



COMUNE DI GUARDIAGRELE
Provincia di Chieti
I Settore Affari Generali e Finanziari – Ufficio Scuola

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO DEL
SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA**



INDICE

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI

- ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO
- ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO
- ART. 3 - TIPOLOGIA E DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA
- ART. 4 - IMPORTO COMPLESSIVO DELL'APPALTO
- ART. 5 – STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

TITOLO II - LOCALI E ATTREZZATURE

- ART. 6 - LOCALI E ATTREZZATURE
- ART. 7 – PRERARAZIONE PASTI PER ALTRE UTENZE
- ART. 8 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA
- ART. 9 – DISPONIBILITA' DI UN CENTRO COTTURA DI EMERGENZA

TITOLO III- CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI, MENU', DIETE SPECIALI E VARIAZIONI

- ART. 10– ALIMENTI
- ART. 11 - MENU', VARIAZIONI, DIETE SPECIALI

TITOLO IV- MODALITA' OPERATIVE

- ART. 12 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO
- ART. 13- ACQUISTO DI MATERIE PRIME E MATERIALI DI CONSUMO
- ART. 14 - PREPARAZIONE DEI PASTI
- ART. 15 –CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI
- ART. 16 - SOMMINISTRAZIONE
- ART. 17 - SANIFICAZIONE ATTREZZATURE E AMBIENTI
- ART. 18 – RACCOLTA E GESTIONE DEI RIFIUTI
- ART. 19 - NIDO D'INFANZIA

TITOLO V - NORME RELATIVE AL PERSONALE

- ART. 20 – PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO
- ART. 21 - DIRETTORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO
- ART. 22 -COMPORTAMENTO DEL PERSONALE
- ART. 23 –FORMAZIONE DEL PERSONALE
- ART. 24 –OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO
- ART. 25 –TRATTAMENTO DEI DATI DEGLI UTENTI DEL SERVIZIO

TITOLO VI - CONTROLLI

- ART. 26 – CONSERVAZIONE CAMPIONI TESTIMONE
- ART. 27 – PIANO ANNUALE DI ANALISI MICROBIOLOGICHE
- ART. 28 – COMMISSIONE MENSA
- ART. 29 – ATTIVITA' DI CONTROLLO DELL' AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE
- ART. 30– ORGANISMI ISTITUZIONALI PREPOSTI AL CONTROLLO
- ART. 31 – RIFIUTO DELLA FORNITURA

TITOLO VII -INIZIATIVE A CORREDO DEL SERVIZIO

- ART. 32 - EDUCAZIONE ALIMENTARE E ALTRE INIZIATIVE A SUPPORTO DEL SERVIZIO

TITOLO VIII - CORRISPETTIVO, SPESE E GARANZIE

- ART. 33 – CORRISPETTIVO E REVISIONE
- ART. 34 – SPESE
- ART. 35 - CAUZIONE DEFINITIVA
- ART. 36 – RESPONSABILITA' -DANNI

TITOLO IX -PENALITA' ED ESECUZIONE DIRETTA

- ART. 37 – PENALITA'
- ART.38 - ESECUZIONE DIRETTA



TITOLO X - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO, RISOLUZIONE DEL CONTRATTO, RECESSO, SUBAPPALTO, CESSIONE DEL CONTRATTO

ART. 39 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

ART. 40 -RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 41 – RECESSO

ART.42 – SUBAPPALTO E DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

TITOLO XI - DISPOSIZIONI FINALI E DI RINVIO

ART. 43 - SOSTITUZIONE DELL'AGGIUDICATARIO

ART. 44 - TRATTAMENTO DEI DATI DELL'APPALTATORE

ART. 45- RESPONSABILE PROCEDIMENTO

ART. 46 CONTRATTO ED ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA

ART. 47 – FORO COMPETENTE

ART. 48 RINVIO

ALLEGATI

allegato 1 “ Specifica servizi per plessi scolastici ”;

allegato 2 “Elenco delle attrezzature di proprietà comunale”;

allegato 3 “Attrezzature da acquistare ed installare nella cucina centralizzata”

allegato 4 “Tabella dietetica per scuola d’infanzia e primaria”

allegato 5 “Tabella dietetica per nido d’infanzia”

allegato 6 “Schede Merceologiche delle derrate alimentari” tratto da Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica Regione Abruzzo

allegato 7 “Calendario stagionalità frutta e verdura” tratto da Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica Regione Abruzzo



TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

1. Costituisce oggetto del presente appalto l'affidamento:
 - a) del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale con pasti veicolati e non per i vari plessi scolastici del Comune di Guardiagrele. Tale servizio consiste nella preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti e nella sanificazione della cucina centralizzata e dei refettori scolastici;
 - b) la fornitura di derrate alimentari e non, occorrenti per la preparazione dei pasti e delle merende per il nido d'infanzia di via Occidentale.
2. Nel presente atto il Comune di Guardiagrele è indicato più brevemente con i termini "Comune" o "Stazione appaltante" o "Amministrazione Aggiudicatrice"; l'operatore economico "Operatore economico aggiudicatario" o "Appaltatore".
3. Il presente capitolato tiene conto dei seguenti riferimenti normativi e di indirizzo:
 - Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (Ministero della Salute, 2010);
 - Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari approvati con D.M. 25 luglio 2011, nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione (PAN GPP);
 - Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica Regione Abruzzo – Determinazione 30.12.2016 n. DPF011/234, pubblicate su BURA n. 26 Speciale del 03.03.2017;
 - normativa nazionale e comunitaria in materia di sicurezza alimentare.

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO

1. La durata dell'appalto è fissata in **tre anni** decorrenti dalla data di sottoscrizione del contratto.
2. Qualora il servizio sia stato svolto in maniera soddisfacente per la stazione appaltante, accertato il pubblico interesse e la convenienza al rinnovamento del rapporto e verificate le disponibilità di bilancio, all'operatore economico aggiudicatario potrà essere nuovamente affidato il servizio, con procedura negoziata senza previa pubblicazione del bando, fino ad un massimo di ulteriori **due anni** come previsto dall'art. 63, comma 5, del D.Lgs. 50/2016.
3. L'ufficio scuola del Comune, d'accordo con le Autorità Scolastiche, comunica annualmente all'appaltatore il calendario scolastico e, almeno sette giorni prima, la data d'inizio del servizio di ristorazione.
4. La fornitura delle derrate alimentari per il nido d'infanzia ha inizio il primo settembre ed è sospesa soltanto nel mese di agosto.

ART. 3 - TIPOLOGIA E DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

1. L'utenza è composta dagli alunni del nido d'infanzia, della scuole dell'infanzia, della scuola primaria e dal personale operante presso i plessi scolastici. Al momento il servizio è svolto per un'unica classe della scuola primaria.
2. E' indicato **nell'Allegato 1 "Specifica servizio per indirizzi dei plessi scolastici"** il numero presunto dei pasti medi giornalieri per ogni tipologia di scuola e di utenza. Tali dati, elaborati sugli alunni iscritti nell'anno scolastico 2017/2018, hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune.
3. Ai sensi dell'art. 106, comma 12 del D.Lgs. 50/16, la stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.
4. A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da organismi pubblici che esercitano



competenze non riservate al Committente, il Comune si riserva la possibilità di affidare a mezzo di procedura negoziata eventuali integrazioni dell'entità del servizio anche in deroga ai limiti indicati al precedente comma.

5. Il Comune si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'entrata in vigore di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'appaltatore.

ART. 4 - IMPORTO COMPLESSIVO DELL'APPALTO

1. Il valore presunto dell'appalto annuo è stimato in € 199.272,00 esclusa IVA.
2. L'importo complessivo indicato è stato ottenuto valutando in numero 41.800 i pasti annuali presunti per le scuole al prezzo di €.4,20 (esclusa IVA) e la fornitura di derrate alimentare per 9.120 circa i pasti annuali del nido d'infanzia al prezzo di €.2,60 (esclusa IVA).
3. Il valore complessivo dell'appalto, per i tre anni dell'intera durata del contratto, è pari a €. 597.816,00 IVA esclusa.
4. Nel caso in cui l'A.A. si avvalga della facoltà prevista dall'art. 63, comma 5, del D.Lgs. 50/2016, per i successivi due anni, il valore presunto dell'appalto è di € 996.360,00 IVA esclusa e, tenendo conto dei quattro mesi ulteriori per l'espletamento di una nuova procedura per l'individuazione del nuovo appaltatore **l'importo massimo stimato è pari ad €1.077.00,00.**
5. L'appalto è finanziato con fondi ordinari di bilancio. I pagamenti saranno effettuati in conformità alle disposizioni di legge ed alle norme regolamentari in materia di contabilità.
6. Ai sensi dell'art.26 del D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. non è obbligatoria la redazione del D.U.V.R.I. da parte della stazione appaltante in quanto trattasi di servizi e fornitura presso le scuole del servizio di mensa scolastica, ma sarà necessario ad avvenuta aggiudicazione:
 - cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
 - coordinare gli interventi di prevenzione e protezione dai rischi cui sono esposti i lavoratori (scambiandosi reciprocamente le informazioni con il datore di lavoro della ditta appaltatrice) con il coinvolgimento dei RSPP delle varie scuole oggetto dell'appalto per fornire, mediante informativa scritta, le informazioni relative ai rischi esistenti sui luoghi di lavoro.

ART. 5 – STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli standard di qualità, ai sensi dell'art. 23 comma 15 del D. Lgs. N. 50/2016, sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del medesimo; tali standard sono da considerarsi minimi.

TITOLO II LOCALI E ATTREZZATURE

ART. 6 - LOCALI E ATTREZZATURE

1. Il servizio di ristorazione scolastica dovrà essere svolto presso la cucina centralizzata ubicata nel plesso scolastico di Viale Cappuccini.
2. I locali sede della cucina centralizzata e quelli sede del refettorio di Viale Cappuccini e le attrezzature, gli arredi e le stoviglie di cui **all'allegato n. 2 "Elenco delle attrezzature di proprietà comunale"** vengono messi a disposizione dell'appaltatore, che si impegna ad utilizzarli per le attività indicate nel presente capitolato, con la massima diligenza e con l'obbligo di restituirli al termine dell'appalto in buone condizioni, fatta salva la normale usura. L'elenco di tutto quanto dato in consegna ed il relativo stato d'uso risulterà da apposito verbale redatto e sottoscritto dalle parti prima dell'inizio dell'appalto.
3. L'appaltatore acquista le attrezzature previste **nell'allegato n. 3 "Attrezzature da acquistare ed installare nella cucina centralizzata"**, conformi alle norme in materia e ad integrare, se necessario per il corretto svolgimento del servizio, l'attrezzatura e la stoviglieria esistenti. Tutto il materiale



acquistato dall'appaltatore dovrà essere ben riconoscibile mediante l'applicazione di una targhetta o di un contrassegno.

4. Al termine del contratto l'appaltatore dovrà: portare via gli arredi e le attrezzature di sua proprietà, imbiancare i locali della cucina centralizzata, redigere un inventario finale di tutte le attrezzature e gli arredi di proprietà comunale indicando lo stato di conservazione degli arredi e quello di funzionamento di ogni apparecchiatura, ripristinare le attrezzature, gli arredi e i complementi d'arredo eventualmente mancanti o danneggiati.

ART. 7 – PRERARAZIONE PASTI PER ALTRE UTENZE

Nel corso dell'appalto, previa formale autorizzazione del Comune, potranno essere preparati da parte dell'appaltatore pasti per utenze analoghe di committenti pubblici o privati utilizzando i locali e le attrezzature della cucina centralizzata.

1. A fronte di tale evenienza è previsto un compenso a favore del Comune di € 0,35 a pasto oltre IVA. Tale autorizzazione sarà subordinata alle seguenti condizioni:
 - a) l'appaltatore, nel formulare la richiesta, dovrà indicare chiaramente il periodo e i riferimenti dell'Ente per conto del quale si intendono preparare i pasti, al fine di consentire un riscontro da parte del Comune dei quantitativi effettivamente prodotti;
 - b) le derrate utilizzate per la produzione ed il confezionamento dei pasti per altre utenze dovranno essere facilmente identificabili mediante appositi cartelli e sufficientemente separate;
 - c) l'appaltatore dovrà installare a proprie spese eventuali attrezzature aggiuntive atte a garantire un efficiente servizio per detta produzione, senza pregiudicare il servizio per il Comune di Guardiagrele.

ART. 8 - MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA

1. Sono a carico del Comune le spese inerenti il consumo di energia elettrica, acqua, gas e riscaldamento nella cucina centralizzata e in tutti i locali destinati al servizio.
2. Entro 15 gg. dalla data del verbale di consegna, l'appaltatore si impegna a verificare la funzionalità delle attrezzature e dei locali affidati e a segnalare eventuali anomalie riscontrate. Fino a quella data l'amministrazione si riserva la facoltà di collaborare alle spese di manutenzione imputabili ad usura pregressa, dopo tale data l'appaltatore dovrà provvedere a riparare tutti i guasti e le rotture che dovessero verificarsi, comprese quelle imputabili a precedente usura.
3. La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e delle attrezzature del nido d'infanzia è a carico del Comune.
4. La manutenzione ordinaria e straordinaria di tutti gli impianti, le attrezzature e gli arredi e dei locali adibiti alla cottura e alla distribuzione dei pasti è a carico dell'appaltatore, con esclusione degli interventi che attengano all'impiantistica, ad opere murarie ed edili che restano invece a carico dell'Ente.
5. A titolo esemplificativo si elencano gli interventi a carico dell'appaltatore:
 - sostituzione guarnizioni, manopole, piantoni con bronzo o ghisa delle rubinetterie per acqua calda e fredda, gas;
 - pulizia di sifoni, pilette di scarico, pulizia e sostituzione di filtri per cappe;
 - pulizia accurata di tutte le apparecchiature con l'impiego di materiali specifici alle tipologie degli attrezzi trattati;
 - riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche quali scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli etc..;
 - interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica di gas, cerniere delle porte;
 - interventi su tutte le apparecchiature di cottura;
 - interventi di manutenzione preventiva e programmata sia con personale proprio sia con personale specializzato;



- interventi che richiedano la sostituzione e/o implementazione degli arredi e delle attrezzature dichiarate non idonee, insufficienti, non più riparabili o eccessivamente usurate da una ditta specializzata.
- 6. L'appaltatore deve segnalare tempestivamente all'ufficio scuola del comune qualsiasi eventuale guasto o inconveniente nel funzionamento delle attrezzature e degli impianti e provvedere al più presto all'intervento di riparazione servendosi dell'ausilio di ditte specializzate. Non dovranno trascorrere più di tre giorni di servizio tra il giorno di rilevazione del guasto e quello della riparazione, a meno che non si verificano impedimenti dimostrabili che ritardino l'intervento. Qualora guasti o avarie di macchinari dovessero protrarsi per più di tre giorni, comportando il ricorso a variazioni di menù (indipendentemente dalla causa o dalle responsabilità dell'appaltatore e/o del Comune), l'Amministrazione Aggiudicatrice concorderà con l'appaltatore e la ASL competente una soluzione alternativa che non penalizzi l'utenza.
- 7. Nel caso d'inagibilità della lavastoviglie l'appaltatore dovrà far ricorso a stoviglie in materiale plastico a perdere ad alto tenore di biodegradabilità.
- 8. L'appaltatore non può apportare modifiche o trasformazione ai locali e agli impianti salvo quelli necessari per adeguamenti a norme di legge, che potranno essere eseguiti esclusivamente in accordo e con il preventivo assenso dei competenti uffici comunali.

ART. 9 – DISPONIBILITA' DI UN CENTRO COTTURA DI EMERGENZA

Qualora, per qualsiasi causa ed indipendentemente dalla responsabilità dell'appaltatore o del Comune, la cucina centralizzata non possa essere utilizzata per la preparazione dei pasti, l'appaltatore ricorre ad un centro cottura sussidiario dotato di tutte le autorizzazioni di legge situato in ambito provinciale ad una distanza chilometrica in grado di assicurare la distribuzione dei pasti entro 30 minuti dalla fine cottura dei cibi.

TITOLO III

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI, MENU', DIETE SPECIALI E VARIAZIONI

ART. 10– ALIMENTI

1. Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, l'appaltatore è tenuto ad assicurare che gli alimenti rispondano ai requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia; in particolare gli alimenti devono:

- avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- riportare una corretta etichettatura facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- possedere imballaggi integri, asciutti ed idonei senza alcun segno di deterioramento.

2. L'allegato 6 "**Schede merceologiche delle derrate alimentari**" è estratto dalle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Abruzzo e descrive le caratteristiche dei prodotti da utilizzare durante lo svolgimento del servizio.

3. L'appaltatore inoltre dovrà:

- approvvigionarsi da fornitori che possano certificare la qualità dei loro prodotti;
- definire un piano di approvvigionamento in base al menù settimanale evitando di avere un'eccessiva scorta in magazzino, soprattutto di merci deperibili;
- acquisire pezzature che necessitino la necessità giornaliera senza avanzzi;
- mantenere l'integrità delle confezioni fino al momento del loro utilizzo;
- non utilizzare i prodotti per i quali, nel momento della preparazione, sia stato superato il T.M.C. (termine minimo di conservazione) o la data di scadenza;
- non congelare in proprio i prodotti freschi;
- preferire l'utilizzo di vegetali freschi nella preparazione dei pasti;
- per la fornitura all'asilo nido non è ammesso l'utilizzo di prodotti vegetali surgelati ad eccezione di fagiolini, piselli, erbe;



- presentare all'inizio del servizio e quando l'Amministrazione Aggiudicatrice lo ritenga necessario, le eventuali certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino inoltre la rintracciabilità;
 - rendere sempre disponibili presso la cucina centralizzata le schede tecniche di prodotto di tutte le materie prime utilizzate;
 - nel caso d'inserimento di nuovi prodotti non previsti nell'allegato 6 dovrà essere presentata la relativa scheda tecnica, necessaria per una preventiva valutazione merceologica e nutrizionale del prodotto.
4. In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica, si richiede la fornitura dei prodotti di seguito indicati:

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

passata, pelati, polpa di pomodoro

farina

latte e yogurt

uova

carne di pollo

legumi

verdura

ortaggi

frutta

I suddetti prodotti devono essere ottenuti mediante tecniche di Agricoltura Biologica così come definito dal Reg CE 834/2007. In caso di mancata fornitura di prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, in particolare per frutta e verdura di stagione, l'appaltatore dovrà inviare immediata comunicazione all'ufficio scuola; fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo; sostituire il prodotto con analogo prodotto ottenuto con metodi di agricoltura a lotta integrata.

PRODOTTI D.O.P.

Parmigiano Reggiano

Zafferano dell'Aquila

PRODOTTI TIPICI E TRADIZIONALI ABRUZZESI

Lenticchie

Farro

ART. 11 - MENU', VARIAZIONI, DIETE SPECIALI

1. Il pasto giornaliero per la refezione scolastica, comprendente un primo ed un secondo piatto, un contorno, pane, frutta e acqua minerale, è regolato dal menù, a rotazione stagionale su 4 settimane, autunno-inverno/primavera estate, riportato nell'allegato 4 "**tabella dietetica scuola dell'infanzia e scuola primaria**" e dall'impiego delle materie prime indicate nell'allegato 6 "**Schede merceologiche delle derrate alimentari**".
2. Ogni pasto dovrà essere preparato e cotto nella giornata destinata al consumo. E' vietata ogni forma di riciclo dei pasti e degli avanzi, così come è vietato l'uso di alimenti precotti e di prodotti geneticamente modificati.
3. In linea con le Linee d'indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, nell'ambito della prevenzione dell'obesità e previa condivisione del significato con l'utenza e la scuola, è da evitare la somministrazione di una seconda porzione, soprattutto del primo piatto.
4. La programmazione dei menù nei locali mensa delle scuole deve essere esposta, a cura dell'appaltatore, utilizzando una cartellonistica che consenta l'immediata individuazione per l'utenza sia del menù del giorno che della settimana a cui questo appartiene.
5. Variazioni al menù potranno essere effettuate in corso d'appalto, previo accordo tra le parti e benessere del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione della locale Asl, al fine di aumentare la gradibilità delle offerte e/o rispondere a necessità di ordine dietetico, igienico, organolettico o



altro. L'appaltatore può, in via temporanea e previa comunicazione all'ufficio scuola del Comune, effettuare una variazione dei menù nei seguenti casi: a) guasto di uno o più impianti; b) interruzione temporanea del servizio per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica; c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili; d) blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive negative effettuate dagli organi competenti.

6. L'appaltatore prepara diete speciali, per comprovate situazioni patologiche, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico direttamente al S.I.A.N.- Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione di Chieti ovvero indirettamente tramite l'ufficio scuola del Comune. Le diete speciali riguardano: intolleranze ed allergie, celiachia, particolari patologie. Le diete speciali sono formulate da personale del S.I.A.N..
7. L'appaltatore assicura adeguate sostituzioni di alimenti correlate a ragioni etico-religiose o culturali, dietro presentazione di specifica richiesta dell'utenza direttamente al S.I.A.N.- Servizio di Igiene degli Alimenti e della Nutrizione di Chieti, ovvero indirettamente tramite l'ufficio scuola del Comune.
8. L'appaltatore predispone diete di transizione o "diete in bianco" qualora, in caso di indisposizione temporanea, ne venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno. Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano le 48 ore, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra-vergine d'oliva, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come verrà concordato tra le parti, da un contorno, pane, frutta e acqua.
9. In occasione di uscite scolastiche autorizzate il pasto dovrà essere sostituito dalla fornitura di un cestino da viaggio individuale indicativamente così composto: n. 2 panini o focacce imbottiti con formaggio o prosciutto, una banana o una porzione di frutta di stagione possibilmente da non sbucciare, mezzo litro di acqua minerale, un pacchetto mono porzione di biscotti o un dolce da forno mono porzione, bicchiere e tovagliolo a perdere.
10. In occasione di festività religiose e/o ricorrenze speciali, in cui la tradizione richieda l'uso di cibi e preparazioni particolari, è possibile modificare il menù del giorno, previa autorizzazione dell'ufficio scuola, con gli alimenti tradizionalmente utilizzati nell'occasione.

TITOLO IV MODALITA' OPERATIVE

ART. 12 - SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

1. L'appaltatore provvede a:

- acquisto e trasporto in proprio dei generi alimentari, al loro stoccaggio con l'assunzione del rischio del loro naturale deterioramento;
- preparazione dei pasti presso la cucina centralizzata;
- distribuzione e somministrazione dei pasti;
- trasporto dei pasti, laddove previsto;
- approntamento dei refettori e delle aule scolastiche adibite a sala mensa, loro riassetto, lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria, delle attrezzature e di quant'altro utilizzato per l'erogazione dei servizi oggetto dell'appalto. Nelle attività di riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura di tutto il materiale occorrente (detersivi, disincrostanti, disinfettanti ecc.);
- fornitura per le aule scolastiche adibite a mensa e servite con i pasti trasportati, di piatti, bicchieri, tovaglioli, tovagliette e posate a perdere ad alto tenore di biodegradabilità oppure, in alternativa, lavaggio delle stoviglie presso la cucina centralizzata;
- raccolta differenziata dei rifiuti e smaltimento nei cassonetti esterni alle sedi di refezione;
- effettuazione di un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio presso la cucina centralizzata e, successivamente, con cadenza quadrimestrale o più spesso qualora si renda necessario;
- richiesta e gestione di tutte le autorizzazioni, le licenze ed i permessi previsti dalle norme vigenti per l'attività di manipolazione ed erogazione dei pasti;
- quanto ulteriormente occorra per lo svolgimento del servizio.

ART. 13- ACQUISTO DI MATERIE PRIME E MATERIALI DI CONSUMO

1. L'appaltatore dovrà provvedere all'acquisto e alla gestione di tutte le materie prime e i materiali di consumo (tovagliette, tovaglioli ecc) necessari all'espletamento del servizio, comprese le materie prime destinate alla formulazione delle diete speciali che vanno tenute separate. Le materie prime dovranno rispettare quanto previsto dal presente capitolato d'appalto secondo quanto specificato nell'allegato 6 (schede merceologiche delle derrate alimentari) e 4 (Tabella dietetica scuola dell'infanzia e primaria).
2. In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e alle specifiche tecniche di base previste i materiali di consumo in carta utilizzati per il servizio dovranno rispettare i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).
3. Sarà inoltre a carico dell'appaltatore l'acquisto dei prodotti di sanificazione e di tutto il materiale di pulizia che dovrà essere differenziato in base alle superfici da trattare (codice colore). I prodotti detergenti impiegati dovranno essere conformi alla normativa vigente (Reg CE 648/2004 e D.P.R. 21 del 6/2/2009) e i prodotti disinfettanti dovranno essere conformi al D.lgs 174/2000 sui biocidi e al D.P.R 392/1998 relativo ai presidi medico chirurgici.

ART. 14 - PREPARAZIONE DEI PASTI

I pasti dovranno essere confezionati presso la cucina centralizzata con personale dipendente dall'appaltatore. La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti ed in particolare si precisa che:

01. il condimento dei primi piatti e delle verdure, nonché i brodi per il risotto, deve essere confezionato a parte, per poter essere aggiunto al momento del consumo presso i terminali di somministrazione;
02. il trasporto del formaggio grattugiato deve avvenire in appositi contenitori;
03. la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
04. tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
05. tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo;
06. al fine di limitare il rischio igienico (contaminazione crociata) si specifica che l'eventuale anticipo di preparazioni (toielettatura di carni) dovrà essere effettuato garantendo un'adeguata separazione nel tempo e/o nello spazio fra le pietanze predisposte per il menu del giorno e quelle previste per il giorno successivo;
07. per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde deve essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di +60°C in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, e somministrazione;
08. per i piatti freddi (e i contorni da consumarsi freddi) deve invece essere garantita una temperatura massima di +10°C fino al momento della somministrazione;
09. è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
10. ogni vivanda costituente la dieta speciale va preparata e confezionata in area dedicata, anche solo temporaneamente, e riposta in appositi contenitori contenenti il nome del bambino;
11. gli utensili usati per la preparazione e il confezionamento della dieta speciale devono essere unicamente impiegati per tale produzione;
12. tutti gli alimenti in uso o in lavorazione vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità; agli alimenti in uso devono essere allegate le etichette originali, mentre per quelli altamente deperibili devono essere indicate le rispettive date di sconfezionamento;
13. lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato secondo buona norma in apposita attrezzatura frigorifera tra 0°C e +4°C mediante utilizzo di teglie forate che consentano



l'allontanamento dei liquidi derivanti dal scongelamento; è vietato lo scongelamento tramite immersione in acqua;

14. è ammessa la cottura diretta di alimenti surgelati senza la fase di scongelamento, laddove non venga compromessa la presentazione del prodotto finale;

15. compatibilmente con la tipologia delle materie prime, per la cottura delle verdure deve essere previsto l'utilizzo di forno (gratinatura/cottura a vapore) o di braschiere;

16. le materie prime acquistate fresche non possono essere congelate;

17. nessun alimento può essere fritto: frittate, crocchette, pesci devono essere cotti in forno;

18. non possono essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i "fondi di cottura", ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;

19. per ridurre l'apporto di sodio con la dieta, dovrà essere limitato l'utilizzo di sale, incrementando l'utilizzo di erbe aromatiche;

20. tutti i sughi a base di pomodori pelati devono essere preparati con base abbondante di carote, sedano e cipolle, evitando l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;

21. tutte le operazioni di preparazione e somministrazione, nonché la conservazione delle derrate, dei prodotti finiti e dei semilavorati deve avvenire nel pieno rispetto delle vigenti leggi in materia e secondo norme di buona prassi igienica;

ART. 15 – CONFEZIONAMENTO E TRASPORTO DEI PASTI

1. I pasti preparati presso la cucina centralizzata devono essere confezionati all'interno di bacinelle GN pulite e asciutte, di adeguate dimensioni, tali da evitare l'impaccamento delle pietanze e la loro eccessiva sovrapposizione.

2. I pasti da veicolare sono preparati nella cucina centralizzata e trasportati nei plessi scolastici indicati nell'allegato 1.

3. Il trasporto va effettuato con mezzi e contenitori appositamente attrezzati, adibiti esclusivamente a tale uso, riconosciuti idonei ai sensi del D.P.R. n. 327/1980 e in grado di garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R..

4. Il trasporto dei pasti presso i singoli terminali di consumo dovrà essere effettuato dall'appaltatore mediante mezzi di trasporto propri, **in numero minimo di due**; i pasti dovranno essere veicolati in legame frescocaldo a mezzo di contenitori termoisolati. I contenitori dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni legislative. Il Comune mette a disposizione n.26 contenitori; solo per le diete speciali per soggetti affetti da celiachia si richiede il trasporto mediante contenitori termoisolati mono-razione. E' richiesto all'appaltatore di effettuare una verifica dei contenitori attualmente in uso integrando e sostituendo quelli eventualmente rovinati con contenitori della stessa tipologia e provvedendo ad integrare le guarnizioni eventualmente mancanti. La periodica pulizia dei suddetti contenitori dovrà essere prevista dal piano di Sanificazione predisposto dall'appaltatore.

5. L'appaltatore deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole destinazioni in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche nutrizionali dei cibi. Il tempo di percorrenza dei mezzi di trasporto dalla cucina centralizzata all'ultimo punto di consumo raggiunto non deve essere superiore ai 30 (trenta) minuti. Il piano di trasporto deve tener conto del fatto che le scuole interessate dalla veicolazione dei pasti sono la scuola d'infanzia dove l'orario del pranzo è alle 12.00 e la scuola primaria dove l'orario del pasto è alle 13.20 e che, nella maggior parte dei casi, la refezione è effettuata nelle aule scolastiche. Il piano di trasporto dovrà essere aggiornato ogni qualvolta saranno apportate variazioni sui punti di destinazione (chiusura o apertura dei plessi scolastici, aumento o diminuzione degli utenti..) o sugli orari, con eventuale potenziamento dei mezzi e del personale messi a disposizione dall'appaltatore, senza che ciò comporti variazioni del prezzo aggiudicato.



ART. 16 - SOMMINISTRAZIONE

1. Le operazioni di somministrazione dovranno essere effettuate secondo buone prassi igieniche evitando l'incrocio di operazioni "sporche" con operazioni "pulite" e nel rispetto delle temperature indicate dall'appaltatore nel proprio Manuale di Autocontrollo.
2. Vanno serviti per primi i bambini con dieta speciale.
3. Si richiede che mestoli, cucchiari e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni.

ART. 17 - SANIFICAZIONE ATTREZZATURE E AMBIENTI

1. Al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite da ogni residuo e sanificate secondo quanto previsto dal piano di sanificazione predisposto dall'appaltatore.
2. Oltre ai normali interventi di pulizia e disinfezione giornaliera, il piano di sanificazione dovrà prevedere efficaci interventi presso la cucina centralizzata, i locali approntamento/lavaggio e i refettori, tali da assicurare l'adeguata pulizia dei vetri, dei davanzali interni. Inoltre dovrà essere garantita la deragnatura periodica degli ambienti. Presso la cucina centralizzata dovrà essere garantita lo spazzamento del cortile in modo tale da prevenire l'introduzione di foglie all'interno degli ambienti di cucina. Dovrà essere prevista una pulizia straordinaria di tutti gli ambienti, prima dell'inizio dell'anno scolastico e in occasione della chiusura per festività.
3. Il materiale e i prodotti impiegati per effettuare le pulizie ordinarie e straordinarie saranno a carico dell'appaltatore. In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP), come previsto all'articolo 13 del presente capitolato, gli stessi dovranno essere conformi ai criteri minimi ambientali per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari.

ART. 18 – RACCOLTA E GESTIONE DEI RIFIUTI

L'appaltatore dovrà garantire una corretta raccolta differenziata dei rifiuti prodotti presso la cucina centralizzata e i diversi punti di somministrazione, coerentemente con le modalità di raccolta individuate dal Comune di Guardiagrele.

ART. 19 - NIDO D'INFANZIA

1. Il servizio da effettuare per il nido d'infanzia comprende:
 - la fornitura ed il trasporto delle derrate alimentari e non, occorrenti per la preparazione dei pasti e delle merende;
 - la fornitura di tutto il materiale necessario per lo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione dei locali annessi (cucina, dispensa, servizi igienici e spogliatoi) e delle attrezzature utilizzate ai sensi del precedente art. 13.
2. Le derrate devono essere quelle necessarie alla produzione dei pasti e delle merende di cui all'allegato 5 "**Tabella dietetica nido d'infanzia**". L'ufficio scuola comunica mensilmente all'appaltatore entro il giorno sette il numero dei bambini che usufruiranno del servizio.
3. La cuoca del nido d'infanzia controlla la rispondenza quali-quantitativa delle derrate fornite e segnala all'appaltatore eventuali anomalie riscontrate; in tali casi l'appaltatore provvederà immediatamente alla sostituzione dei prodotti non conformi. E' obbligo della cuoca quello di comunicare all'appaltatore giornalmente entro le ore 9:00 il numero degli utenti. Alla preparazione, cottura, porzionamento e distribuzione dei pasti provvederà il personale impiegato presso il nido d'infanzia.



TITOLO V NORME RELATIVE AL PERSONALE

ART. 20 – PERSONALE ADIBITO AL SERVIZIO

1. Ogni attività inerente lo svolgimento del servizio dovrà essere compiuta da personale dipendente dall'appaltatore, salvo quanto previsto dal successivo art. 42. L'appaltatore si impegna in via prioritaria e salvo dimostrata inidoneità o altra impossibilità legale ad assumere i lavoratori impiegati nel servizio dal precedente appaltatore, attivando le necessarie procedure amministrative. Il personale attualmente impiegato risulta dalla seguente tabella riepilogativa:

TABELLA RIEPILOGATIVA PERSONALE ATTUALMENTE IMPIEGATO			
N.	MANSIONE	TIPO DI CONTRATTO	LIVELLO DA CCNL COOPERATIVE SOCIALI
1	COORDINATORE-CUOCO	INDETERMINATO/P.TIME	C1
2	CUOCO	INDETERMINATO/P.TIME	C1
3	AIUTO CUOCO	INDETERMINATO/P.TIME	B1
4	ADDETTA AI SERVIZI DI SCODELLAMENTO	INDETERMINATO/P.TIME	A2
5	ADDETTA AI SERVIZI DI SCODELLAMENTO	INDETERMINATO/P.TIME	A2
6	SCODELLAMENTO	INDETERMINATO/P.TIME	A2
7	SCODELLAMENTO	INDETERMINATO/P.TIME	A2
8	SCODELLAMENTO	INTERMITTENTE	A1

2. Il personale adibito al servizio deve possedere l'attestato di formazione/aggiornamento richiesto dalla deliberazione di Giunta Regionale n. 61 del 30.01.2006 e relative modifiche (D.G.R. N. 740 del 03.07.2006) o titolo equipollente, ed adeguate professionalità nel rispetto delle normative vigenti nel settore della refezione scolastica.

3. L'appaltatore, all'inizio di ogni anno scolastico e comunque entro il 10 ottobre, presenta all'ufficio scuola del Comune l'elenco nominativo del personale operativo che sarà impiegato con indicazione delle mansioni espletate, del livello di inquadramento e del tipo di rapporto contrattuale; ogni variazione che riguardi il personale va sempre comunicata all'ufficio scuola.

4. L'organico dovrà essere tale, sia per qualifica posseduta che per entità numerica, da garantire un servizio efficiente ed efficace. Il rapporto personale/utenza dovrà essere commisurato all'effettivo numero di fruitori del servizio e potrà essere definito e concordato all'inizio di ogni anno scolastico con l'Amministrazione Comunale. Vengono comunque indicati i seguenti rapporti di somministrazione a cui dovrà attenersi l'appaltatore:

- scuola dell'infanzia 1 ASM /40 pasti somministrati;
- scuola primaria 1 ASM/ 50 pasti somministrati.

5. Il Comune si riserva il diritto di chiedere:

- a) di aumentare il numero degli addetti impiegati nelle diverse attività, nel caso si evidenzino disservizi correlati ad un numero insufficiente di operatori;
- b) di sostituire il personale ritenuto non idoneo per comprovati motivi.

In tali casi l'appaltatore provvederà di conseguenza senza maggiori oneri per l'Ente.

ART. 21 - DIRETTORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

1. Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Direttore con titolo di studio attinente alla mansione svolta (laurea in scienze dell'alimentazione, diploma di economo dietista o titoli di studio simili) o in possesso di un'esperienza almeno triennale nella conduzione di servizi di ristorazione.



2. Il Direttore è presente per almeno tre giorni settimanali, coordina tutto il personale operante nella cucina centralizzata, sovrintende il funzionamento del servizio, è un punto di riferimento per il personale di cucina del nido d'infanzia, mantiene i rapporti con l'ufficio scuola del Comune, con l'ASL, e, all'occorrenza, anche con le Direzioni Didattiche e la commissione mensa; è sempre reperibile da parte dell'Amministrazione Comunale durante la fascia oraria del servizio.

ART. 22 -COMPORAMENTO DEL PERSONALE

1. Tutto il personale dell'appaltatore deve mantenere un comportamento corretto ed un contegno adeguato, vista l'età degli utenti.

2. L'appaltatore deve, inoltre, curare che il proprio personale:

- sia munito di idoneo tesserino di riconoscimento corredato di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro;
- sia dotato di un'adeguata uniforme da lavoro del tipo comunemente in uso nei servizi di ristorazione scolastica, complete di idoneo copricapo, e si attenga, nell'espletamento delle proprie funzioni, a tutte le norme igienico-sanitarie vigenti o che siano emanate nel corso dell'appalto;
- abbia a propria disposizione, nei locali comunali, un apposito armadietto nel quale riporre gli abiti civili e da lavoro;
- consegni immediatamente all'autorità scolastica le cose rinvenute nei locali comunali;
- segnali subito all'ufficio scuola del Comune eventuali anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- non prenda ordini da estranei all'espletamento del servizio;
- venga formato professionalmente e tenuto costantemente aggiornato in materia di igiene alimentare;
- mantenga il segreto e la totale riservatezza sui fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio.

ART. 23 –FORMAZIONE DEL PERSONALE

1. Si ritiene fondamentale per una buona organizzazione del servizio un'adeguata e sistematica formazione del personale impiegato. Il personale addetto al servizio dovrà perciò essere adeguatamente formato ed istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative ed alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dall'appaltatore.

2. L'appaltatore presenta all'inizio di ogni anno scolastico, entro e non oltre il 15 ottobre, all'ufficio scuola un piano annuale specifico riguardante le iniziative di formazione da attivare nei confronti del proprio personale.

3. A fronte di eventuali problematiche che si dovessero verificare nell'espletamento del servizio, l'appaltatore è tenuto a porre in essere efficaci interventi di formazione sul campo che dovranno essere adeguatamente documentati nel Manuale di Autocontrollo predisposto .

ART. 24 –OSSERVANZA DELLE NORME IN MATERIA DI LAVORO

1. L'appaltatore si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti le condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dalle normative vigenti, dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, anche se non aderente ad associazioni firmatarie ed indipendentemente dalla struttura o dimensione dell'impresa. Se l'appaltatore riveste la forma giuridica di "cooperativa", la stessa dovrà rispettare i relativi accordi nazionali e provinciali di lavoro anche nei rapporti con i soci. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei citati contratti collettivi fino alla loro sostituzione. L'appaltatore è tenuto inoltre all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.



2. Qualsiasi variazione negli oneri retributivi, previdenziali ed assicurativi dei dipendenti è a rischio e spese dell'appaltatore, il quale non può pretendere compensi o indennizzi di sorta.

3. L'appaltatore permette la visione dei libri paga e di ogni altra documentazione inerente i rapporti contrattuali con dipendenti e soci impegnati nei servizi di cui al presente capitolato al Responsabile dell'ufficio scuola del Comune e a richiesta di quest'ultimo al fine di verificare il rispetto delle condizioni poste dal presente articolo. Gli incaricati comunali sono tenuti al segreto d'ufficio sulle notizie apprese, salvo che le stesse configurino illecito o siano in contrasto con quanto pattuito con il Comune.

4. La regolarità contributiva va conservata per tutto lo svolgimento del rapporto contrattuale e la stazione appaltante la accerterà ai fini dei pagamenti. Nel caso in cui l'appaltatore non risulti in regola con gli obblighi contributivi in base al DURC richiesto, l'ufficio scuola trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi ai sensi dell'art. 30, comma 5, del D.Lgs. n. 50/2016.

5. In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale, il responsabile unico del procedimento invita per iscritto l'appaltatore a provvedervi entro i successivi quindici giorni. Ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, la stazione appaltante paga anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'appaltatore ai sensi dell'art. dell'art. 30, comma 6, del D.Lgs. n. 50/2016. I pagamenti così effettuati dalla stazione appaltante hanno effetto liberatorio nei confronti dell'appaltatore e sono provati dalle quietanze predisposte a cura del responsabile del procedimento e sottoscritte dai lavoratori.

6. L'appaltatore è tenuto inoltre all'osservanza ed alla applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

5. L'appaltatore dovrà attuare gli adempimenti normativi previsti dal D.Lgs. n. 81 del 09.04.2008 a carico del Datore di lavoro e Titolare di Attività. In particolare e, a titolo meramente esemplificativo, dovrà:

- elaborare un proprio documento di valutazione dei rischi con indicazione del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione; del Rappresentante dei lavoratori per la sicurezza, del Medico Competente, degli addetti alla gestione dell'emergenza e del primo soccorso;
- formare ed informare il personale sui rischi specifici dell'attività;
- dotare il personale dei necessari dispositivi di protezione individuale e formarli sull'uso di tali dispositivi;
- elaborare il documento di valutazione del rischio incendio ai sensi della norma sopra richiamata; predisporre il piano di emergenza ed evacuazione (completo di planimetrie ed istruzioni) e formare il proprio personale in materia di gestione dell'emergenza; effettuare almeno due prove d'evacuazione all'anno, riportando sul registro di prevenzione incendi l'esito delle prove;
- fornire la struttura delle dotazioni di pronto soccorso previste dal D.M. 388/2003;
- farsi carico della manutenzione periodica di tutti i presidi e gli impianti antincendio e provvedere ai loro collaudi periodici;
- provvedere al mantenimento della segnaletica di sicurezza presente nella struttura e segnalare al Comune eventuali mancanze;
- predisporre il registro di prevenzione incendi sul quale annotare le verifiche periodiche.

L'appaltatore comunicherà al Comune gli esiti di tali verifiche periodiche per la programmazione dei soli interventi di manutenzione straordinaria relativi agli impianti e alle strutture di competenza dell'Amministrazione.

6. Nello stabile ove è ubicata la cucina centralizzata insiste la scuola d'infanzia di Via Cappuccini e nei refettori e nelle aule scolastiche vi è la presenza di personale docente ed ausiliario delle scuole dipendenti da altro datore di lavoro, entrambi tenuti al rispetto del D. Lgs. n. 81 del 09.04.2008 ed a



cooperare e coordinare gli interventi in materia di prevenzione e protezione dai rischi da interferenze cui sono esposti i lavoratori

7. La violazione alla normativa contrattuale, previdenziale, assistenziale ed assicurativa in genere, a tutela dei lavoratori impiegati nel servizio, è motivo per la stazione appaltante di dichiarare la risoluzione del contratto.

ART. 25 – TRATTAMENTO DEI DATI DEGLI UTENTI DEL SERVIZIO

1. L'appaltatore è nominato responsabile esterno del trattamento dei dati personali e sensibili degli utenti del servizio di refezione scolastica. L'appaltatore dichiara di essere a conoscenza di quanto stabilito dal D.Lgs. n. 196/2003 "Codice in materia di protezione di dati personali" e dal Disciplinare Tecnico in materia di misure minime di sicurezza e si impegna ad adottare tutte le misure necessarie all'attuazione delle norme prima richiamate.

2. Il Responsabile esterno si impegna affinché, una volta terminato il trattamento, tutte le informazioni che costituiscono la banca dati oggetto di trattamento siano restituite al Titolare.

3. Il Responsabile esterno si impegna a non comunicare ad ulteriori soggetti terzi i dati affidati, senza previa autorizzazione del Titolare del Trattamento.

4. Il Responsabile esterno si impegna a relazionare annualmente sulle misure di sicurezza adottate e ad allertare immediatamente il Titolare in caso di situazioni anomale o di emergenza; riconosce il diritto del Titolare a verificare periodicamente l'applicazione delle norme di sicurezza adottate.

TITOLO VI CONTROLLI

ART. 26 – CONSERVAZIONE CAMPIONI TESTIMONE

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, l'appaltatore ha cura di prelevare un campione rappresentativo del pasto competo del giorno. Il campione, raccolto al termine del ciclo di produzione in appositi contenitori sterili e muniti di etichetta recante la data e l'ora, deve essere in quantità sufficiente per eventuali analisi (150 grammi per ogni preparazione somministrata). Tali campioni dovranno essere conservati in frigorifero, a temperatura non superiore a +4°C, presso la cucina centralizzata per le 72 ore successive il giorno della somministrazione. Non sono ammesse altre modalità di campionamento.

ART. 27 – PIANO ANNUALE DI ANALISI MICROBIOLOGICHE

1. All'appaltatore compete la responsabilità in merito all'applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità dei prodotti alimentari; dovrà quindi provvedere alla stesura di un Piano di Autocontrollo, specifico per la cucina centralizzata nonché per i terminali di somministrazione, secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/2004.

2. L'appaltatore dovrà individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

3. Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate le schede o altri strumenti consentiti dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure.

4. L'appaltatore effettuerà almeno quattro campionature annue sulle materie prime o sul prodotto finito e, con cadenza periodica, le analisi microbiologiche e chimico - fisiche sugli strumenti in uso e sui locali affidati (tamponi ambientali microbiologici) da effettuarsi presso un laboratorio autorizzato ai sensi di legge. I risultati andranno consegnati all'ufficio scuola.

ART. 28 – COMMISSIONE MENSA

1. La Commissione Mensa, composta da rappresentanti dei genitori e del personale docente, su segnalazione nominativa delle scuole, esercita, nell'interesse dell'utenza un ruolo di:

- collegamento con l'Amministrazione Comunale, facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;



- monitoraggio dell'accettabilità del pasto, anche attraverso la compilazione di check list opportunamente predisposte;
- consultazione per quanto riguarda il menù scolastico, nonché per le modalità di erogazione del servizio.

2. I membri della Commissione hanno libero accesso alla cucina centralizzata e ai terminali di consumo secondo modalità indicate dal Comune. I rappresentanti della Commissione Mensa sono a loro volta tenuti a non intralciare il lavoro del personale addetto al servizio e al rispetto di tutte le regole organizzative ed inerenti l'aspetto igienico-sanitario. A tale scopo, l'appaltatore fornisce idonei indumenti protettivi (camici e copricapo monouso).

ART. 29 – ATTIVITA' DI CONTROLLO DELL' AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE

1. L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva il diritto, in qualsiasi momento, senza preavviso, di effettuare, mediante personale tecnico incaricato, controlli per verificare la corrispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato, sia presso la cucina centralizzata che presso i terminali di somministrazione.
2. L'attività di controllo potrà avvenire mediante l'ausilio d' idonea strumentazione (termometri, pH-metri, bilance, macchina fotografica ecc.). I prelievi ed i controlli saranno effettuati nel modo ritenuto più opportuno. Durante i controlli il personale non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.
3. L'Amministrazione aggiudicatrice farà pervenire all'appaltatore, per iscritto, le osservazioni alle contestazioni rilevate in sede di controllo. Se entro dieci giorni dalla data di comunicazione, l'appaltatore non fornirà nessuna controprova probante, e non potrà rimedio alle violazioni riscontrate, l'Amministrazione applicherà le penalità previste dal successivo art. 37.

ART. 30– ORGANISMI ISTITUZIONALI PREPOSTI AL CONTROLLO

L'appaltatore ha l'obbligo di segnalare all'ufficio scuola e di far pervenire in seguito, i risultati delle analisi, ispezioni o sopralluoghi effettuati nei locali adibiti al servizio di refezione scolastica da parte delle Autorità preposte per legge al controllo in materia di igiene di alimenti e bevande.

ART. 31 – RIFIUTO DELLA FORNITURA

I cibi preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, ovvero le forniture non previste o non corrispondenti alle caratteristiche del capitolato e suoi allegati, saranno respinti e dovranno essere immediatamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo.

TITOLO VII

INIZIATIVE A CORREDO DEL SERVIZIO

ART. 32 - EDUCAZIONE ALIMENTARE E ALTRE INIZIATIVE A SUPPORTO DEL SERVIZIO

E' richiesta la predisposizione e la realizzazione di una serie di iniziative a supporto del servizio di ristorazione scolastica:

- una stampa nel corso dell'appalto di materiale informativo inerente la ristorazione scolastica (es. carta dei servizi);
- l'organizzazione e la gestione di un progetto annuale di educazione alimentare, volto ad incentivare corrette abitudini alimentari negli utenti, in particolare il maggiore consumo di frutta e verdura;
- la partecipazione alla spesa per il funzionamento del servizio informatizzato di gestione delle presenze e dei proventi pari ad €2.000,00 all'anno.

TITOLO VIII

CORRISPETTIVO, SPESE E GARANZIE

ART. 33 – CORRISPETTIVO E REVISIONE



1. Spetta all'appaltatore, a compenso di tutti gli oneri previsti nel presente capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base dei prezzi contrattuali moltiplicati per il numero dei pasti serviti per la scuola e per le derrate fornite per il nido durante il mese, oltre l'Iva di legge. Il prezzo dei cestini da viaggio previsti dall'art. 11, comma 7, è del 15% in meno del prezzo unitario del pasto.
2. L'appaltatore presenta mensilmente due fatture posticipate, una per il servizio reso per il nido d'infanzia ed un'altra per il servizio di ristorazione scolastica, accompagnate da una distinta dalla quale risulti il numero dei pasti erogati. Il pagamento sarà effettuato dall'ufficio scuola del Comune entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento di tutta la documentazione.
3. Ai sensi dell'art. 30, comma 5-bis, del D.Lgs n. 50/2016 sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una trattenuta dello 0,50 per cento. Le ritenute possono essere svicolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante della verifica di conformità, previo rilascio di DURC regolare.
4. L'appaltatore è tenuto ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010 e sanzionati dall'art. 6 della medesima legge. In particolare, egli è tenuto a comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva, alla commessa pubblica oggetto del presente affidamento, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. L'appaltatore è altresì tenuto a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.
5. Dal pagamento del corrispettivo saranno detratte le penalità a carico dell'appaltatore e quant'altro dallo stesso dovuto.
6. Il prezzo dell'appalto è immodificabile nei primi due anni di durata del contratto. A decorrere dalla terza annualità, il contratto sarà soggetto a revisione annuale del prezzo ai sensi dell'art. 106, comma 1-lettera a), del D. Lgs. n. 50/2016. La revisione dei prezzi è effettuata dalla stazione appaltante, su richiesta dell'appaltatore, con specifica istruttoria condotta dal Responsabile del procedimento assumendo a riferimento l'indice ISTAT di variazione dei prezzi per le famiglie operai e impiegati pubblicato nel mese di giugno.

ART. 34 – SPESE

1. Sono a carico dell'appaltatore tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione e registrazione del contratto di appalto in forma pubblica amministrativa, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione.
2. Sono altresì a carico dell'appaltatore, ai sensi dell'art. 5 del D.M. Infrastrutture e Trasporti del 02.12.2016, le spese per la pubblicazione obbligatoria dei bandi di gara che vanno rimborsate alla stazione appaltante entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione. L'importo di tali spese è stato nell'ultima procedura di gara pari ad €3.450,00.
3. Nessun compenso è dovuto per la formulazione del progetto offerta, i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza e imparzialità dell'azione amministrativa, con autorizzazione dei partecipanti al necessario trattamento delle informazioni da parte del Comune.

ART. 35 - CAUZIONE DEFINITIVA

1. Prima della stipulazione del contratto, l'appaltatore deve costituire a favore del Comune e per tutta la durata dell'appalto una cauzione definitiva nella misura del 10% dell'importo contrattuale in uno dei modi e con le caratteristiche di cui agli artt. 93 e 103 del D.Lgs n.50/2016.
2. La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la decadenza dall'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue in graduatoria.
3. La cauzione è versata a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal contratto, dell'eventuale risarcimento dei danni e del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante l'affidamento a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.



4. Qualora il Comune, per qualsiasi motivo, si rivalga sulla cauzione, l'appaltatore è tenuto a reintegrarla entro quindici giorni.
5. Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente.
6. La cauzione sarà svincolata al termine dell'appalto, previa definizione di tutte le pendenze tra l'Amministrazione e l'appaltatore e sempre che al Comune non competeva il diritto di incameramento totale o parziale della stessa.
7. Se il contratto viene dichiarato risolto per colpa dell'appaltatore, questi incorrerà automaticamente nella perdita della cauzione che verrà incamerata dal Comune.

ART. 36 – RESPONSABILITA' -DANNI

1. L'appaltatore si assume tutte le responsabilità derivanti dall'esecuzione del servizio, liberando a tale titolo la stazione appaltante ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte" nel pieno rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nel progetto tecnico, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale. Ogni responsabilità civile e patrimoniale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, a cose o a persone, sono senza riserve ed eccezioni a carico dell'appaltatore, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'Impresa da parte di società assicuratrici. In particolare l'appaltatore si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi contaminati o avariati, nonché per errata somministrazione di alimenti a soggetti dichiarati allergici.

2. L'appaltatore è pure responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che da detto personale o dai mezzi impiegati potessero derivare al Comune o a terzi.

3. Conseguentemente l'appaltatore esonera l'Amministrazione Comunale ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico amministrative, da qualsiasi pretesa, azione o molestia, o richiesta risarcitoria, da chiunque avanzata, per il mancato adempimento agli obblighi contrattuali, con possibilità di rivalsa da parte dell'Amministrazione Comunale, in caso di condanna. Le spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti dell'appaltatore e/o in ogni caso da questa rimborsate.

4. La Ditta aggiudicataria dovrà contrarre idonea polizza assicurativa di Responsabilità Civile verso Terzi e prestatori d'Opera con massimale per sinistro RCT non inferiore a € 5.000.000,00 - massimale per sinistro RCO non inferiore a €5.000.000,00, con il limite di €2.000.000,00 per persona danneggiata; potrà essere accettata anche una polizza già in vigore, a condizione che soddisfi i requisiti minimi di cui sopra. Il contratto d'assicurazione, incentrato a titolo esemplificativo e non limitativo sulle attività previste nell'oggetto del presente capitolato, dovrà specificatamente ricomprendere le seguenti clausole:

- estensione della qualifica di assicurato in favore del Comune;
- responsabilità civile incrociata;
- responsabilità civile derivante dalla preparazione, somministrazione e/o commercio di cibi e bevande, compresi i danni derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o vivande avariate, ingestione di allergeni da parte di soggetti dichiarati allergici e per ogni altro danno conseguente la somministrazione del pasto, anche quando causati da difetto originario del prodotto;
- responsabilità civile derivante dall'applicazione del D. Lgs 81/2008;
- dolo e colpa grave delle persone di cui l'assicurato debba rispondere.

Copia di tale polizza dovrà essere trasmessa prima della stipulazione del contratto; in corso di rapporto deve essere tempestivamente comunicata ogni variazione intervenuta nel contratto assicurativo menzionato. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'ufficio scuola alle relative scadenze.



TITOLO IX PENALITA' ED ESECUZIONE DIRETTA

ART. 37 – PENALITA'

1. L'appaltatore, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi, oltre che alle leggi e ai regolamenti che attengono in qualsiasi modo al tipo di attività, alle istruzioni che le vengano comunicate verbalmente o per iscritto dalla Amministrazione Aggiudicatrice.
2. In caso di singole inadempienze contrattuali, l'Amministrazione ha la facoltà di applicare una penale variabile da un minimo di €.250,00 ad un massimo di €. 3.000,00 in relazione alla gravità della inadempienza riscontrata. In caso di recidiva, le penali saranno prima raddoppiate e poi triplicate
3. L'applicazione delle penali è preceduta dalla formale contestazione dell'addebito o degli addebiti mediante lettera formale a firma del responsabile del servizio da notificare tramite posta elettronica certificata. Qualora nel termine di dieci giorni decorrenti da quello successivo alla notifica, l'appaltatore non avrà prodotto alcuna nota esaurientemente giustificativa dell'infrazione effettuata, si procederà senza ulteriore avviso con determinazione dirigenziale all'applicazione della o delle penalità.
4. Più specificatamente e a titolo esemplificativo, oltre a quelle di carattere generale, le manchevolezze che possono dar luogo a penalità sono:

TEMPISTICA	
€250,00	per ogni ritardo nelle consegne delle derrate alimentari e degli altri prodotti occorrenti
€300,00	per ogni mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti ai terminali di consumo
STANDARD MERCEOLOGICI	
€500,00	mancato rispetto degli standard previsti dalle "schede merceologiche delle derrate alimentari"(allegato 6)
€400,00	confezionamento non conforme alla normativa vigente
€400,00	etichettatura mancante o non conforme alla normativa vigente
€500,00	mancata utilizzazione dei prodotti biologici
QUANTITA'	
€400,00	non corrispondenza del numero dei pasti consegnati a quelli ordinati
€1.000,00	mancata consegna di una portata presso ogni singolo terminale di consumo
€250,00	mancato rispetto delle grammature
MENU'	
€300,00	per menù non corrispondente e non autorizzato
€400,00	non corrispondenza del contorno o della frutta
€500,00	non corrispondenza del primo o del secondo piatto
€300,00	non corrispondenza dell'intero pasto del giorno
€300,00	mancata consegna di una dieta speciale o alternativa
€1.000,00	mancata sostituzione del pasto rilevato non conforme alla distribuzione
€700,00	mancata attivazione dieta speciale
REQUISITI IGIENICO-SANITARI	
da €500,00 a €1.500,00	inadeguata igiene dei locali, delle attrezzature e degli utensili
€500,00	inadeguata igiene degli automezzi
da € 1.000,00 ad €2.000,00	gravi carenze manutentive di attrezzature, locali e automezzi
da €500,00	per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti somministrati, che



ad €1.500,00	pregiudichino o meno la salute e la sicurezza dell'utente
€500,00	rinvenimento di prodotti alimentari scaduti
€600,00	mancato rispetto del piano di autocontrollo adottato secondo il sistema HACCP
€800,00	conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente
€3.000,00	presenza di patogeni su alimenti
PERSONALE	
€800,00 per ciascun lavoratore	impiego di personale non in possesso dei requisiti previsti
€1.000,00	impiego di numero personale inferiore a quelle indicato
€500,00	inosservanza delle norme igienico-sanitarie da parte del personale dell'appaltatore
€1.000,00	errata somministrazione delle diete speciali, con accollo di ogni e qualsiasi responsabilità che ne possa conseguire
€300,00	comportamento scorretto verso gli utenti
€400,00	uso improprio degli automezzi adibiti al servizio
€500,00	Ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati preposti ad eseguire i controlli di conformità al capitolato
€1.000,00	ritardo nell'attuazione delle proposte migliorative del servizio indicate nell'offerta tecnica presentata in sede di gara
Da €250,00 A €3.000,00	per ogni altro caso di inadempienza contrattuale non compresa in quelle sopra elencate

5. Le penalità applicate saranno detratte sulla fatturazione del mese successivo.
6. Nel caso in cui vengano applicate 5 (cinque) penalità nel corso di un anno scolastico, il Comune potrà chiedere la risoluzione del contratto ai sensi del successivo art. 40.

ART.38 - ESECUZIONE DIRETTA

1. L'Amministrazione, verificando abusi o deficienze nell'adempimento degli obblighi contrattuali, oltre all'applicazione delle penali di cui all'art. precedente, ha la facoltà, di ordinare ad un'altra ditta l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso dall'appaltatore, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati al Comune.
2. Per la rifusione delle spese e dei danni, l'Amministrazione potrà rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti della parte inadempiente ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.

TITOLO X

INTERRUZIONE DEL SERVIZIO, RISOLUZIONE DEL CONTRATTO, RECESSO, SUBAPPALTO, CESSIONE DEL CONTRATTO

ART. 39 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

1. L'interruzione del servizio per causa di forza maggiore non dà luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore s' intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Amministrazione e dell'appaltatore quale, ad esempio, l'interruzione totale di energia, il verificarsi di calamità naturali gravi.
2. In caso di sciopero del personale dell'appaltatore tale da impedire l'effettuazione del servizio, la controparte deve essere avvisata almeno 48 ore prima dell'inizio dello sciopero. Qualora la comunicazione all'ufficio scuola sia fatta posteriormente alle ore 9.00 del giorno precedente lo sciopero, verrà applicata all'appaltatore una penale pari al 30% del costo dei pasti non forniti (calcolato sul numero delle presenze del giorno precedente lo sciopero), fatta salva la facoltà



dell'Amministrazione di acquistare, a totale carico dell'appaltatore, alimenti alternativi al pasto non fornito.

3. In caso di sciopero del personale delle scuole, esso dovrà essere comunicato all'appaltatore con un anticipo di 24 ore. Tuttavia, non essendo possibile quantizzare preventivamente con esattezza il numero delle scuole e delle utenze interessate allo sciopero, è data facoltà all'appaltatore di modificare per quella giornata il menù previsto, sostituendolo con pasta o riso in bianco e piatto freddo con contorno. La mancata comunicazione dello sciopero dà diritto all'appaltatore ad un equo indennizzo non superiore comunque al 30% del valore della fornitura prevista.

ART. 40 -RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Fatto salvo quanto previsto dall'art. 108 del D.Lgs. 50/2016, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione del contratto le seguenti ipotesi:
 - mancato avvio del servizio;
 - interruzione non motivata del servizio;
 - abbandono del servizio salvo che per cause di forza maggiore;
 - contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del personale dell'appaltatore;
 - quando l'appaltatore si renda colpevole di frode;
 - quando l'appaltatore ceda ad altri in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente o per interposta persona i diritti e gli obblighi inerenti il presente capitolato;
 - subappalto totale del servizio o subappalto parziale non autorizzato;
 - perdita dei requisiti richiesti per l'espletamento del servizio;
 - casi di intossicazione alimentare e/o tossinfezione alimentare accertati dalle competenti strutture sanitarie;
 - fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana accertati dalle competenti strutture sanitarie;
 - applicazione di 5 (cinque) penali nel corso di un anno scolastico;
 - impiego di personale non dipendente dall'appaltatore;
 - inosservanza delle norme di legge e contrattuali nei confronti del proprio personale ed, in particolare, la reiterata irregolarità contributiva così come il mancato o più volte reiterato ritardo nella corresponsione degli stipendi;
 - mancata attuazione delle proposte migliorative del servizio presentate in sede di gara;
 - inosservanza dell'art. 3 della L. n. 136/2010 sulla tracciabilità dei flussi finanziari.
 - ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile;
2. Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della comunicazione del Comune, in forma di lettera trasmessa a mezzo di posta elettronica certificata, di volersi avvalere della clausola risolutiva; in tal caso l'appaltatore risponderà, oltre che dei danni subiti, anche degli eventuali maggiori costi che il Comune dovrà sostenere per la gestione del servizio fino alla conclusione delle procedure per una nuova gara e alla stipulazione di un nuovo rapporto contrattuale.

ART. 41 – RECESSO

1. Qualora l'appaltatore dovesse recedere dal contratto prima della scadenza convenuta senza giustificato motivo o giusta causa, il Comune sarà tenuto a rivalersi su tutto il deposito cauzionale definitivo, a titolo di penale. Sarà inoltre addebitata all'appaltatore la maggior spesa derivante dall'assegnazione dei servizi ad altra ditta fatto salvo ogni altro diritto per danni eventuali.
2. L'Amministrazione Comunale, si riserva la facoltà di recedere dal contratto, ai sensi dell'art. 109 del D.Lgs. n. 50/2016 in qualunque tempo e fino al termine del servizio. Il recesso è esercitato per iscritto mediante invio di apposita comunicazione tramite posta elettronica certificata. Il recesso non può avere effetto prima che siano decorsi venti (20) giorni dalla formale comunicazione. Qualora



l'Amministrazione si avvalga della facoltà di recesso unilaterale si obbliga a pagare all'appaltatore un'indennità corrispondente a quanto segue:

- alle prestazioni già eseguite dall'appaltatore al momento in cui è comunicato l'atto di recesso così come attestate dal verbale di verifica redatto dall'amministrazione;
- il valore dei materiali acquistati dall'appaltatore così come attestati dal verbale di verifica redatto dall'amministrazione;
- un decimo dell'importo del servizio non eseguito calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti del prezzo contrattuale (prezzo a base di gara depurato del ribasso d'asta) e l'ammontare netto delle prestazioni eseguite.

ART.42 – SUBAPPALTO E DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

1. Gli operatori economici concorrenti sono tenuti ad indicare la parte del contratto che intendono eventualmente subappaltare a terzi; in caso di aggiudicazione troverà poi applicazione l'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016.
2. Si intendono subappaltabili il servizio di veicolazione dei pasti e quello di pulizia della cucina centralizzata, dei refettori e delle aule scolastiche adibite a mensa.
3. Il subappalto non comporta alcuna modificazione degli obblighi e degli oneri dell'appaltatore che rimane unico e solo responsabile nei confronti del Comune. L'appaltatore è garante altresì nei confronti dell'Ente del rispetto da parte degli eventuali subappaltatori delle normative vigenti, del C.C.N.L. e di tutte le norme del presente capitolato.
4. E' assolutamente vietata la cessione parziale o totale del contratto, fatto salvo quanto previsto dall'art. 106, comma 1, lettera d) del D.Lgs. n. 50/2016 al quale si rinvia.
5. Le cessioni dei crediti derivanti dal contratto sono ammesse entro i limiti e con l'osservanza degli obblighi di cui all'art. 106, comma 13, del D.Lgs. n. 50/2016.

TITOLO XI DISPOSIZIONI FINALI E DI RIVIO

ART. 43 - SOSTITUZIONE DELL'AGGIUDICATARIO

Qualora si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione dell'aggiudicatario a causa di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto o rinuncia all'aggiudicazione oppure nell'ipotesi di mancata costituzione della cauzione definitiva, la stazione appaltante, ai sensi ai sensi dell'art 110 del D.Lgs. n. 50/2016 si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione o del completamento dei servizi. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta.

ART. 44 - TRATTAMENTO DEI DATI DELL'APPALTATORE

I dati personali dell'appaltatore e del personale da questi dipendente saranno trattati per tutti gli adempimenti conseguenziali la stipulazione del contratto e la gestione del servizio con l'utilizzo di procedure anche informatizzate. Gli stessi saranno altresì comunicati ad enti pubblici e soggetti privati secondo le norme vigenti. L'appaltatore potrà in ogni momento esercitare i diritti previsti dall'art. 7 del D.lgs. n. 196/2003; responsabile del trattamento dei dati è il dott. Amorosi Antonino, incaricati del trattamento dei dati sono i dipendenti dell'ufficio scuola.

ART. 45- RESPONSABILE PROCEDIMENTO

La responsabile del procedimento è la dott. ssa Annamaria De Lucia

ART. 46 CONTRATTO ED ESECUZIONE IN PENDENZA DI STIPULA

1. Il contratto sarà stipulato mediante forma pubblico-amministrativa in modalità informatica a cura dell'Ufficiale Rogante dell'Amministrazione entro il termine di sessanta giorni dall'efficacia della aggiudicazione definitiva ma non prima di 35 giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del



provvedimento di aggiudicazione definitiva, salvo il maggior termine occorrente per la verifica dei requisiti autodichiarati dalla ditta in sede di gara. Il termine dilatorio di 35 giorni non si applicherà nelle ipotesi previste dall'art. 32, comma 10 del D.Lgs. n. 50/2016.

2. L'inizio del servizio deve essere assicurato anche in pendenza della stipulazione del contratto senza nessun ulteriore onere per il Comune.

ART. 47 – FORO COMPETENTE

E' esclusa la competenza arbitrale. Tutte le controversie riguardanti la corretta esecuzione degli adempimenti di cui al presente capitolato che non sia possibile risolvere in via amministrativa, sono devolute all'autorità giudiziaria ordinaria. Foro competente è quello di Chieti.

ART. 48 RINVIO

1. Per quanto non previsto dal presente capitolato si fa rinvio alla normativa sia generale sia speciale regolante la materia.
2. L'appaltatore è tenuto comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione o dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Il presente capitolato speciale d'appalto si compone di n. 48 articoli e dai seguenti allegati:

Allegati:

allegato 1 " Specifica servizi per plessi scolastici ";

allegato 2 "Elenco delle attrezzature di proprietà comunale";

allegato 3 "Attrezzature da acquistare ed installare nella cucina centralizzata"

allegato 4 "Tabella dietetica per scuola d'infanzia e primaria"

allegato 5 "Tabella dietetica per nido d'infanzia"

allegato 6 " Schede Merceologiche delle derrate alimentari" tratto da Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica Regione Abruzzo

allegato 7 " Calendario stagionalità frutta e verdura" tratto da Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica Regione Abruzzo