

ALLEGATO (A)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA DI VIA GIOVANNI XXIII, VIA XX SETTEMBRE E ASILO NIDO COMUNALE "TOPOLINO DEL COMUNE DI TORTORETO

ANNI SCOLASTICI (3): 2020/2021, 2021/2022 E 2022/2023

ART. 1- NORMATIVA DI RIFERIMENTO.....	2
ART. 2- OGGETTO DELL' APPALTO.....	3
ART. 3 -LUOGO DI ESECUZIONE	4
ART. 4 -NUMERO DEI PASTI	4
ART. 5- DURATA DELL' APPALTO	4
ART. 6- MODALITA' DI ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI.....	5
ART.7 - IMPORTO PRESUNTO DELLE PRESTAZIONI.	5
ART. 8 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE	5
ART. 9 - LOCALI CUCINA, REFEZIONE ED ATTREZZATURE.....	5
ART. 10 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO REFEZIONE - MENU' - DERRATE ALIMENTARI	6
ART. 11 - SICUREZZA ALIMENTARE, RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGRO-ALIMENTARE.....	7
ART. 12 - SPECIFICHE TECNICHE DI BASE IN RELAZIONE ALLE DERRATE ALIMENTARI.....	7
ART. 13 - SPECIFICHE TECNICHE DI BASE IN RELAZIONE ALL'UTILIZZO DEI PRODOTTI DI CARTA, ALLA GESTIONE DELLA PULIZIA- IMBALLAGGI-GESTIONE RIFIUTI E INFORMAZIONE AGLI UTENTI..	8
ART. 14 - ONERI PER IL FUNZIONAMENTO DELLA CUCINA E LOCALI REFEZIONE.....	9
ART- 15 - DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE	11
ART. 16 - ONERI DELLA SICUREZZA	11
ART. 17 - GARANZIA PROVVISORIA.....	12
ART. 18 - GARANZIA DEFINITIVA.....	12
ART. 19 - SCIOPERI	12
ART. 20 - CORRISPETTIVO DELL' APPALTO.....	12
ART. 21 - REVISIONE DEI PREZZI.....	13
ART. 22 OBBLIGHI DI TRACCIABILITA'	13
ART. 23 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO	13
ART. 24 - DIVIETO DI CESSIONE O SUBAPPALTO	13
ART. 25 - ESONERO DA RESPONSABILITA' PER IL COMUNE	13
ART. 26 – PERSONALE E CLAUSOLA SOCIALE.....	14
ART. 27 - COMUNICAZIONI IN MATERIA DI PROTEZIONE DELL'IMPIEGO E DI CONDIZIONI DEL LAVORO.....	15
ART. 28 - VIGILANZA SUL SERVIZIO.....	15
ART. 29 - CARATTERE DEL SERVIZIO - PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	16
ART. 30 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA.	16
ART. 31 - DETERMINAZIONE DEL PREZZO.	17
ART. 32 - SPESE CONTRATTUALI E DI PUBBLICAZIONE.....	17
ART. 33 – TRATTAMENTO DEI DATI	17
ART. 34 - CONTROVERSIE.....	17
ART. 35 - DISPOSIZIONI FINALI	17

ART. 1 NORMATIVA DI RIFERIMENTO

Si fornisce di seguito il riferimento alla normativa sovranazionale, nazionale e regionale vigente il cui rispetto deve comunque essere assicurato:

- Regolamento (CE) N. 178/2002;
- Regolamento (CE) N. 852-853-854/2004;
- Regolamento (CE) N. 882/2004;
- Regolamento (UE) N. 1169/2011;
- Legge n. 283/1962;
- Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91;
- Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009;
- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi;
- Regolamento (CE) N. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica;
- Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 e successive modifiche e integrazioni recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici";
- Regolamento delegato (UE) n. 664/2014 della Commissione, del 18 dicembre 2013, che integra il regolamento (UE) n. 1151/2012 del Parlamento europeo e del Consiglio con riguardo alla definizione dei simboli dell'Unione per le denominazioni di origine protette, le indicazioni geografiche protette e le specialità tradizionali garantite e con riguardo ad alcune norme sulla provenienza, ad alcune norme procedurali e ad alcune norme transitorie supplementari)
- L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità";
- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell'8 settembre 1999, n.350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173";
- Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti;
- Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento;
- Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne
- D.Lgs. 7 luglio 2011, n. 122: Attuazione della direttiva 2008/120/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini. (11G0164) (GU n.178 del 2-8-2011) Entrata in vigore del provvedimento: 03/08/2011
- D.Lgs. 07/07/2011 N. 126 Attuazione della direttiva 2008/119/CE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli. (11G0166) (GU n.180 del 4-8-2011) Entrata in vigore del provvedimento: 05/08/2011

- Decreto Legislativo 1° settembre 1998, n. 331 Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli. Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 25 settembre 1998 n. 224;
- Linee Guida MIUR 2015 per l’Educazione Alimentare;
- Linee Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica, Ministero della Salute;
- Linee di indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica;
- Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione 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 DM 25 luglio 2011;
- Decreto Legislativo 18 aprile 2016 n. 50 “Attuazione delle direttive 2014/23/UE, 2014/24/UE e 2014/25/UE sull’aggiudicazione dei contratti di concessione, sugli appalti pubblici e sulle procedure d’appalto degli enti erogatori nei settori dell’acqua, dell’energia, dei trasporti e dei servizi postali, nonché per il riordino della disciplina vigente in materia di contratti pubblici relativi a lavori, servizi e forniture.”;
- Normativa Nazionale e Comunitaria in materia di Sicurezza Alimentare.

ART. 2 OGGETTO DELL’APPALTO

1. Il presente capitolato speciale regola i rapporti contrattuali relativi all’appalto del servizio di refezione scolastica per la scuola dell’infanzia, per la durata di tre anni, con possibilità di rinnovo per un altro anno.

2. Il Comune di Tortoreto attua il servizio di refezione scolastica a caldo per gli alunni delle Scuole dell’Infanzia esistenti nel territorio comunale, affidandolo a ditte abilitate alla somministrazione al pubblico.

3. Ai sensi dell’art. 34 e 144 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i. il servizio dovrà essere reso nel rispetto dei criteri minimi ambientali (CAM) approvati con DM del 25/07/2011 (G.U. serie generale n. 220 del 21/09/2011).

4. Il Servizio oggetto dell'appalto comprende:

- preparazione, cottura e somministrazione dei pasti giornalieri presso il centro di cottura sito nell’edificio scolastico di Via Giovanni XIII;
- trasporto pasti con mezzi idonei presso il plesso scolastico della scuola dell’infanzia di Via XX Settembre;
- trasporto derrate alimentari preparazione e cottura pasti presso l’Asilo nido Comunale Topolino;
- effettuazione della pulizia dei locali della refezione e del refettorio con personale proprio;
- fornitura di generi alimentari adeguati per quantità e qualità attenendosi strettamente alle linee d’indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica aggiornate al mese di agosto 2018 e alle tabelle dietetiche allegate.
- manutenzione della attrezzatura fornita dal Comune di Tortoreto nel centro di cottura necessaria per la preparazione e cottura dei pasti, sostituzione delle stoviglie che si dovessero deteriorare durante l’appalto, con frequenza almeno annuale, fornitura di tutti i materiali di consumo compresi detersivi, tovaglie, tovaglioli e quant’altro per l’effettuazione del servizio.

5. Il Comune di Tortoreto mette a disposizione i locali nel centro di cottura, tutte le attrezzature idonee necessarie per la preparazione e cottura dei pasti, le stoviglie, piatti, bicchieri e posate per la loro consumazione e si farà carico delle spese energetiche (gas, luce e acqua).

6. La tipologia di pasto, oggetto del servizio è la seguente:

- Primo piatto
- Secondo Piatto
- Contorno
- Pane
- Frutta fresca o dessert, (yogurt, dolce, ecc.).

ART. 3 LUOGO DI ESECUZIONE

Il Servizio oggetto dell'appalto deve essere eseguito nei seguenti plessi:

- Scuola dell'Infanzia di Via Papa Giovanni XXIII° dove ha sede l'unico centro di cottura;
- Scuola dell'Infanzia di Via XX Settembre – plesso presso il quale trasportare i pasti.
- Asilo Nido comunale “Topolino” di Via Carducci plesso ove eseguire la consegna delle derrate alimentari necessarie e la cottura dei pasti per il corretto funzionamento del servizio di refezione.

ART.4 NUMERO DEI PASTI

1. E' da premettere che stante l'emergenza da covid-19 e le contestuali misure di contenimento in atto, è ragionevole attendersi per l'inizio dell'anno scolastico 2020/2021 delle misure di contingentamento che si possono riflettere sul numero effettivo di alunni che potranno usufruire del servizio mensa e di conseguenza sul numero dei pasti da servirsi quotidianamente.

Nella ipotesi che il contingentamento al servizio mensa degli alunni assuma un numero di rilievo tale da comportare difatti la produzione di un numero di pasti mensili inferiore a **3.000** unità l'amministrazione comunale garantirà all'appaltatore durante tutto periodo in cui saranno vigenti le misure di contingentamento il pagamento del numero minimo garantito di pasti anzidetti. **Tale norma sarà sospesa col cessare delle eventuali misure di contingentamento ipotizzate.**

2. Ai puri fini statistici si precisano i seguenti dati:

Alunni delle scuole dell'infanzia iscritti alle servizio di refezione nell'anno scolastico 2018/2019 n.196;

bambini iscritti all' asilo nido nell' anno scolastico 2018/2019 n.21;

personale ATA in servizio nell'anno scolastico 2018/2019 n.33;

pasti erogati nell'anno scolastico 2018/2019 n.31.180;

In forza massima, ovvero nel caso usufruiscano dei pasti quotidianamente il numero totale degli alunni iscritti più tutto personale ATA i pasti sono in numero di 43.750;

E' inteso che la ditta aggiudicataria vedrà liquidarsi i pasti serviti al costo che scaturirà dalla procedura di gara e non avrà da pretendere alcun altro corrispettivo o indennità qualsiasi titolo da parte del comune, salvo quanto indicato al precedente comma 1. È altresì stabilito che nel caso di preparazione di pasti eccedenti quelli indicati in forza massima (n. 43.750 annui), i relativi corrispettivi saranno soggetti alle norme del presente capitolato.

3. Nel caso in cui intervengano provvedimenti amministrativi che comportino la sospensione del servizio di refezione scolastica nulla sarà dovuto alla ditta appaltatrice nel periodo di sospensione.

ART. 5 DURATA DELL'APPALTO

1.L'appalto ha validità per anni 3 (tre) dalla data di stipula del contratto con possibilità di rinnovo per ulteriori anni uno (1), con le interruzioni come da calendario scolastico e coincidenti con gli anni scolastici 2020/2021, 2021/2022 e 2022/2023 con inizio salvo diverse disposizioni Ministeriali in ordine all'emergenza da Covid-19, a far data dal 02.11.2020 per il primo anno e dal 01 ottobre per gli anni a seguire.

2.Nell'ipotesi in cui la conclusione delle procedura di gara per la scelta del nuovo contraente si protragga oltre la data prevista per l'inizio dell'appalto, il servizio sarà in capo, in regime di proroga tecnica, all'attuale ditta appaltatrice.

3. L'appalto del servizio scolastico avrà termine il 30.06.2023.

4.Per l'asilo nido la refezione scolastica dovrà avere inizio il secondo lunedì del mese di Settembre di ogni anno scolastico;

5. La preparazione e la somministrazione dei pasti dovrà essere assicurata per cinque giorni alla settimana dal lunedì al venerdì con esclusione del sabato e degli altri giorni in cui le scuole

resteranno chiuse per qualsiasi causa. L'Ente si riserva la facoltà di anticipare e/o posticipare sia la data d'inizio che la data di cessazione del servizio, senza che la ditta aggiudicataria possa accampare alcuna pretesa al riguardo.

6. E' prevista la possibilità di rinnovo per un ulteriore anno, ai medesimi patti e condizioni indicate nel presente capitolato.

7. In ogni caso la ditta affidataria è comunque tenuta a garantire il servizio, ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., nelle more della conclusione delle procedure per l'individuazione del nuovo contraente. In tal caso l'azienda aggiudicataria sarà tenuta all'esecuzione delle prestazioni agli stessi o più favorevoli prezzi, patti e condizioni.

ART. 6 MODALITA' DI ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI E RILEVAZIONE PRESENZE

1. Le razioni dovranno essere confezionate secondo i menù giornalieri tenendo conto delle linee di indirizzo regionali in materia di ristorazione scolastica.

2. I pasti devono essere serviti caldi. Il pane e la frutta dovranno essere sporzionati.

3. La Ditta aggiudicataria della fornitura dovrà assicurare la gradevolezza dei cibi da parte della popolazione scolastica. I prodotti devono essere di prima scelta.

5. La preparazione e la distribuzione delle razioni dovrà essere effettuata in conformità a tutte le norme igienico-sanitarie.

6. La ditta aggiudicataria dovrà provvedere giornalmente alla rilevazione delle presenze degli alunni e del personale ATA che usufruiranno del servizio di refezione, che mediante apposito tablet fornito dal comune verrà trasmessa al software gestionale in uso all'Ente.

ART.7 - IMPORTO PRESUNTO DELLE PRESTAZIONI.

1) Il prezzo unitario per ogni singolo pasto comprensivo di tutte le prestazioni di cui all'art.1 e soggetto a ribasso unico percentuale è stabilito in **€ 4,50 oltre IVA.**

2) Il valore presunto dell'appalto per la gestione del servizio in oggetto, relativamente alla durata contrattuale certa **di anni 3 (tre)** è stimato in **€ 420.930,00** sulla base dei pasti effettivamente erogati nell'anno scolastico 2018/2019 (pari a **€ 4,50 x n. 31.180 pasti x anni 3**) oltre IVA come per legge, mentre con l'eventuale rinnovo di un anno scolastico come previsto nel bando di gara l'importo massimo previsto è di **€ 561.240,00** oltre IVA come per legge.

Il valore dell'appalto come sopra riportato è del tutto presuntivo. In caso di diminuzione del numero dei pasti giornalieri la Ditta aggiudicataria non avrà da pretendere alcun corrispettivo o indennità a qualsiasi titolo da parte del Comune, salvo il pagamento dei pasti (minimo garantito) di cui al precedente art.4 mentre in caso di aumento i relativi corrispettivi saranno soggetti alle norme del presente Capitolato.

ART. 8 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

1. L'appalto verrà affidato con il sistema della procedura aperta di cui agli artt. 60 e 95 comma 3 del codice dei contratti approvato con D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i. con aggiudicazione all'offerta economicamente più vantaggiosa.

2. Le procedure di gara saranno svolte da una Commissione giudicatrice appositamente nominata secondo le modalità e le procedure previste dall'art. 77 del D.lg. n. 50/2016 s.m.i..

3. L'offerta economica dovrà essere comprensiva di tutte le spese che l'aggiudicatario medesimo dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio, come previsto dal presente capitolato, nessuna esclusa ad eccezione dell'IVA, ed oneri accessori e tener conto delle strutture e attrezzature che il Comune mette a disposizione per l'espletamento del servizio.

ART. 9 - LOCALI CUCINA, REFEZIONE ED ATTREZZATURE

1. Per le scuole dell'infanzia la preparazione dei pasti dovrà essere svolta esclusivamente nei locali ubicati nel plesso scolastico della scuola materna di Via Giovanni XXIII mentre per l'asilo nido questi verranno preparati dalla cuoco/a direttamente presso l'asilo previa fornitura delle derrate alimentari.

2. Ai soli fini di cui al comma 1, il Comune mette a disposizione della Ditta i locali cucina e refezione, con l'attrezzatura esistente, nello stato in cui si trovano al momento della consegna del servizio alla stessa Ditta appaltatrice.

3. Le attrezzature a disposizione del gestore sono quelle elencate nell'inventario agli atti d'ufficio. Il materiale ivi presente sarà preso in consegna all'atto della stipula del contratto mediante apposito verbale.

4. Le attrezzature e gli arredi che dovranno essere conferiti dalla ditta sulla base di dettagliato elenco predisposto dal servizio competente, rimarranno di proprietà esclusiva del Comune di Tortoreto, anche nel caso di anticipata risoluzione del contratto d'appalto, senza che la ditta aggiudicataria possa pretendere indennità di alcun genere.

5. La ditta sarà tenuta a garantire, a propria cura e spese, la piena efficienza di tutte le attrezzature conferite e di tutti gli arredi, oltre che della rispondenza degli stessi alla normativa del settore.

6. La Ditta dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale l'elenco delle eventuali attrezzature conferite nel corso d'appalto, che rimarranno di proprietà della ditta stessa.

In caso di contestazione i suddetti verbali fanno fede a tutti gli effetti.

7. Ogni reintegro che si rendesse necessario (per rotture, ammanchi etc.) dei materiali di cui sopra sarà a totale carico della ditta aggiudicataria e dovrà essere effettuato nel più breve tempo possibile.

8. Alla cessazione dell'appalto, per qualsiasi causa, la ditta aggiudicataria dovrà restituire in normale stato d'uso tutto quanto è stato consegnato, in base ai verbali sopraccitati, con apposito verbale di consegna.

9. Le attrezzature e gli arredi che si dovessero rendere necessari, compresi quelli eventualmente prescritti dalla ASL competente, per l'ottimale prestazione del servizio, non ricompresi tra quelli risultanti dal verbale di consegna saranno conferiti dal Comune.

10. La Ditta dovrà provvedere, a sua cura e spese e sotto la sua esclusiva responsabilità, con le attrezzature esistenti e con quelle che saranno eventualmente conferite dal Comune, all'organizzazione di tutto quanto è necessario al funzionamento del servizio.

ART. 10 - MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO REFEZIONE - MENU' - DERRATE ALIMENTARI

1. Il servizio di refezione scolastica dovrà essere gestito con personale indicato al successivo art. 26 del presente C.S.A.

2. Il servizio dovrà essere completo e inappuntabile in modo da non causare obiezioni e reclami da parte dei consumatori.

3. La Ditta dovrà provvedere con mezzi e personale idonei al trasporto dei pasti dal centro di cottura di via dei Giovanni XXIII ai locali refezione della scuola dell'Infanzia di Via XX Settembre.

4. La Ditta dovrà provvedere con mezzi e personale idonei al trasporto delle derrate alimentari dal centro di cottura di Via Giovanni XXIII all'asilo nido comunale "Topolino" per la preparazione dei pasti.

5. La Ditta dovrà garantire con proprio personale la pulizia dei locali refezione e delle attrezzature.

6. E' fatto divieto assoluto di fornire pasti precotti o preconfezionati.

7. Nella preparazione dei pasti la ditta dovrà attenersi scrupolosamente a quanto indicato nel menù secondo le disposizioni di cui alle Linee d'indirizzo regionali in materia di ristorazione scolastica allegata al presente capitolato.

8. Per tutti gli alimenti previsti nelle allegate linee di indirizzo si richiede merce di prima qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotta secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondente ai requisiti richiesti dalle norme igieniche e sanitarie in vigore.

9. Sono consentite variazioni del menù per motivi religiosi ovvero per motivi di salute (allergie/intolleranze, ecc.).

10. Ai sensi dell'art. 34 e 144 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i. il servizio dovrà essere reso nel rispetto dei criteri minimi ambientali (CAM) approvati con DM del 25/07/2011 (G.U. serie generale n. 220 del 21/09/2011) e come meglio specificate nei paragrafi successivi.

ART.11 - SICUREZZA ALIMENTARE, RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGRO-ALIMENTARE

1. In merito alla sicurezza alimentare e alla rintracciabilità il Comune richiede e verifica la garanzia e il rispetto delle norme cogenti in materia: - Reg. CE n. 178/2002 (la rintracciabilità delle aziende agroalimentari e successive modificazioni); - Pacchetto Igiene (Reg. CE n. 852/2004, Reg. CE n. 853/2004, Reg. CE n. 854/2004) e successive modificazioni; - Reg. CE 1169/2011 e successive modificazioni.

2. L'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 18 del Reg. CE n.178/2002, deve produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari, al fine di garantire la rintracciabilità dell'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale.

3. Per garantirne la tracciabilità gli alimenti consegnati presso le cucine, devono essere nel loro imballo originale, o in caso di trasferimento in imballo non originale, dovranno essere etichettati dall'azienda con indicazione dei dati dell'etichetta originale, fatta eccezione per gli aromi e i sapori sfusi per i quali è sufficiente solo la provenienza.

4. Ai sensi del Reg. CE 1169/2011, (successive modifiche/applicazioni), che definisce i principi, i requisiti e le responsabilità che disciplinano le informazioni sugli alimenti ed in particolare l'etichettatura degli alimenti (Art 1 comma 2) e che esplicitamente fa riferimento alla ristorazione collettiva (comma 3), l'aggiudicatario dovrà prevedere adeguata tracciabilità degli alimenti/pasti pronti.

5. Le derrate alimentari utilizzate dall'impresa per la preparazione dei pasti devono avere confezione e etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

ART. 12 - SPECIFICHE TECNICHE DI BASE IN RELAZIONE ALLE DERRATE ALIMENTARI

1. Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi ai requisiti chimico-fisicomicrobiologici previsti delle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate e alle Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari allegate alle linee di indirizzo regionali.

2. Il Comune intende garantire e utilizzare prodotti biologici, DOP e PAT per la preparazione dei menu, secondo il programma di seguito elencato nel rispetto dei CAM sopra richiamati e adottati con DM del 25/07/2011 e in modo particolare secondo quanto indicato nei paragrafi da 5.3.1 a 5.3.8:

- **Frutta fresca, verdure e ortaggi, legumi cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte, UHT, yogurt, uova, olio extravergine:**
 - fornitura per almeno il **40%** espresso in percentuale di peso sul totale proveniente da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 824/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
 - fornitura per almeno il **20%**, espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistema di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP, DOP e

STG – come riportato nell’elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protetta, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Reg. CE 1898/2006 della Commissione del 14/12/2006 recante modalità di applicazione del Regolamento CE 510/2006 del Consiglio del 20/03/2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni di origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento CE 509/2006 e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli artt. 2, 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8/09/1999 n. 350.

- **Carne** deve provenire:

- per almeno il **15%** in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e, - per almeno il **25%** in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

- **Pesce** deve provenire:

- per almeno il **20%**, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council o equivalenti).

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

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

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

4. 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.

5. Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

6. Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell’Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

7. Gli attestati di assoggettamento devono essere conservati in originale nei propri Uffici ed in copia presso il centro di cottura per i controlli del caso.

8. I prodotti devono 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.

ART.13 - SPECIFICHE TECNICHE DI BASE IN RELAZIONE ALL'UTILIZZO DEI PRODOTTI DI CARTA, ALLA GESTIONE DELLA PULIZIA – IMBALLAGGI – GESTIONE RIFIUTI E INFORMAZIONE AGLI UTENTI

1.Nel caso di utilizzo di **prodotti in carta** – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – l'impresa affidataria deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

2.L'aggiudicatario deve utilizzare **mezzi di trasporto** a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali: mezzi di trasporto su ferro, veicoli almeno euro 4, veicoli elettrici, vetture ibride.

3.L'aggiudicatario deve utilizzare **prodotti detergenti** conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

4.I prodotti devono essere dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

5.L'**imballaggio** (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'all. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. n. 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.

6.L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

7.In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate"(ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

8.L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

9.La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare – nella fase di somministrazione e consumo dei pasti – posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili.

10.Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso.

11.In tal caso potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002.

12.La società aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

13.La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire un'informazione agli utenti relativamente a: alimentazione, salute e ambiente, provenienza territoriale degli alimenti, stagionalità degli alimenti, corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

ART. 14 - ONERI PER IL FUNZIONAMENTO DELLA CUCINA E LOCALI REFEZIONE

1.La ditta dovrà provvedere a sue spese all'organizzazione di tutto quanto necessario al funzionamento del servizio di cucina:

- alla fornitura, stoccaggio e conservazione delle derrate, assumendo ogni rischio per il loro deterioramento e calo di peso;
- alla preparazione e cottura degli alimenti che deve essere effettuata a cura del personale della ditta, esclusivamente nei locali a ciò destinati;
- alla manutenzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature della cucina;
- al lavaggio della biancheria eventualmente utilizzata in cucina;
- alla pulizia dei locali di refezione e la loro eventuale disinfezione ogni volta che ciò si rendesse necessario, compreso l'acquisto dei materiali di pulizia.

2.Sono a carico del Comune le sole spese per i consumi idrici, gas ed energia elettrica dei locali cucine e locali annessi.

3.La ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla voltura a proprio carico delle autorizzazioni sanitarie relative alla cucina e ai refettori scolastici.

4.E' fatto obbligo alla ditta di proporre al servizio un responsabile tecnico di comprovata capacità ed esperienza (minimo due anni di esperienza maturata nel settore), dimostrabile mediante idonee referenze da esibire prima dell'inizio del servizio, reperibile quotidianamente.

5.La ditta deve, inoltre, garantire un recapito dotato di linea telefonica e servizio di segreteria continuativo negli orari del servizio di refezione scolastica da comunicarsi al Comune prima dell'inizio del servizio.

6.Tutte le comunicazioni e contestazioni di inadempimento fatte in contraddittorio con detto responsabile dovranno intendersi fatte direttamente al Gestore.

7.Il responsabile, nominato dal gestore, dovrà essere sempre rintracciabile ed eventuali sostituzioni temporanee (per ferie, malattie, ecc.) dovranno essere segnalate per tempo. Potrà essere sostituito per gravi inadempienze. Il gestore dovrà garantire la continuità del personale nominato, ovvero non potrà alternare più responsabili.

8.Il d.lgs.155/97 individua nel responsabile dell'industria alimentare colui che deve garantire che ogni fase di lavorazione di un alimento - dalla produzione alla vendita/somministrazione - venga effettuata "in modo igienico".

9.Indica nel "titolare", ovvero nel responsabile "specificamente delegato", il garante della salubrità del prodotto cui viene demandato l'onere e la responsabilità di individuare, nel processo lavorativo, tutte quelle fasi che potrebbero rivelarsi critiche per la sicurezza igienica dell'alimento.

10.Per ognuna di queste fasi critiche devono essere identificate, "applicate, mantenute ed aggiornate" idonee misure di controllo in modo tale da eliminare o ridurre ad un livello accettabile i potenziali rischi, tramite l'adozione del sistema di autocontrollo HACCP.

11.Il primo destinatario dell'attuazione di tale sistema è, quindi, il responsabile dell'industria o un suo delegato specifico al quale sono applicate le sanzioni amministrative previste nel caso in cui:

- non vengano messe a disposizione dell'autorità le informazioni e la documentazione relativa all'autocontrollo;
- il sistema stesso non è attuato o non è realizzato correttamente;
- non vengano ottemperate le disposizioni vigenti in relative all'igiene degli alimenti;

- non siano rispettati i requisiti relativi al trasporto ed ai locali dove gli alimenti sono trattati o somministrati;
- non vengano ritirati dal consumo prodotti che possono rappresentare un rischio immediato per la salute e non ne venga debitamente informata l'autorità.

12. Il Responsabile della Ditta, quindi, deve fare una dichiarazione di assunzione di responsabilità, comunicare il nominativo del delegato responsabile del controllo e trasmettere una copia del manuale di autocontrollo predisposto.

13. La procedura di verifica da parte del responsabile si articola in quattro fasi che vanno ripetute periodicamente:

- **analisi dei potenziali rischi per gli alimenti;**
- **individuazione dei punti a rischio;**
- **azioni da adottare sui punti a rischio;**
- **procedure di controllo e sorveglianza di tali punti.**

14. La ditta concorrente ha obbligo di effettuare un sopralluogo, entro i termini indicati dal bando di gara, accompagnata dal personale dell'Ufficio Scolastico per verificare la dislocazione dei plessi scolastici, l'ubicazione, l'accessibilità dei locali interessati, degli arredi e attrezzature presenti. La dichiarazione dell'avvenuto sopralluogo dovrà essere allegata alla documentazione di partecipazione alla gara.

ART- 15 DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

1. L'Impresa aggiudicataria. è tenuta, in adempimento al Sistema HACCP a programmare e pianificare interventi di derattizzazione e disinfestazione (blatte, scarafaggi, formiche, mosche e zanzare) preventiva, relativo monitoraggio e intervento a seguito di criticità evidenziate nella cucina e in tutti i locali di distribuzione e consumo (refettori) comprensivi di locali accessori, spogliatoi e servizi igienici ed inviarne copia al Comune prima dell'avvio del servizio.

2. L'impresa aggiudicataria è tenuta ad effettuare il monitoraggio con cadenza minima quadrimestrale (indicativamente nei mesi di settembre, gennaio e maggio) e a dare comunicazione al Comune dell'avvenuto intervento entro 15 gg..

3. Nei casi di infestazione manifesta il Comune si riserva la facoltà di richiedere monitoraggi con frequenza maggiore rispetto a quella sopra definita. Nell'ambito degli interventi è necessario provvedere alla manutenzione e all'eventuale sostituzione delle apparecchiature fly-killer presenti e dei pezzi mal funzionanti e/o usurati. Le schede di monitoraggio devono essere presenti presso ogni relativa sede di ristorazione.

4. L'aggiudicatario è tenuto ad utilizzare postazioni rodenticide apribili solamente dagli addetti dell'azienda che svolge il servizio di derattizzazione. Le postazioni, inoltre, devono essere posizionate in luoghi non facilmente accessibili all'utenza. L'impresa aggiudicataria è tenuta a verificare che, in corrispondenza delle postazioni di cui sopra, siano presenti i cartelli indicanti la postazione e le informazioni relative sia al principio attivo che al relativo antidoto.

ART. 16 – ONERI DELLA SICUREZZA

1. Il Committente in merito alla presenza dei rischi dati da interferenze, come da art. 26 del D.lgs 81/2008, precisa che è stato predisposto il DUVRI in quanto per le attività oggetto dell'appalto si sono riscontrate interferenze per le quali è necessario intraprendere misure di prevenzione e protezione atte ad eliminare e/o ridurre i rischi; il DUVRI allegato al presente atto forma parte integrante dello stesso; la valutazione dei rischi interferenti potrà essere aggiornata dal committente in caso se ne ravvisassero le necessità; gli oneri relativi sono stati quantificati e riportati nella stima delle opere; nell'offerta dell'appaltatore che ha potuto prendere atto in via preventiva del DUVRI e dei luoghi dove dovranno essere eseguite le attività; restano immutati gli obblighi a carico delle imprese e dei lavoratori autonomi in merito alla sicurezza sul lavoro.

2. La Ditta è tenuta all'osservanza delle disposizioni del D.lgs 81/08 e ss.mm.ii..

3.La Ditta dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni, dotando il personale di indumenti appositi e 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.

4.La Ditta dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto il nominativo del Responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione ai sensi del D.lgs 81/08 e ss.mm.ii..

5.E' obbligo per l'impresa affidataria elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta e sono a suo carico tutti gli oneri derivanti.

ART.17 - GARANZIA PROVVISORIA.

1.L'offerta da presentare per l'affidamento del servizio dovrà essere corredata da una cauzione provvisoria, da prestare ai sensi e secondo le modalità previste dall'art. 93 del D.lgs. 50/206 e s.m.i., nella misura del 2% (due percento) del prezzo complessivo presunto dell'appalto, ossia pari ad € **8.418,60.**

2.Detta garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per cause imputabili all'aggiudicatario ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto medesimo. A seguito di aggiudicazione definitiva, la cauzione sarà restituita a tutte le imprese non aggiudicatarie, entro i termini di cui all'art. 93, comma 9, del D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

ART.18 – GARANZIA DEFINITIVA.

1. A garanzia dell'esatto adempimento delle obbligazioni contrattuali assunte, nonché del risarcimento dei danni derivanti dalle obbligazioni stesse, la Ditta è tenuta a versare, prima della stipula del contratto, una cauzione definitiva con le modalità ed alle condizioni di cui all'art. 103 del codice dei contratti, approvato con D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

2. La mancata costituzione della garanzia, di cui al comma 1, nei termini stabiliti dall'Amministrazione determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'Amministrazione.

3. La cauzione definitiva è svincolata con le modalità ed i limiti di cui all'art. 103, comma 5, del D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

4. Lo svincolo del deposito cauzionale avrà luogo fatti salvi gli eventuali prelevamenti che su di esso l'Amministrazione dovesse operare per mancanti o inesatti adempimenti contrattuali. Qualora, a seguito di inadempienze contrattuali della Ditta appaltatrice, l'importo della cauzione dovesse ridursi oltre la misura di cui all'art. 103 del D.lgs. n. 50/2006 e s.m.i., nel caso in cui l'amministrazione comunale si rivalga sulla stessa, il reintegro della garanzia dovrà avvenire nel termine di 15 giorni dalla comunicazione inviata dal Comune, pena la facoltà per l'Amministrazione stessa di risolvere il contratto, con le conseguenze previste dal presente Capitolato Speciale per i casi di risoluzione.

5. Il documento di garanzia sarà restituito al contraente soltanto alla conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali, in assenza di contestazioni.

ART.19 - SCIOPERI

1.Nell'ipotesi di proclamazione di scioperi da parte dei dipendenti della Ditta appaltatrice dovranno essere rispettate ed applicate le norme di cui alla Legge 12/06/1990 n. 146, relativa all'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali.

ART. 20 - CORRISPETTIVO DELL'APPALTO.

1. Per quanto attiene le Scuole Materne di Tortoreto Lido e Tortoreto Paese l'amministrazione comunale provvederà alla liquidazione delle fatture emesse previo riscontro del numero di buoni

pasti forniti e fatturati, Per quanto attiene l'Asilo Nido Comunale "Topolino" il riscontro verrà eseguito sulla base delle comunicazioni sul numero effettivo dei pasti forniti mensilmente, redatte del personale addetto, individuato tra i dipendenti dell' Asilo.

2. Il prezzo per ogni pasto, effettivamente fornito e distribuito, sarà quello fissato in sede di gara al netto dell'IVA e al lordo di ogni spesa diretta o accessoria.

3. Tale prezzo si intende anche per pasti nella cui preparazione si preveda l'utilizzo di prodotti provenienti dall'agricoltura biologica ed a lotta integrata, di prodotti tipici (STG, DOP e IGP) e tradizionali, di prodotti a filiera corta e a km zero, di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale. Il prezzo delle diete speciali si intende uguale al prezzo dei pasti ordinari.

4. Il prezzo pasto si intenderà onnicomprensivo con la sola eccezione dell'IVA prevista per legge.

5. Il prezzo sarà stabilito dalla ditta in sede di gara in base a calcoli di propria convenienza e tutto a suo rischio, restando fisso ed invariabile indipendentemente da qualunque eventualità prevedibile ed imprevedibile che essa non abbia tenuto presente per tutta la durata dell'appalto salvo quanto stabilito dal precedente art.4.

ART. 21 REVISIONE DEI PREZZI

1. Ai sensi dell'art. 106 comma 1 lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016 s.m.i., trascorso il primo anno, i prezzi saranno revisionati con cadenza annuale, in base all'incremento medio annuo dell'indice ISTAT – FOI per i prezzi al consumo delle famiglie degli operai ed impiegati. Resta salva l'applicazione di successive specifiche disposizioni di legge in materia.

3. Tenuto anche conto della gestione dei precedenti anni scolastici, si può ragionevolmente prevedere che i medesimi si riproporranno per gli anni successivi fatte salve lievi variazioni. Resta comunque inteso che il Comune si riserva sia all'avvio dell'appalto che nel corso del medesimo di modificare, revocare, integrare, i plessi scolastici da servire.

ART. 22 OBBLIGHI DI TRACCIABILITA'

1. L'appaltatore è tenuto ad assumere tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i. al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari relativi al presente appalto.

2. Il mancato rispetto degli obblighi relativi alla tracciabilità delle operazioni finanziarie costituisce – ai sensi della vigente normativa – causa di risoluzione del relativo contratto.

ART. 23 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

La stipulazione del contratto di appalto del servizio avrà luogo nei termini previsti e secondo le indicazioni dell'art. 32 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

Art. 24 – DIVIETO DI CESSIONE O SUBAPPALTO

Il Contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità e non è consentito il subappalto totale o parziale del servizio assunto.

ART. 25 - ESONERO DA RESPONSABILITA' PER IL COMUNE

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

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

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

4. E' richiesta comunque la stipulazione da parte della ditta aggiudicataria di una polizza assicurativa relativa ai rischi di "Responsabilità Civile verso terzi e prestatori d'opera" per la

copertura dei possibili danni di cui ai precedenti commi, con primaria compagnia assicurativa autorizzata nel ramo danni con massimale minimo: per sinistro di Euro 4.000.000,00, per persona di euro 1.000.000,00, per cose di euro 500.000,00, ed una validità pari alla durata del presente contratto, salvo rinnovi o proroghe. Copia conforme di tale polizza dovrà essere consegnata all'ufficio scolastico entro e non oltre gg. 15 dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

5.Nel suddetto contratto di polizza deve essere esplicitamente indicata la clausola di rinuncia alla rivalsa degli assicuratori nei confronti dell'ente appaltante e dei propri dipendenti.

6.Nell'ipotesi di mancata copertura del citato contratto assicurativo per qualsivoglia causa, i danni verificatisi restano comunque in capo alla ditta appaltatrice.

7.La ditta in ogni caso dovrà provvedere, senza indugio e a proprie spese, alla riparazione ed al ripristino delle parti o delle cose.

ART. 26 – PERSONALE E CLAUSOLA SOCIALE

La ditta appaltatrice dovrà adibire al servizio di cui all'art.1 il seguente personale:

1.Scuola dell'Infanzia di Via Giovanni XXIII: n. 1 cuoco/a , n.1 aiuto cuoco/a, assunti per n. 30 ore settimanali;

2.Scuola dell'Infanzia di Via Giovanni XXIII: n. 2 addetti allo scodellamento, gestione del refettorio (apparecchiatura tavoli, sparcchiatura e pulizia tavoli e degli spazi connessi e asserviti) in tutte la fasi del pranzo, assunti per n. 25 ore settimanali;

3.Asilo Nido "Topolino": n. 1 cuoco/a assunto per n. 30 ore settimanali;

4.Scuola dell'Infanzia Via XX Settembre: n. 1 addetto al trasporto dei pasti (su mezzo idoneo ed appositi contenitori), scodellamento, gestione del refettorio (apparecchiatura tavoli, sparcchiatura e pulizia tavoli e degli spazi connessi e asserviti) in tutte la fasi del pranzo, riassetto dei contenitori usati per trasportare i pasti, assunto per n. 25 ore settimanali.

Nell'ottica del mantenimento dei livelli occupazionali e delle condizioni contrattuali per il periodo di durata della concessione, in applicazione dell'art. 50 del D.Lgs. 50/2016 e nel rispetto dei Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro, si richiede che l'aggiudicatario assuma prioritariamente lo stesso personale addetto ai servizi che operava alle dipendenze della ditta uscente, per tutta la durata del nuovo contratto o fino ad eventuale rinnovo, sottoscritto tra le parti, fatto salvo specifiche motivazioni di inefficienza che la ditta dovrà giustificare in forma scritta. Sono altresì mantenuti i diritti acquisiti dei lavoratori precedentemente impiegati nel servizio, come previsto da vigenti accordi di settore in materia di salvaguardia dell'occupazione.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione. Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. La Ditta appaltatrice dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole. Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del Comune in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte del Comune.

L'Appaltatore dovrà inoltre presentare prima dell'attivazione del servizio, l'organigramma del personale impiegato per l'espletamento dell'onere assunto nonché il piano di formazione e aggiornamento inerente a tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio.

Il Comune potrà richiedere alla Ditta la sostituzione di personale ritenuto non idoneo. In tal caso la Ditta dovrà provvedere a quanto richiestole senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggior oneri.

Nell'esecuzione del servizio la ditta è obbligata ad applicare sia nei confronti del personale già operante nell'appalto, o da quello assunto, indipendentemente dalla qualità del soggetto imprenditore sia esso ditta individuale, società di capitali o di persone, o società cooperativa, i

Contratti Collettivi Nazionali e locali di lavoro del settore ristorazione collettiva, nella parte economica e nella parte normativa, esattamente individuati per tipologia di attività.

Inoltre l'appaltatore stesso si obbliga alla scrupolosa osservanza delle disposizioni concernenti gli infortuni sul lavoro e le assicurazioni sociali (invalidità, disoccupazione, tubercolosi, malattie, vecchiaia, previdenza, ecc.), nonché al pagamento dei contributi messi a carico dei datori di lavoro, come gli assegni familiari, le indennità ai chiamati alle armi ed i contributi per fini mutualistici in conformità alle clausole contenute nei patti nazionali e provinciali.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo accertata dal Comune o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, il Comune stesso comunicherà alla ditta e se del caso all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e sospenderà il pagamento delle prestazioni sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

8. Per la sospensione del pagamento di cui sopra, la ditta non può opporre eccezioni al Comune neanche a titolo di risarcimento dei danni.

Tutti gli obblighi assicurativi ed antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'appaltatore, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico del Comune o in solido con il Comune, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Ente medesimo e di ogni indennizzo.

La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute
- Alimentazione e ambiente
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense

ART. 27 - COMUNICAZIONI IN MATERIA DI PROTEZIONE DELL'IMPIEGO E DI CONDIZIONI DEL LAVORO.

Le Ditte concorrenti possono ottenere informazioni circa gli obblighi relativi alle vigenti disposizioni in materia di protezione dell'impiego e di condizioni di lavoro applicabili nel corso dell'esecuzione del contratto presso Ispettorato provinciale del Lavoro ed i locali Uffici del Lavoro, e comunque dovranno adottare le misure di sicurezza del Lavoro ai sensi del T.U.81/2008

ART. 28 - VIGILANZA SUL SERVIZIO

1. La vigilanza del servizio è affidata all'Ufficio Servizi Scolastici del Comune e per esso al Responsabile del Servizio che disporrà, con proprio personale, in ogni momento e a suo insindacabile giudizio, ogni controllo ritenuto più opportuno sull'espletamento del servizio da parte dell'appaltatore.

2. Il Settore può conseguentemente disporre, a sua discrezione, l'ispezione delle attrezzature, locali ecc., e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente Capitolato e, in particolare, la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato, nonché controllare la preparazione dei pasti e la buona conservazione degli alimenti.

3. A tale scopo dovrà essere messo a disposizione giornalmente un pasto completo oltre al numero prescritto.

4. La ditta è obbligata a fornire agli incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali e al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.
5. Il Comune potrà richiedere al competente servizio ASL periodici interventi, con prelievi di campioni sia alla fonte di produzione sia al consumo dei pasti, da sottoporre ad esami di laboratorio.
6. A tale scopo la ditta è obbligata a tenere a disposizione presso la cucina centralizzata giornalmente un pasto completo del giorno per non meno di 24 ore.
7. La ditta nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il servizio stesso.

ART. 29 - CARATTERE DEL SERVIZIO - PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.

1. Le prestazioni dedotte in contratto sono considerate a tutti gli effetti servizio di pubblico interesse e per nessuna ragione potranno essere sospese o abbandonate, pena la risoluzione del contratto e il risarcimento dei danni subiti.
2. In caso di inadempienze a quanto previsto dal presente Capitolato, si procederà all'applicazione delle seguenti penalità, fatta sempre salva la possibilità di risoluzione del contratto:
 - per le inadempienze relative all'inosservanza delle tabelle dietetiche e grammatura dei prodotti, anche se non riferite alla totalità delle porzioni, si applicheranno le seguenti sanzioni pecuniarie, fatta ovviamente salva la responsabilità di carattere penale:
 - qualora le grammature di derrate alimentari risultassero inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato, una penalità pari al 10% dell'importo totale dei pasti forniti in quel giorno dalla ditta appaltatrice;
 - qualora fossero forniti prodotti non corrispondenti alle caratteristiche indicate nell'allegato del presente capitolato, una penalità pari al 10% dell'importo totale dei pasti forniti in quel giorno dalla ditta appaltatrice
 - qualora fossero forniti prodotti diversi da quelli indicati nelle tabelle dietetiche allegate alle linee d'indirizzo regionali per la ristorazione scolastica, una penalità pari al 15% dell'intera fornitura del giorno interessato.
 - per altre inadempienze, sanzioni pecuniarie da euro 100,00 a euro 5.000,00, da valutarsi da parte dell'Ufficio Servizio Scolastico in relazione alla gravità dell'inadempienza accertata.
3. La ditta ha l'obbligo in ogni caso di procedere immediatamente all'integrazione delle quantità mancanti di prodotti non a norma.
4. L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza da parte dell'Ufficio Servizio Scolastico, al quale la ditta avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni, entro e non oltre gg.10 dalla notifica della contestazione.
5. Nel caso che l'appaltatore non controdeduca nel termine sopraindicato oppure fornisca elementi inidonei a giustificare le inadempienze contestate verrà applicata una sanzione, nella misura sopra precisata, a titolo di penale, per ogni singola infrazione e a seconda della gravità della inadempienza accertata e fatto sempre salvo il diritto per il Comune di risolvere il contratto.
6. Il Comune provvederà al recupero delle sanzioni pecuniarie mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento di applicazione della penalità.
7. Le penalità ed ogni altro provvedimento del Comune, sono notificati alla ditta tramite PEC.

ART. 30 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA.

1. Ai sensi e per gli effetti dell'art.1456 del Codice Civile, a semplice richiesta del Comune di Tortoreto a volersi valere delle relative facoltà, il contratto d'appalto del presente servizio si intenderà risolto di diritto, senza necessità di indagine sulla gravità dell'inadempienza nel caso in cui la ditta non dovesse eliminare, in seguito alla diffida, l'inadempimento riscontrato, considerandosi il termine assegnato a tal fine essenziale ai sensi dell'art.1456 C.C.

2. Avvenuta la risoluzione del contratto sarà diritto del Comune rivalersi, anche a titolo di risarcimento del danno, sulla cauzione definitiva, fatto sempre salvo il risarcimento a suo favore del danno subito.

ART. 31 - DETERMINAZIONE DEL PREZZO.

Il prezzo proposto, comprensivo degli oneri direttamente o indirettamente previsti nel presente capitolato, dovrà essere indicato tenuto conto che le spese contrattuali ed ogni altro onere, derivante dall'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto nessuno escluso ed eccettuato, ad eccezione dell'IVA, sono a carico della ditta aggiudicataria.

ART. 32 - SPESE CONTRATTUALI E DI PUBBLICAZIONE

1. Tutte le spese, tasse ed imposte, nessuna esclusa, presenti e future inerenti e conseguenti al presente capitolato ed al successivo contratto, che sarà stipulato presso il Comune di Tortoreto in forma pubblico-amministrativa, ivi comprese quelle di bollo e di registro, sono a totale carico dell'appaltatore.

2. Ai sensi dell'art. 5 del Decreto ministeriale infrastrutture e trasporti 2 dicembre 2016 e dell'art. 36, comma 9, del D. Lgs. n. 50/2016 le spese per la pubblicazione obbligatoria degli avvisi e dei bandi di gara sono rimborsate alla stazione appaltante dall'aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

ART. 33 – TRATTAMENTO DEI DATI

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 si informa che il trattamento dei dati personali forniti per la procedura di gara del servizio di refezione scolastica è finalizzato unicamente alla corretta esecuzione dei compiti istituzionali nelle singole materie che disciplinano i servizi ed avverrà presso il comune di Tortoreto sito in Piazza Libertà,12 –Tortoreto (TE con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le predette finalità.

ART. 34 - CONTROVERSIE.

Per ogni controversia che dovesse insorgere tra il Comune e la ditta aggiudicataria, è competente il Foro di Teramo.

ART. 35 –DISPOSIZIONI FINALI

1. Per tutto quanto non espressamente regolato dal presente capitolato speciale d'appalto, si fa rinvio alle vigenti norme che regolano la materia.

2. L'appaltatore è comunque tenuto al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

3. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

4. Troveranno applicazione inoltre, tutte le ulteriori prescrizioni previste nel bando di gara che qui si intendono integralmente richiamate

Tortoreto lì 17 luglio 2020

F.to Il Responsabile del Servizio
Dott.ssa Marina Marchegiani