

ALLEGATO “A”

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO RELATIVO A

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): 2024/2025 - 2025/2026 - 2026/2027.

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.....	4
ART.7 - IMPORTO PRESUNTO DELLE PRESTAZIONI.....	4
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 – COMPOSIZIONE DEI PASTI.....	6
ART.12- SICUREZZA ALIMENTARE, RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGRO-ALIMENTARE.....	7
ART. 13 - SPECIFICHE TECNICHE DI BASE IN RELAZIONE ALLE DERRATE ALIMENTARI.....	7
ART.14- 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. 15 –ONERI PER IL FUNZIONAMENTO DELLA CUCINA E LOCALI REFEZIONE.....	10
ART. 16 – DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE.....	11
ART. 17– DUVRI.....	11
ART.18 -ASSICURAZIONI.....	11
ART.19 – GARANZIA PROVVISORIA.....	12
ART. 20 – GARANZIA DEFINITIVA.....	12
ART. 21 - SCIOPERI.....	13
ART. 22- CORRISPETTIVO DELL'APPALTO.....	13
ART. 23 – REVISIONE DEI PREZZI.....	13
ART. 24 – OBBLIGHI DI TRACCIABILITA'.....	13
ART. 25 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO.....	13
ART. 26 – DIVIETO DI CESSIONE O SUBBAPPALTO.....	14
ART. 27 - ESONERO DA RESPONSABILITA' PER IL COMUNE.....	14
ART.28 PERSONALE.....	14
ART. 29 –COMUNICAZIONI IN MATERIA DI PROTEZIONE DELL'IMPIEGO E CONDIZIONI DEL LAVORO.....	15
ART. 30- VIGILANZA SUL SERVIZIO.....	16
ART. 31 - CARATTERE DEL SERVIZIO - PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	16

ART. 32 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA.....	17
ART. 33 - DETERMINAZIONE DEL PREZZO.....	17
ART. 34 - SPESE CONTRATTUALI	17
ART. 35 – TRATTAMENTO DEI DATI.....	17
ART. 36 - DOMICILIO LEGALE DELL'APPALTATORE	17
ART. 37 - CONTROVERSIE.....	17
ART. 38 –DISPOSIZIONI FINALI	18

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 (Ultimo aggiornamento all'atto pubblicato il 20/03/2024)
- 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 (UE) 2018/848 che abroga e sostituisce il regolamento (CE) n. 834/2007 a decorrere dal 1° gennaio 2022, sebbene quest'ultimo regolamento rimanga in vigore fino al 31 dicembre 2026 per completare l'esame delle domande pendenti provenienti da paesi terzi. 7 nov 2022
- 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 31.03.2023 n.36 Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78,

ART. 2 OGGETTO DELL'APPALTO

1. Il presente capitolato speciale regola i rapporti contrattuali relativi all'appalto della gestione del servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia di Via Giovanni XXIII°, di Via XX Settembre e per l'asilo nido comunale "Topolino", per la durata di 3 e anni scolastici. Qualora l'Ente alla scadenza del contratto non abbia provveduto ad individuare un altro operatore economico cui affidare il servizio, la ditta appaltatrice si obbliga ad eseguire una proroga tecnica per un minimo di mesi 6 e comunque sino al termine di definizione del nuovo affidamento.

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

3. Ai sensi dell'art. 57 e 130 del D.Lgs. 36/2023 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 infantile di Via Papa Giovanni XXIII°;
- trasporto pasti con mezzi idonei presso il plesso scolastico della scuola dell'infanzia di Via XX Settembre;
- consegna derrate alimentari e preparazione pasti presso l'Asilo Nido Comunale "Topolino" sito in Via Carducci;
- 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 2023 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, sostituzione dei filtri dell'acqua potabile 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).

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

- **Spuntino leggero a metà mattinata (per la scuola dell'infanzia):**
un frutto fresco/yogurt/dolce direttamente preparato dalla mensa;
- **Pranzo;**
 - Primo piatto;
 - Secondo Piatto;
 - Contorno;
 - Pane;

- Frutta fresca;
- Acqua minerale naturale;

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 per il corretto funzionamento del servizio di refezione.

ART. 4 NUMERO DEI PASTI

1. Il numero dei pasti **presumibile** per anno scolastico ammonta a n. **28.700** calcolato sulla base del numero degli alunni iscritti al servizio di mensa scolastica nel A.S. 2023/2024, pari a **138** più il numero del personale scolastico pari a circa **26** unità, e quindi per un numero giornaliero complessivo di circa **164** pasti x circa **175** giorni all'anno.

Il numero complessivo presunto di pasti annuali può aumentare o diminuire a seconda delle effettive esigenze della popolazione scolastica, ivi compreso anche il personale docente e personale ATA avente diritto.

2. 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, mentre in caso di aumento i relativi corrispettivi saranno soggetti alle norme del presente Capitolato.

ART. 5 DURATA DELL'APPALTO

1. L'appalto ha validità per anni 3 (tre) dalla data di stipula del contratto con le interruzioni come da calendario scolastico e coincidenti con gli anni scolastici 2024/2025, 2025/2026 e 2026/2027, con inizio il primo anno, causa lavori presso la scuola dell'infanzia di Via Giovanni XXIII, dal 04.11.2024 per concludersi in data 30.06.2027, fatta eccezione per l'asilo nido dove il servizio avrà inizio il 01.09.2024 con durata fino a tutto il 31.07.2027,

2. In ogni caso la Ditta affidataria è comunque tenuta a garantire il servizio, ai sensi dell'art. 60 e 120 del D.Lgs.36/2023, 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 stabilite nel contratto di appalto.

3. La preparazione, 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.

ART. 6 MODALITA' DI ESECUZIONE DELLE PRESTAZIONI

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

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.

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 **€ 5,00** a base di gara oltre IVA di legge.

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 **€ 430.500,00** (pari a **€ 5,00 x n. 28.700 pasti x anni 3**) oltre IVA come per legge.

ART. 8 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

1. L'appalto verrà affidato con il sistema della procedura aperta di cui agli artt. 71 e 108 del codice dei contratti approvato con D.Lgs. n. 36/2023 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. 93 del D.lgs. 31.03.2023 n.36;

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 elusa 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. Il servizio, compresa la preparazione dei pasti, dovrà essere svolto esclusivamente nei locali ubicati nel plesso scolastico della scuola dell'infanzia di Via Giovanni XXIII°.

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.

4. Le ditte partecipanti devono tener conto nella propria determinazione di offerta, che prima della consegna dell'appalto, il centro di cottura subirà delle modifiche tecnico/ qualitative, ovvero saranno sostituiti i fuochi, i frigoriferi ed altri accessori come dettagliatamente indicati nell'allegato G1 al presente capitolato.

Il materiale ivi elencato sarà preso in consegna all'atto della stipula del contratto mediante apposito verbale.

5. 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.

6. 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.

7. 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.

8. 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 sopracitati, 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 il personale di cui all'art. 26 del presente

capitolato;

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 Papa Giovanni XXIII° ai locali refezione della scuola dell'Infanzia di Via XX Settembre e rifornire delle derrate alimentari l'Asilo Nido Comunale "Topolino".

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

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

6. 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 allegate al presente capitolato.

7. 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.

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

9. Ai sensi dell'art. 57 e 130 del D.Lgs. 36/2023 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.

10. Il servizio mensa oltre alla preparazione dei pasti e al trasporto dei pasti prevede inoltre le seguenti attività:

11. intera gestione del refettorio (apparecchiatura tavoli, sparcchiatura e pulizia tavoli e degli spazi connessi e asserviti) in tutte le fasi del pranzo;

12. riassetto e pulizia delle attrezzature e degli utensili utilizzati per la produzione dei pasti e dei contenitori usati per trasportare i pasti;

13. fornitura di tutte le stoviglie, tovaglette e tovaglioli monouso e dei prodotti di pulizia;

14. informazione e formazione del proprio personale;

15. conservazione presso la sede produttiva di singoli campioni dei pasti serviti, per un totale di 200 gr. di prodotti, con peso medio del campione di 50 gr. per un minimo di 72 ore ad una temperatura da 0 a +4°C.

16. Non è mai ammesso l'uso di pasti o di singole pietanze cotte al di fuori delle cucine messe a disposizione dal Comune di TORTORETO.

ART.11 COMPOSIZIONE DEI PASTI

1. Per gli alunni della scuola d'infanzia di Via Giovanni XXIII, il pasto si compone di uno spuntino leggero a meta mattinata (un frutto fresco/yogurt/dolce preparato direttamente dalla mensa/pane e olio etc.), mentre il pranzo si compone di un primo, di un secondo, di un contorno, di frutta fresca, pane e di acqua minerale naturale, è previsto il dolce una volta a settimana.

Per gli alunni della scuola d'infanzia di Via XX Settembre, il pasto si compone di uno spuntino leggero a meta mattinata (un frutto fresco/yogurt/dolce preparato direttamente dalla mensa/pane e olio etc.), mentre il pranzo si compone di un primo, di un secondo, di un contorno, di frutta fresca, pane e di acqua minerale naturale, è previsto il dolce una volta a settimana.

2. Per i lattanti dell'Asilo Nido Comunale Topolino, il pasto si compone di un piatto unico che è così composto: Brodo vegetale con pastina (tipo plasmon), carote, patate, zucchine, sedano e cipolla passate, carne frullata di pollo, tacchino o di manzo, acqua minerale naturale e sono previste una colazione con biscotti per neonati e la merenda.

3. Per i divezzi dell'Asilo Nido Comunale Topolino, il pranzo si compone di un primo, di un secondo, di un contorno, di frutta fresca, pane ed acqua minerale naturale e di acqua minerale naturale, sono previste una colazione con biscotti per neonati e la merenda;

4. per tutti i plessi scolastici la ditta appaltatrice dovrà fornire il tovagliato in carta.

5. l'aggiudicatario è tenuto ad informare adeguatamente e prontamente l'Ente e l'utenza in relazione allo svolgimento generale del servizio, ai menù adottati e alle eventuali variazioni che verranno apportate agli stessi. I menù dovranno essere esposti/affissi con regolarità in prossimità degli ingressi

principali della scuola a cura dell'aggiudicatario stesso (anche in apposite bacheche che lo stesso potrà installare all'esterno dell'edificio).

ART.12 - 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. 13 - 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, 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 dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle Foreste.

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.14 - SPECIFICHE TECNICHE DI BASE IN RELAZIONE ALL'UTILIZZO DEI PRODOTTI DI CARTA, ALLA GESTIONE DELLA PULIZIA – IMBALLAGGI – GESTIONE RIFIUTI- DERRATE NON CONSUMATE AVANZI 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 6, veicoli elettrici, vetture ibride o elettriche.

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.

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 "Affermazioni 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 (in ceramica, metallo e/o altro materiale adatto ai bambini dell'asilo nido e dell'infanzia etc.).

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

11. 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, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali; provenienza territoriale degli alimenti; stagionalità degli alimenti; corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

14. Il fornitore deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

15. Nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, le derrate e i generi alimentari integri non consumati potranno essere ritirati dalle associazioni Onlus che ne facciano richiesta alla competente Autorità scolastica., mentre gli avanzi dovranno essere eliminati secondo le norme comunali in materia raccolta e smaltimento dei rifiuti.

ART. 15 - 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 ubicato nell'ambito del territorio comunale, 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 Servizi Scolastici 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- 16 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'I.A. 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. 17– DUVRI

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza delle disposizioni del D.Lgs. 81/2008 ed in particolare a quanto disposto dagli artt. 17 e 18 e dovrà ottemperare alle norme di cui agli art. 71 e 77 del medesimo DLgs 81/2008, dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai lavori svolti. Gli oneri derivanti dall'attuazione e controllo sull'osservanza di tali norme di sicurezza sono a carico dell'Impresa e non dovuti dall'Amministrazione. Al presente Capitolato d'appalto viene allegato, ai sensi dell'art. 26 c.3 del D. Lgs. 81/2008, il DUVRI (Documento Unico Valutazione Rischi Interferenti), un documento in cui sono indicate le informazioni sui rischi presenti nei locali della scuola dell'infanzia di Via Giovanni XXIII° per gli addetti della impresa appaltatrice e per i lavoratori autonomi. L'aggiudicatario potrà, entro il termine massimo di 10 giorni dalla aggiudicazione provvisoria e comunque prima della stipula del contratto, proporre modifiche/integrazioni al DUVRI. In caso di inosservanza da parte dell'Appaltatore delle norme sulla sicurezza generali e di quelle specifiche relative ai rischi da interferenza i pagamenti delle relative somme non saranno effettuati, fino a quando il Responsabile del Procedimento ne attesti l'osservanza. Il Responsabile del Procedimento intimerà all'Appaltatore di mettersi in regola e, in caso d'ulteriore inosservanza, attiverà le misure previste dal Decr. Lgs.81/2008 in merito alle segnalazioni all'autorità competente. In caso di inosservanza di quanto previsto nel DUVRI il Responsabile del Procedimento procederà a determinare le somme relative che verranno scomutate e detratte dall'importo ad essa dovuto. I dipendenti della ditta appaltatrice, impegnati nelle attività oggetto del presente appalto, dovranno essere dotati di apposita tessera di riconoscimento prevista dagli artt. 20, comma 3) e 26 comma 8) del D.Lgs. 81/2008. I lavoratori sono tenuti a esporre detta tessera di riconoscimento pena

l'applicazione delle sanzioni di cui al successivo art.59 dello stesso D.Lgs. 81/2008.

ART. 18- ASSICURAZIONI

1. La Ditta dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la preparazione, conservazione e distribuzione dei pasti da somministrare ed essere in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie.
2. La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per i casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi e all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione della fornitura. L'Amministrazione Comunale è esonerata da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale della Ditta durante l'esecuzione della fornitura, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere derivante dalla suddetta responsabilità deve intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.
3. La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e/o qualsiasi altra persona si trovi nei locali mensa nei quali è prevista la distribuzione, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone. Il massimale di tale polizza dovrà essere adeguato alle condizioni di rischio che implica l'appalto e comunque non inferiore ad Euro 3.000.000,00 (tremilioni/00).
4. A tal fine la Ditta aggiudicataria si impegna a stipulare con una primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa, a beneficio dell'Amministrazione Comunale e dei terzi e per l'intera durata del contratto, a copertura del rischio da responsabilità civile della Ditta in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto.

Detta polizza, nella quale dovrà risultare che l'Amministrazione Comunale è considerata "terza" a tutti gli effetti, dovrà prevedere, tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare o da avvelenamenti subiti dai fruitori dei servizi di ristorazione appaltati nonché ogni altro danno connesso con la somministrazione dei pasti da parte della Ditta aggiudicataria.

5. La Ditta aggiudicataria si impegna a consegnare all'Amministrazione copia della polizza di cui sopra entro 10 giorni dall'aggiudicazione, prima della stipula formale del contratto, che in assenza di tale documento non potrà essere stipulato.

L'esecuzione della fornitura oggetto del contratto non può iniziare se la Ditta non ha provveduto a stipulare la polizza di cui al presente articolo: ove la Ditta abbia comunque iniziato l'esecuzione della fornitura e non dimostri, entro il ristrettissimo e perentorio termine comunicato dall'Amministrazione Comunale, di avere ottemperato a quanto previsto nel presente articolo, stipulando una polizza con data di decorrenza non successiva al primo giorno di esecuzione della fornitura come previsto dal presente Capitolato, la Ditta incorrerà nell'automatica decadenza dall'aggiudicazione..

6. L'accertamento iniziale dei danni sarà effettuato dal Servizio Finanziario dell'Ente o da tecnico incaricato; verrà poi quantificato e comunicato alla Ditta per la richiesta di risarcimento.
7. L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. L'Ente appaltante è conseguentemente esonerato da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.
8. L'Amministrazione comunale si riserva di valutare le clausole e condizioni contenute nella polizza e di richiedere eventuali correzioni e/o integrazioni

ART.19 - GARANZIA PROVVISORIA.

1. La garanzia provvisoria, calcolata in relazione al valore complessivo della procedura, può essere costituita sotto forma di cauzione oppure di fideiussione. Ai sensi dell'art. 106 c. 2, del Codice, la **cauzione** è costituita, presso l'istituto incaricato del servizio di tesoreria o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore della stazione appaltante, **esclusivamente con bonifico o con altri strumenti e canali di pagamento elettronici** previsti dall'ordinamento vigente. Si recepisce quindi quanto già previsto dalla Legge n. 122/2022.

2. Se costituita sotto forma di **fideiussione**, tale garanzia deve obbligatoriamente essere **emessa e firmata digitalmente**, nonché verificabile telematicamente presso l'emittente, ovvero gestita mediante ricorso alle piattaforme di cui all'art.106 c.3 del codice.

1. 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
2. La garanzia provvisoria dell'aggiudicatario è svincolata automaticamente al momento della stipula del contratto, mentre quella degli altri concorrenti è svincolata con il provvedimento di aggiudicazione e perde in ogni caso efficacia alla scadenza del termine di 30 (trenta) giorni dall'aggiudicazione stessa.

ART.20 – GARANZIA DEFINITIVA.

- 1) L'esecutore del contratto è obbligato a costituire la garanzia definitiva, pari al 10% dell'importo contrattuale al netto dell'IVA, ai sensi e con le modalità individuate all'art. 117 del d.lgs. n. 36/2023, sotto forma di cauzione o di fideiussione.

ART.21 - 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. 22 - CORRISPETTIVO DELL'APPALTO.

1. L'amministrazione comunale provvederà alla liquidazione delle fatture emesse previo riscontro del numero di buoni pasti forniti e fatturati, per quanto attiene le Scuole Materne di Via Giovanni XXIII^o e di Via XX Settembre, 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 comunali dell'Asilo.
2. Il pagamento delle fatture relative al servizio oggetto di appalto sarà subordinato alla presentazione di una apposita autodichiarazione firmata dal legale rappresentante della ditta aggiudicataria inerente il rispetto delle norme in materia di sicurezza e salute sul lavoro, la regolarità contributiva dei versamenti fiscali, contributivi, assicurativi e l'assolvimento regolare del pagamento delle retribuzioni correnti mensili a favore dei dipendenti interessati anche in assenza del pagamento delle fatture da parte dell'Amministrazione.
3. In caso di inadempienza contributiva dell'impresa il comune procederà agli interventi sostitutivi nei termini stabiliti dall'art.4 del D.P.R. 5.10.2010, n. 207, fatta salva l'applicazione delle ulteriori norme e disposizioni a tutela del lavoro qualora siano accertate inottemperanze e/o inadempienze agli obblighi precisati al presente articolo che prevedono la detrazione sui pagamenti in acconto se il contratto è in corso di esecuzione, oppure, la sospensione del pagamento del saldo, se il contratto è ultimato, destinando le somme così accantonate a garanzia degli adempimenti e degli obblighi di che trattasi. Il pagamento all'impresa delle somme accantonate non sarà effettuato fino a quando non sarà formalmente accertato che gli obblighi predetti siano stati integralmente adempiuti.

ART. 23 - REVISIONE DEI PREZZI

1.Ai sensi dell'art. 60 comma 3 lett. b) del D.Lgs. n. 36/2023 , 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.

ART. 24 - 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. 25 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

La stipulazione del contratto di appalto del servizio avrà luogo nei termini previsti e secondo le indicazioni dell'art. 18 commi 1 e 2 del D.Lgs. n. 36/2023;

Art. 26– DIVIETO DI CESSIONE O SUBAPPALTO

Stante la particolarità dell' appalto, in deroga all'art.119 del codice degli appalti 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. 27- 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 comunale, 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. 28 –PERSONALE

La ditta appaltatrice dovrà adibire al servizio di cui all'art.2 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.57 comma 1 del D.lgs.36/2023, 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 fino alla scadenza del 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.

5.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.

6.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.

7.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.

8.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.

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

10.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.

11.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 ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- 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. 29- 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. 30 - VIGILANZA SUL SERVIZIO

1. La vigilanza del servizio è affidata all'Ufficio Servizi Scolastici del Comune che effettuerà 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 personale autorizzato al controllo sarà munito di certificato sanitario.

6. 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.

7. 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.

8. 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. 31 - CARATTERE DEL SERVIZIO - PENALITA' E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.

Data la tipologia dell'utenza alla quale si rivolge, il servizio, oggetto del presente capitolato speciale d'appalto dev'essere svolto con la massima cura e professionalità, al fine di garantire la qualità del servizio stesso.

Inoltre la ditta appaltatrice aggiudicataria è civilmente e penalmente responsabile dei danni causati a persone e/o a cose nello svolgimento della propria attività, pertanto ove l'Amministrazione comunale riscontrasse inadempienze degli obblighi assunti, ovvero violazioni delle disposizioni contenute nel presente Capitolato speciale d'appalto, provvederà a sollevare formale contestazione come di seguito specificato.

Per il presente contratto, oltre alle ipotesi di inadempimento che possono portare alla risoluzione del rapporto come previsto dal successivo art. 32 si devono aggiungere le seguenti fattispecie, peraltro non esaustive, che a seconda della gravità o importanza della violazione, a giudizio insindacabile del Responsabile del Servizio, comporteranno l'applicazione delle seguenti penali:

TIPOLOGIA DELLA VIOLAZIONE	PENALITA'
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
Mancato rispetto senza preavviso del menù	500,00 €

previsto, anche in parte.	
Mancato rispetto delle norme igienico sanitari	<ul style="list-style-type: none"> a) € 1.000,00 - Rinvenimento corpi estranei organici ed inorganici; b) € 1.000,00 - Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti; c) € 1.000,00 - Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili; d) € 1.000,00 - Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso la mensa scolastica; e) € 1.000,00 - Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla preparazione dei pasti; f) € 1.000,00 - Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione e rigoverno dei refettori;
per ogni giorno naturale e consecutivo di ritardo rispetto alla data di avvio del servizio comunicata dal Comune	1.000,00 €
Mancata comunicazione al Comune dell'interruzione, sospensione o variazione di servizio a qualunque causa imputabile, salvo cause di forza maggiore	200,00 €
Ritardi nello svolgimento del servizio refezione che comportino il mancato rispetto dei tempi scuola, salvo variazioni effettuate in condizioni di emergenza e di estemporaneità al verificarsi di circostanze imprevedute e imprevedibili	300,00 €
Mancata pulizia dei locali adibiti al refertorio, cucine e servizi annessi, nonché interventi di derattizzazione e disinfestazione	100,00 €
Mancato rispetto delle norme di smaltimento dei rifiuti.	500,00 €
Mancato pagamento stipendi e rispettivi oneri dipendenti	Si decurterà dal pagamento delle fatture l'intera cifra corrispondente ad ogni onere stipendiale

L'Ente affidante, oltre all'applicazione della penale, ha comunque facoltà di esperire ogni azione ritenuta utile o necessaria per il risarcimento dell'eventuale maggior danno subito e delle maggiori spese sostenute in conseguenza dell'inadempimento contrattuale.

Verranno inoltre addebitate ulteriori spese che il Comune dovesse sostenere per supplire al mancato rispetto degli obblighi contrattuali. Qualora le inadempienze, causa delle penali sopra descritte, si ripetessero nel corso dell'anno più di una volta il Responsabile del Servizio può applicare penali più ampie fino al raddoppio di quelle sopra previste.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale prevista nell'art. 32.

Viene fatta salva la facoltà dell'amministrazione comunale di compensare l'eventuale credito della ditta aggiudicataria con il credito dell'Ente per il risarcimento.

Ai fini dell'applicazione delle penali sopra richiamate l'infrazione dovrà essere contestata alla ditta appaltatrice, la quale nei successivi 7 giorni solari potrà produrre le proprie giustificazioni, che saranno valutate dal Responsabile del Servizio, il quale in ogni caso si riserva, a suo insindacabile giudizio, di applicare le penalità previste secondo quanto sopra esposto.

La penalità sarà trattenuta sul prezzo del servizio all'atto della liquidazione della fattura del mese di riferimento, emettendo una nota di debito a carico della ditta appaltatrice inadempiente.

In caso di insufficienza del credito maturato dalla ditta appaltatrice si procederà all'escussione della cauzione definitiva per l'importo pari alla penale applicata; in tal caso la cauzione dovrà essere reintegrata entro i successivi 10 giorni.

ART. 32 - 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. 33 - 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. 34 - SPESE CONTRATTUALI

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.

ART. 35 – 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,12-64018 Tortoreto (TE) con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le predette finalità.

ART. 36 - DOMICILIO LEGALE DELL'APPALTATORE

La ditta aggiudicataria che non ha sede in questo Comune dovrà eleggere il proprio domicilio legale in Tortoreto, presso la sede Municipale – Ufficio Servizi Scolastici.

ART. 37 - CONTROVERSIE.

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

ART. 38 –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.

ART. 39 STRUTTURA RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

La struttura responsabile è il Settore IV- Ufficio Scolastico- nella persona della dott. Marco Viviani (tel. 0861/785317– mail scuola@comune.tortoreto.te.it PEC:comune@tortoretopec.it).