

CENTRALE UNICA DI COMMITTENZA



FONDI



MONTE SAN BIAGIO



SANTI COSMA E DAMIANO

pec: cuc@pec.comunedifondi.it

email: cuc@comunedifondi.it

PROCEDURA APERTA
(ai sensi del D. Lgs. 18/4/2016 n° 50 e s.m.i.)

COMIUNE DI FONDI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

*SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E GESTIONE DEL
CENTRO DI PRODUZIONE PASTI*

Sommario

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI	4
ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO	4
ART. 2 - FINALITÀ DEL SERVIZIO	4
ART. 3 - DURATA DEL CONTRATTO	5
ART. 4 - IMPORTO CONTRATTUALE E COSTO/PASTO A BASE DI GARA	5
ART. 5 - UTENTI	6
ART. 6 - FORNITURA PASTI E RILEVAZIONE PRESENZA ALUNNI	6
ART. 7 - ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA	7
ART. 8 - CONVENZIONI AGGIUNTIVE CON ALTRI ENTI LOCALI	7
ART. 9 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	7
ART. 10 - EDUCAZIONE ALIMENTARE	8
TITOLO II - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E MENU	9
ART. 11 - GRAMMATURE E CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	9
ART. 12 - SICUREZZA ALIMENTARE ALIMENTI E IGIENE DEGLI ALIMENTI	12
TITOLO III - MENÙ PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI UTENTI	13
ART. 15 - VARIAZIONE DEL MENÙ	13
ART. 16 - DIETE SPECIALI	14
TITOLO IV - PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO	15
ART. 17 - DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE	15
ART.18 - ORGANICO	15
ART. 19 - RAPPORTO DI LAVORO CON IL PERSONALE	15
ART. 20 - REINTEGRI E VARIAZIONE DEL PERSONALE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA	16
ART. 21 - PERSONALE ADDETTO ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI	16
ART. 22 - DIRETTORE DEL SERVIZIO	16
ART. 23 - NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE	17
ART. 24 - CORSI DI FORMAZIONE PROFESSIONALE	17
TITOLO V - NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA	18
ART. 25 - OBBLIGHI NORMATIVI RELATIVI ALLA SICUREZZA DEI PRODOTTI ALIMENTARI	18
ART. 26 - RISPETTO DELLE DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE	18
ART. 27 - NORME PER UNA CORRETTA IGIENE DELLA PRODUZIONE	18
ART. 28 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALL'IGIENE DEGLI ALIMENTI	19
ART. 29 - VESTIARIO	19
ART. 30 - IGIENE DEL PERSONALE	19
ART. 31 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE	19
TITOLO VI - TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI	19
ART. 32 - TRASPORTO	19
ART. 33 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI NEI PLESSI SCOLASTICI	20
ART. 34 - CARATTERISTICHE DEI MEZZI USATI PER IL TRASPORTO	20
TITOLO VII - CENTRO DI PRODUZIONE PASTI	21
ART. 35 - CENTRO PRODUZIONE PASTI	21
ART. 36 - ATTREZZATURE E ARREDI	22

ART. 37 - MANUTENZIONI ED ATTREZZATURE	22
ART. 38 - SOPRALLUOGO	23
TITOLO VIII - PULIZIA, IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO	
PASTI E RIFIUTI.....	23
ART. 39 - PREPARAZIONE PASTI E PULIZIE	23
Art. 40 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti	23
Art. 41 - Pulizia degli impianti, arredi e attrezzature	24
Art. 42 - Lavaggio e pulizia	24
Art. 43 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi	24
Art. 44 - Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo	24
Art. 45 - Disinfestazione dei locali di consumo dei pasti e delle cucine	24
Art. 46 - Derattizzazione	24
Art. 47 - Rifiuti e materiali di risulta	25
TITOLO IX - GESTIONE AMMINISTRATIVA E CONTROLLI.....	
Art. 48 - Controlli a cura del Gestore	25
Art. 49 - Controlli a cura della S. A.....	25
Art. 50 - Organismi preposti al controllo dalla Stazione Appaltante	26
Art. 51 - Contestazioni all'I.A. a seguito dei controlli	26
Art. 52 - Prezzo del pasto e modalità di pagamento	26
Art. 53 - Tracciabilità dei flussi finanziari	27
Art. 54 - Adeguamento dei prezzi	27
Art. 55 - Inventario e verbale di consegna dei locali.....	27
Art. 56 - Servizio di iscrizione e bollettazione ristorazione scolastica	28
Art. 57 - Servizio di rilevazione, fatturazione e rendicontazione	28
Art. 58 - Richiesti requisiti degli applicativi software.....	28
Art. 59 - Ambiti di responsabilità.....	29
Art. 60 - Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze.....	29
Art. 61 - Mensa manifestazioni estive	29
Art. 62 - Spese del servizio	30
Art. 63 - Sicurezza	30
Art. 64 - Cauzione definitiva	30
Art. 65 - Assicurazioni.....	31
Art. 66 - Interruzione del servizio	31
Art. 67 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio.	32
Art. 68 - Stipula del contratto	32
Art. 69 - Ipotesi di risoluzione del contratto	32
Art. 70 - Recesso dal contratto	33
Art. 71 - Licenze e autorizzazioni	33
Art. 72 - Subappalto del servizio e cessione del contratto	33
Art. 73 - Controversie	34
Art. 74 - Obblighi di riservatezza e protezione dei dati personali	34
Art. 75 - Inadempienze e sanzioni	34
Art. 76 - Fallimento dell'appaltatore o morte del titolare.....	36
Art. 77 - Disposizioni finali	36
Art. 78 - Foro competente	36

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

Costituisce oggetto del presente appalto l'affidamento del servizio di ristorazione per le scuole statali cittadine di Fondi e Monte S. Biagio, la gestione delle iscrizioni e la gestione del centro di produzione pasti messi a disposizione dell'Amministrazione comunale di Fondi sito in Fondi - Via Gobetti.

Il servizio oggetto del presente capitolato è da considerarsi a tutti gli effetti di pubblica utilità; non potrà pertanto essere interrotto, sospeso o abbandonato se non per comprovate cause di forza maggiore. Il servizio in argomento è, in particolare, da considerarsi pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della Legge 12/06/1990, n. 146 e s.m.i., con riferimento alle garanzie dovute nel caso di esercizio del diritto di sciopero.

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente capitolato sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile e alla lotta allo spreco alimentare (Legge 19 agosto 2016, n. 166).

Sono inoltre finalizzate al raggiungimento degli obiettivi ambientali definiti dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica Amministrazione (PAN GPP); per tale finalità il progetto di servizio è uniformato ai Criteri Ambientali Minimi (di seguito anche solo "CAM") di cui al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale in data 4 aprile 2020.

Per quanto non diversamente stabilito dal presente capitolato e dalle disposizioni normative vigenti, l'Impresa Aggiudicataria (di seguito I.A.), nell'esecuzione del servizio, si dovrà attenere alle disposizioni e indicazioni riportate nelle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica vigenti del Ministero della Salute.

Art. 2 - Finalità del servizio

Le finalità del servizio di ristorazione oggetto del presente appalto sono le seguenti:

- a) fornire all'utenza un pasto sano ed equilibrato in linea con le indicazioni ministeriali e regionali in materia;
- b) valorizzare la fase del consumo del pasto, come momento di crescita educativa e di socializzazione, in stretta collaborazione con gli istituti comprensivi, le famiglie e la commissione mensa;
- c) partecipare alla diffusione dell'educazione alimentare, intesa come strumento di prevenzione delle malattie e per il mantenimento dello stato di salute, mediante l'adozione di menù nutrizionalmente corretti ed equilibrati, nonché attraverso la realizzazione di specifici interventi di educazione alimentare, di educazione al consumo consapevole e alla conoscenza delle tradizioni locali e non.

Art. 3 - Durata del contratto

Il contratto relativo al presente appalto ha durata di tre anni consecutivi con decorrenza indicativamente dal 1° gennaio 2022 con facoltà per la Stazione appaltante (di seguito S.A.) di esercitare l'opzione di rinnovo per ulteriori due anni per un massimo di cinque anni.

Alla scadenza il contratto si intenderà risolto di diritto senza obbligo né onere di disdetta.

L'I. A., qualora ciò sia richiesto dalla S. A., si obbliga tuttavia a proseguire il servizio per il tempo strettamente necessario allo svolgimento di una nuova procedura di gara e, comunque, per un periodo di massimo sei mesi, alle condizioni ultime in essere, sino alla consegna del servizio al nuovo appaltatore, ai sensi dell'art. 106, comma 11, del D.Lgs. 50/2016. Le comunicazioni formali tra le parti dovranno avvenire via P.E.C. all'indirizzo delle rispettive sedi legali.

Alla scadenza dell'ultimo contratto, l'I. A. si impegna a riconsegnare in buono stato i locali del centro di produzione pasti, completo di tutte le attrezzature in dotazione. Gli impianti e le attrezzature e quant'altro acquistato dall'I. A. per l'espletamento del servizio al termine dell'appalto rimarranno di proprietà della S.A. ed andranno consegnati con apposito verbale di consegna, unitamente al resto.

La data di inizio/termine del servizio verrà comunicata dal Servizio Pubblica Istruzione in relazione in base al calendario scolastico ed alle esigenze dell'Ente (negli ultimi anni il servizio è iniziato nella prima decade del mese di ottobre ed è terminato nella terza decade del mese di maggio dell'anno successivo)

Art. 4 - Importo contrattuale e costo/pasto a base di gara

L'importo complessivo presunto a base di gara per i tre anni di durata del contratto è pari ad **Euro 2.472.615,36** inclusi Euro **4.935,36** quali oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, oltre ad I.V.A. in misura di legge. Il numero degli utenti sono indicati nel successivo art. 5,

Il valore complessivo stimato dell'appalto, è il risultato di un costo posto a base di gara di **Euro 5,30** a pasto (IVA esclusa).

L'importo a base di gara ai sensi dell'art. 35, comma 4 del D. Lgs 50/2016 e s.m.i, riferito ad tre anni con opzione di rinnovo di due anni ed eventuale proroga tecnica di sei mesi è di Euro **4.436.153,80** (comprensivo di oneri non soggetto a ribasso) oltre IVA come indicato nell'allegato 4 (Quadro economico).

L'importo è presunto tiene conto del dato storico dei precedenti anni di esercizio; pertanto, i numeri a base della stima sono indicativi e si riferiscono ad annualità di servizio ordinarie, con i servizi comunali a pieno regime o quasi. Tali dati vengono resi noti a tutti gli operatori economici interessati per fare le dovute valutazioni ed analisi; tuttavia, già in fase di avvio del servizio e poi durante l'esecuzione del contratto, la S.A. si riserva la facoltà di apportare variazioni sia al numero dei pasti sia ai locali di consumo presso le sedi indicate, con un congruo preavviso, senza che tali eventuali variazioni possano incidere sul prezzo unitario offerto dall' I. A. L' I. A. è tenuto all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative e al medesimo livello qualitativo/gestionale, anche nel caso in cui sia necessario variare il numero dei pasti in relazione alla diminuzione o all'aumento del numero degli utenti del servizio.

Art. 5 - Utenti

Il numero giornaliero presunto dei pasti da fornire per il Comune di Fondi è pari a 850 mentre per il Comune di Monte san Biagio è pari a 120 per n. 160 giorni effettivi di mensa scolastica. Ciascun pasto è composto come segue: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta, acqua nel quantitativo di lt. 1,5 ogni 6 bambini.

Tali dati hanno valore indicativo ai fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per i Comuni. Ai soli fini informativi, l'indicato dato potrà subire oscillazioni sia in aumento che in diminuzione secondo il fabbisogno degli Enti. Tali circostanze ed eventualità non costituiscono e non costituiranno motivo o presupposto per variare le condizioni del contratto di affidamento del servizio. I Comuni si riservano la prerogativa insindacabile di variare in aumento o in diminuzione, ai sensi di quanto previsto nella vigente normativa, il sopra citato numero medio presunto dei pasti giornalieri da fornire, senza che ciò possa costituire per l'I. A. pretesa di ulteriori diritti, formulazioni di riserve o richieste di compensi di sorta diversi da quelli scaturenti dal contratto che regolerà l'affidamento del servizio.

I Comuni si riservano la facoltà di modificare, ai sensi di quanto previsto nel vigente Codice degli appalti pubblici e relativo regolamento di esecuzione, il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'I. A. Saranno pagati, in ogni caso, solo i pasti effettivamente ordinati e forniti alle scuole.

Il numero di utenza massima per il Comune di Fondi è di 850 distinta come segue:

n. 700 di cui pasti scuola materna per n. 5 giorni settimanali (dal lunedì al venerdì);

n. 40 pasti scuola primaria/ secondaria I grado in caso di tempo prolungato (dal lunedì al venerdì);

n. 110 pasti docenti e collaboratori scolastici per n. 5 giorni settimanali (da concordare con le scuole);

Gli effettivi giorni di mensa saranno precisati, per ciascuna scuola, ad anno scolastico avviato da parte del Servizio Pubblica Istruzione del Comune che, in accordo con le Direzioni Scolastiche determineranno gli orari di consegna. Il servizio viene sospeso nei giorni ricadenti nelle festività, nelle vacanze previste dal calendario scolastico, in caso di sciopero del personale scolastico e negli altri giorni di chiusura eventualmente disposti dai Comuni e dalle autorità competenti.

In linea teorica i pasti dovranno essere somministrati, per entrambi i Comuni, dalle ore 12,00 alle ore 12,45 per la scuola dell'Infanzia e alle 13,00 per la scuola primaria e secondaria di I grado comunque sulla base delle disposizioni che saranno impartite.

Art. 6 - Fornitura pasti e rilevazione presenza alunni

Il numero effettivo dei pasti da preparare, confezionare e consegnare, distinti tra alunni e personale scolastico sono disponibili per l'I. A. sulla piattaforma informatica utilizzata dal Comune e messa a disposizione della stessa I. A. per la gestione delle domande ed altro entro le ore 9,30.

Gli operatori economici partecipanti alla gara in sede di offerta tecnica dovranno presentare proposte innovative e migliorative per la gestione della rilevazione dei pasti da fornire.

Art. 7 - Oneri a carico dell'impresa aggiudicataria

Sono a carico dell'I. A., oltre alle spese inerenti il servizio di cui al successivo articolato, anche gli oneri relativi all'utenza elettrica, telefonica ed idrica nonché la stipula di polizza assicurativa per Responsabilità Civile. Sono altresì a carico dell'I. A. tutte le spese per la presentazione dell'offerta, relative a imposte o tasse inerenti e conseguenti alla gara nonché tutte le altre spese connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

L'I. A. deve altresì provvedere a redigere e produrre al Comune di Fondi lo specifico "sistema di autocontrollo e manuale di buona prassi igienica", ai sensi e per gli effetti del D. Lgs. n. 155/97 (implementazione dell'HACCP), così come vigente, per il centro di produzione pasti e relative attività presso i refettori scolastici. Sarà inoltre onere dell'I. A. provvedere alla predisposizione del "Piano di Valutazione dei Rischi" e del "Piano di Sicurezza", nominando allo scopo un proprio Responsabile della Sicurezza qualificato ed in possesso di attestazione di qualifica, ai sensi e per gli effetti dal D.Lgs n. 81/2008, così come vigente.

Art. 8 - Convenzioni aggiuntive con altri enti locali

L'I.A. deve essere disponibile, previa autorizzazione del Comune di Fondi, ad attuare convenzioni aggiuntive con altri Enti locali del territorio provinciale qualora gli stessi esprimessero la volontà formale di fruire delle condizioni di aggiudicazione del presente capitolato, garantendo le stesse condizioni di prezzo costo/pasto.

Tali convenzioni aggiuntive potranno regolare in modo autonomo gli accordi tra le parti, fermo restando le condizioni tecniche ed economiche dell'offerta vincitrice che restano fisse ed invariabili.

Art. 9 - Caratteristiche del servizio

Il servizio di ristorazione oggetto del presente appalto prevede pasti preparati presso il centro di cottura messo a disposizione dal Comune di Fondi.

L'I. A. deve garantire le seguenti prestazioni minime inderogabili, per cui deve necessariamente provvedere:

- alla gestione del centro di cottura comunale;
- all'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti e a tutto il materiale indispensabile per la preparazione dei pasti (incluse le diete speciali) e al loro stoccaggio;
- alla lavorazione e cottura dei pasti in base al numero di presenze giornaliere;
- all'elaborazione di menù stagionali;
- alla predisposizione di diete speciali (a carattere sanitario e/o etico religioso e di disgusto);
- alla predisposizione di diete leggere (cosiddette "diete in bianco") per l'utenza che ne faccia richiesta con avvertenza della loro durata massima prevista in tre giorni consecutivi;
- all'elaborazione di menù tematici in occasione di ricorrenze religiose e/o storiche che valorizzino le tradizioni e materie prime del territorio;
- al confezionamento e trasporto mediante il sistema del legume fresco-caldo in multirazione (monorazione per le diete, eventualmente anche in legume refrigerato se chiaramente descritto in offerta) e la consegna dei pasti cotti - pronti da sporzionare - presso i locali di consumo;
- alla fornitura delle derrate alimentari necessarie per la preparazione dei pasti per tutti gli utenti aventi diritto;

- all'allestimento dei tavoli e successivo sbarazzo, nonché alla pulizia degli stessi, del materiale e apparecchiature utilizzati per espletare il servizio presso i locali di consumo;
- alla fornitura delle attrezzature, del materiale di pulizia e di sanificazione, dei detergenti e disinfettanti;
- alla pulizia e rigoverno delle cucine e materiali, attrezzature, tegameria, locali e spazi annessi;
- alla raccolta, conferimento e stoccaggio dei rifiuti negli appositi spazi e cassonetti;
- alla fornitura o reintegro di pentole, contenitori isoterme, utensileria di cucina, contenitori monouso per diete;
- alla ristrutturazione del centro cottura messo a disposizione del Comune di Fondi con le modalità indicate nell'offerta tecnica
- alle manutenzioni e riparazioni ordinarie e straordinarie delle attrezzature e dei macchinari industriali e non presenti presso i locali oggetto dell'appalto al fine di garantire il mantenimento del perfetto stato delle attrezzature, con la sostituzione in caso di attrezzature diventate obsolete;
- alla rilevazione del numero delle presenze giornaliere con propri addetti;
- alla fornitura e gestione del sistema informatizzato per la trasmissione del numero dei pasti somministrati giornalmente alle varie utenze, nonché dei servizi connessi;
- alla gestione dell'ufficio comunale di ristorazione scolastica collocato presso la sede del Comune di Fondi relativamente all'iscrizione degli utenti del Comune di Fondi che usufruiranno del servizio, e alla gestione del relativo applicativo informatico unitamente alle funzioni amministrative connesse al servizio compreso la gestione e la bollettazione mensile;
- alla fornitura gratuita di n. 60 pasti giornalieri di cui 30 per il Centro Diurno Disabili (CDM) e 30 per il Centro Diurno Minori (CDM)
- alla rimodulazione del servizio di ristorazione scolastica qualora permanga la situazione di emergenza epidemiologica da COVID-19.

L'I.A. del servizio è tenuta ad espletare le prestazioni contrattuali nel rispetto delle modalità specificatamente stabilite nel presente capitolato, eventualmente integrate con i contenuti della propria offerta, al fine di garantire la definizione e il rispetto di procedure idonee ad assicurare gli standard di qualità predefiniti di tutto il processo relativo al servizio di ristorazione.

L'I. A. è tenuto altresì ad ottemperare a proprie spese a tutte le disposizioni normative in materia di autorizzazioni al funzionamento ai sensi delle normative vigenti (Reg. CE 852/04).

L'I.A. deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dall'I. A. anche per quanto riguarda tutti i terminali di consumo dei pasti.

L'I.A. è obbligata ad eseguire in proprio i servizi oggetto del presente appalto ed ogni altro servizio inserito nel contratto. Il contratto non può in alcun modo essere ceduto a terzi.

Art. 10 - Educazione alimentare

L'I.A. si impegna a realizzare un programma di educazione alimentare riferito a ciascun anno scolastico, secondo le risultanze della corrispondente offerta tecnica presentata.

Nell'ambito del programma di educazione alimentare, al fine di facilitare l'acquisizione di un comportamento alimentare corretto ed equilibrato, l'I.A. deve elaborare azioni e proposte operative e concrete, rivolte agli utenti del servizio e anche ai docenti e alle famiglie, dirette a:

- stimolare la curiosità verso cibi o preparazioni culinarie innovative;
- favorire il consumo di alimenti non abitualmente presenti sulla tavola dell'utente (es. verdure, legumi, cereali, ecc.), anche attraverso un adeguato "accompagnamento" al consumo di tali alimenti e la proposta di apposite e specifiche ricette in grado di incontrare il gradimento degli utenti;
- ridurre il ricorso a cibi troppo frequentemente consumati e favorire l'accettazione di piatti e sapori alternativi, stimolando il ricorso a menù il più possibile variati;
- abituare gli utenti a porzioni adeguate alle proprie esigenze e assumere iniziative di informazione e sensibilizzazione per prevenire eccedenze alimentari e il rifiuto dei pasti offerti;
- diffondere la conoscenza degli alimenti, delle loro caratteristiche e del loro utilizzo per una alimentazione sana e variata, attraverso un rapporto più diretto e coinvolgente dei partecipanti con le materie prime per attività di cucina e di produzione dei cibi;
- promuovere progetti di informazione e interventi formativi rivolti alle famiglie e alla comunità locale per incentivare scelte che assicurino una corretta e responsabile alimentazione e l'acquisizione di adeguati stili di vita, a tutela della salute individuale e collettiva;
- favorire la conoscenza delle produzioni locali biologiche e a chilometro zero di qualità, anche attraverso l'istituzione di giornate con menù dedicati a tali produzioni.

TITOLO II - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E MENU

Art. 11 - Grammatore e caratteristiche delle derrate alimentari

I menù da adottare per la preparazione dei pasti, tenendo conto delle tabelle dietetiche, sono riportati all'Allegato n. 1 (il menù allegato è riferito all'anno scolastico in corso).

I menù possono variare di anno in anno su suggerimento della commissione mensa in base alle rilevazioni di gradimento da essa effettuate; tali variazioni, che dovranno comunque essere approvate dall'ASL competente, dovranno rispettare i limiti tecnici di fattibilità imposti dall'organizzazione del servizio.

Copia dei menù preventivamente vidimati dalla ASL competente sarà distribuita a tutti gli utenti dall'impresa affidataria in collaborazione con l'Amministrazione.

Per particolari condizioni patologiche a lungo termine, su richiesta dell'Ufficio comunale, l'I.A. assicura la fornitura di diete speciali, nel rispetto delle direttive impartite dagli organismi sanitari dell'ASL. L'I. A. assicura inoltre pasti interamente frullati o confezionati ad hoc per eventuali alunni disabili.

È consentita la variazione del menù (salvo quanto sopra dettagliato) solo nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti e/o di una o più attrezzature sia produttive che conservative;
- sciopero del personale comunale, del personale scolastico e dell'impresa affidataria;
- interruzione di tensione o di erogazione dell'acqua potabile.
- qualsiasi evento che abbia reso non più preparabile e/o distribuibile il piatto in programma.

In tutti questi casi dovrà essere data comunicazione agli incaricati e alle scuole comunali dell'avvenuto cambio di menù motivando le cause che hanno richiesto la variazione di menu.

Con preavviso di 3 (tre) giorni., il Comune si riserva di ordinare, attraverso l'Ufficio Pubblica Istruzione, invece dei pasti sopra indicati ed alle stesse condizioni, cestini da viaggio, composti come indicato nella tabella dietetica.

Ai sensi dei *Criteria ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado)* lettera a), punto 1), i pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- **frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A ai CAM *per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado)*, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- **uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- **carne bovina:** biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
- **carne suina:** biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi;
- **Carne avicola:** biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne

avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento. Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'I.A.

- **Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei):** I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b) , punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti.

Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea. Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'I.A.

- **Salumi e formaggi:** almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

- **Latte e yogurt:** biologico.
- **Olio:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001.
- **Pelati, polpa e passata di pomodoro:** almeno il 33% in peso devono essere biologici;
- **Succhi di frutta o nettari di frutta:** biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri"
- **Acqua:** di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti eventuali salvi i pranzi al sacco.

Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations , il World Fair Trade Organization o equivalenti.

Le verifiche sul rispetto dei requisiti di cui al presente articolo si realizzano su base documentale ed in situ. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti del CIG. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

Art. 12 - Sicurezza alimentare alimenti e igiene degli alimenti

Ai sensi e per gli effetti della vigente normativa in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti l'I.A. assume con riferimento al presente appalto la qualità di impresa alimentare (rif. Regolamento CE n. 178/2002).

È posto a carico dell'I.A. l'onere di individuare un soggetto specifico cui attribuire la qualità di operatore del settore alimentare con il compito di attuare tutto quanto previsto in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti, con l'assunzione delle relative responsabilità.

La S.A. non è pertanto responsabile per eventuali violazioni di norme in materia di sicurezza alimentare, rimanendo a carico dell'I.A. ogni responsabilità al riguardo. Eventuali sanzioni irrogate al Comune per violazione di norme in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti saranno poste a carico dell'I.A., fatto salvo il risarcimento del maggiore danno e, nei casi più gravi, la risoluzione del contratto.

A titolo meramente esemplificativo, sono a carico dell'I. A. gli adempimenti e obblighi previsti dai Regolamenti CE n. 178/2002, n. 852/2004, n. 2073/2005, con l'onere altresì di trasmettere alla S.A., a semplice richiesta, copia di tutta la documentazione predisposta in attuazione della normativa citata (ad es. tracciabilità degli alimenti, sistema HACCP, analisi effettuate per verificare il rispetto dei limiti microbiologici di contaminazione).

La documentazione citata deve comunque essere a disposizione presso i luoghi di esecuzione del servizio.

Art. 13 - Mancata fornitura di prodotti offerti in sede di gara

Nel caso in cui, durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato in un determinato giorno, essi devono essere momentaneamente sostituiti da altri prodotti analoghi.

In tal caso l'I.A. ha l'obbligo tassativo di comunicare immediatamente alla S.A. l'elenco di prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno.

TITOLO III - MENÙ PER TUTTE LE TIPOLOGIE DI UTENTI

Art. 14 - Articolazione dei menù e pubblicizzazione

I menù sono articolati in menù estivo e menù invernale. Il menù invernale inizia indicativamente alla fine del mese di ottobre e termina nel mese di aprile. Il menù estivo inizia indicativamente nel mese di maggio e termina a fine ottobre.

In ogni caso, l'entrata effettiva in vigore di ciascuno dei menù stagionali deve essere preventivamente concordata con la S.A.

I piatti proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati nelle Linee guida per elaborazione dei menù.

Copia dei menù dovrà essere esposta all'interno dei luoghi di consumo dei pasti.

Al fine di dare la più ampia informazione alle famiglie e agli utenti in generale, l'I.A. deve dotarsi di un applicativo dinamico che consenta la consultazione completa dei menù corredati da fotografie veritiere dei piatti proposti, indicanti:

- i marchi di qualità (BIO, DOP, IGP, KM0),
- prodotto fresco/gelo,
- grammatura per fascia di età,
- caratteristiche nutrizionali degli alimenti (proteine, lipidi, glucidi e calorie) indicati per porzione e per 100 gr,
- allergeni,
- ricettario per fascia d'età di tutti i piatti del menù in corso

L'accesso a tale applicativo avverrà dal sito istituzionale dell'Ente mediante apposita funzionalità.

Art. 15 - Variazione del menù

La S.A. si riserva di modificare, in sede di redazione del menù stagionale, le preparazioni gastronomiche previste con altre preparazioni gastronomiche di equivalente valore nutrizionale ed economico.

Altre variazioni del menù, sempre senza alcuna maggiorazione del prezzo, possono essere richieste sulla base delle risultanze della analisi puntuale delle dinamiche del servizio di ristorazione con particolare riferimento alle eccedenze alimentari.

La S.A. si riserva senza alcuna maggiorazione del prezzo, la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie in relazione a progetti educativi specifici delle scuole o per realizzare obiettivi di educazione alimentare, o comunque per necessità/gradibilità dell'utenza.

La S. A. si riserva, altresì, senza alcuna maggiorazione del prezzo, di richiedere all'I. A., in caso di adesione delle scuole a specifici progetti di educazione alimentare, la preparazione di menù particolari, per tutta la scuola o anche solo per alcune classi. Tali menù possono prevedere pietanze tipiche, regionali o che, comunque, si riferiscono a tradizioni culturali locali, con riguardo a generi non previsti nelle tabelle dietetiche.

Variazioni di menù apportate dall'I.A. senza previo avvallo della S.A. saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Art. 16 - Diete speciali

L'I.A. deve predisporre diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari, nonché diete speciali per ragioni etico-religiose o di disgusto. La formulazione delle diete speciali deve essere di simile composizione al menù del giorno.

Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete speciali devono essere separate dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili dedicati.

Le derrate per la preparazione di diete speciali devono essere fornite, senza alcun onere aggiuntivo, dall'I.A.

Diete speciali per motivi di salute

Le diete speciali per motivi di salute devono essere preparate in base alle prescrizioni mediche, con la supervisione della Dietista appartenente allo staff organizzativo dell'I. A. e somministrate in vaschette monoporzione nel caso in cui il menù giornaliero non garantisca il rispetto della prescrizione dietetica (ad es. in caso di dieta priva di lattosio, il menù che prevede pasta al pomodoro, arrosto di tacchino e verdura all'olio non dovrà essere servito in vaschetta monoporzione).

La vaschetta deve riportare: nome dell'utente, ricetta o nome del piatto e data di preparazione/consumo. È facoltà dell'I. A. proporre la preparazione delle diete in legame refrigerato, chiaramente espresso in sede di progetto.

Per ogni altra informazione inerente le diete speciali, l'I.A. deve attenersi a quanto indicato nel Protocollo operativo diete speciali per la ristorazione scolastica.

Diete speciali di tipo etico e/o religioso e di disgusto

Le diete speciali di questa natura devono essere preparate in base alle richieste motivate con autocertificazione dell'utenza. In questo caso potranno anche essere servite in pluri-porzione se chiaramente descritto in sede di progetto.

Diete in bianco

L'I.A. si impegna a fornire anche diete leggere o cosiddette "diete in bianco" su specifica richiesta degli interessati, per le quali non sono necessarie certificazioni. La dieta in bianco avrà una durata massima di tre giorni. Per diete più lunghe è necessaria la certificazione del medico.

Responsabilità gestionale delle diete speciali

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire mediante supervisione di una dietista con titolo di studio previsto dal DM 270/2004 e conformi alle indicazioni emanate dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti.

Il/la dietista dell'I.A. deve essere adibito/a alla supervisione del servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche e delle diete speciali.

Le diete speciali predisposte dall'I.A. devono essere avallate dall'addetto al controllo qualità della S.A. attraverso apposita procedura di trasmissione rispettosa della privacy. L'erogazione di un menù per le diete di disgusto è preceduto da un colloquio del/della responsabile incaricata dalla S.A. con il genitore per stabilire la congruità della richiesta.

TITOLO IV - PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art. 17 - Disposizioni generali relative al personale

L'I.A. deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla S.A.

Inoltre, per la preparazione di diete speciali, l'I.A. deve garantire la presenza di almeno un dietologo o dietista per la supervisione degli aspetti dietetici connessi.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

L'I.A. deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine, la S.A. si riserva il diritto di richiedere all'I.A. la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

Art.18 - Organico

L'organico impiegato per l'espletamento delle attività di cui trattasi deve essere composto da personale in servizio con regolare contratto.

L'organico predisposto dovrà assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per un tempestivo ed ordinato svolgimento dello stesso.

La S.A. si riserva il diritto di chiedere all'I. A. la sostituzione del personale ritenuto inadatto al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'I. A. provvederà, entro 24 ore dalla richiesta, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

Art. 19 - Rapporto di lavoro con il personale

L'I.A. si obbliga ad espletare il servizio a mezzo di personale impiegato a norma di legge. Ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs. 50/2016 (clausola sociale) e dei CCNL di settore, i concorrenti si impegnano prioritariamente ad utilizzare gli stessi operatori della precedente ditta affidataria impiegati da almeno 1 anno nel servizio di che trattasi, allo scopo di garantire il mantenimento dei livelli occupazionali e

condizioni contrattuali, per il periodo di durata del servizio, a condizione che il numero e la qualifica degli stessi siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa dell'I.A. e con le esigenze tecnico-organizzative previste per l'esecuzione del servizio. Gli operatori sono indicati **nell'allegato 2)**

Su richiesta della S.A. l'I.A. deve consegnare alla stessa le fotocopie conformi dei fogli presenza degli ultimi tre mesi, relativi ai lavoratori impiegati nel servizio.

L'I.A. deve attuare, nei confronti del personale occupato nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le 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 e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella provincia di Latina.

Su richiesta della S.A., l'I.A. deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale del proprio personale impiegato nelle attività richieste. In caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'I. A. delle inadempienze riscontrate, la S.A. denuncerà al competente Ispettorato del lavoro le violazioni riscontrate, riservandosi il diritto di incamerare l'intera cauzione definitiva che l'I. A. dovrà immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'I. A. ha regolarizzato la propria posizione.

La S.A., previa adeguata istruttoria, si riserva la facoltà di chiedere all' I. A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tal caso, l' I. A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

Art. 20 - Reintegro e variazione del personale dell'Impresa Aggiudicataria

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall' I.A., fatto salvo l'eventuale integrazione o riduzione in relazione all'andamento del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente motivate dall' I.A. ed approvate dalla S.A. In mancanza di tale approvazione formale l' I.A. non potrà effettuare alcuna variazione.

Per quanto attiene al reintegro del personale assente, l' I.A. è tenuto a sostituirlo entro le 24 ore in modo da mantenere costante il monte ore minimo indicato in offerta.

Art. 21 - Personale addetto alla preparazione dei pasti

Per l'esecuzione del servizio di preparazione dei pasti, trasporto e distribuzione dei pasti, l' I.A. deve impiegare proprio personale in numero tale da assicurare tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso, come dichiarato in sede di offerta ed eventualmente migliorativo rispetto a quanto richiesto dalla S.A.

Art. 22 - Direttore del servizio

L' I.A. deve nominare un Direttore del Servizio nel suo complesso, con funzione di referente responsabile nei confronti della S. A. e, quindi, con la capacità di rappresentare ad ogni effetto l' I.A..

Il Direttore del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato e/o avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi di tipo complesso.

Il Direttore del Servizio deve essere sempre reperibile nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio e provvede a garantirne il buon andamento delle attività, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato.

Questi garantisce, altresì, la massima collaborazione possibile al referente responsabile nominato dalla S. A.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Responsabile (ferie, malattie, ecc.), l' I.A. provvede a nominare entro 1 giorno lavorativo un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti.

Art. 23 - Norme comportamentali del personale

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dalla S. A.;
- mantenere riservato quanto verrà a conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della S. A. o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi;
- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale espletamento del servizio di ristorazione e dei servizi complementari oggetto del presente appalto.

La S. A. potrà chiedere l'allontanamento del personale che contravvenisse alle disposizioni di cui sopra.

Art. 24 - Corsi di formazione professionale

Entro 30 giorni dall'inizio del servizio, l' I.A. deve fissare incontri di formazione destinati a tutto il personale impiegato nelle attività richieste. Negli incontri deve essere presentato il servizio nelle sue diverse componenti, il contenuto delle prestazioni, la tempistica e quant'altro necessario per una perfetta esecuzione delle attività. In occasione della giornata prevista per la formazione, il responsabile del servizio dell' I.A. o persona da lui delegata, sulla base dei documenti contrattuali, deve illustrare le modalità organizzative.

La data fissata per tale incontro dovrà essere indicata preventivamente al referente della S.A. che può concordare la sua eventuale partecipazione al primo incontro di presentazione.

L' I.A. deve impegnarsi a svolgere periodici corsi di formazione, previsti dalle normative di riferimento nazionale e dell'UE.

Nello specifico l' I.A. impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità

nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

L' I.A. si impegna, inoltre, a formare gli operatori del settore sul tema degli sprechi alimentari, per renderli parte integrante ed attiva nello sviluppare un comportamento corretto e propositivo anche durante il momento del pasto, attivando percorsi educativi e di sensibilizzazione sugli impatti ambientali, economici e sociali.

L'avvenuta formazione deve essere debitamente attestata per iscritto e la relativa documentazione deve essere trasmessa alla S.A. tutte le volte che viene appositamente richiesta.

TITOLO V - NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 25 - Obblighi normativi relativi alla sicurezza dei prodotti alimentari

Entro quindici giorni dall'inizio delle attività, l' I.A. deve redigere e applicare presso le cucine e presso i refettori il piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal cosiddetto "Pacchetto igiene" e dalle altre normative cogenti. Pertanto, l' I.A. deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP. Presso i refettori dovrà essere presente il manuale di autocontrollo nelle parti relative al servizio svolto presso i refettori. L' I.A., a richiesta della S. A., deve dimostrare di avere ottemperato a tutte le normative cogenti specifiche del settore tra cui il Regolamento CE n. 178/2002 concernente la tracciabilità dei prodotti alimentari.

Art. 26 - Rispetto delle disposizioni igienico sanitarie

L' I.A., nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio, deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti. L' I.A. deve altresì predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

Art. 27 - Norme per una corretta igiene della produzione

L' I.A. deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio osservino le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.); deve altresì garantire di attenersi rigorosamente al Piano di Autocontrollo secondo le norme vigenti.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi o al taglio di carni arrosto, di altre preparazioni di carne, di insalate di riso, deve fare uso di mascherine e guanti monouso. Deve inoltre curare scrupolosamente l'igiene personale. Il personale, prima di dedicarsi ad altre attività, deve concludere l'operazione che sta eseguendo al fine di evitare rischi igienici ai prodotti alimentari in lavorazione. Durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, è tassativamente vietato detenere detersivi di qualsiasi genere e tipo nelle zone preparazione e cottura.

Qualora la struttura di produzione sia dotata di impianto di condizionamento dell'aria, durante tutte le operazioni di produzione, le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto dovrà essere in funzione.

Art. 28 - Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti

L' I.A. deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati e i piatti pronti abbiano valori di carica microbica non superiori ai limiti stabiliti dal proprio Piano di Autocontrollo igienico sanitario.

Art. 29 - Vestiario

L' I.A., in conformità a quanto disposto dalle normative vigenti, fornirà a tutto il personale impiegato nel servizio idonee divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, calzature antinfortunistiche, mascherine nonché indumenti protettivi da indossare per ogni operazione che prevede l'accesso nelle celle frigorifere. L' I.A. deve fornire inoltre al proprio personale divise per il servizio di pulizia. Queste ultime dovranno avere colorazione visibilmente diversa dalle divise utilizzate per il servizio di ristorazione, in conformità con quanto disposto dalle normative vigenti.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell' I.A. deve portare in modo visibile la targhetta nominativa di riconoscimento.

Art. 30 - Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, conservazione e al trasporto e alla somministrazione dei pasti deve scrupolosamente osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.) nonché le norme stabilite nel manuale di autocontrollo ai sensi del D.Lgs. 155/97. Il personale in particolare non deve avere smalti sulle unghie, nè indossare anelli, braccialetti e orologi durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in somministrazione.

Art. 31 - Conservazione dei campioni delle preparazioni gastronomiche

L' I.A., al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno gr. 150 edibili di ciascuna preparazione gastronomica presso i centri cottura (centro cottura unico e cucine) e riporli singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo. I campioni così confezionati devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0°/4°C per le 72 ore successive.

TITOLO VI - TRASPORTO E SOMMINISTRAZIONE PASTI

Art. 32 - Trasporto

L' I.A., per il Comune di Fondi, dovrà trasportare le pietanze dal centro di cottura di Via Gobetti nei seguenti plessi scolastici: "Maria Pia di Savoia, Cocuruzzo, San Magno-Rene, Domenico Purificato, Fosselle, Giulia Gonzaga, Rodari, Salto Covino, Scuola secondaria di I grado Milani, Scuola secondaria di I grado Garibaldi, "Centro Diurno Disabili" e "Centro diurno minori."

Per il Comune di Monte San Biagio l' I.A. dovrà trasportare le pietanze dal centro di cottura presso i plessi scolastici Mario Lodi (in località San Vito) e Caduti di Nassiria (in località Valle Marina)

Tra il termine di preparazione dei pasti e la consegna alle singole scuole non potrà intercorrere un periodo superiore a 45 minuti.

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato con automezzi propri dell'I. A. a ciò autorizzati, rispondenti a quanto previsto alla normativa vigente.

Il trasporto dovrà essere effettuato nei tempi previsti e nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- i pasti caldi devono essere trasportati mantenendo la temperatura adeguata; i contenitori termici devono essere aperti soltanto al momento della distribuzione;
- gli alimenti destinati ad essere consumati freddi (formaggi, affettati ecc.) dovranno mantenere temperature adeguate, utilizzando appositi contenitori;
- il trasporto del pane e della frutta deve essere effettuato nel pieno rispetto delle norme

I contenitori termici dovranno essere conformi alla legislazione vigente.

Art. 33 - Distribuzione dei pasti nei plessi scolastici

La somministrazione dei pasti dovrà essere assicurata dall'I.A. con proprio personale a ciascun bambino che usufruisce della mensa, in contenitori e stoviglie igienicamente idonei, presso tutti i plessi di Fondi : “Maria Pia di Savoia, Cocuruzzo, San Magno-Rene, Domenico Purificato, Materna Fosselle, Gonzaga, Rodari, Salto Covino, Scuola Media Don Lorenzo Milani, Scuola Media Giuseppe Garibaldi, Centro Diurno S. Andrea, e Centro minori” e di Monte San Biagio : Mario Lodi e Caduti di Nassiria.

Per somministrazione si intende tutte le attività necessarie:

- apparecchiare i tavoli ove saranno consumati i pasti;
- scodellamento delle pietanze e distribuzione agli utenti
- pulizia al termine della refezione dei tavoli stessi e dei locali (refettori) dove vengono consumati i pasti, compresi i pavimenti;
- gestione (ricezione, stoccaggio, riconsegna agli addetti incaricati dall'appaltatore) dei contenitori dei cibi caldi;

L' I.A. dovrà mettere a disposizione per le operazioni di sporzionamento e distribuzione personale in numero tale da assicurare modalità e tempi adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio. In caso di insufficienza il Comune potrà obbligare l' I.A. a potenziare il numero degli addetti senza che l'appaltatore abbia diritto ad alcun compenso. L'impresa dovrà provvedere entro il termine massimo di cinque giorni.

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili secondo le previsioni dei Criteri Ambientali Minimi per la ristorazione collettiva e derrate alimentari approvati con Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale in data 4 aprile 2020.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermini per l'eventuale trasporto devono essere riciclabili. Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNIENISO14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

Art. 34 - Caratteristiche dei mezzi usati per il trasporto

L' I.A. deve provvedere al trasporto dei contenitori termici presso le sedi del servizio utilizzando automezzi propri che devono rispondere ai requisiti di legge. In particolare i mezzi devono essere

adeguati, rivestiti internamente con materiali facilmente lavabile e sottoposti a sanificazione con cadenza minima settimanale.

I mezzi di trasporto non devono essere impiegati per il trasporto simultaneo di derrate o materiale di sanificazione.

L' I.A. dovrà garantire l'utilizzo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale.

L' I.A. deve gestire il servizio di trasporto dei pasti nell'osservanza del piano dei trasporti, presentato in fase di offerta, organizzato con modalità tali da individuare:

- l'orario di conclusione della fase di confezionamento dei pasti;
- l'orario di partenza di ciascun mezzo (del quale dovrà essere specificata la tipologia e la capacità di trasporto) dal centro di cottura;
- la/e sede/i servita/e;
- l'orario di arrivo di ciascun mezzo presso ciascuna sede.

La consegna dei pasti deve essere effettuata, a cura dell' I.A., presso i locali di consumo. Il piano dei trasporti deve essere aggiornato ogni qualvolta saranno apportate variazioni sui punti di destinazione o sugli orari, con eventuale potenziamento dei mezzi e del personale senza che ciò determini variazioni del prezzo concordato.

Laddove la S.A. dovesse ritenere non adeguato il piano dei trasporti, l' I.A. dovrà conformarsi alle prescrizioni fornite.

Tutti i mezzi adibiti al trasporto devono essere per quantità, qualità, dimensione, capacità di trasporto e tipologia coerenti con quanto dichiarato dall' I.A. in sede di offerta e devono essere equipaggiati al fine di garantire una corretta modalità di trasporto ai sensi delle normative vigenti e devono essere adibiti esclusivamente a tale trasporto.

I mezzi impiegati devono possedere tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge e devono essere muniti di attestazione di idoneità sanitaria ai sensi della normativa vigente.

Per il trasporto dei pasti, l' I.A. deve utilizzare contenitori e attrezzature aventi caratteristiche tali da consentire il mantenimento costante della temperatura dei cibi, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, e una perfetta conservazione degli alimenti sotto il profilo organolettico ed igienico sanitario.

TITOLO VII - CENTRO DI PRODUZIONE PASTI

Art. 35 - Centro produzione pasti

Il Comune di Fondi mette a disposizione dell' I.A. il centro di produzione pasti sito in Fondi - Via Gobetti, **Allegato n. 3** (piantina dell'immobile), con le attrezzature ivi esistenti, di cui verrà sottoscritto regolare verbale di presa in carico per il riscontro di fine gestione. L' I.A. dovrà provvedere alla sostituzione delle attrezzature divenute inefficienti ed inadeguate ed al potenziamento di quelle esistenti al fine di garantire la piena efficienza del servizio. Le imprese partecipanti alla gara dovranno indicare nell'offerta tecnica in modo dettagliato le attrezzature che si impegneranno di sostituire o integrare. Le stesse imprese dovranno presentare un progetto di ristrutturazione del centro di produzione pasti con indicazione dei lavori da effettuare ed i tempi necessari per la realizzazione. Tutte le autorizzazioni per la ristrutturazione dovranno essere richieste dall' I.A. Le spese sono a totale carico dell' I.A. Il progetto esecutivo redatto dall' I.A. dovrà essere approvato dall'Ente. A tal fine per la partecipazione alla gara è richiesta la presa visione dei locali. Tutte le attrezzature al termine dei

cinque anni di validità del contratto diventeranno di proprietà dell'Ente. L' I.A. dovrà provvedere, obbligatoriamente, nel corso dell'appalto, anche più volte se necessario, alla tinteggiatura delle pareti e dei soffitti e ad una accurata pulizia straordinaria che verrà ripetuta anche al termine di ogni anno scolastico di gestione.

La S.A. può autorizzare l' I.A. ad utilizzare il centro di produzione dei pasti per utenze diverse di cui al presente capitolato. L' I.A. a seguito dell'autorizzazione dovrà fornire al Comune di Fondi un pasto gratuito ogni trenta pasti prodotti per le altre utenze.

L'impresa concorrente considerata la produzione di pasti anche per il Comune di Monte San Biagio dovrà pertanto versare al Comune di Fondi un canone per anno scolastico di Euro 3.500,00. In caso di utilizzo del centro cottura per altri Enti l' I.A. dovrà versare al Comune di Fondi un canone annuale così determinato:

fino a 60 pasti - € 1.750,00

da 61 a 120 pasti: € 3.500,00

da 121 a 200 pasti : 5.000,00

Per l'anno scolastico in corso l' I.A. dovrà continuare il servizio di ristorazione scolastica utilizzando il centro di produzione pasti e le relative attrezzature di proprietà del Comune di Fondi fino a conclusione dell'anno scolastico. Al termine dell'anno scolastico dovranno essere effettuati i lavori di ristrutturazione con la relativa fornitura di attrezzature indicata nell'offerta tecnica.

Art. 36 - Attrezzature e arredi

L' I.A. dovrà tassativamente attenersi agli obblighi di manutenzione e pulizia delle attrezzature presenti nel Centro di produzione pasti e rispettare le norme di sicurezza per l' uso delle stesse, dettate dalla vigente normativa in materia. All'atto della consegna, tutte le attrezzature descritte nel verbale, salve diversa indicazione, si intenderanno in buono stato di conservazione. Pertanto, l' I.A. sarà ritenuta responsabile di eventuali danni non dovuti al normale uso delle stesse. In qualunque momento, su richiesta del Comune, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e dello stato di conservazione di quanto consegnato nell'intesa che alle eventuali mancanze l' I. A. sopperirà con la necessaria sostituzione entro 20 giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza dell' I.A., il Comune provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all' I.A. e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta e che sarà scomputata dalle spettanze del mese successivo.

Art. 37 - Manutenzioni ed attrezzature

L' I.A., una volta ristrutturato il centro di produzione pasti, si obbliga a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti tutti se non previa autorizzazione da parte dell'Amministrazione comunale.

L'eventuale ripristino è a carico dell' I.A., fatti salvi eventuali maggiori danni ed i casi espressamente previsti dal Capitolato soggetti a sanzione.

La manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature esistenti, compresa la sostituzione di tutte le rubinetterie, dei macchinari ed automezzi, nonché dei locali adibiti a centro produzione pasti, sarà a carico dell' I.A. che, nel corso dell'appalto, alla fine del mese di giugno di ogni anno dovrà presentare

dettagliata relazione sullo stato dell'impianto e dei macchinari. Eventuali guasti o anomalie dovranno essere tempestivamente segnalati al Servizio Istruzione dell'Ente. In ogni caso, qualsiasi spesa di ripristino per avarie provocate da incuria o dolo agli immobili ed alle attrezzature da parte dell' I.A. sarà addebitata totalmente all'Impresa medesima.

La presenza di Ditte esterne per eseguire i lavori di manutenzione deve essere comunicata alla S.A. prima che si inizino i lavori. Nel caso in cui detti lavori non siano soddisfacenti, in qualsiasi momento la S.A. può sostituirsi all' I.A. addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta. In occasione dei lavori di ristrutturazione e manutenzione dell'immobile o trasformazione degli impianti, l' I.A. dovrà dare libero accesso a personale della S.A. o di altre imprese autorizzate. L' I.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune di Fondi, in qualsiasi giorno ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

Art. 38 - Sopralluogo

L'impresa, mediante un proprio legale rappresentante o altra persona appositamente delegata, dovrà, a pena di esclusione, effettuare un sopralluogo, in presenza di un addetto dell'Ufficio Istruzione, per la presa visione dei luoghi, dei locali interessati dalle prestazioni, degli arredi, attrezzature e di tutte le circostanze e degli elementi di fatto e di luogo che possono influire sullo svolgimento del servizio e sull'offerta.

Al termine sarà rilasciata un'apposita attestazione dell'avvenuto sopralluogo, che dovrà essere utilizzata per la partecipazione alla gara.

TITOLO VIII - PULIZIA, IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO PASTI E RIFIUTI

Art. 39 - Preparazione pasti e pulizie

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è obbligatorio osservare le norme stabilite nel manuale di autocontrollo HACCP. Al personale in particolare è assolutamente vietato detenere detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo nelle zone preparazione e cottura e nelle cucine in generale.

L'I.A. deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo dei pasti devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Art. 40 - Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

L'I.A. deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni nel rispetto della normativa, che siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici e che durante l'uso siano riposti su un carrello adibito appositamente a tale funzione. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e custoditi in locale apposito o, meglio, in armadi chiusi a chiave. In ogni caso, i prodotti detergenti e gli attrezzi per la pulizia devono essere riposti in luoghi o in spazi non accessibili agli utenti del servizio.

Art. 41 - Pulizia degli impianti, arredi e attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti, gli arredi e le attrezzature presenti presso il centro cottura, le cucine e presso i terminali di distribuzione e di consumo dei pasti dovranno essere detersi e disinfettati come previsto nelle relative specifiche tecniche.

Art. 42 - Lavaggio e pulizia

Le operazioni di lavaggio e di pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di somministrazione dei pasti. Il personale che effettua operazioni di pulizia o di lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla somministrazione e alla preparazione degli alimenti.

Art. 43 - Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi

Sono a carico dell' I.A. le operazioni di pulizia da eseguire presso le cucine e i refettori dei vari plessi scolastici, presso le zone lavaggio e presso i locali annessi di pertinenza del servizio.

Le attività da eseguire presso i refettori al termine del servizio consistono in: sparcchiatura e lavaggio dei tavoli, pulizia e disinfezione degli utensili impiegati per la somministrazione, pulizia degli arredi, capovolgimento delle sedie sui tavoli, spazzamento e lavaggio dei pavimenti del refettorio, dei locali dispensa e degli spogliatoi, pulizia totale e disinfezione dei servizi igienici, pulitura, almeno semestrale, dei vetri interni di tutti i locali di pertinenza.

Tali attività devono essere svolte conformemente a quanto previsto dal piano di sanificazione relativo all'HACCP (piano da presentare nel progetto).

Art. 44 - Servizi igienici di pertinenza dei locali di consumo

I servizi igienici di pertinenza dei locali cucina devono essere tenuti costantemente puliti a cura dell' I.A.

Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere forniti ed utilizzati sapone disinfettante e asciugamani a perdere. Negli spogliatoi non devono essere tenuti materiali e/o attrezzi per le pulizie.

Art. 45 - Disinfestazione dei locali di consumo dei pasti e delle cucine

Prima dell'inizio delle attività e poi con cadenza quadrimestrale l'I.A. deve provvedere alla disinfestazione dei locali di consumo e delle cucine dei vari plessi.

Su richiesta, l' I.A. deve inviare alla Stazione Appaltante attestazione degli interventi eseguiti. Sono inoltre a carico dell' I.A. eventuali interventi straordinari che si rendessero necessari alla bisogna.

Art. 46 - Derattizzazione

Prima dell'inizio delle attività e poi con cadenza quadrimestrale l'I.A. deve provvedere al monitoraggio e relativa derattizzazione dei locali di consumo, delle cucine dei plessi e delle zone esterne per la raccolta dei rifiuti del servizio. Sono inoltre a carico dell'I.A. eventuali interventi straordinari che si rendessero necessari alla bisogna.

Art. 47 - Rifiuti e materiali di risulta

L' I.A. deve rispettare le specifiche tecniche di base dei Criteri Ambientali Minimi per la ristorazione collettiva e derrate alimentari approvati con Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale in data 4 aprile 2020, con particolare riferimento alla riduzione e gestione dei rifiuti.

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di consumo dei pasti devono essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori per la raccolta.

L' I.A. ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata.

TITOLO IX - GESTIONE AMMINISTRATIVA E CONTROLLI

Art. 48 - Controlli a cura del Gestore

Sono a carico e a cura dell' I.A. tutti i controlli finalizzati alla eliminazione/riduzione del rischio igienico-sanitario degli alimenti. Tali controlli vengono principalmente svolti per mezzo del piano di autocontrollo.

Il Gestore è tenuto ad avvalersi di un laboratorio indipendente accreditato ACCREDIA per le analisi microbiologiche dei pasti e dell'acqua.

Controllo pasti:

- a) il laboratorio dovrà eseguire, presso il Centro Cottura almeno 3 (tre) controlli l'anno (da eseguire orientativamente ogni trimestre di attività). Ad ogni controllo dovranno essere effettuati:
 - tamponi ambientali random su superfici di lavoro e utensili per il rilevamento dei valori microbiologici
 - prelievo di alimenti (ogni prelievo un campione di un primo, un secondo, un contorno) per il rilevamento dei valori microbiologici

Art. 49 - Controlli a cura della S. A.

La S.A. predisponde mensilmente un calendario di sopralluoghi, con cadenza di norma quindicinale, al fine di verificare la gradibilità e la qualità del servizio. Dei sopralluoghi viene redatta apposita scheda.

È facoltà della S.A. disporre, in qualsiasi momento, anche tramite consulente esterno, controlli specifici per verificare l'eventuale presenza di fitofarmaci/pesticidi nelle derrate alimentari.

Sono inoltre previsti incontri periodici con il fornitore e con i rappresentanti dei genitori al fine di analizzare l'andamento del servizio e apportare le eventuali modifiche conseguenti.

La S. A. svolge la sua attività di controllo come di seguito descritto:

- a) **Controlli della prassi igienica** - tramite propri dipendenti e/o consulenti, sono effettuati incontri periodici e/o "audit" di verifica, al fine di valutare la rispondenza tra quanto previsto nei manuali di autocontrollo e la loro reale applicazione. L'I.A. si impegna ad accettare ed agevolare tali incontri che potranno svolgersi anche alla presenza dei rappresentanti della Commissione Mensa. Nel caso in cui durante tali visite vengano rilevate non conformità che comportino un rischio per la salute del consumatore, ne verrà data immediatamente comunicazione alla ASL di competenza.
- b) **Controlli sulla qualità e gradibilità del servizio** - facoltà della S. A., anche a seguito di sollecito dei rappresentanti della Commissione Mensa, effettuare, insieme anche ad un

massimo 4 (quattro) rappresentanti della Commissione medesima, in qualsiasi momento, senza preavviso e con tutte le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro Cottura e presso i refettori per monitorare qualità e gradibilità del servizio.

- c) **Controlli sull'attuazione dei progetti oggetto di offerta tecnica** - la S.A., nel caso in cui ravvisi una difformità nella realizzazione dei progetti oggetto di offerta tecnica presentati in sede di gara, potrà ordinare all' I.A., con apposita raccomandata A.R. o per posta elettronica certificata, l'attuazione dei predetti progetti, dando allo stesso un congruo termine. Nel caso di mancata effettuazione nei termini prescritti, la S. A., senza ulteriore avviso, provvederà ad effettuarli autonomamente, addebitando la spesa al gestore attraverso ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto o mediante escussione del deposito cauzionale con obbligo per l' I.A. di provvedere al reintegro del medesimo. Il mancato adempimento da parte dell' I.A., nei termini prescritti, realizza la fattispecie di grave inadempimento che sarà valutato in ordine alla sua gravità, anche in considerazione del reiterarsi degli episodi, per l'applicazione delle penali previste oppure per la risoluzione del contratto di cui al presente capitolato.

Art. 50 - Organismi preposti al controllo dalla Stazione Appaltante

Per la realizzazione dei controlli di conformità, la S. A. potrà incaricare singoli professionisti e/o organismi esterni privati. In questo caso, i controlli saranno eseguiti da personale in possesso di idonea qualifica professionale e con esperienza specifica nel settore della ristorazione per collettività. Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'I.A. Il personale dell'I.A. non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla S. A.

Art. 51 - Contestazioni all'I.A. a seguito dei controlli

Qualora i controlli attivati evidenziassero anomalie o difformità, la S. A. potrà:

- segnalare per iscritto a mezzo PEC (posta elettronica certificata) l'anomalia all' I.A. per la soluzione del problema, definendo il termine temporale massimo oltre il quale applicherà le sanzioni previste dal capitolato;
- contestare per iscritto l'anomalia all' I.A. a mezzo PEC, applicando immediatamente le sanzioni previste dal Capitolato. In caso di segnalazione, l' I.A. dovrà rispondere per iscritto via PEC, motivando la non conformità del servizio e procedere alla risoluzione del problema entro il termine prescritto. Qualora tale termine non possa essere rispettato dovrà essere addotta giustificata motivazione.

L' I.A., in caso di contestazione scritta con applicazione di sanzioni, potrà presentare entro 10 giorni dalla data di ricevimento della contestazione via PEC le sue controdeduzioni. Trascorso tale termine senza alcun riscontro e/o qualora la S.A. non ritenga, a suo giudizio, in tutto o in parte motivate le controdeduzioni addotte, applicherà totalmente o parzialmente le penali.

Art. 52 - Prezzo del pasto e modalità di pagamento

Il prezzo unitario del pasto è quello contenuto nell'offerta che risulterà vincitrice della gara.

Nel prezzo del pasto si intendono interamente remunerati tutti i servizi, le prestazioni del personale e ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Il pagamento del corrispettivo all' I.A. avverrà con cadenza mensile posticipata, entro il termine di trenta giorni decorrenti dalla data di ricevimento delle fatture da trasmettersi obbligatoriamente attraverso il Sistema di Interscambio (SdI).

Le fatture devono essere emesse complete dell'indicazione del numero dei pasti effettivamente erogati nel mese di riferimento, con relativi importi unitari e complessivi, oltre I.V.A.

Il pagamento delle fatture relative alle prestazioni eseguite sarà condizionato all'acquisizione del DURC, attestante la regolarità contributiva dell' I.A. conformemente a quanto disposto dall'art. 105, comma 9, del D.Lgs. 50/2016.

In caso di subappalto, la S. A. provvederà al pagamento diretto dei subappaltatori nei casi previsti dall'art. 105, comma 13, del D.Lgs. 50/2016.

L' I.A. non può pretendere interessi per ritardato pagamento qualora la dilazione dipenda dalla necessità di perfezionare adempimenti di legge che ne condizionano l'esecutività (es. acquisizione di DURC, esecuzione di verifiche di conformità, adempimenti per la tracciabilità, ecc.).

Per ottenere il pagamento di penalità, la S. A. potrà rivalersi, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o, in subordine, mediante incameramento della cauzione.

Art. 53 - Tracciabilità dei flussi finanziari

L'I.A. assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della L. n. 136/2010 come modificato dalla Legge n. 217/2010 di conversione del decreto Legge n. 187/2010 e Linee Guida ANAC n. 4 aggiornate.

Art. 54 - Adeguamento dei prezzi

I prezzi dei pasti potranno essere revisionati, su base biennale, in base all'indice ISTAT relativo ai prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI) rilevata al mese di dicembre di ogni anno a partire dal terzo anno di stipula del contratto.

Art. 55 - Inventario e verbale di consegna dei locali

La S. A. mette a disposizione dell' I.A., previa stesura del Verbale di Consegna, i locali di produzione e di consumo nei vari plessi dei pasti arredati e attrezzati nello stato di fatto in cui si trovano al momento del sopralluogo di consegna.

Quanto preso in consegna dall' I.A. si intende funzionante ed in buono stato; pertanto la S. A. resta sollevata da ogni e qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie, sostituzioni di macchinari o componenti di essi, sostituzione e/o reintegro di attrezzature ed arredi, che si dovessero rendere necessari per qualsiasi titolo o causa per tutti gli anni di durata del presente appalto. Tutti gli oneri derivanti da quanto sopra sono a totale carico dell'I.A.

L'I.A. si impegna, durante il periodo di gestione, a mantenere in buono stato le strutture ad esso affidate, a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni alle stesse, nonché agli impianti, alle attrezzature e agli arredi, senza previa autorizzazione della S.A.

Art. 56 - Servizio di iscrizione e bollettazione ristorazione scolastica

Compete all'I.A. assumere la gestione amministrativa, relativamente alle procedure di iscrizione degli utenti che usufruiranno del servizio di ristorazione scolastica e della gestione degli applicativi informatici, unitamente alle funzioni amministrative connesse, compresa la gestione delle richieste di diete speciali o etico-religiose o di disgusto, con le modalità impartite dal responsabile del Comune attualmente svolte presso la sede della S.A. da un dipendente dell'attuale gestore del servizio.

L'I.A. deve garantire l'operatività e la piena funzionalità dell'ufficio e farsi carico di tutti gli ausili multimediali e attrezzature necessarie. Deve altresì garantire le funzioni amministrative per il progresso con la gestione dello storico.

Il costo per la gestione del servizio è parte integrante del costo/pasto posto a base di gara.

Le utenze dell'Ufficio rimangono in carico alla S. A., unitamente agli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria degli spazi messi a disposizione. Non è dovuto alcun canone per gli spazi comunali in questione destinati al servizio.

L'immagine esterna del servizio e la sua presentazione in tutti gli ambiti informativi pubblici devono evidenziare in modo vincolante che trattasi di Ufficio del Comune di Fondi per la "Ristorazione scolastica" gestito a cura dell'I.A.

Art. 57 - Servizio di rilevazione, fatturazione e rendicontazione

Per gli alunni e le alunne delle scuole di Fondi a cui il servizio è rivolto è ad esclusivo carico dell' I.A. tutto il processo di rilevazione, fatturazione del servizio a pagamento erogato dal Comune agli utenti, come sinteticamente articolato: gestione delle anagrafiche, iscrizioni, prenotazioni giornaliera, comunicazioni all'utenza, fatturazione, rendicontazione, individuazione insoluti, ecc.

L'I.A. deve gestire, attraverso un proprio sistema/applicativo informatico, tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati sensibili, di tipo sanitario, etico, religioso, familiare e relativi ai pagamenti e insoluti, ai sensi della normativa vigente nazionale e dell'Unione Europea.

Il sistema di gestione, come previsto dalla normativa si deve integrare con il sistema PagoPA (art. 5 del Codice dell'Amministrazione Digitale e del D.L. n. 179/2012 come modificato dalla legge di conversione n. 221/2012).

Art. 58 - Richiesti requisiti degli applicativi software

Le tariffe della ristorazione scolastica sono definite dal Comune di Fondi per le scuole di Fondi e dal Comune di Monte San Biagio per le scuole di Monte San Biagio.

Tutti gli incassi per il Comune di Fondi transitano su conto corrente dedicato della S. A. e non dell'I.A.

L'I.A. deve dotarsi di propri applicativi software per la gestione complessiva del servizio di ristorazione scolastica che dovranno interagire con gli applicativi informatici già in uso dalla S. A.

In particolare deve essere fornito un portale web che gestisca tutte le fasi relative alla gestione degli iscritti al servizio di ristorazione scolastica e alla gestione di tutte le attività derivanti dalla somministrazione dei pasti agli utenti iscritti.

Il portale, per ognuna delle funzionalità gestite, dovrà avere medesime caratteristiche di omogeneità e uniformità di interfaccia utente; dovrà essere realizzato mediante applicazioni Web responsive in modo tale da essere fruibile su dispositivi desktop e mobile.

Le funzionalità on-line minime fornite dal portale web, riassunte nella forma sintetica, comprendono:

- gestione delle iscrizioni al servizio di ristorazione scolastica
- gestione della rilevazione giornaliera delle presenze/pasti consumati
- gestione calcolo e emissione avvisi di addebito
- fornitura ai genitori/utenti dei servizi on-line/APP relativi alla gestione delle presenze/consumo pasti, alla gestione degli avvisi di addebito e alla gestione delle comunicazioni genitori/Ente.

Gli applicativi software dovranno integrarsi e interagire in forma automatica con gli applicativi in utilizzo agli uffici comunali.

L'I.A. dovrà dotarsi a sua cura e spese di dotazioni hardware e software necessari a garantire le funzionalità e le integrazioni sopra richieste, nel rispetto del progetto specifico, dettagliato con le caratteristiche tecniche (tecnologia e dispositivi utilizzati, hosting, ecc.) e funzionali, presentato in sede di offerta tecnica, eventualmente corredato di migliorie proposte ed accettate dalla S. A. Per l'integrazione con gli applicativi comunali già operativi, l'I.A. dovrà necessariamente interagire e collaborare con le Softwarehouse assegnatarie dei vari servizi informatici comunali.

Le eventuali spese che dovessero sorgere per rendere funzionali le integrazioni tecnico-informatiche tra gli attuali applicativi in uso alla S. A. e i nuovi applicativi proposti dall'I.A., con eventuali lavori programmatori aggiuntivi, sono a completo carico dell'I.A.

Art. 59 - Ambiti di responsabilità

La responsabilità del buon andamento del sistema di rilevazione, fatturazione, rendicontazione e solleciti esposto negli articoli precedenti è a totale ed esclusivo carico dell' I.A., ad eccezione delle attività espressamente attribuite alla S. A.

L' I.A. risponderà direttamente nei confronti della S.A. per ogni malfunzionamento o qualunque altro tipo di danno dovesse subire a seguito dell'affidamento del servizio di gestione del servizio di cui sopra.

Art. 60 - Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze.

Il D.U.V.R.I. è stato redatto in ottemperanza al dettato del D.Lgs.9 aprile 2008, n. 81 per promuovere la cooperazione e il coordinamento previsto nel medesimo decreto.

Art. 61 - Mensa manifestazioni estive

L'I.A. dovrà mettere a disposizione gratuitamente nel periodo estivo (luglio e agosto) per un totale complessivo di venti giorni il centro di cottura con il personale necessario per preparare e somministrare pasti agli ospiti che partecipano alle manifestazioni estive organizzate dal Comune o da associazioni culturali, sportive ecc.

I pasti da preparare e servire sono:

1. Colazione;
2. Pranzo;
3. Cena

In base alle presenze degli anni trascorsi la media dei pasti preparati per le manifestazioni sono circa 500.

L'Ente comunicherà all' I.A. entro il 30 giugno di ogni anno i periodi in cui dovrà essere messo a disposizione il centro di cottura ed il personale. Una settimana prima di ogni manifestazione (che prevede il servizio mensa) verrà comunicato il numero di persone che usufruiranno del servizio mensa. Il personale deve essere sufficiente a garantire un ottimo servizio.

Le derrate alimentari verranno fornite direttamente dalle associazioni che organizzano in collaborazione con il Comune le manifestazioni

Art. 62 - Spese del servizio

Tutte le spese relative alla gestione del servizio di preparazione, confezionamento dei pasti e di trasporto degli stessi, la porzionatura, la distribuzione, il rigoverno dei refettori sono a carico dell'I. A., così come i costi per la fornitura delle derrate alimentari, delle tovaglie e dei tovaglioli monouso e stoviglie, ivi compresi i consumi di gas, energia elettrica, acqua per la produzione dei pasti. Sono inoltre a carico dell' I.A. le spese relative alla fornitura dei mezzi di trasporto, alla fornitura dei prodotti igienici e di sanificazione per il personale e per gli ambienti del Centro di produzione pasti, servizi igienici annessi, dei locali refettorio e la fornitura dei capi di vestiario al personale dell' I.A., nonché ogni ulteriore costo collegato alla erogazione del servizio. L' I.A. è tenuta inoltre a raccogliere, sempre a proprie spese, presso le scuole, i contenitori termici usati ed a rigovernare a proprie spese i refettori presso i vari plessi scolastici.

Art. 63 - Sicurezza

L'impiego di energia, gas ed acqua potabile da parte dell' I.A. dovrà essere effettuato dal personale che conosca la manovra dei quadri di comando e le norme di sicurezza antinfortunistica. Ogni responsabilità connessa è a carico dell' I.A. La stessa I.A. dovrà predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno del Centro di cottura e quant'altro necessario ai fini delle vigenti disposizioni.

Art. 64 - Cauzione definitiva

L'I.A. è tenuto a prestare la cauzione definitiva, fissata nella misura del 10% dell'importo netto di aggiudicazione, eventualmente ridotta qualora ricorrano i presupposti di legge. La cauzione di cui trattasi, se prestata mediante fideiussione, deve riportare l'espressa condizione che il pagamento a favore della S. A. sarà effettuato dal fideiussore entro 15 gg., dietro semplice richiesta scritta, con esplicita rinuncia ad opporre le eccezioni di cui all'art. 1945 C.C., nonché ad avvalersi del termine di decadenza previsto dall'art. 1957 C.C. La fidejussione deve riportare necessariamente la seguente clausola: "La presente fidejussione sarà valida ed operativa sino alla data in cui codesta Amministrazione rilascerà liberatoria allo svincolo". Nel caso in cui la S. A. dovesse incamerare, in toto o in parte la cauzione definitiva, in corso di esecuzione, la stessa deve essere prontamente reintegrata

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto. Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto formale.

Art. 65 - Assicurazioni

L'I.A. prima di dare avvio al servizio, deve stipulare una polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che la S. A. debba essere considerata "soggetto terzo" ai fini dell'operatività della copertura assicurativa. In particolare la polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'I.A.

La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dall'I. A.

Gli importi dei massimali delle polizze sono i seguenti:

- 1) non inferiore ad € 5.000.000,00 per singolo sinistro
- 2) non inferiore ad € 2.500.000,00 per persone danneggiate e per danni a cose
- 3) non inferiore ad € 100.000,00 e non superiore ad € 500.000,00 per singoli sinistri per danni a cose di terzi in consegna o custodia all' I.A.

L' I.A. deve stipulare una polizza assicurativa che tenga indenne la S. A. da tutti i rischi di esecuzione da qualsiasi causa determinati coprendo i danni subiti dalla stessa a causa del danneggiamento o della distruzione totale o parziale di impianti ed opere, anche preesistenti, verificatisi nel corso dell'esecuzione del contratto.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata alla S. A. in concomitanza della data di inizio del servizio; qualora essa preveda rate scadenti durante il periodo di esecuzione del contratto, dovrà altresì essere consegnata, entro i quindici giorni successivi a tali scadenze di rate, copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio.

Art. 66 - Interruzione del servizio

Di norma non sono consentite interruzioni del servizio.

In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative.

I casi presi in considerazione sono i seguenti:

- a) Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale dell' I.A. In caso di sciopero dei dipendenti dell' I.A., deve comunque essere garantita la continuità del servizio ai sensi della L. 146/1990.
- b) Interruzione temporanea del servizio per guasti. In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture di produzione che non permettano lo svolgimento del servizio.
- c) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore. Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell' I.A., che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente Capitolato. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: eventi atmosferici eccezionali ed altre calamità naturali o episodi sanitari collettivi straordinari.

Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra l' I.A. e la S. A. in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti provenienti da altri centri cottura a disposizione dell' I.A., senza addebito di ulteriori costi, o piatti freddi alternativi la cui composizione deve essere concordata con la S A.

Art. 67 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio.

L' I.A. non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con la S.A.

La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell' I.A. costituiscono inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora l' I.A. non riprenda le attività entro il termine intimato dalla S.A. mediante diffida inoltrata a mezzo PEC. In tale ipotesi restano a carico dell' I.A. tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.

Art. 68 - Stipula del contratto

L'I.A. si obbliga a stipulare i contratti con entrambi i Comuni (Fondi e Monte San Biagio) previo versamento delle spese inerenti e conseguenti ai contratti stesso alla data che sarà comunicata dai singoli Comuni.

Nel caso in cui l'I.A. non stipuli e/o non versi le spese inerenti al contratto nel termine fissato, senza giustificato motivo, decade automaticamente dall'aggiudicazione. I contratti verranno stipulati in forma di atto pubblico amministrativo a rogito del Segretario generale dell'Ente.

Art. 69 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Fermo restando le ipotesi di risoluzione contrattuale previste dall'art. 108 comma 1 del D.Lgs. 50/2016, la S. A. si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 1453 C.C., nel caso di inadempienze gravi e ripetute che impediscano lo svolgimento regolare del servizio e il rispetto delle previsioni contenute negli elaborati progettuali e nell'offerta di gara.

Fatte salve le ipotesi di risoluzione di diritto puntualmente previste nel presente Capitolato e fermo restando le ipotesi di risoluzione previste dall'art. 108 comma 3 del D.Lgs, 50/2016, comportano la risoluzione contrattuale, ai sensi dell'art. 1456 C.C., le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell' I.A.;
- b) messa in liquidazione dell' I.A.;
- c) cessione ad altri, in tutto o in parte sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, dei diritti e degli obblighi inerenti al contratto stipulato.

La risoluzione di diritto ha effetto immediato a seguito della comunicazione del RUP, a mezzo posta elettronica certificata. In tale caso, all' I.A. non spetta alcun indennizzo e la S.A. ha facoltà di incamerare la cauzione, salvo il maggior risarcimento del danno.

In tutte le ipotesi di risoluzione del contratto, l'I.A. ha l'obbligo di continuare comunque il servizio se ciò venga richiesto dalla S.A., per il periodo di tempo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio; eventuali maggiori oneri da ciò derivanti per garantire la continuità del servizio verranno compresi nei danni imputabili alla risoluzione per colpa dell'Appaltatore. In ogni caso, è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti da inadempienze per fatto imputabile all'Appaltatore.

All'I.A. verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, dedotte le penalità e le eventuali maggiori spese.

In tutti i casi di risoluzione, la S.A. si riserva la facoltà di affidare l'esecuzione del servizio ai soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara mediante scorrimento della graduatoria.

Art. 70 - Recesso dal contratto

La S.A. può recedere dal Contratto in qualunque momento previo il pagamento delle prestazioni eseguite ai sensi dell'art. 109 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 71 - Licenze e autorizzazioni

L'I.A. deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dall'I.A.

Art. 72 - Subappalto del servizio e cessione del contratto

Ai sensi dell'art. 105, comma 1, del D.Lgs. 50/2016 il presente contratto non può essere ceduto, a pena di nullità. Sono fatte salve le ipotesi di cui all'art. 106 del D.Lgs. 50/2016. La cessione dei crediti del Contraente nascenti dal presente contratto è consentita nei limiti e con le forme stabiliti dall'art. 106, comma 13, del D.Lgs. 50/2016.

È fatto divieto di subappaltare il servizio di ristorazione, oggetto del presente Capitolato. Ai sensi e alle condizioni previste dall'art. 105 del D.Lgs. 50/2016 possono invece essere subappaltati i seguenti servizi:

- trasporto;
- manutenzione;
- disinfestazione e derattizzazione;
- forniture.

La richiesta di subappalto potrà essere autorizzata dalla S.A. a condizione che:

- l'I.A., all'atto dell'offerta, abbia indicato le prestazioni da subappaltare;
- i soggetti cui l'I.A. intende subappaltare le prestazioni siano in possesso delle qualificazioni necessarie per l'esecuzione delle prestazioni stesse;
- le prestazioni subappaltate non superino, complessivamente, il 50% dell'importo contrattuale, ai sensi del citato art. 105 del D.Lgs. 50/2016;
- l'I.A. provveda al deposito del contratto di subappalto presso la S. A. almeno venti giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle singole prestazioni subappaltate;
- al momento del deposito del contratto di subappalto presso la S. A., l'I.A. trasmetta, altresì, la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione prescritti in relazione alla parte del servizio subappaltata;
- l'I.A. pratichi, per le prestazioni affidate in subappalto, i prezzi risultanti dall'aggiudicazione ribassati in misura non superiore al 20%, con l'indicazione separata e non soggetta a ribasso degli oneri della sicurezza riconosciuti al subappaltatore.

L'I.A. che si avvalga del subappalto deve altresì allegare la dichiarazione relativa alla sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o collegamento a norma dell'art. 2359 C.C. con il

subappaltatore. L'affidamento del servizio a terzi non comporta alcuna modifica agli obblighi e agli oneri contrattuali dell'I.A., che è responsabile in via esclusiva nei confronti della S. A. La S. A. corrisponderà direttamente al subappaltatore l'importo dovuto per le prestazioni da questo eseguite, nei casi previsti dall'art. 105, comma 13, del D.Lgs. 50/2016. Per tutto quanto non previsto trova applicazione il D.Lgs. 50/2016.

Art. 73 - Controversie

La definizione di tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto è devoluta all'autorità giudiziaria competente territorialmente restando espressamente esclusa la competenza arbitrale.

Art. 74 - Obblighi di riservatezza e protezione dei dati personali

Ai sensi del D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196 e del Regolamento (UE) 2016/679, l'I.A. assume la qualifica di responsabile esterno del trattamento dei dati personali e di quelli sensibili di cui viene in possesso nello svolgimento del servizio.

L'I.A. dovrà mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso per l'esecuzione del servizio, con l'obbligo di non divulgarli in alcun modo e di non farne oggetto di utilizzazione, a qualsiasi titolo, per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto. L'I.A. si impegna a far sì che, nel trattare dati ed informazioni, trasmessi dalla S.A. per la perfetta esecuzione del servizio, vengano adottate le necessarie e idonee misure di sicurezza e impiegate modalità di trattamento che non compromettano in alcun modo il carattere della riservatezza o arrechino altrimenti danno. Le informazioni, i dati e le conoscenze riservate non potranno essere copiate o riprodotte in tutto o in parte dall'I.A. se non per esigenze operative strettamente connesse allo svolgimento delle attività di cui al presente appalto. L'I.A. sarà responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti, subappaltatori e subcontraenti degli obblighi di riservatezza anzidetti.

L'I.A. dovrà inoltre garantire la predisposizione di un sistema di sicurezza adeguato con particolare riferimento all'adozione di idonee e preventive misure di sicurezza contro i rischi di distruzione o perdita anche accidentale dei dati stessi, di accesso non autorizzato o di trattamento non consentito o non conforme alla finalità della raccolta.

Art. 75 - Inadempienze e sanzioni

L'I.A. è soggetta a sanzioni, qualora nell'esecuzione del servizio si verificassero inadempienze. In tal caso, oltre all'obbligo immediato di ovviare all'infrazione contestata, l'Impresa sarà passibile di sanzioni da un minimo di € 500,00 (cinquecento/00) ad un massimo di € 7.000,00 (settemila/00), secondo il seguente schema:

1) Standard merceologici:

- Mancato rispetto degli standards previsti nelle tabelle merceologiche - Euro 1.000,00 (mille/00).

2) Quantità:

- Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero di pasti ordinati Euro 5.000,00 (cinquemila/00);

- Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico Euro 3.500,00 (tremilacinquecento/00);
 - Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico Euro 1.000,00 (mille/00)
 - Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate Euro 1000,00 (mille/00);
 - Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione - 500,00 (cinquecento/00).
- 3) Rispetto del menù
- Mancato rispetto del menù previsto per il primo ed il secondo piatto - Euro 500,00 (cinquecento/00).
- 4) Aspetti igienico-sanitari
- Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici - Euro 1000,00 (mille/00);
 - Rinvenimento di parassiti - Euro 2.000,00 (duemila/00);
 - Inadeguata igiene degli automezzi - Euro 1000,00 (mille/00);
 - Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente - Euro 500,00 (cinquecento/00);
 - Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro di produzione pasti - Euro 500,00 (cinquecento/00);
 - Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti -Euro 500,00 (cinquecento/00);
 - Mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione (Refettori) - Euro 500,00 (cinquecento/00).
- 5) Tempistica
- Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 20 minuti sull'orario previsto - Euro 500,00 (cinquecento/00).
- 6) Personale
- Mancato rispetto delle norme in materia di gestione del personale di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto - Euro 5.000.00 (cinquemila/00) Oltre alle sanzioni, l'I.A. è tenuta al risarcimento dei maggiori danni subiti dall'Amministrazione.

In ogni caso, il totale delle sanzioni annue non potrà superare il 10% del totale dell'importo contrattuale. L'applicazione delle sanzioni sarà preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, da inoltrarsi all'I.A. entro 7 (sette) giorni dall'avvenuta conoscenza da parte del Servizio Pubblica Istruzione con lettera raccomandata A/R. L'I.A. avrà facoltà di presentare controdeduzioni entro il termine di gg. 10 (dieci) dalla notifica della contestazione. L'I.A. non potrà addurre a propria giustificazione, in caso di mancata effettuazione del servizio, totale o parziale, una momentanea deficienza del personale. Il Comune di Fondi provvederà a far eseguire il servizio non svolto dall'I.A. nel modo che riterrà più opportuno a rischio e spese dell'I.A. stesso. Il lavoro si intenderà eseguito in danno dell'I.A. anche se fatto con personale dell'Ente ed il valore delle prestazioni sarà computato secondo i prezzi contrattuali. L'ammontare delle sanzioni sarà compensato entro il mese successivo con crediti dell'Impresa dipendenti dal presente contratto e per l'eventuale eccedenza con la cauzione. Le sanzioni saranno notificate in via amministrativa, restando escluso qualsiasi avviso di costituzione

in mora ed ogni atto o procedimento giudiziale. L'ammontare della sanzione sarà compensato, di regola, nel momento in cui viene disposto il pagamento della fattura.

Art. 76 - Fallimento dell'appaltatore o morte del titolare

Il fallimento dell'I.A. comporta "ope legis" lo scioglimento del contratto di appalto o del vincolo giuridico sorto a seguito dell'aggiudicazione. Ai sensi dell'art. 110 del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., in caso di fallimento, di liquidazione coatta e concordato preventivo, ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione dell'appaltatore, o di risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 108 ovvero di recesso dal contratto ai sensi dell'art. 88, comma 4-ter, del D. Lgs. n. 159/2011, ovvero in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, si interpellano progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento del servizio, l'Ente si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio oggetto dell'appalto. L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario I.A. in sede di offerta. Qualora l'I.A. sia una ditta individuale, nel caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, è facoltà dell'Ente proseguire il contratto con i suoi eredi o aventi causa ovvero recedere dal contratto. Qualora l'I.A. sia un Raggruppamento di Imprese, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'Ente ha la facoltà di proseguire il contratto con altra impresa del gruppo o altra, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel gruppo in dipendenza di una delle cause predette, che sia designata mandataria ovvero di recedere dal contratto. In caso di fallimento di un'impresa mandante o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'impresa mandataria, qualora non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta all'esecuzione del servizio direttamente o a mezzo delle altre imprese mandanti, purché in possesso di tutti i requisiti facenti parte all'impresa mandante.

Art. 77 - Disposizioni finali

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente Capitolato si fa riferimento alle leggi e Regolamenti vigenti in materia, anche in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili.

Art. 78 - Foro competente

La definizione di tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto è devoluta all'autorità giudiziaria competente territorialmente restando espressamente esclusa la competenza arbitrale

ALLEGATI:

- a) Allegato "1" Menù;
- b) Allegato "2" Personale;
- c) Allegato "3" Planimetria locali Centro di cottura ;
- d) Allegato "4" Quadro economico.

