



Città di Aprilia  
III Settore

## **CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO**

**PROCEDURA DI GARA APERTA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI  
REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PER LE  
SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIA A TEMPO PIENO DEL TERRITORIO  
DEL COMUNE DI APRILIA - LT**

**CIG. 7416239A05**

# SOMMARIO

<b>TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO .....</b>	<b>5</b>
ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO ED ALLEGATI .....	5
ART. 2 - IMPORTO A BASE DI GARA .....	5
ART. 3 - NUMERO PASTI PRESUNTO DA SERVIRE.....	6
ART. 4 - DIMENSIONE DELL'UTENZA.....	6
ART. 5 - INIZIO E TERMINE DEL SERVIZIO.....	6
<b>TITOLO II – MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO .....</b>	<b>7</b>
ART. 6 - DISPOSIZIONI GENERALI.....	7
ART. 7 - ATTIVITA' COSTITUENTI IL SERVIZIO.....	8
ART. 8 - MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO NEI CENTRI REFEZIONALI.....	8
<b>TITOLO III - TRASPORTO PASTI E CENTRO COTTURA DELL'I.A. PER LA PRODUZIONE DEI PASTI .....</b>	<b>9</b>
ART. 9 - TRASPORTO PASTI .....	9
ART. 10 - MEZZI DI TRASPORTO.....	9
ART. 11 - TRASPORTO, CONSEGNA E ORARIO DISTRIBUZIONE PASTI .....	9
ART. 12 - CENTRO DI COTTURA DELL'I.A. PER LA PRODUZIONE PASTI.....	10
<b>TITOLO IV – GESTIONE INFORMATIZZATA E INFORMAZIONE ALL'UTENZA.....</b>	<b>11</b>
ART. 13 - GESTIONE INFORMATIZZATA PRENOTAZIONE PASTI .....	11
ART. 14 - INFORMAZIONE AGLI UTENTI.....	11
<b>TITOLO V – STRUTTURE, ARREDI, PIANO MANUTENZIONI .....</b>	<b>12</b>
Art. 15 - LOCALI, ATTREZZATURE E ARREDI.....	12
ART. 16 - PIANO DELLE MANUTENZIONI .....	13
<b>TITOLO VI- CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI DI ALTRI PRODOTTI .....</b>	<b>14</b>
ART. 17 - DERRATE ALIMENTARI .....	14
ART. 18 - DIVIETO DI O.G.M.....	15
ART. 19 - APPROVIGIONAMENTO .....	15
ART. 20 - CARATTERISTICHE MATERIALI ED OGGETTI NON ALIMENTARI .....	16
ART. 21 - REQUISITI DEI PRODOTTI IN CARTA TESSUTO.....	16
ART. 22 - REQUISITI DEGLI IMBALLAGGI.....	16

ART. 23 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE.....	16
ART. 24 - STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	17
<b>TITOLO VII – QUALITA’ DEI PRODOTTI ALIMENTARI E MENU’.....</b>	<b>17</b>
ART. 25 - MENU’ BASE.....	17
ART. 26 - MENU’ PER DIETE DIFFERENZIATE .....	18
ART. 27 - DIETE ETICHE-ETNICHE/RELIGIOSE .....	18
ART. 28 - DIETE SPECIALI PER MOTIVI DI SALUTE.....	18
ART. 29 - DIETA LEGGERA / IN BIANCO.....	19
ART. 30 - VARIAZIONE MENU’ .....	19
ART. 31 - CESTINI FREDDI .....	19
ART. 32 - GRAMMATURE.....	20
ART. 33 - PREPARAZIONE E COTTURA .....	20
<b>TITOLO VIII- PULIZIE E SANIFICAZIONI.....</b>	<b>21</b>
ART. 34 - PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE.....	21
ART. 35 - MODALITÀ DI PULIZIA DEI REFETTORI E DEI LUOGHI DI CONSUMO DEL PASTO.....	21
ART. 36 - MODALITÀ DI UTILIZZO DEI DETERSIVI E LORO STOCCAGGIO .....	21
ART. 37 - INTERVENTI DI DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE.....	22
ART. 38 - PULIZIA MEZZI DI TRASPORTO.....	22
<b>TITOLO IX– GESTIONE RIFIUTI E AVANZI.....</b>	<b>22</b>
ART. 39 - GESTIONE RIFIUTI.....	22
ART. 40 - RECUPO DEL CIBO NON SOMMINISTRATO E GESTIONE AVANZI .....	22
<b>TITOLO X – PERSONALE.....</b>	<b>23</b>
ART. 41 - DISCIPLINA DEL RAPPORTO DI LAVORO E CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA SOCIALE.....	23
ART. 42 - ORGANICO E REINTEGRO DEL PERSONALE .....	23
ART. 43 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO.....	24
ART. 44 - DIETISTA.....	24
ART. 45 - NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE.....	25
ART. 46 - SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO.....	26
ART. 47 - FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE .....	26
<b>TITOLO XI – CONTROLLO DI CONFORMITA’ E DI QUALITA’ .....</b>	<b>26</b>
ART. 48 - CONTROLLO DELL’AMMINISTRAZIONE COMUNALE .....	26
ART. 49 - ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO .....	27
ART. 50 - DIRETTORE ESECUZIONE .....	27
ART. 51 - AUTOCONTROLLO DELL’I.A. ....	28

ART. 52 - CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI.....	28
ART. 53 - HACCP E RINTRACCIABILITÀ .....	28
ART. 54 - COMMISSIONE MENSA .....	28
<b>TITOLO XII – NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO .....</b>	<b>29</b>
ART. 55 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA.....	29
ART. 56 - PIANO DI EVACUAZIONE.....	30
ART. 57 - NORME DI SICUREZZA NELL'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI .....	30
<b>TITOLO XIII – NORME CONTRATTUALI .....</b>	<b>30</b>
ART. 58 - CONTRATTO ED ONERI A CARICO DELL’I.A. ....	30
ART. 59 - PREZZO UNITARIO PASTO E REVISIONE PREZZI .....	30
ART.60 - LIQUIDAZIONI E PAGAMENTI .....	31
ART.61 - VARIANTI AL CONTRATTO .....	31
ART. 62 - SUBAPPALTO .....	31
ART. 63 - RINUNCIA ALL’AGGIUDICAZIONE.....	32
ART. 64 - CESSIONE DEL CREDITO .....	32
ART. 65 - RESPONSABILITÀ DELL’I.A. E ASSICURAZIONI .....	32
ART. 66 - INDAMPIENZE E PENALI.....	33
ART. 67 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	34
ART. 68 - OSSERVANZA PIANO PREVENZIONE CORRUZIONE.....	35
ART. 69 - CONTROVERSIE .....	35

## TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

### ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO ED ALLEGATI

L'appalto ha per oggetto l'esperimento di una gara comunitaria a procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 50/2016 s.m.i., e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa in termini di qualità/prezzo, per l'affidamento del servizio di refezione scolastica per le scuole dell'infanzia e primaria a tempo pieno del territorio del comune di Aprilia (LT). Il servizio consiste nella preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti pronti per il consumo, destinati agli alunni ed ai docenti della scuola dell'infanzia e primaria del territorio comunale.

Il capitolato speciale d'appalto si attiene ai criteri ambientali minimi (C.A.M.) per il servizio di ristorazione collettiva stabiliti con decreto ministeriale del 25.07.2011 (Gazzetta Ufficiale – serie generale n. 220 del 21.09.2011) all'allegato 1 "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione". Ciò anche in considerazione e in osservanza di quanto previsto dall'art. 34 del D. Lgs. 50/2016.

Costituiscono parte integrante del presente capitolato i seguenti allegati

ALLEGATO I ELENCO PLESSI SCOLASICI E UTENZA

ALLEGATO II SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE PROCEDURE OPERATIVE

ALLEGATO III CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

ALLEGATO IV MENU AUTUNNO INVERNO

ALLEGATO V MENU PRIMAVERA ESTATE

ALLEGATO VI ELENCO PERSONALE

Nell'ambito del presente capitolato si precisa il significato delle sotto indicate abbreviazioni :

C.S.A.: capitolato speciale d'appalto e relativi allegati;

S.A.: stazione appaltante;

I.A.: impresa appaltatrice;

T.C.: terminale di consumo;

C.A.M.: criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva.

### ART. 2 - IMPORTO A BASE DI GARA

Tenuto conto che il numero totale di pasti annuo stimato è di 251.000, il valore presunto annuo dell'appalto è pari a € 1.249.980,00 (IVA esclusa) oltre € 2.650,00 per rischi da interferenza (scaturenti da DUVRI).

Il valore dell'appalto per il triennio ammonta ad € 3.749.940,00 (esclusa IVA), oltre oneri per la sicurezza per rischi da interferenza (scaturenti da DUVRI) di € 7.950,00 più iva, non soggetti a ribasso d'asta, per complessivi € 3.757.890,00 (esclusa iva).

L'importo a base di gara comprende il costo della manodopera che, ai sensi dell'art. 23 comma 16 del codice viene stimato in € 1.871.013,00 (per il triennio)

**Il prezzo unitario del pasto a base di gara è di € 4,98** (IVA esclusa), oltre oneri per la sicurezza per rischi da interferenza (scaturenti da DUVRI) pari a € 0,01 (IVA esclusa) non soggetti a ribasso d'asta.

La Stazione Appaltante si riserva, la facoltà di rinnovare il contratto, agli stessi patti e condizioni, per un periodo pari alla durata del contratto originario (ulteriori 3 anni). Pertanto l'importo complessivo presunto dell'appalto, a norma dell'articolo 35, comma 4, del D.Lgs 50/2017, è pari a € 7.515.780,00

Gli importi sopra riportati sono comprensivi di tutti gli oneri connessi all'esecuzione delle prestazioni previste nel presente Capitolato Speciale, nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge e comunque di tutte le spese occorrenti per la corretta e puntuale esecuzione dell'appalto.

### **ART. 3 - NUMERO PASTI PRESUNTO DA SERVIRE**

Il numero totale di pasti annuo stimato è di 251.000(nel triennio 753.00).

L'Amministrazione si riserva, a suo insindacabile giudizio, la facoltà di apportare variazioni sul numero di pasti, tenendo conto delle fluttuazioni migratorie della popolazione scolastica durante l'anno (in aumento o in diminuzione) senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario dei pasti.

L'Amministrazione si riserva, altresì, la possibilità di inserire nuovi plessi scolastici, in funzione delle variazioni numeriche dell'utenza: il valore unitario del pasto, indipendentemente dal numero dei pasti aggiunti per struttura, resterà invariato.

L'Impresa affidataria è tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche (costo unitario del pasto)e normative, anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare (per epidemie, calamità naturali, scioperi, ed altre eventualità) il numero di utenti del servizio.

Saranno pagati in ogni caso i pasti effettivamente ordinati e forniti.

### **ART. 4 - DIMENSIONE DELL'UTENZA**

I plessi scolastici delle scuole interessate al servizio di refezione sono indicati nell'allegato I.

L'effettiva somministrazione giornaliera a turni (in numero di 1 o 2), sarà stabilita in funzione delle esigenze dei diversi plessi e delle presenze registrate nei diversi anni scolastici.

Il numero totale di pasti annuo pari a 251.000, ed è stato stimato tenendo conto del numero di pasti erogato nell'anno scolastico 2016/17 e delle iscrizioni previste per l'anno scolastico 2018/19.

### **ART. 5 - INIZIO E TERMINE DEL SERVIZIO**

La stazione appaltante si impegna a comunicare all'impresa per ogni anno scolastico, con almeno 10 giorni di preavviso, la data di inizio e termine del servizio. La durata del servizio è stimata mediamente in 160 giorni per ciascun anno scolastico. Tale durata è indicativa e potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione. Potrà essere inoltre differenziata per le scuole dell'infanzia e per le scuole della primaria.

## TITOLO II – MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

### ART. 6 - DISPOSIZIONI GENERALI

Il servizio si configura a tutti gli effetti come un servizio pubblico e, pertanto, è soggetto alla normativa concernente le attività di pubblico interesse e per nessuna ragione potrà essere sospeso o abbandonato salvo nei casi eccezionali previsti dalla legge.

Nello svolgimento del Servizio di refezione scolastica, l'impresa appaltatrice dovrà rispettare i *"Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva"* del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione (approvato con decreto ministeriale del 25.07.2011 (Gazzetta Ufficiale – serie generale n. 220 del 21.09.2011) con particolare riferimento alle "specifiche tecniche di base": di cui ai punti di seguito richiamati:

- 5.3.1. *produzione e distribuzione degli alimenti e bevande;*
- 5.3.2. *requisiti dei prodotti carta-tessuto;*
- 5.3.3. *trasporti;*
- 5.3.4. *consumi energetici;*
- 5.3.5. *pulizie dei locali;*
- 5.3.6 *requisiti degli imballaggi;*
- 5.3.7 *gestione dei rifiuti;*
- 5.3.8. *informazione agli utenti.*

Tutte le procedure di preparazione dei pasti, dall'approvvigionamento delle materie prime alla somministrazione nei refettori, compreso il trasporto e la sanificazione, devono avvenire nel rispetto di tutte le normative cogenti in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e igiene ambientale (art. 31 del D.P.R. 327/1980, Reg. CE 852/04 e s.m.i. ).

In particolare tutte le operazioni devono rispondere alle prescrizioni normative per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e per quanto concerne il rispetto delle temperature di mantenimento per gli alimenti deperibili (sia crudi, sia cotti) da consumarsi freddi o caldi, e per quanto altro previsto e indicato nell'allegato II (Specifiche tecniche relative alle procedure operative) al presente capitolato.

La redazione del piano di autocontrollo col metodo HACCP e la precisa applicazione delle procedure in esso contenute sono garanzia dell'operato dell'Impresa affidataria.

L'I.A. libera la S.A. da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle preparazioni dei pasti.

L'I.A. deve adempiere agli obblighi derivanti dal Reg. CE 1169/2011 in materia di allergeni, con particolare attenzione a quanto prescritto dalla Nota Ministeriale 0003674-P-06.02.2015.

L'IA deve garantire gli interventi di pulizia e sanificazione presso il proprio Centro di Cottura e presso i T.C. . L'I.A. deve definire le modalità e la periodicità degli interventi, i detergenti, i sanificanti e disinfettanti impiegati, le attrezzature e gli ausili adottati.

L'I.A. deve garantire un adeguato addestramento del personale in materia di igiene e sicurezza alimentare. A riguardo procedure documentate dovranno essere definite.

## ART. 7 - ATTIVITA' COSTITUENTI IL SERVIZIO

Fermo restando quanto previsto dettagliatamente nel presente capitolato speciale d'appalto e relativi allegati, le attività costituenti il servizio di refezione scolastica sono così sintetizzabili:

- rilevazione del numero delle presenze giornaliere e gestione contabile del servizio mediante sistema informatizzato (determinazione del numero di pasti giornalieri, settimanali, mensili, annuali per le diverse categorie di utenti e determinazione del corrispettivo economico mensile) che si interfaccia con il sistema informatico della Stazione appaltante.
- produzione dei pasti in base al numero di presenze giornaliere;
- pulizia e allestimento dei refettori e dei locali in cui avviene la somministrazione dei pasti;
- trasporto e consegna dei pasti pronti presso i terminali di consumo;
- distribuzione dei pasti agli alunni ed insegnanti mediante servizio al tavolo;
- pulizia e disinfezione dei locali di produzione, lavaggio e disinfezione dei macchinari, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi, nonché delle attrezzature utilizzate per la consegna dei pasti;
- pulizia e disinfezione dei terminali di consumo, refettori, cucine e di ogni altro spazio utilizzato;
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e gestione degli avanzi;
- predisposizione e effettuazione del piano delle manutenzioni;
- informazione all'utenza.

Sono attività costituenti il servizio di refezione scolastica tutte le altre attività indicate nel presente C.S.A. e nei relativi allegati, nonché le attività e gli adempimenti facenti parte dell'offerta tecnica presentata in sede di gara dall'I.A.

## ART. 8 - MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO NEI CENTRI REFEZIONALI

Il servizio di refezione, dovrà essere svolto con le modalità seguenti:

### 1. Plessi scolastici non dotati di cucina

Nei plessi scolastici non dotati di cucina (terminali di consumo), i pasti saranno preparati presso il centro di cottura dell'impresa aggiudicataria e trasferiti ai terminali di consumo e distribuiti secondo le modalità riportate nell'allegato II (Specifiche tecniche relative alle procedure operative) al presente capitolato.

### 2. Plessi scolastici dotati di cucina

Nei centri refezionali dei plessi "Elsa Morante" e "Arturo Toscanini" dotati di cucina l'impresa appaltatrice dovrà garantire la:

- a) preparazione e, cottura del solo primo piatto presso la cucina ubicata nei plessi;
- b) la preparazione dei secondi, contorni e frutta presso il centro di cottura dell'impresa appaltatrice e il trasferimento degli stessi ai centri refezionali "Elsa Morante" e "Arturo Toscanini". Si precisa che la cucina della scuola Toscanini attualmente è da avviare ( in quanto sono in corso interventi di adeguamento dell'impianto elettrico).

Le modalità di esecuzione dei punti a) e b) di cui sopra, dovranno avvenire nel rispetto di quanto definito nell'allegato II "Specifiche tecniche relative alle procedure operative" al presente capitolato.

### **TITOLO III - TRASPORTO PASTI E CENTRO COTTURA DELL’I.A. PER LA PRODUZIONE DEI PASTI**

#### **ART. 9-TRASPORTOPASTI**

L’Impresa sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese i pasti nella loro completezza e tutto il materiale occorrente presso i terminali di consumo dei singoli plessi scolastici.

I pasti preparati nel centro di cottura dell’I.A. devono essere trasferiti ai terminali di consumo di ciascun plesso con mezzi forniti dall’Impresa affidataria, entro l’orario di inizio del turno di somministrazione. Il trasporto e la consegna dei pasti, ad ogni singola scuola, dovrà essere accompagnato da apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l’ora di consegna e ogni altro eventuale riferimento che consenta la tracciabilità dei pasti.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello ordinato, l’Impresa appaltatrice, su segnalazione delle scuole e/o dell’Ente appaltante, deve provvedere tempestivamente ad integrare il numero dei pasti.

#### **ART. 10 - MEZZI DI TRASPORTO**

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti.

Nel rispetto delle specifiche tecniche di base, di cui al “Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica amministrazione – criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva” i mezzi utilizzati per il trasporto degli alimenti dovranno essere a basso impatto ambientale, quali:

- Veicoli, almeno euro 4
- Veicoli elettrici;
- Vetture ibride;

#### **ART. 11 - TRASPORTO, CONSEGNA E ORARIO DISTRIBUZIONE PASTI**

L’impresa appaltatrice deve organizzare il trasporto dei pasti dal proprio centro di cottura ai terminali di consumo in modo da garantire le buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità dei paste rispettare l’orario di inizio somministrazione dei pasti previsto in ciascun terminale di consumo, come da prospetto seguente:

Plesso	Orario di inizio servizio mensa	
	1° turno	2° turno
ARCOBALENO - infanzia	12.15	
BENEDETTO LANZA CAMPO DI CARNE - primaria	12.45	13.05
CAMPO DI CARNE plesso piccolo - infanzia	12.00	
CAMPO DI CARNE plesso grande - infanzia	12.00	
CAMPO DEL FICO - infanzia	12.00	
CAMPOLEONE - infanzia	12.00	
CAMPOVERDE - infanzia	12.15	

LEONADO DA VINCI - infanzia	12.30	
ZONA LEDA - infanzia	12.30	
MONTI AUSONI - infanzia	12.00	
ELSA MORANTE -infanzia	12.00	
MONTARELLI - infanzia	12.00	
CAMPOLEONE- primaria	12.50	
ELSA MORANTE -primaria	12.10	13.10
A. TOSCANINI - primaria	12.00	
A.TOSCANINI - infanzia	12.15	
PIRANDELLO - infanzia	12,15	
SELCIATELLA -infanzia	12,15	
PASCOLI - infanzia	12,00	

Tali orari potranno essere suscettibili di variazione.

#### **ART. 12 - CENTRO DI COTTURA DELL’I.A. PER LA PRODUZIONE PASTI**

Al fine di ridurre i tempi di percorrenza per il trasporto e la consegna dei pasti e garantire le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti, l’impresa appaltatrice dovrà avere nella propria disponibilità, in locazione o in proprietà o altro idoneo titolo, per tutta la durata del contratto, un centro di cottura per la produzione dei pasti, entro la distanza massima di 40” (quaranta minuti) dalla sede del Comune di Aprilia, Piazza Roma 1, calcolata sui risultati del sito: <http://www.viamichelin.it>.

Il concorrente dovrà pertanto produrre in sede di gara una dichiarazione dalla quale risulti di avere la disponibilità o, in alternativa, l’impegno ad acquisire, entro 15 giorni dalla data di comunicazione di aggiudicazione, la disponibilità di un centro di cottura, entro la distanza massima di 40” (quaranta minuti) dalla sede del Comune di Aprilia, Piazza Roma 1, calcolata sui risultati del sito: <http://www.viamichelin.it>.

Trascorsi 15 giorni dalla data di comunicazione di aggiudicazione nel caso in cui l’impresa aggiudicataria non dimostri (mediante apposita documentazione) di avere la disponibilità di un centro di cottura entro la distanza massima di 40” (quaranta minuti) dalla sede del Comune di Aprilia, Piazza Roma 1, l’aggiudicazione sarà revocata, con il conseguente scorrimento della graduatoria; la stazione appaltante procederà all’escussione della cauzione provvisoria.

Il centro cottura per la produzione dei pasti dovrà comunque essere funzionante ed attivato entro la data prevista di inizio del servizio 08/10/2018.

Il centro cottura che la Ditta Aggiudicataria utilizzerà per la preparazione dei pasti, nonché l’attrezzatura e l’organizzazione produttiva dovranno rispondere a quanto indicato nel Reg. CE 852/2004 ed essere pertanto in possesso dei requisiti igienici sanitari comprovati mediante idonea documentazione (Segnalazione Certificate d’Inizio Attività). Il Centro cottura dovrà inoltre avere le capacità tecniche necessarie (spazi, attrezzature, personale) per garantire il numero dei pasti giornalieri e quant’altro richiesto dal presente capitolato speciale.

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere ad una corretta conservazione ed immagazzinamento degli alimenti utilizzati e da utilizzare per la preparazione dei pasti.

## **TITOLO IV – GESTIONE INFORMATIZZATA E INFORMAZIONE ALL’UTENZA**

### **ART. 13 - GESTIONE INFORMATIZZATA PRENOTAZIONE PASTI**

L’impresa appaltatrice dovrà dotarsi di un sistema informatico per la prenotazione dei pasti giornalieri, fruiti dalle diverse categorie di utenti (alunni, insegnanti). L’I.A. dovrà predisporre, strumentazioni e attrezzature, nonché momenti di formazione, affinché si possa rilevare quotidianamente con celerità il numero dei pasti da erogare trasmettendo i dati raccolti al centro cottura per la produzione. Il numero effettivo dei pasti da erogare giornalmente dovrà essere comunicato al personale di cucina, entro le ore 9:30.

Il pasto prenotato può essere disdetto entro le ore 10:30 in caso di malessere degli alunni che lasciano la scuola e quindi non deve essere conteggiato nel totale dei pasti somministrati.

Il sistema informatico dell’impresa appaltatrice dovrà consentire agli uffici preposti dell’amministrazione comunale di:

- conoscere in tempo reale la situazione del numero dei pasti erogati;
- elaborare in tempo reale le statistiche e la reportistica dei dati relativi agli utenti del servizio (suddivisi per scuola, codice fiscale, classe, diete, fasce ISEE, presenze, prenotazione, pasti, utenti).

Inoltre, sulla base delle tariffe e delle modalità di pagamento previste dall’Ente, dovrà consentire la verifica dei corrispettivi dovuti da ciascun utente. (Si precisa che le attuali modalità di pagamento previste dall’Ente sono specificate dall’art. 6 del Vigente Regolamento di refezione scolastica).

Restano a carico della Stazione appaltante la gestione dei rapporti con l’utenza per:

- a) la raccolta dei dati anagrafici relativi alle iscrizioni del servizio di refezione e la gestione dei dati informatici relativi all’utenza del servizio (anagrafica utenti);
- b) calcolo della fascia ISEE di appartenenza dell’utenza;
- c) la determinazione delle tariffe annuali del servizio refezione;
- d) la gestione delle rinunce di utilizzo del servizio e l’inserimento di nuove iscrizioni;
- e) l’inserimento in corso d’anno di eventuali modifiche tariffarie e/o esenzioni di pagamento;
- f) la comunicazione ai nuovi iscritti al servizio delle modalità di pagamento.

Oltre a quanto sopra specificato compete alla impresa appaltatrice:

- la manutenzione delle apparecchiature software e hardware necessarie per garantire la gestione informatizzata della prenotazione dei pasti;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l’attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti in caso di mancato funzionamento del sistema informatico.

### **ART. 14 - INFORMAZIONE AGLI UTENTI**

L’I.A. è tenuta ad affiggere all’ingresso di ciascun T.C. in apposita bacheca ben visibile, il menù settimanale.

L’I.A. deve garantire mediante predisposizione di un apposito piano, un’informazione agli utenti e alle loro famiglie relativamente:

- agli aspetti fondamentali che hanno attinenza con la qualità del servizio;

- all'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.

## **TITOLO V – STRUTTURE, ARREDI, PIANO MANUTENZIONI**

### **Art. 15 - LOCALI, ATTREZZATURE E ARREDI**

Con decorrenza dalla data di inizio dell'appalto, la S.A. cede all'I.A., in comodato d'uso gratuito, i locali ubicati all'interno dei plessi scolastici, destinati al servizio di ristorazione, servizi annessi e di pertinenza (spogliatoi, bagni, refettori, aree di sosta e transito alimenti, depositi del materiale occorrente per la pulizia).

La S.A. cede, inoltre, in comodato d'uso gratuito, le attrezzature, gli utensili ed arredi, nello stato in cui si trovano, già adibiti allo scopo presso i T.C.. Attrezzature che comunque dovranno essere verificate ed in caso certificate a cura e spese dell'I.A. prima della messa in esercizio.

La consegna dei locali, degli impianti, delle attrezzature e dei beni e il loro possesso avranno luogo, ad ogni effetto, a seguito della sottoscrizione del contratto o dell'affidamento in via d'urgenza.

I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto e non sarà ammessa la riconsegna del patrimonio in stato di obsolescenza.

L'I.A. ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite e danneggiamenti resta a totale carico dell'I.A.

Dopo la consegna delle strutture, impianti, attrezzature e arredi, l'I.A. dovrà provvedere all'eventuale adeguamento delle stesse alle norme vigenti che qui si intendono tutte richiamate. Le prescrizioni del presente C.S.A. relativamente alle opere di adeguamento alle normative di legge vigenti, devono considerarsi quali prescrizioni minime, restando inteso che l'I.A. dovrà provvedere a tutto quanto necessario per la messa a norma e l'ottenimento delle autorizzazioni di legge (Segnalazione Certificata di Inizio Attività).

Tutto quanto non presente nei locali interessati dal servizio di refezione e necessario all'esecuzione del servizio, conformemente al presente C.S.A. e alla normativa vigente, che qui si intende tutta richiamata, resta a carico dell'I.A. Quest'ultima dovrà provvederne la fornitura, l'eventuale collaudo, la messa in opera, la manutenzione, senza che ciò comporti richiesta economica alcuna a carico della S.A..

La S.A. dà in consegna all'I.A., i locali, gli impianti, le attrezzature, gli utensili e gli arredi esistenti presso i T.C. nei singoli plessi scolastici. Detti locali ed attrezzature sono di proprietà della S.A. e saranno utilizzati dall'I.A. che ne garantirà l'efficienza e la conformità in materia di igiene e sicurezza.

Le opere, le forniture e qualsiasi miglioria autorizzate ed effettuate dall'I.A. restano di proprietà della S.A. e per le stesse non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo.

Alla scadenza del contratto l'I.A. si impegna a riconsegnare alla S.A. i locali, le attrezzature, le stoviglie e gli arredi in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della

normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'I.A.

L'I.A., per sé od aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

L'I.A. deve provvedere all'acquisizione di ogni autorizzazione o titolo abilitativo per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

Tutte le autorizzazioni o titoli abilitativi saranno richieste dall'I.A. e saranno intestate al legale rappresentante della I.A..

## **ART. 16 - PIANO DELLE MANUTENZIONI**

L' I.A. ha l'obbligo di provvedere:

- agli interventi di manutenzione ordinaria, dei locali nei quali viene svolto il servizio (refettori, cucine, locali sporzionamento, dispense, antibagni, bagni, spogliatoi, ed altre zone di pertinenza).

Tali interventi, a titolo esemplificativo e non esaustivo, consisteranno nella:

- tinteggiatura dei locali;
- riparazione di parti di intonaci interni e conseguente tinteggiatura;
- riparazione di rivestimenti e pavimenti interni;
- sostituzione di vetri e riparazione di parti accessorie di infissi e serramenti interni;
- riparazione o sostituzione di sanitari, relative rubinetterie, ecc.;
- riparazione o sostituzione di parti accessorie di tutte le apparecchiature elettriche installate;
- sostituzione di lampade, interruttori, punti presa, apparecchi di illuminazione;

L'I.A. dovrà inoltre provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali refezionali, procedendo alla loro sostituzione, o alla sostituzione di componenti, in caso di rotture.

Le attrezzature sostituite rimangono di proprietà della S.A.

L' I.A. dovrà definire il Piano di manutenzione che dovrà essere trasmesso alla S.A. e al Competente Servizio Manutenzioni e Tecnologico prima dell'inizio del servizio di ciascun anno scolastico.

Gli interventi di manutenzione programmati, dovranno essere svolti, salvo urgenze, nei periodi di chiusura delle scuole secondo il calendario scolastico (periodo estivo, feste natalizie, ecc.). In ogni caso per gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria, dovranno comunque essere rispettate le disposizioni in materia di sicurezza e quanto previsto dal D.U.V.R.I., nonché effettuate le comunicazioni previste.

La data di effettiva esecuzione e le modalità degli interventi di manutenzione eseguiti devono essere annotati su un apposito registro tenuto presso la scuola, congiuntamente al Piano di manutenzione programmata. Tali documenti dovranno essere consultabili dal personale della S.A. preposto alle verifiche e ai controlli.

Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura, l'Impresa sarà tenuta a provvedere, a propria cura e spese, tramite il personale specializzato delle Ditte incaricate della manutenzione, gli interventi necessari – ordinari e straordinari - al massimo nei 5 giorni naturali e consecutivi.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo – dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine relativamente alla sicurezza.

La S.A. si riserva di controllare il rispetto delle conformità, delle procedure e della tempistica indicate nel Piano di manutenzione, nonché l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti e degli arredi.

In caso di mancata adozione degli interventi necessari, si provvederà, previa diffida, ad applicare le penalità previste nel presente C.S.A. ed alla successiva esecuzione in danno.

Nel caso invece si tratti di manutenzione straordinaria agli impianti di competenza della S.A. e/o alle strutture del plesso, l'Impresa deve comunicare per iscritto alla S.A. i motivi della necessità di intervento straordinario.

Alla fine di ogni anno di esercizio, oltreché alla fine dell'appalto – compreso l'anno finale dell'appalto -, dovranno essere svolte verifiche relativamente al funzionamento di tutte le strutture e degli impianti delle sedi di refezione scolastica (infissi interni ed esterni, pavimentazioni, rivestimenti, rubinetterie, scarichi, impianto elettrico e corpi illuminanti, impianto del gas, impianto di aerazione, etc.). Gli impianti dovranno essere spenti (posti in OFF), con lo scopo di lasciare le sedi in condizioni di sicurezza, evitare danni nei locali nel periodo di chiusura estiva e per avere le stesse condizioni di perfetta efficienza per l'inizio del nuovo anno di esercizio, nonché per il risparmio energetico.

## **TITOLO VI- CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI DI ALTRI PRODOTTI**

### **ART. 17 - DERRATE ALIMENTARI**

Per la preparazione dei pasti l'I.A. deve garantire il rispetto delle specifiche tecniche di base, (punto 5.3.1 Produzione degli alimenti e delle bevande) di cui al "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica amministrazione – criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva" che individua, tra l'altro, per diverse tipologie di derrate la percentuale minima, espressa in percentuale sul peso totale, di utilizzo di derrate alimentari provenienti da:

- a) Produzione biologica;
- b) Sistemi di produzione integrata;
- c) Prodotti IGP DOP e STG;
- d) Prodotti tipici e tradizionali;
- e) Pesce derivante da acquacoltura biologica o pesca sostenibile.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari sono indicate all'allegato III al presente capitolato speciale.

L'Impresa appaltatrice, in fase di esecuzione, dovrà indicare dettagliatamente per ogni ricetta dei menù (infanzia e primaria per i periodi autunno inverno – primavera estate) gli ingredienti che provengono da produzione biologica, produzione integrata, prodotti IGP DOP e STG, prodotti tipici e tradizionali, acquacoltura biologica o pesca sostenibile.

Ciò al fine di consentire una verifica sul rispetto:

- della percentuale minima dei prodotti (provenienti da produzione biologica, produzione integrata, prodotti IGP DOP e STG, prodotti tipici e tradizionali, acquacoltura biologica o pesca sostenibile) previsti nei C.A.M. e nell'allegato III al Capitolato speciale;

- della percentuale (di peso sul totale) dei prodotti (Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine e carne) provenienti da produzione biologica, offerta dal concorrente in sede di gara, rispetto al totale della medesima tipologia di alimenti presenti nei menù (infanzia e primaria per i periodi autunno inverno – primavera estate).

L'I.A. inoltre, dovrà produrre (dichiarazione documentata verificabile o certificazione rilasciata da organismi nazionali o internazionali riconosciuti), atta a dimostrare la conformità ai requisiti standard stabiliti in ordine alle caratteristiche merceologiche e alla provenienza delle derrate alimentari.

Per quanto riguarda i prodotti esotici del commercio equo solidale (banane, ananas), l'I.A. in fase di esecuzione dovrà garantire la distribuzione di banane o ananas offerta in fase di gara.

L'Impresa Appaltatrice dovrà garantire la stagionalità delle derrate alimentari come previsto dall'allegato III "Caratteristiche delle Derrate alimentari" del presente C.S.A..

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere inoltre conformi:

- a) Ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti dalle normative vigenti, che qui si intendono tutte richiamate;
- b) Alle specifiche tecniche merceologiche di cui all'allegato III del presente C.S.A.

#### **ART. 18 - DIVIETO DI O.G.M.**

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".

Le carni impiegate devono provenire da animali alimentati con mangimi nella cui composizione non sono presenti materie prime di origine transgenica.

#### **ART. 19 - APPROVVIGIONAMENTO**

L'Impresa Appaltatrice deve garantire l'approvvigionamento delle derrate alimentari e dei materiali non alimentari solo da fornitori qualificati che ne garantiscano l'affidabilità, sia in termine di garanzia della qualità, sia in termini di capacità per far fronte agli impegni presi.

Si richiedono fornitori in possesso di:

- a) Certificazione di qualità;
- b) Certificazione di qualità ambientale;
- c) Certificazione specifica di prodotto (derrate alimentari e non);
- d) Rintracciabilità di ogni prodotto (derrate alimentari e non).

L'Impresa Appaltatrice dovrà definire procedure specifiche. Le procedure devono essere parte di un Sistema di Gestione Aziendale dell'Impresa Appaltatrice certificato ai sensi di una norma tecnica riconosciuta.

## **ART. 20 - CARATTERISTICHE MATERIALI ED OGGETTI NON ALIMENTARI**

L'Impresa Appaltatrice dovrà utilizzare materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA) conformi al Regolamento (CE) n. 1935/2004 e norme specifiche per i singoli materiali che qui si intendono tutte richiamate.

Tutti i materiali ed oggetti devono essere prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione e, in condizioni d'impiego normale o prevedibile, non devono trasferire agli alimenti componenti in quantità tale da:

- a) Costituire un pericolo per la salute umana;
- b) Comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari;
- c) Comportare un deterioramento delle caratteristiche organolettiche.

## **ART. 21 - REQUISITI DEI PRODOTTI IN CARTA TESSUTO**

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 appaltatrice 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), di cui al punto 5.3.2 dei C.A.M. - Criteri ambientali minimi.

## **ART. 22 - REQUISITI DEGLI IMBALLAGGI**

Gli imballaggi (primario, secondario e terziario) devono rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte;
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

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%.

## **ART. 23 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE**

L'I.A. deve garantire l'utilizzo di derrate alimentari conformi in materia di etichettatura alle norme vigenti che qui si intendono tutte richiamate. L'etichettatura delle derrate alimentari, in particolare, deve essere conforme al Regolamento CE 1169/2011.

## **ART. 24 - STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Le derrate alimentari, destinate alla preparazione dei pasti, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini, devono essere quelle contemplate nelle suddette specifiche tecniche. In fase di controllo dette derrate devono essere immediatamente individuabili.

Lo stoccaggio e la conservazione delle derrate alimentari devono essere effettuati in conformità a quanto disposto nell'allegato II "*Specifiche tecniche relative alle procedure operative*" al presente C.S.A..

L'Impresa Appaltatrice deve garantire, in particolare, procedure operative a salvaguardia dell'igiene e sicurezza degli alimenti, del rispetto delle temperature di conservazione e cross-contamination. Deve, inoltre, garantire il rispetto del FI.FO. (first in – first out).

## **TITOLO VII – QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI E MENU'**

### **ART. 25 - MENU' BASE**

Ogni pasto giornaliero da fornire, nel rispetto di quanto previsto dai criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva, dal presente capitolato e dalle indicazioni analitiche previste negli Allegati IV e V (MENU Autunno inverno – Primavera estate) e nell'allegato III "*caratteristiche derrate alimentari*", sarà così costituito:

- Un primo piatto;
- Un secondo piatto;
- Un contorno;
- Pane;
- Frutta fresca di stagione (in alternativa un prodotto da forno, un dessert, uno yogurt). La frutta deve essere servita matura e pronta al consumo.

Ordinariamente durante i pasti è prevista la distribuzione di acqua potabile di rete (acquedotto).

In caso di documentate esigenze igienico-sanitarie potrà essere richiesta la fornitura di acqua minerale in bottiglia (mezzo litro per alunno) o di acqua di sorgente in boccioni in polycarbonato (tale fornitura, fino al quantitativo del 5%, del numero totale di pasti annuo, sarà senza oneri aggiuntivi per la S.A.)

Potranno essere eventualmente previsti (d'intesa con la stazione appaltante) sistemi di distribuzione di acqua microfiltrata certificati ed autorizzati ai sensi di legge.

La fornitura dei pasti deve essere effettuata nei giorni che verranno comunicati, nei periodi di funzionamento delle scuole, per gli alunni ed il personale docente e non docente avente diritto.

In caso di sospensione delle lezioni l' I.A. verrà avvertita in anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso.

Il menù è formulato per garantire un'alimentazione equilibrata e corretta, ma anche gradevole ed accettabile.

Il range dei valori per energia e macronutrienti (carboidrati, lipidi e proteine), da rispettare per singolo pasto, sono stati calcolati come da indicazioni dei L.A.R.N. (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana).

Le derrate alimentari utilizzate fermo restando quanto previsto dai criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva devono rispettare le caratteristiche previste dall'Allegato III al presente C.S.A..

Devono possedere le caratteristiche indicate ed essere preparate nella quantità e con le modalità previste negli Allegati IV e V al presente C. S. A. .

L'inserimento di alimenti non contemplati dal Capitolato è ammessa, previo accordo tra la S.A. e l'I.A.. In questo caso occorrerà formalizzare per iscritto le caratteristiche merceologiche dei nuovi inserimenti.

#### **ART. 26 - MENU' PER DIETE DIFFERENZIATE**

Il servizio prevede la fornitura di diete differenziate per motivi etici,etnici,religiosi o per motivi di salute senza ulteriori oneri aggiuntivi per la S.A..

Per non squilibrare il valore nutrizionale medio, calcolato su base settimanale, i menù per le diete differenziate (etniche/religiose e speciali per motivi di salute) dovranno rispettare le grammature e il valore nutrizionale giornaliero previsti. Dovranno anche rispettare, il più possibile, la tipologia delle ricette del menù base.

La produzione di dette diete, il trasporto e la somministrazione agli utenti, dovrà essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale e ne deve essere fatto specifico riferimento nel documento di autocontrollo.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Le diete speciali devono essere confezionate in piatti/contenitore monoporzione sigillato e con un codice inequivocabilmente corrispondente all'utente a cui è destinato, perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

L'ordinazione delle diete speciali (fermo restando le richieste preliminari previste) viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù.

#### **ART. 27 - DIETE ETICHE-ETNICHE/RELIGIOSE**

Saranno garantite diete determinate da motivazioni etiche – etnico/religiose. All'interno di tale categoria rientrano altresì le diete speciali per vegetariani.

Per le diete per ragioni etiche – etnico/ religiose, è richiesta la semplice richiesta-dichiarazione dei genitori.

I menù per motivazioni etiche - etnico-religiose dovranno mantenere le stesse caratteristiche di variabilità, stagionalità e qualità nutrizionale del menù base, rispettandone la struttura.

#### **ART. 28 - DIETE SPECIALI PER MOTIVI DI SALUTE**

L'Impresa dovrà rispettare le diete speciali ed i menù alternativi per le diverse patologie, fermo restando il rispetto assoluto:

1. di quanto indicato dal medico in fase di certificazione,
2. dei valori nutrizionali e delle caratteristiche di qualità e stagionalità dei menu base;
3. delle indicazioni generali presenti negli allegato al C.S.A. (relativamente a tipo di materia prima e grammature).

I menù proposti in fase di esecuzione, con allegatele ricette con grammature e valori nutrizionali, dovranno essere firmati da figura professionale (nutrizionista)e riguardare:

- **ALLERGIE O INTOLLERANZE**, almeno per ,
  - allergia a uovo e derivati,

- allergia a latte e derivati,
- allergia congiunta latte/uovo,
- allergia al pesce,
- favismo.

Per altre eventuali forme di allergia o intolleranza, non previste nel presente elenco, l'I.A. provvederà a far elaborare un menu alternativo, conforme alla patologia evidenziata, a proprio personale, professionalmente abilitato, alla richiesta.

- **CELIACHIA:** per la preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti per i celiaci si devono utilizzare flussi produttivi e corrette procedure atte ad annullare o, laddove non possibile, a ridurre al minimo il rischio di contaminazioni incrociate con altri alimenti in cui è presente l'ingrediente/elemento di rischio.
- **PATOLOGIE DISMETABOLICHE:** per queste patologie le diete devono essere particolarmente personalizzate (questi menù andranno redatti dal personale dell'Impresa affidataria a seguito delle indicazioni presenti nelle ricette mediche di accompagnamento alla richiesta). Si intendono diete per patologie anche quelle per indicazioni sanitarie per il controllo del peso o per forme dismetaboliche di media o alta gravità.

Altre variazioni nei menù per particolari patologie avverranno a seguito di richiesta da parte dei genitori con relativa certificazione medica.

La stazione appaltante si riserva il diritto, tramite i suoi consulenti e/o servizio nutrizionistico A.S.L. di richiedere eventuali modifiche o integrazioni a qualsiasi menù per diete speciali redatto.

L'Impresa appaltante dovrà mettere a disposizione parte il personale dietista proposto in fase di gara, per un servizio di assistenza ai genitori, per suggerimenti o chiarimenti in merito alle diete differenziate proposte ai piccoli.

#### **ART. 29 - DIETA LEGGERA / IN BIANCO**

Deve essere giornalmente garantita la distribuzione di dieta "leggera" ai bambini, in caso di temporanea indisposizione.

Qualora la durata dell'indisposizione sia superiore a tre giorni la richiesta dovrà essere corredata da opportuno certificato e, in questa circostanza, la dieta stessa sarà trattata come dieta speciale.

La dieta leggera in bianco non può essere considerata come menù alternativo .

#### **ART. 30 - VARIAZIONE MENU'**

Per comprovate esigenze non dipendenti dalla I.A. (esempio: improvvisa indisponibilità nella fornitura di alcuni alimenti, scioperi, guasti, ecc.), il menù di un giorno può essere modificato. La variazione deve essere comunicata alla S.A. e agli utenti

Nel caso di variazione del menù, occorre rispettare, per quanto possibile, il valore nutrizionale del menù tipo. Deve, inoltre, essere rispettato il valore economico del menù tipo.

La S.A. può richiedere la variazione del menù in caso di evidente non gradimento dei piatti da parte degli utenti..

#### **ART. 31 - CESTINI FREDDI**

A richiesta degli Istituti Scolastici ed in occasione di gite didattiche, il menù giornaliero può essere sostituito da un "pranzo al sacco"(cestini freddi).

I cestini freddi(monoporzione) saranno composti da:

- 2 panini, preparati con:  
INFANZIA PRIMARIA/ADULTI
- pane all'olio g 50 / g 70
- affettato g 50 / g 80
- formaggio tipo caciotta g 50 / g 80
- frutta g 120 g 150 o dessert monoporzione
- acqua minerale naturale, in bottiglia (500 ml )
- succo di frutta

Nella fornitura dei cestini si dovrà tener conto delle diete speciali.

Gli alimenti per i cestini andranno composti in contenitori mono pasto, resistenti al peso, maneggevoli, facili da usare ed essere distribuiti ai piccoli. Dovranno contenere tovaglietta, tovaglioli in carta-tessuto, bicchiere monouso e, se del caso, cucchiaino per il dessert, e sacchetto per lo smaltimento dei rifiuti o la conservazione degli scarti.

I cestini freddi devono essere confezionati nella stessa giornata del consumo, salvo situazioni debitamente documentate per le quali gli stessi potranno essere parzialmente confezionati, previa autorizzazione dell' ufficio scolastico al massimo il giorno precedente e correttamente conservati.

### **ART. 32 - GRAMMATURE**

L'I.A. deve garantire la preparazione dei pasti in accordo ai menù di cui agli allegati IV e V, nella quantità prevista e differenziata per la scuola dell'Infanzia e Primaria.

I pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione, espressi in grammi, sono riportati negli allegati IV e V al presente CSA. Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti e sfrisi di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

In tutti i T.C. deve essere disponibile una bilancia automatica per la verifica del peso dei pasti delle pietanze da parte del personale incaricato del controllo.

### **ART. 33 - PREPARAZIONE E COTTURA**

Tutte le operazioni di preparazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica e nutritiva.

La preparazione dei pasti deve essere realizzata nella mattinata in accordo all'allegato II "*specifiche tecniche relative alle procedure operative*" al presente CSA. L'I.A. deve in questi casi garantire una adeguata conservazione.

Le modalità suggerite per la cottura sono:

- a) Cottura al vapore;
- b) Cottura al forno;
- c) Cottura in brasiera;
- d) Cottura piastre elettriche;
- e) Altre tecnologie innovative.

Ad integrazione delle modalità di cottura di cui sopra, dettagli sulle modalità di preparazione di alcuni alimenti, parte del menù, sono riportati nell'allegato II "Specifiche tecniche relative alle procedure operative". L'I.A. dovrà garantire procedure dedicate ed appropriate per la preparazione delle diete speciali.

## **TITOLO VIII- PULIZIE E SANIFICAZIONI**

### **ART. 34 - PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE**

Nel rispetto delle specifiche tecniche di base, (punto 5.3.5 Pulizie dei locali) di cui al "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica amministrazione – criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva" l'Impresa appaltatrice 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.

L' I.A. deve rispettare il programma di intervento di pulizia e sanificazione relativo a tutte le superfici interessate dalla gestione del servizio affidato. L'I.A. dovrà in materia di igiene garantire il rispetto dei requisiti previsti nel regolamento 852/2004. Dovrà, inoltre, essere dotata di un piano di autocontrollo in accordo ai principi HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

Le operazioni da effettuare sono tutte richiamate nell'allegato II "Specifiche tecniche relative alle procedure operative" al presente C.S.A..

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale addetto secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. Il personale addetto dovrà essere opportunamente formato a riguardo.

Le attrezzature presenti presso le cucine devono essere sanificate alla fine di ogni ciclo produttivo. I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la sanificazione e pulizia degli impianti, macchine, arredi, attrezzature ed utensili dovranno essere sostituiti ogni settimana e comunque ogni qualvolta sia necessario.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli stessi dovranno essere scollegati dalla rete pubblica.

### **ART. 35 - MODALITÀ DI PULIZIA DEI REFETTORI E DEI LUOGHI DI CONSUMO DEL PASTO**

Le operazioni da effettuare sono tutte richiamate nell'allegato II "Specifiche tecniche relative alle procedure operative" al presente C.S.A..

Alle operazioni di pulizia dovrà essere preposto un numero adeguato di unità di personale.

### **ART. 36 - MODALITÀ DI UTILIZZO DEI DETERSIVI E LORO STOCCAGGIO**

Tutti i detergenti dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni riportate sulle schede tecniche dei prodotti forniti dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

I detergenti e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

### **ART. 37 - INTERVENTI DI DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE**

L'I.A. deve effettuare presso tutti i locali affidati per la gestione del servizio interessati alla conservazione, preparazione, distribuzione e consumo degli alimenti, e loro pertinenze, nonché negli spazi adibiti alla raccolta rifiuti, un intervento di derattizzazione e di disinfestazione all'inizio del servizio e poi con cadenza trimestrale per tutta la durata del contratto ogni qualvolta il monitoraggio ne evidenzia l'esigenza.

L'I.A. dovrà conservare presso il centro refezionale e presso il terminale di consumo tutte le attestazioni rilasciate dalle Imprese specializzate che hanno svolto gli interventi di derattizzazione e disinfestazione.

Le operazioni di derattizzazione e disinfestazione possono essere svolte esclusivamente da Imprese in possesso delle abilitazioni ai sensi di legge.

### **ART. 38 - PULIZIA MEZZI DI TRASPORTO**

E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia ed alla sanificazione dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti.

## **TITOLO IX – GESTIONE RIFIUTI E AVANZI**

### **ART. 39 - GESTIONE RIFIUTI**

L'I.A. deve garantire la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta stabilite dall'Ente, e nel rispetto del vigente Regolamento comunale.

L'I.A. deve adottare, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione, tutte le misure necessarie a ridurre al minimo il volume degli imballaggi e dei contenitori prediligendo l'utilizzo di imballaggi riciclabili. L'I.A. è tenuta a conferire le diverse frazioni, previa riduzione volumetrica, in modo da garantire la massima purezza del materiale differenziato. È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.).

L'amministrazione effettuerà le necessarie verifiche in corso di esecuzione contrattuale al fine di verificare la corretta gestione dei rifiuti anche in riferimento alle proposte per la riduzione dei rifiuti e degli imballaggi presentate nell'offerta tecnica dalla I.A.

### **ART. 40 - RECUPO DEL CIBO NON SOMMINISTRATO E GESTIONE AVANZI**

L'I.A. deve prevedere la raccolta ed il recupero del cibo non somministrato e delle derrate integre non distribuite per destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuino, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari nel rispetto della Legge del 19 Agosto 2016 n.166 (punto 5.4.3 dei C.A.M.).

Per i pasti in parte consumati dagli utenti, l'I.A. deve prevederne il recupero e la consegna da destinare al consumo animale, al compostaggio, o ad altre modalità di riutilizzo.

## **TITOLO X – PERSONALE**

### **ART. 41 - DISCIPLINA DEL RAPPORTO DI LAVORO E CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA SOCIALE**

L'I.A. per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti ed in conformità a quanto previsto dalle disposizioni del presente capitolato speciale.

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'art. 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D.lgs. n. 81 del 15 giugno 2015.

L'I.A. deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente C.S.A., condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo o integrativo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Latina.

L'I.A. deve impiegare personale regolarmente assunto con contratto, previsto dal C.C.N.L., e quindi indicato nel libro paga dell'I.A. medesimo.

In caso di subappalto, l'I.A. deve verificare che il personale addetto abbia un regolare rapporto di lavoro con il subappaltatore. L'I.A. è tenuta ad impiegare il personale nello svolgimento delle mansioni proprie della qualifica rivestita.

I suddetti obblighi vincolano l'IA anche nel caso in cui lo stesso non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto, per tutto il periodo di validità del contratto sottoscritto.

L' I.A. è tenuta 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.

La S.A. procede in corso di esecuzione del contratto alla verifica della regolarità contributiva dell'appaltatore mediante acquisizione del D.U.R.C.

In caso di ottenimento di un D.U.R.C. che segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, il Responsabile del procedimento sospende i pagamenti fino alla regolarizzazione e trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli Enti previdenziali ed assicurativi (art. 30, comma 5 del D. Lgs. 50/2016).

### **ART. 42 - ORGANICO E REINTEGRO DEL PERSONALE**

Presso il Centro di cottura dell'I.A., l'attività di coordinamento della preparazione dei pasti deve essere affidata ad cuoco dotato di pluriennale esperienza maturata in strutture similari.

Presso ogni Terminale di Consumo deve essere assicurata, in relazione al numero di utenti, la presenza di un numero adeguato di personale addetto alla distribuzione dei pasti, tale comunque da rispettare il rapporto minimo di 1 Addetto Servizi Mensa ogni 40 pasti erogati.

Entro 30 giorni dall'avvio del servizio e all'inizio di ogni anno scolastico, l'I.A. deve comunicare per iscritto alla S.A. l'elenco nominativo del personale, suddiviso per Terminali di consumo presso il quale viene prestato servizio, con l'indicazione della qualifica e dell'orario di lavoro effettuato.

L'I.A. deve tenere un foglio firma giornaliero del personale addetto ad ogni singolo T.C. completo di nominativi, qualifica ed orari dei dipendenti, da esibire ad ogni richiesta di controllo della S.A.

Tutte le sostituzioni di personale, per qualsiasi motivo, dovranno essere tempestivamente comunicate alla S.A., con l'indicazione del nominativo del soggetto sostituito e di quello in sostituzione e delle relative qualifiche.

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo deve essere immediatamente sostituito, con personale di pari qualifica e debitamente formato, in modo da garantire il costante rispetto dell'organico. In caso di assenza del personale, l'I.A. è tenuta a procedere alla sostituzione, utilizzando gli istituti contrattuali previsti dalla normativa vigente che qui si intende tutta richiamata.

#### **ART. 43 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO**

L'I.A. ha l'obbligo di indicare per iscritto, prima dell'avvio del servizio, alla stazione appaltante il nominativo del Responsabile del Servizio, che deve avere qualifica professionale idonea ed un'anzianità lavorativa comprovata da pluriennale esperienza inattività similari.

Il Responsabile del Servizio sarà il referente del servizio, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto l'I.A.

Il Responsabile del Servizio dovrà garantire la corretta attuazione di ogni aspetto del contratto.

In particolare il responsabile del servizio:

- a) deve garantire la reperibilità in qualsiasi momento durante l'effettuazione del servizio, intervenendo, anche direttamente, in accordo con la S.A. per risolvere con tempestività eventuali problematiche insorte;
- b) coordinare tutte le attività poste a carico della I.A. al fine di garantire il buon andamento del servizio;
- c) partecipare ad incontri stabiliti dalla S.A. per il monitoraggio e la verifica sull'andamento del servizio.

#### **ART. 44 - DIETISTA**

L'I.A. deve assegnare al servizio un Dietista che deve essere in possesso di titolo di studio abilitante all'esercizio della professione.

Il Dietista dell'I.A. deve garantire la predisposizione delle Diete Speciali, la supervisione nella preparazione delle medesime nonché l'addestramento del personale dedicato alla preparazione di tali diete con particolare attenzione agli aspetti igienico-sanitari.

Deve altresì garantire il proprio ausilio per qualsiasi necessità di verifica e/o cambiamento del menù, nonché collaborare per le informazioni da fornire all'utenza in ordine ai menù, grammature, ecc..

## ART. 45 - NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro conformi alla normativa vigente, che qui si intende tutta richiamata, da indossare durante il servizio.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'I.A. dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo, riportante:

- Foto personale;
- Nome e cognome;
- Qualifica;
- Nome dell'I.A..

Il cartellino identificativo è personale e può essere usato solo dal titolare.

L'I.A. dovrà altresì fornire ai rappresentanti dei genitori camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi che la commissione mensa effettuerà presso il T.C., nonché al personale di vigilanza e ispezione, ai sensi delle vigenti normative in materia di igiene e sicurezza.

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico-sanitaria.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio non dovrà avere smalto sulle unghie, né indossare orologi, anelli e braccialetti, collane e similari, al fine di evitare contaminazioni dei prodotti in lavorazione.

L'I.A. deve assicurare che il proprio personale:

- tenga un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza, nei confronti della quale il servizio si svolge;
- segnali tempestivamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni;
- ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti;
- osservi tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dalla S.A.;
- mantenga la riservatezza su ciò di cui verrà a conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della S.A. o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

Il personale impiegato presso il T.C. è tenuto ad apporre la propria firma ad inizio turno e al termine dello stesso.

Il personale impiegato, compreso quello in sostituzione, deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene-sicurezza della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'I.A. è responsabile del comportamento del proprio personale operante presso i T.C. e di quanto attiene ai rapporti con l'utenza e di collaborazione tra il proprio personale, quello della S.A. e gli incaricati del controllo di conformità.

## **ART. 46 - SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO**

L'I.A. è obbligata a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990, n. 146 e successive modifiche ed integrazioni "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge.

Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate con la S.A., in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi (cestini) di uguale valore nutrizionale ed economico.

Tali soluzioni organizzative sono applicabili unicamente alle fattispecie previste dalle norme di legge, e, pertanto, ogni ulteriore forma di agitazione non potrà dar luogo - in nessun modo - a modifiche delle prestazioni dovute.

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno diritto all'appaltatore a risarcimenti o indennizzi a qualsiasi titolo. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevisto ed imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'I.A., che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della dovuta diligenza, previdenza e perizia dovute dalla S.A..

## **ART. 47 - FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE**

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, con particolare riferimento al D.lgs. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, l'I.A. deve assicurare la formazione del personale addetto al servizio di ristorazione in materia di igiene e sicurezza alimentare così come previsto dal Reg. 852/2004. La stessa dovrà avere le caratteristiche di specificità, permanenza, durata e contenuti previsti dalla Deliberazione di Giunta della Regione Lazio n. 282 dell'8/3/2002 e sue successive modifiche o integrazioni.

In riferimento ai Criteri ambientali minimi il piano della formazione dovrà inoltre riguardare i seguenti argomenti:

- 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 gestione mense.

## **TITOLOXI – CONTROLLO DI CONFORMITA' E DI QUALITA'**

### **ART. 48 - CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE**

La S.A. si riserva il diritto di procedere, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, a controlli per verificare la conformità del servizio alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato di appalto.

L'I.A. deve pertanto consentire al personale incaricato dei controlli dall'Amministrazione Comunale l'accesso a tutti i locali dove si svolge il servizio (centro cottura della I.A. e terminali di consumo) e fornire tutta la collaborazione, i chiarimenti e la documentazione necessaria.

Durante i controlli il personale dell'I.A. non dovrà interferire in alcun modo con le operazioni.

I soggetti incaricati dalla S.A. per il controllo (tra l'altro) potranno:

- eseguire audit ispettivi:
  - sulle caratteristiche merceologiche delle materie prime;
  - sulle modalità di stoccaggio, conservazione e trasporto;
  - sul rispetto delle procedure di lavorazione previste dal C.S.A.;
  - sul rispetto delle grammature e dei menù;
  
- se del caso:
  - effettuare campionamenti per la verifica dell'igiene ambientale su superfici e attrezzature;
  - effettuare campionamenti su materie prime o prodotti pronti al consumo per il controllo del possesso dei requisiti microbiologici.

Le eventuali spese relative agli esami per le campionature di cibo (max. in n. di 5/anno scolastico) saranno a totale carico dell'Impresa appaltatrice.

La S.A. potrà svolgere inoltre, qualsiasi altro controllo e verifica necessario a riscontrare la conformità del servizio alle prescrizioni contenute nel presente Capitolato speciale di appalto.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, l'Impresa verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per la S.A.

Per le contestazioni rilevate dagli organi di controllo che possano dar luogo alle penalità, la S.A. (tramite i suoi incaricati) farà pervenire per iscritto le contestazioni alla I.A. . Qualora entro dieci giorni l'Impresa Appaltatrice non fornisca adeguate controdeduzioni, la S.A. applicherà le penali previste.

#### **ART. 49 - ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO**

Gli organi preposti al controllo sono:

- a) La S.A. e suoi incaricati (es. direttore esecuzione);
- b) Gli organi di vigilanza e ispezione dell'Azienda Sanitaria per tutti gli aspetti di competenza;
- c) Gli altri organi di vigilanza e ispezione competenti in materia.

#### **ART. 50 - DIRETTORE ESECUZIONE**

Prima dell'avvio del servizio la S.A., nomina il Direttore dell'esecuzione del contratto di refezione scolastica, per lo svolgimento delle verifiche tecniche, controlli ispettivi presso il centro cottura e presso i plessi scolastici di erogazione del servizio, e quanto altro previsto dall'art. 102 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.. Per la funzione di D.E.C. considerata la specifica professionalità richiesta, la S.A. potrà ricorrere ad esternalizzare l'incarico.

### **ART. 51 - AUTOCONTROLLO DELL'I.A.**

L'I.A. dovrà presentare il piano di autocontrollo ai sensi del D. Lgs. 6.11.2007 n. 193.

In particolare la Ditta assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno rispetto delle disposizioni di cui al Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 852/2004, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. A tal fine l'I.A. dovrà essere dotata, nell'ambito della propria struttura aziendale o a mezzo di apposite convenzioni stipulate, di un laboratorio analisi chimico fisiche microbiologiche riconosciuto o accreditato, con obbligo di preventiva comunicazione circostanziata a tale titolo.

L' I.A. libera la S.A. da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico sanitaria delle trasformazioni alimentari.

### **ART. 52 - CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI**

La Ditta dovrà provvedere al prelievo giornaliero di una porzione (circa 100 g.) a campione dei cibi somministrati da riporre all'interno di sacchetti sterili per conservarli in frigorifero per le 72 ore successive al consumo. Tali campioni servono ad essere utilizzati in caso di reclamo, e sono comunque messi a disposizione dell'Amministrazione Comunale.

### **ART. 53 - HACCP E RINTRACCIABILITÀ**

L'Impresa affidataria deve uniformarsi all'obbligo di autocontrollo previsto dal regolamento CE852/2004, individuando nella sua attività i processi, le fasi o le operazioni che potrebbero rivelarsi a rischio per la salubrità e la sicurezza degli alimenti, garantendo che vengano applicate le opportune procedure di buona prassi igienica avvalendosi dei principi dello HACCP. (Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici).

In applicazione della normativa vigente l'Impresa affidataria dovrà redigere un piano di autocontrollo, per la specifica attività oggetto dell'appalto, contenente un dettagliato programma di audit ispettivi e controlli analitici su campioni ambientali e di alimenti e di procedure per la rintracciabilità.

Tutti gli aspetti di igiene e sicurezza alimentare devono essere indicati all'interno del piano di autocontrollo dell'Impresa affidataria, come previsto dalla normativa vigente.

### **ART. 54 - COMMISSIONE MENSA**

Alla Commissione refezione scolastica spetta il compito di verificare il buon funzionamento del servizio mensa, di segnalare eventuali problemi connessi alla gestione del servizio nonché di formulare eventuali proposte relative all'alimentazione degli alunni e al miglioramento del servizio.

La Commissione mensa, ai sensi dell'art. 12 del vigente Regolamento Comunale del Servizio di refezione scolastica, è composta dal Dirigente del Settore competente o suo delegato, da un rappresentante del SIAN – ASL, da un rappresentante dell'impresa appaltatrice, da due rappresentanti dei docenti e da due genitori degli alunni per ogni plesso scolastico nel quale è erogato il servizio.

La Commissione refezione scolastica è convocata e presieduta dal Dirigente del Settore competente o suo delegato. Per i sopralluoghi da effettuarsi presso i terminali di consumo delle scuole, la Commissione opera mediante i rappresentanti dei docenti e dei genitori del plesso scolastico di riferimento.

Durante i sopralluoghi la Commissione Mensa procederà a rilevare la gradibilità dei pasti, il rispetto grammature, la conformità del pasto fornito con quanto previsto dal menù e quanto altro necessario per verificare la buona qualità del servizio.

Nel corso dei sopralluoghi, i componenti della Commissione Mensa potranno effettuare degli assaggi di piccole porzioni del pasto. Di ogni sopralluogo sarà redatta apposita scheda di verifica che a cura della S.A. verrà inviata in copia all'impresa appaltatrice al fine attivare gli eventuali interventi integrativi e/o correttivi necessari a garantire la buona qualità del servizio.

I sopralluoghi potranno essere effettuati con preavviso (alla I.A.) nella stessa giornata del controllo, in orario successivo a quello in cui, presso il centro di cottura dell'I.A. è terminata la cottura ed il confezionamento dei pasti da inviare presso i terminali di consumo. Se del caso potranno essere previsti sopralluoghi senza alcun preavviso.

I membri della Commissione Mensa si devono astenere dalla visita in caso di qualsiasi tipo di malattia. I membri, nel rispetto della sensibilità dei bambini, devono svolgere il proprio ruolo con discrezione e buon senso. Non potranno essere scattare fotografie o riprendere immagini all'interno dei centri cottura e dei refettori.

Su richiesta della Commissione mensa, nel rispetto di quanto stabilito nel capitolato speciale, la S.A. potrà accogliere specifiche e mirate richieste di variazioni del menù.

In collaborazione con l'Amministrazione Comunale, potranno essere proposti dalla Commissione mensa programmi ed attività di educazione nutrizionale per i docenti, i ragazzi e le famiglie.

## **TITOLO XII – NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO**

### **ART. 55 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA**

L'I.A. dovrà garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, attenendosi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D. Lgs. 81/2008 e s.m.i..

L'I.A. dall'inizio del servizio, dovrà disporre il Documento sulla Valutazione dei Rischi (DVR) ai sensi del D. Lgs. 81/2008 e trasmettere alla S.A. la comunicazione dell'avvenuto deposito presso il luogo di lavoro (CC/TC) del predetto D.V.R. Quest'ultimo dovrà essere sviluppato tenendo debitamente in considerazione i rischi d'interferenza riportati nel Documento di Valutazione dei Rischi d'Interferenza..

Il D.U.V.R.I. sarà sottoscritto congiuntamente dall'I.A. e dalla S.A. ed integrerà gli atti contrattuali. Eventuali variazioni tecniche ed, non prevedibili a priori, che possano indurre variazioni nelle attività previste nel contratto di appalto, con conseguenti modifiche nella valutazione dei rischi interferenti, dovranno essere valutate tramite riunioni di coordinamento e/o sopralluoghi tra gli RSPP delle strutture scolastiche e il responsabile della sicurezza dell'I.A.. A seguito di tali riunioni, si procederà con la compilazione di apposito verbale da allegare al DUVRI e l'aggiornamento della/e sezione/i del DUVRI, in caso di variazioni sostanziali. Resta a carico dell'I.A. la dotazione,

per tutto il personale impiegato nel servizio, di Dispositivi di Protezione Individuali e ad Uso Promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

#### **ART. 56 - PIANO DI EVACUAZIONE**

All'avvio del servizio l'I.A. dovrà essere dotata del piano per l'evacuazione in caso di emergenza ai sensi del D. Lgs. 81/08. Le modalità per l'attuazione del piano di evacuazione dovranno essere portate a conoscenza delle strutture scolastiche per il coordinamento delle eventuali operazioni di emergenza.

#### **ART. 57 - NORME DI SICUREZZA NELL'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI**

L'I.A. dovrà definire procedure adeguate per le attività di pulizia e sanificazione, tenendo in considerazione le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati. Il personale addetto alle operazioni di pulizia e sanificazione deve fare uso di idonei dispositivi di protezione individuali nell'espletamento di tali attività.

### **TITOLO XIII – NORME CONTRATTUALI**

#### **ART. 58 - CONTRATTO ED ONERI A CARICO DELL'I.A.**

Sono a carico dell'I.A. tutti gli oneri connessi all'esecuzione delle prestazioni previste nel presente Capitolato Speciale d'Appalto, nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge e comunque di tutte le spese occorrenti per la corretta e puntuale esecuzione dell'appalto.

Sono inoltre a carico dell'I.A.:

- Le spese di stipula e registrazione contratto e tutte le imposte e tasse;
- I premi delle assicurazioni necessarie;
- I costi per ulteriori analisi richieste su campionamenti di prodotti;
- Autorizzazioni e titoli abilitativi.

#### **ART. 59 - PREZZO UNITARIO PASTO E REVISIONE PREZZI**

Il prezzo unitario del pasto è quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto a seguito dell'aggiudicazione. Con riferimento a quanto stabilito nel presente capitolato speciale, nel prezzo unitario del pasto si intendono interamente compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso o implicito dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente forniti in conformità delle prescrizioni del presente Capitolato Speciale. Resta convenuto che il prezzo unitario dei pasti è comprensivo di ogni voce di spesa che il presente Capitolato pone a carico dell'Impresa affidataria. Il prezzo unitario del pasto si intende stabilito dall'offerente, a suo rischio e pericolo e quindi invariabile durante tutta la durata del contratto che si andrà a stipulare per tutte le forniture, e indipendente da qualsiasi eventualità, fatta salva la revisione periodica del prezzo, a partire dal secondo anno, con cadenza annuale previa espressa richiesta dell' Impresa appaltatrice sulla base della variazione degli indici ISTAT generale dei prezzi al consumo per famiglie di impiegati ed operai in Italia al netto dei tabacchi (indice F.O.I.).

## **ART.60 - LIQUIDAZIONI E PAGAMENTI**

Il pagamento dei corrispettivi, avverrà a fronte di presentazione di singole fatture mensili che terranno conto:

- del numero dei pasti espressamente ordinati ed effettivamente consegnati in ogni T.C.( numero che sarà verificato in fase istruttoria prima dell'avvio delle procedure di pagamento);
- del prezzo unitario del pasto, come da offerta, (fatta salva l'eventuale revisione del prezzo così come disciplinata nel C.S.A.).

Si stabilisce sin d'ora che la S.A. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'IA, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediate ritenute da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra (decurtazione dal totale fatture).

I pagamenti avverranno entro 30 giorni dalla data del ricevimento della fattura elettronica al protocollo generale della S.A., salvo insorgano fondate contestazioni sulla fattura stessa e previa verifica di regolarità contributiva mediante acquisizione del Documento Unico Regolarità Contributiva (D.U.R.C) da parte della S.A. .

La liquidazione del corrispettivo è comunque subordinato all'acquisizione del Documento Unico Regolarità Contributiva (D.U.R.C).

Tutti i servizi oggetto del presente capitolato non potranno essere sospesi o abbandonati anche nel caso di ritardato pagamento del corrispettivo contrattuale. L'eventuale violazione alla disposizione, autorizza la S.A. ad applicare le penali contrattuali, nonché ad addebitare all'I.A. inadempiente le eventuali spese sostenute per l'esecuzione in proprio, ovvero, con altro operatore economico ritenuto idoneo, fatta salva la facoltà di risoluzione anticipata del contratto e di introito della garanzia fideiussoria per la cauzione definitiva a titolo di risarcimento del danno.

I pagamenti saranno effettuati osservando le modalità e le norme contenute nel vigente regolamento di contabilità della SA, nel rispetto dell'art.3, della Legge 13/8/2010, n.136, successive modificazioni ed integrazioni, recante norme in materia di "tracciabilità di flussi finanziari".

## **ART.61 - VARIANTI AL CONTRATTO**

La S.A. si riserva la facoltà di richiedere la variazione al contratto stipulato comunque autorizzate dal R.U.P. ai sensi dell'art.106 D.Lgs. 50/2016.

L'Impresa dovrà, qualora richiesto, eseguire le variazioni richieste nei termini stabiliti.

## **ART. 62 - SUBAPPALTO**

Il contratto non può essere ceduto a terzi. L'I.A. può subappaltare, ai sensi dall'art. 105 del D.Lgs 50/2016, i soli servizi accessori a quello principale, costituiti dal trasporto dei pasti e da quello di rilevazione e gestione informatizzata prenotazione pasti. L'Impresa che intenda procedere al subappalto della parte di servizio sopra indicata, dovrà darne indicazione in sede di gara, ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs 50/2016, già menzionato, ferma restando la responsabilità dell'I.A. nei confronti della S.A. per il complesso degli obblighi previsti dal presente capitolato.

In mancanza di tale dichiarazione, il subappalto non sarà autorizzato; uguale conseguenza avrà una indicazione generica o comunque non conforme alle suddette prescrizioni.

L'accettazione del subappalto è subordinata all'adozione, da parte della S.A., di apposito provvedimento di autorizzazione.

La S.A., resta estranea, comunque, al rapporto intercorrente fra l'I.A. ed il/i soggetto/i giuridico/i in subappalto, per cui l'I.A. medesima resta l'unica responsabile nei confronti della S.A.

La violazione ai divieti innanzi stabiliti costituisce motivo di risoluzione ipso iure del contratto è di incameramento della garanzia fideiussoria per la cauzione definitiva, fatte salve le ulteriori eventuali azioni in danno.

### **ART. 63 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE**

L'I.A. che receda dal contratto incorre nella perdita della cauzione provvisoria, senza poter elevare pretese o eccezioni.

### **ART. 64 - CESSIONE DEL CREDITO**

L'I.A. non può cedere il credito se non nei limiti di quanto previsto dall'art.106, comma 13 del D.lgs 50/2016 e s.m.i..

### **ART. 65 - RESPONSABILITÀ DELL'I.A. E ASSICURAZIONI**

L'I.A. è direttamente responsabile sia civilmente che penalmente di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento del danno, senza diritto di rivalsa nei confronti della S.A..

L'I.A. stessa, pena la revoca dell'affidamento del servizio di ristorazione, è tenuta a stipulare, per tutta la durata del contratto, con primaria compagnia di assicurazione apposite polizze assicurative che coprano ogni rischio di responsabilità civile per eventuali danni comunque arrecati a persone o cose nell'espletamento del servizio, con i seguenti massimali:

a) R.C.T (Responsabilità Civile verso Terzi):

- € 6.000.000,00 per sinistro;
- € 2.000.000,00 per persona;
- € 2.000.000,00 per danni a cose o animali.

b) R.C.O. (Responsabilità Civile verso i prestatori di lavoro):

- € 3.000.000,00 per sinistro;
- € 2.000.000,00 per persona.

La polizza deve obbligatoriamente tenere indenne la S.A., nel modo più ampio e senza eccezioni o riserve, ivi compresi i dirigenti, funzionari, dipendenti e collaboratori, nonché i terzi per qualsiasi danno l'I.A. dovesse loro arrecare nella esecuzione di tutte le attività di cui al presente C.S.A..

La S.A. è, infatti, esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere a personale dell'I.A., agli utenti ed a terzi durante l'esecuzione del servizio.

La polizza assicurativa deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da eventuale tossinfezioni alimentare, avvelenamenti o inquinamenti subiti dagli utenti, nonché ogni altro danno conseguente alla produzione, distribuzione e somministrazione dei pasti da parte dell'IA, ivi compresi naturalmente gli eventuali danni derivanti dalla preparazione di diete speciali.

Copia autentica delle polizze dovrà essere consegnata alla S.A. almeno 7 giorni prima della sottoscrizione del contratto o dell'attivazione del servizio.

L'I.A. è tenuta a presentare annualmente alla S.A., quietanza di avvenuto rinnovo della stessa polizza assicurativa.

## **ART. 66 - INDAMPIENZE E PENALI**

La S.A. a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle disposizioni di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali disposizioni.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'Impresa affidataria avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni o giustificazioni scritte e documentate, entro e non oltre 10 giorni dalla ricezione della contestazione.

Qualora l'Impresa non presenti le controdeduzioni o le stesse non siano definite esaurienti dalla Amministrazione, si procede alla comminazione della penalità e al conseguente recupero dell'importo (da parte della stessa Amministrazione) mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento ovvero mediante escussioni di quota parte della cauzione definitiva.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti alla Amministrazione comunale per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Le penalità, e ogni altro genere di provvedimento dell'Amministrazione comunale, sono notificate all'Impresa per mezzo di PEC.

La S.A. a tutela delle norme contenute nel capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

### **1. STANDARD MERCEOLOGICI**

1.1 Mancato rispetto degli standard previsti dalle Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari - Euro 400,00

1.2 Mancato utilizzo di prodotti certificati - Euro 1.000,00;

1.3 Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alla vigente normativa in materia - Euro 1.000,00;

1.4 Etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente Capitolato – Euro 400,00;

1.5 Errata preparazione o somministrazione delle diete speciali - Euro 1.500,00;

### **2. QUANTITA'**

2.1 Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione - Euro 400,00;

2.2 Totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione - Euro 2.000,00;

2.3 Mancato rispetto delle grammature verificate su 5 (cinque) pesate della stessa preparazione nella singola sede di ristorazione - Euro 300,00;

2.4 Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione - Euro 300,00;

### **3. RISPETTO DEI MENU' BASE E DIETETICI**

3.1 Mancato rispetto del menù previsto, senza preavviso - Euro 300,00

3.2 Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità dei prodotti utilizzati - Euro 1.500,00;

#### 4. PARAMETRI IGIENICO – SANITARI

- 4.1 Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale - Euro 300,00;
- 4.2 Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti distribuiti nelle singole sedi di Ristorazione - Euro 1.500,00;
- 4.3 Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili nelle sedi di ristorazione - Euro 600,00;
- 4.4 Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia nelle sedi di ristorazione gestite dall'Impresa affidataria - Euro 1.000,00;
- 4.5 Conservazione delle derrate non conformi alle normative vigenti - Euro 600,00;
- 4.6 Temperatura dei pasti non conformi alle normative vigenti - Euro 300,00
- 4.7 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto derrate e pasti - Euro 1.000,00;
- 4.8 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento dei pasti e rigoverno dei locali di ristorazione - Euro 1.000,00
- 4.9 Mancato o non corretto prelievo del pasto test - Euro 300,00;
- 4.10 Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal Capitolato – Euro 300,0;0
- 4.11 Attrezzature non conformi o non sostituite - Euro 1.000,00;

#### 5. ALTRE PENALITA'

- 5.1 consegna dei pasti al terminale di consumo oltre l'orario di inizio del turno di somministrazione previsto,- accertata per più di 3 volte nell'arco di un mese .Euro 400,00;
- 5.2 Insoddisfacente o mancata esecuzione delle operazioni necessarie alla raccolta differenziata dei rifiuti presso i TC - Euro 500,00;
- 5.3 non conformità relativamente a quanto stabilito dal piano di manutenzione presentato dall'I.A., nonché per la mancata esecuzione dei necessari interventi previsti nel presente Capitolato - Euro 1.000,00;
- 5.4 Inosservanza della normativa contrattuale riferita al personale dipendente dell'I.A.- Euro 1.000,00;
- 5.5. per ogni ulteriore infrazione alle prescrizioni previste dal Capitolato speciale, e relativi allegati a seconda della gravità - Euro da 500,00 a 2.000,00;
- 5.6 inadempienze o ritardi nell'attuazione di quanto previsto nell'offerta tecnica presentata dall'I.A. in fase di gara. A seconda della gravità verranno applicate le penali previste dall'art. 113, comma 2 del D. Lgs.50/2016.

Per i casi non specificamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendolo e ragguagliandolo alla violazione più assimilabile.

La comminazione di più di 5 sanzioni pecuniarie nel corso del servizio di in un anno scolastico potrà costituire motivo di risoluzione del contratto.

#### **ART. 67 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO**

La stazione appaltante ha la facoltà di risolvere il contratto qualora ricorra una o più delle condizioni indicate all'art. 108 comma 1 del D.Lgs. 50/2016.

L'ente procede invece alla risoluzione del contratto, nelle ipotesi di cui all'art. 108 comma 2 del D.Lgs. 50/2016.

Oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile le seguenti ipotesi:

- a) gravi inosservanze relative alle disposizioni sul personale dipendente e alla mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali di lavoro e integrativi locali;
- b) perdita dei requisiti previsti per la partecipazione alla gara;
- c) apertura di una procedura concorsuale o fallimentare a carico dell'Impresa appaltatrice;
- d) accertata tossinfezione alimentare riconducibile a comportamento doloso o colposo della ditta appaltatrice, fatto salvo ogni ulteriore responsabilità civile e penale;
- e) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione alle norme previste, dal capitolato speciale ed allegati, relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche delle derrate;
- f) interruzione non motivata e non giustificata del servizio;
- g) subappalto dei servizi non previsti e non autorizzato dal presente capitolato;
- h) cessione del contratto a terzi;
- i) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- j) inadempimenti reiterati, nel corso del medesimo anno scolastico, per più di 5 volte, che l'Amministrazione comunale giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- k) destinazione dei locali affidati all'Impresa ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato.
- l) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dall'I.A., anche a seguito di diffida della S.A.;
- m) Mancata attivazione, entro la data stabilita per l'inizio del servizio, del Centro Cottura dell'I.A. secondo le indicazioni del capitolato speciale d'appalto..

In tali ipotesi l'amministrazione potrà risolvere di diritto il contratto comunicando all'Impresa per iscritto di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa, indicando il termine dal quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

In caso di risoluzione del contratto, di fallimento o di procedura concorsuale dell'appaltatore ovvero di recesso dal contratto ai sensi dell'art. 11, comma 3, d.p.r. 3 giugno 1998, n. 252, come sostituito dal d.lgs. n. 159/2011, l'amministrazione potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura, risultanti dalla relativa graduatoria a partire dal primo migliore offerente, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del servizio.

#### **ART. 68 - OSSERVANZA PIANO PREVENZIONE CORRUZIONE**

L'I.A. è tenuta ad osservare quanto previsto dal piano comunale di prevenzione della corruzione redatto ai sensi della L.190/2012, dal codice di comportamento e dalla Legge 190/2012 e s.m.i. per le parti di competenza.

#### **ART. 69 - CONTROVERSIE**

Qualsiasi questione dovesse insorgere tra la S.A. e l'I.A., in ordine all'esecuzione del contratto di cui al presente capitolato, verrà deferita all'autorità giudiziaria ordinaria.