

**CAPITOLATO SPECIALE
PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA
DELL'INFANZIA, DELLA SCUOLA PRIMARIA E DELLA SCUOLA SECONDARIA DI PRIMO
GRADO NEL COMUNE DI TREVIGNANO ROMANO A.S. 2022/2023 E 2023/2024 ED EVENTUALE
PROROGA 2024/2025**

Riferimento normativo generale: art. 144 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. ed articoli collegati

CIG 93771057D6

**TITOLO I
INDICAZIONI GENERALI DELLA CONCESSIONE**

Il presente capitolato attiene ai criteri ambientali minimi per il servizio di refezione scolastica e viene definito nel rispetto della sostenibilità ambientale, di cui all'art. 34 del D.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. "Criteri di sostenibilità energetica ed ambientale", stabiliti con decreto ministeriale del 10.03.2020 (Gazzetta Ufficiale – serie generale n. 90 del 04.04.2020) e nel rispetto dei diritti umani fondamentali lungo l'intera catena di fornitura. Le principali norme ambientali di riferimento sono riportate nell'allegato 1 del decreto avente ad oggetto "Piano di azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione". Tale documento è parte integrante del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione e comprende i criteri ambientali minimi con le fasi riferite sia al servizio di ristorazione, che alla fornitura delle derrate alimentari:

- produzione e distribuzione degli alimenti e bevande;
- prodotti carta-tessuto;
- preparazione dei pasti;
- confezionamento dei pasti;
- somministrazione dei pasti;
- gestione dei rifiuti da preparazione dei pasti post-consumo;
- gestione dei locali, comprensiva di servizi di pulizia, abbattimento dei rumori, approvvigionamento energetico.

L'offerente deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo di arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente, attraverso un sistema di gestione ambientale. Sono inoltre previste le "specifiche tecniche premianti", che tengono conto di una ulteriore influenza sugli impatti ambientali: destinazione del cibo non somministrato e veicolarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con la legge n. 155/2003 recante "Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale" c.d. legge del "Buon Samaritano" e possibilmente uniformandosi con i progetti già attivi nel Comune di Trevignano Romano (come ad esempio il progetto "Trevignano non spreca") e di futura attuazione.

Art. 1 – Definizioni e linee guida

Per "Impresa Appaltatrice" o "I.A." si intende l'impresa risultata aggiudicataria, alla quale viene affidato il servizio di refezione scolastica a favore degli alunni frequentanti le scuole del Comune di Trevignano Romano.

Per "ente appaltante ovvero Amministrazione Comunale" o "A.C." si intende l'amministrazione comunale di Trevignano Romano che affida all'I.A. il servizio summenzionato.

Art. 2 - Oggetto della concessione

La gestione in concessione del servizio di refezione scolastica del Comune di Trevignano Romano ha per oggetto le seguenti prestazioni a carico del concessionario: preparazione, somministrazione e distribuzione, con mezzi propri, di pasti cucinati caldi agli alunni della Scuola dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di

Primo Grado del Comune di Trevignano Romano, nonché l'attività di riscossione dei corrispettivi da parte degli iscritti, per presumibili 137.698 pasti, come meglio dettagliato all'art. 9.

Nel dettaglio le attività comprendono:

- l'approvvigionamento e lo stoccaggio delle derrate e generi alimentari;
- la preparazione dei pasti, rispettando scrupolosamente l'orario di somministrazione previsto in ciascun plesso;
- la preparazione di eventuali diete particolari su segnalazione del medico curante e/o del Servizio Pubblico in presenza di allergie, intolleranze alimentari, indisposizioni temporanee e/o regimi alimentari dovuti a motivi religiosi;
- la fornitura di tovaglie, tovaglioli di carta e altro materiale di consumo utile per la consumazione dei pasti nei refettori, **conforme a quanto previsto dal DM 10 marzo 2020**;
- all'occorrenza l'integrazione dei piatti in ceramica;
- presso i refettori, lo sporzionamento, la distribuzione dei pasti, l'allestimento e il successivo sbarazzo dei tavoli, il lavaggio e lo stoccaggio di tutto quanto utilizzato per la consumazione dei pasti, la pulizia dei refettori;
- il ritiro ed il lavaggio dei contenitori termici, la pulizia dei Centri di cottura pasti e di tutto quanto utilizzato per la preparazione dei pasti;
- il trasporto dei pasti preparati nei centri di cottura presso il refettorio della scuola secondaria di primo grado con automezzi idonei **(e conformi a quanto previsto dal DM 10 marzo 2020)** e contenitori termici, con rigoroso rispetto delle norme igieniche nonché il personale necessario per tale servizio;
- la fornitura di tutto il materiale, i prodotti e le attrezzature occorrenti per le operazioni di lavaggio, pulizia e sanificazione effettuate nei refettori e nei Centri di cottura pasti;
- l'allestimento dei Centri di cottura pasti con le attrezzature, gli arredi e l'utensileria eventualmente proposte nell'offerta di gara, che alla scadenza del contratto di concessione resteranno di proprietà comunale;
- la sanificazione periodica dei locali utilizzati;
- le operazioni di disinfezione, derattizzazione e disinfestazione di tutti i locali e degli spazi adiacenti, da effettuarsi almeno tre volte l'anno senza compromettere il regolare svolgimento del servizio e/o dell'attività didattica;
- la manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature dei Centri di cottura pasti e dei refettori, da programmare con l'Ente;
- la gestione delle iscrizioni al servizio di refezione scolastica attraverso applicativo informatico, la predisposizione e la vendita dei buoni pasto digitali secondo le modalità indicate nell'offerta di gara, la riscossione e l'incameramento delle tariffe versate dall'utenza;
- la messa a disposizione dell'Ente dei dati informatici legati alle iscrizioni e alle singole posizioni debitorie degli utenti nonché il loro trasferimento all'Ente al cessare del contratto;
- la rilevazione quotidiana delle presenze e la prenotazione dei pasti da preparare, il caricamento quotidiano di tali dati sul gestionale informatico utilizzato per la gestione dei buoni pasto;
- ogni altro onere assunto in sede di gara con la presentazione dell'offerta tecnica;
- il subentro e il pagamento delle utenze (elettrica/gas/idrica) relative ai centri di cottura e ai refettori, nonché l'iscrizione al ruolo TARI.
- nei periodi di non utilizzo, messa a disposizione dei locali e delle attrezzature per iniziative comunali (es. pranzo anziani, ecc);
- **la raccolta, il trasporto e lo smaltimento dei rifiuti in maniera differenziata: plastica, vetro, carta e cartone, metalli – alluminio, umido (in particolare presso i plessi di via Gen. Carlo Alberto Dalla Chiesa e di via delle Scalette, il conferimento della frazione umida presso la compostiera in dotazione);**
- **la partecipazione ai progetti comunali di contrasto allo spreco alimentare attualmente in atto;**

- il servizio in favore di utenti temporanei (es. in occasione di scambi culturali, visite, ecc) al medesimo costo degli alunni aggiudicato in fase di gara.

In caso di sospensione delle lezioni, per qualsiasi motivo, la Ditta sarà avvisata con dodici ore di anticipo direttamente dall'Ufficio Pubblica Istruzione e nessuno indennizzo potrà essere preteso dalla Ditta appaltatrice.

In maniera analoga si agirà in caso di sciopero del personale dell'Impresa Aggiudicataria, alla quale resta la facoltà di servire un pasto freddo alternativo, la cui composizione sarà concordata con il settore P.I. del Comune di Trevignano Romano.

Tali pasti freddi saranno conteggiati a costi unitari diminuiti del 30% rispetto al costo del pasto ordinario.

Art. 3 - Locali ed attrezzature

Per consentire l'espletamento delle prestazioni contrattuali, l'Amministrazione comunale mette a disposizione gratuita dell'Impresa Aggiudicataria esclusivamente per le attività oggetto di concessione e per la durata del contratto, i locali e le attrezzature attualmente in uso ed adibiti allo scopo, come di seguito elencati:

- Cucina presso la Scuola dell'Infanzia sita in via Gen. Carlo Alberto Dalla Chiesa e cucina presso la Scuola Primaria in via delle Scalette;
- Refettorio presso la Scuola Primaria sita in via delle Scalette;
- Refettorio presso la Scuola Secondaria di Primo grado in Largo Santa Caterina;
- Refettorio Presso la Scuola dell'Infanzia in via Gen. Carlo Alberto Dalla Chiesa.

Art. 4 - Materiali ed attrezzi

Il Comune pone a disposizione dell'Impresa, a titolo gratuito, previa redazione di apposito inventario, i locali e le strutture necessari all'espletamento del servizio nello stato in cui si trovano. Per l'attuazione del servizio la Ditta aggiudicataria dovrà munirsi delle attrezzature necessarie per il regolare svolgimento del servizio. Il Concessionario dovrà sostituire od integrare a sue spese le apparecchiature e le attrezzature esistenti con altre che si intendono, sin dall'inizio dell'appalto, di proprietà di questo Ente.

Prima dell'inizio del servizio sarà redatto un verbale in contraddittorio di consegna dei locali, nel quale verranno indicate tutte le attrezzature consegnate. Tale verbale farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Art. 5 - Modalità di svolgimento del servizio e Centro di cottura pasti

Fermo restando il rispetto di tutto quanto previsto dall'art. 2, il servizio dovrà essere reso in favore di tre plessi scolastici facenti parte dell'Istituto Comprensivo "Tommaso Silvestri" di Trevignano Romano:

- scuola dell'infanzia in via Gen. Carlo Alberto Dalla Chiesa (centro cottura e refettorio), servizio 5 giorni settimanali;
- scuola primaria in via delle Scalette (centro cottura e refettorio), servizio cinque giorni settimanali;
- scuola secondaria di primo grado in Largo Santa Caterina (refettorio), servizio tre giorni settimanali;

Il servizio deve essere reso secondo il calendario scolastico e **negli orari concordati con il Comune, salvo impedimenti dovuti a causa di forza maggiore; in questo caso l'Impresa dovrà organizzare servizi sostitutivi.**

I pasti dovranno seguire grammature indicate nelle tabelle dietetiche rimesse dall'Azienda Sanitaria Locale RM4.3.

Nello specifico:

- i pasti dovranno essere preparati, a cura del personale dell'I.A., utilizzando i due centri di cottura collocati presso la scuola dell'infanzia e presso la scuola primaria; sono compresi anche i pasti con diete speciali;
- il personale dell'aggiudicatario dovrà inoltre allestire i refettori e provvedere allo sporzionamento dei pasti;
- il personale dell'aggiudicatario è tenuto inoltre al trasporto del pasto presso il plesso di Piazza Vittorio Emanuele III;
- è altresì compito del personale dell'I.A. provvedere al successivo sparcchiamento e pulizia e sanificazione dei centri cottura e dei locali destinati a refettorio.

Art. 6 - Oneri a carico del Comune

Restano a carico del Comune destinatario del servizio:

- l'obbligo di corrispondere all'I.A. la differenza fra il prezzo pasto unitario, quale risulterà dall'esito di gara, e la tariffa intera applicata all'utenza, di cui all'art. 9 del presente Capitolato;
- l'obbligo di corrispondere all'I.A. la tariffa completa per gli utenti aventi diritto all'esonero o alla riduzione della tariffa;
- il pagamento dei pasti consumati a mensa dagli adulti aventi diritto, individuati agli artt. 8 e 9, del presente Capitolato;
- il pagamento dei pasti erogati in favore di utenti temporanei (es. in occasione di scambi culturali, visite, ecc);
- la messa a disposizione gratuita dell'I.A. concessionaria dei Centri di cottura e dei refettori oggetti di concessione di proprietà del Comune di Trevignano Romano e di tutti i beni di cui questi luoghi sono dotati;
- la fornitura degli arredi, delle attrezzature e degli utensili in dotazione ai refettori salvo quanto previsto all'art. 69 del presente capitolato (a titolo esemplificativo: tavoli, sedie, armadi, carrelli, frigoriferi);
- la manutenzione straordinaria delle parti murarie, delle parti strutturali, degli impianti e delle attrezzature presenti nei refettori e nei centri di cottura pasti, qualora necessaria, salvo guasti e riparazioni dovuta ad incuria della I.A., da programmare in accordo con l'I.A.;
- la sanificazione dei locali e delle attrezzature in caso di utilizzo da parte dell'Ente o dei suoi delegati;
- **per l'anno scolastico 2022-2023 la messa a disposizione dell'applicativo informatico School E-Suite (fornito da Progetti e Soluzioni SpA) attualmente utilizzato dall'Ente per la raccolta delle iscrizioni e delle richieste di riduzione/esonero.**

Art. 7 - Durata della concessione

La durata della presente concessione decorre dalla data di attivazione del servizio di refezione scolastica, presuntivamente fissata dal 01.01.2023 e fino al 30.06.2024, con interruzione estiva del servizio da luglio a metà settembre, e comunque secondo il calendario scolastico, salvo motivate esigenze organizzative che impongano di posticipare l'avvio del servizio. L'amministrazione comunale si riserva la facoltà di chiedere, agli stessi patti e condizioni, il rinnovo della concessione per l'anno scolastico 2024 – 2025, con raccomandata a.r. o con pec da inoltrare all'I.A. entro e non oltre il 30.06.2024. In caso contrario la concessione decadrà di pieno diritto, senza necessità di alcuna comunicazione, preavviso o messa in mora da parte dell'A.C., alla sua scadenza naturale e cioè al 30.06.2024. In ogni caso è ammessa la proroga della concessione del servizio per il tempo strettamente necessario all'individuazione del nuovo aggiudicatario

L'I.A. si impegna, laddove richiesto, a dare avvio all'esecuzione della prestazione nelle more della conclusione del contratto ai sensi dell'art. 32 comma 13 D. Lgs 50/2016

Art. 8 - Tipologia dell'utenza ed estensione del contratto

L'utenza è composta dagli alunni e dal personale docente e non docente avente diritto al pasto della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado, a tempo pieno e moduli, del Comune di Trevignano Romano (Istituto Comprensivo Tommaso Silvestri, come indicato al punto 2 del presente atto). L'I.A. dovrà erogare i pasti, nell'orario stabilito dal comune destinatario del servizio.

Il Comune destinatario del servizio si riserva la facoltà di chiedere all'I.A. la fornitura di ulteriori quantitativi di pasti destinati ad altre tipologie di utenti e/o ad altri servizi o attività organizzate dall'Ente, che dovranno essere erogati alle stesse condizioni economiche e contrattuali previste per il servizio di mensa scolastica, salvo maggiori costi adeguatamente motivati e quantificati.

Art. 9 – Importo dell'appalto e numero complessivo presunto dei pasti

In base ai dati statistici, il numero medio **presunto** dei pasti annuali che dovranno essere forniti, compresi quelli destinati al personale docente e non docente avente diritto, di cui al succitato articolo 8, ammonta a circa 52.844. La media dei pasti tiene conto dell'andamento del servizio reso nel 2019 e nel 2021, in considerazione dello stato epidemiologico e delle attuali direttive ministeriali in materia di contenimento del contagio da COVID-19. Nello specifico, al fine di meglio chiarire l'andamento dei pasti, si è stimata la fornitura di 84.854 pasti

dall'1.1.2023 al 30.6.2024 e 52.844 pasti per l'eventuale proroga nell'anno scolastico 2024-2025. Di seguito una tabella riepilogativa dei pasti suddivisi per plesso.

plesso	n. pasti presunti alunni	n. pasti presunti personale docente e ATA
Via Gen. Carlo Alberto Dalla Chiesa	15.739	2.164
Via delle Scalette	30.457	1.986
Largo Santa Caterina	2.329	169

Relativamente al personale docente si precisa che potrà essere erogato il solo pasto al docente presente nel turno di refezione scolastica. I pasti del corpo docente e/o ausiliario sono quindi complessivamente calcolati su base annuale nel numero di 4.000.

Ogni docente e/o ausiliario o personale ATA non ricompreso nel ruolo suindicato potrà fruire del pasto avverso pagamento del dovuto a proprio totale carico. Nessuna compartecipazione sarà erogata dal A.C.

Per ciascun pasto l'Amministrazione ha calcolato un prezzo di € 4,96 esclusa IVA al 4%, di cui oneri di sicurezza quantificati in € 0,02 non soggetti a ribasso in sede di gara. Pertanto, l'importo complessivo della concessione ammonta ad € **682.982,08 (seicentoottantaduemilanovecentottantadue/08) I.V.A. al 4% esclusa**. Il prezzo a base d'asta è di € **4,96/pasto oltre IVA** comprensivi di € 0,02 quale spesa per oneri di sicurezza, moltiplicato per il numero dei pasti presunti di tutti gli anni scolastici previsti dalla presente concessione.

E' ammessa un'unica offerta inferiore al prezzo posto a base di gara e non sono ammesse offerte maggiori.

L'importo è comprensivo di tutti gli oneri a carico dell'affidatario per l'esecuzione a perfetta regola d'arte dei servizi dati in concessione. Il corrispettivo offerto in sede di gara dovrà essere fisso e invariabile per tutta la durata del contratto.

Tale importo è meramente presuntivo e non vincola l'Amministrazione aggiudicatrice in quanto verranno pagati esclusivamente i pasti realmente forniti.

In ogni caso l'I.A. dovrà assicurare i pasti per l'effettiva presenza giornaliera, senza che nulla abbia a pretendere dall'A.C. per eventuali incrementi o riduzioni dell'utenza che potranno determinarsi.

Il numero giornaliero dei pasti ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per il Comune destinatario del servizio. Il numero giornaliero dei pasti sarà effettivamente quantificato sulla base delle richieste presentate dagli alunni e dagli insegnanti.

Art. 10 – Prezzo del pasto

Il prezzo unitario del pasto è quello risultante dall'esito di gara. Nel prezzo unitario del pasto sono ricompresi e con esso interamente compensati tutti gli oneri che il presente Capitolato pone a carico dell'I.A. per la gestione complessiva del servizio.

Art. 11 – Proventi della concessione

Spettano all'I.A.:

1. i proventi derivanti dalla vendita all'utenza dei buoni pasto, sulla base delle tariffe prestabilite dal Comune destinatario del servizio;
2. i proventi dell'eventuale differenza fra il prezzo del pasto unitario, quale risulterà dall'esito di gara, e la tariffa intera applicata all'utenza dal comune. Tali proventi andranno attestati al Comune destinatario del servizio con emissione di fattura degli importi dovuti in relazione ai pasti per gli stessi somministrati;
3. i proventi per la fornitura dei pasti consumati presso le mense scolastiche dagli adulti aventi diritto e cioè il personale docente in servizio durante la refezione, e l'eventuale personale che svolga mansioni presso i refettori per conto del Comune, con relativo addebito e fatturazione al comune destinatario del servizio.
4. I proventi per la fornitura dei pasti consumati presso le mense scolastiche da alunni per i quali siano previsti esoneri o riduzioni.

Restano a carico dell'I.A. le minori entrate per le eventuali esenzioni offerte come gratuità dalla ditta in sede di gara.

L'I.A. incasserà direttamente dagli utenti gli importi dei pasti erogati nel rispetto delle varie tariffe comunali, provvedendo altresì ai solleciti e alle azioni di recupero forzoso.

Art. 12 – Buoni pasto alunni

Per la vendita dei buoni pasto prepagati, l'I.A. dovrà applicare all'utenza le tariffe fissate dal Comune destinatario del servizio di cui alla D.G.C. n. 173 del 21.07.2022 con modalità a consumo.

I buoni pasto avranno natura esclusivamente digitale e saranno immediatamente decurtati dal conto virtuale dell'utente al momento della prenotazione del pasto da parte dello stesso. Si addebita comunque il pasto prenotato ma non consumato dall'utente in caso di malattia e/o uscita anticipata e non comunicato entro le ore 9. Per la prenotazione e la gestione dei pasti l'I.A. dovrà utilizzare lo stesso software applicativo utilizzato per le iscrizioni.

Il Comune dovrà disporre di un'utenza di consultazione al fine di verificare le iscrizioni e il riscontro tra i pasti erogati e quelli fatturati.

Art. 13 –Morosità

L'I.A. ha il diritto di procedere, sotto la propria responsabilità e a proprie spese, al recupero coattivo delle tariffe dovute e non pagate dagli utenti morosi, e rimarranno a suo carico le somme non rimosse, senza possibilità di esigere indennizzo alcuno da parte del Comune destinatario del servizio.

Inoltre, l'I.A. non potrà precludere l'iscrizione e/o la fruizione del servizio mensa agli utenti che risultino morosi per meno di tre mensilità, anche non consecutive. Nessuna sospensione del servizio potrà essere effettuata nel caso in cui la morosità sia inferiore alle tre mensilità e comunque previa comunicazione all'amministrazione comunale di riferimento. La morosità deve essere contestata dall'I.A., così come comunicato al genitore ogni eventuale azione volta alla sospensione del servizio.

Infine il Comune destinatario del servizio, su determinazione dei Servizi Sociali dell'Ente, e compatibilmente con le risorse finanziarie disponibili, si riserva di rimborsare in tutto o in parte all'I.A. i pasti consumati dagli utenti per i quali si accerterà un'effettiva e grave situazione di disagio socio-economico.

Art. 14 – Liquidazione corrispettivi dovuti da ciascun Comune destinatario del servizio

La liquidazione dei corrispettivi dovuti dal Comune destinatario del servizio all'I.A. per i proventi di cui all'art. 11 del presente Capitolato Speciale (eventuale differenza tariffa intera utenti/costo pasto da gara e pasti adulti), avverrà su presentazione di regolari e distinte fatture mensili, entro il termine di 60 giorni dalla relativa data di protocollazione. Ciascuna fattura dovrà essere emessa indicando il numero dei pasti effettivamente somministrati nella scuola agli aventi diritto; la fattura dovrà dettagliare il numero di pasti distinti per plesso e per tipologia di utenza.

Per ottenere il risarcimento di eventuali danni contestati all'I.A., il rimborso di spese e le penalità irrogate, le parti convengono che il Comune concedente il servizio potrà rivalersi mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o, in subordine, a mezzo di incameramento di cauzione.

L'Ente non assume alcuna responsabilità per pagamenti eseguiti all'Amministratore, Procuratore o Direttore dell'I.A. decaduto, qualora la decadenza non sia stata tempestivamente comunicata all'Ente.

Art. 15 - Prenotazione dei pasti

Fermo restando la comunicazione da parte dell'Ente in merito al numero dei pasti da rendere in favore del Personale docente e ATA, l'applicativo utilizzato dovrà essere in grado di permettere ai singoli utenti la prenotazione del pasto e l'indicazione della necessità di dieta speciale.

Le prenotazioni si intendono confermate se non disdette entro le ore 9 del giorno di consumo.

Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti presenti e prenotati e il numero dei pasti inviati dall'I.A., questa dovrà immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti, comunicandolo puntualmente al Comune. Nel caso in cui la differenza sia in eccesso (serviti pasti superiori rispetto al numero dei prenotati), l'I.A. dovrà individuare i nominativi degli utenti e provvedere in autonomia all'addebito del costo del pasto e darne comunicazione all'Ente e al genitore.

Art. 16 - Sciopero e/o interruzione del servizio

L'I.A. si obbliga a rispettare e a far rispettare ai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge 12/06/90 n. 146 "Sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali".

Nessun risarcimento potrà essere richiesto dall'I.A. per l'eventuale sospensione del servizio mensa in conseguenza della sospensione delle attività scolastiche per sciopero, a condizione che l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune destinatario del servizio o il Dirigente Scolastico o chi ne fa le veci ne abbia dato tempestiva comunicazione alla ditta e, in ogni caso, entro e non oltre le ore 9,30 del giorno interessato.

Le interruzioni totali del servizio per causa 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'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

Art. 17 - Spese inerenti al servizio e al contratto

Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di refezione scolastica richiesto dall'A.C. sono interamente a carico dell'I.A.; sono inoltre a carico dell'I.A. tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di concessione, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'I.A..

Art. 18 - Cauzione definitiva

Prima della stipula del contratto, l'I.A. aggiudicataria dovrà prestare cauzione, in misura pari al 10% dell'importo complessivo della concessione, a garanzia dell'integrale rispetto degli obblighi contrattuali secondo quanto previsto dall'articolo 103 del D. Lgs 50/2016.

La cauzione potrà essere prestata mediante deposito di denaro contante o fidejussione bancaria o assicurativa di pari importo; la fidejussione, dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione.

Alla cauzione definitiva dovrà essere allegata copia fotostatica del documento d'identità del soggetto firmatario la fideiussione ed una dichiarazione del direttore della banca o direttore di agenzia dalla quale risultino gli estremi della procura in base alla quale l'agente firma la suddetta polizza.

Il deposito cauzionale è svincolato e restituito all'I.A. solo a conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali. Resta salvo per l'A.C. l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'I.A. è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'A.C. si sia dovuto avvalere, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

L'importo della cauzione è precisato nella lettera di comunicazione dell'aggiudicazione della presente concessione.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'A.C., che aggiudica la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

Art. 19 - Assicurazioni

A copertura dei rischi connessi all'attività descritta nel presente Capitolato, ivi compresi incendi, scoppi ed intossicazioni alimentari, l'I.A. dovrà stipulare con una primaria Compagnia di Assicurazione operante almeno a livello nazionale, una polizza di **responsabilità civile per danni a terzi (RCT)** nella quale sia esplicitamente indicato che il Comune destinatario del servizio venga considerati "terzi" a tutti gli effetti.

Detta polizza dovrà prevedere massimali non inferiori a **5.000.000,00** di Euro per sinistro, col limite di **1.000.000,00** Euro per ogni persona danneggiata (per morte o lesioni personali) e di **200.000,00** Euro per danni a cose, relativamente alla Responsabilità civile verso terzi (RCT).

La polizza dovrà essere esclusiva per i servizi oggetto della presente concessione, con esclusione di polizze generali dell'I.A. già attive.

L'I.A. si impegna a fornire all'A.C. copia della polizza all'atto della firma del contratto, a pena di decadenza dall'aggiudicazione.

L'I.A. si fa interamente carico di ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio, possono derivare al Comune o a terzi, persone o cose, ivi compresa la responsabilità del buon funzionamento degli impianti adoperati e quella riguardante gli infortuni del personale addetto nonché per l'addestramento del personale stesso in materia di prevenzione.

L'Ente non si assume alcuna responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero derivare all'I.A. o ai suoi dipendenti nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente Capitolato o per qualsiasi altra causa.

In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

Art. 20 - Subconcessione del servizio e cessione del contratto

Non è ammessa la subconcessione totale o parziale del servizio oggetto del presente Capitolato. È tassativamente vietata la cessione del contratto a terzi a pena di nullità.

Art. 21 - 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.

Art. 22 – Specifiche Tecniche

Sono allegati al presente Capitolato, diventandone parte integrante e sostanziale i seguenti documenti:

1. *menù attualmente in vigore (allegato1);*
2. *Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari (allegato2);*
3. *Elenco Personale cessante (allegato 3);*
4. *Planimetrie (allegato 4);*
5. *Inventario beni mobili (allegato 5).*

TITOLO II PERSONALE

Art. 23 – Personale e Clausola sociale di assorbimento della mano d'opera impiegata dal precedente aggiudicatario.

Ogni attività inerente il servizio affidato in concessione deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'I.A. Il Gestore dovrà assicurare il servizio con proprio personale secondo uno schema organizzativo comprendente il numero, le qualifiche, le modalità di impiego e gli orari, occorrenti per la gestione in relazione al servizio che esso è tenuto a fornire.

Il personale dell'Impresa, da questa regolarmente assunto, dovrà essere in possesso di regolare idoneità sanitaria, assicurato e retribuito. Il Comune si intende sollevato da ogni obbligo e responsabilità relative.

Tutto il personale impiegato nel servizio richiesto deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della cottura e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il Concessionario si impegna a richiamare, sanzionare e nel caso sostituire i dipendenti che non osservassero una condotta irreprensibile. Il Comune si riserva il diritto di chiedere la sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle mansioni assegnate, per comprovati motivi. In tal caso l'I.A. provvederà ad effettuare la sostituzione entro tre giorni dalla presentazione della relativa richiesta, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune.

Qualora sia previsto dal contratto di lavoro di riferimento ed alle condizioni normative ed economiche eventualmente ivi indicate, l'impresa, compatibilmente con le esigenze organizzative e funzionali derivanti dal servizio prestato dovrà essere disposta all'assunzione nel proprio organico di quel personale utilizzato dal gestore del servizio mensa per l'a.s 2021/2022 e riconfermato nell'affidamento temporaneo in essere, qualora tale personale sia disposto al passaggio (vedi tabella 1).

Il processo di selezione del personale ed ogni responsabilità in merito alla corretta attivazione delle procedure relative al reperimento dello stesso resta in capo all'aggiudicatario contraente.

Il Concessionario dovrà individuare un referente operativo, presente sul posto almeno una volta a settimana, quale unico punto di contatto tra l'Azienda, i dipendenti e l'Ente; il nominativo dovrà essere indicato in sede di stipula del contratto.

Al fine di garantire il buon andamento del servizio l'I.A. dovrà avvalersi dell'apporto di personale qualificato tra cui a titolo esemplificativo dietista, nutrizionista, informatico, addetto alla customer care.

Art. 24 - Idoneità Sanitaria

Tutto il personale preposto alla preparazione, al trasporto e alla distribuzione dei pasti deve essere munito di Libretto di Idoneità Sanitaria valido, secondo le norme vigenti in materia.

Art. 25 - Igiene e vestiario del personale

Tutto il personale addetto alla preparazione, al trasporto e alla distribuzione dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale. Il personale non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e

braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire l'insorgere di eventuali contaminazioni batteriologiche delle pietanze. L'I.A. deve fornire a tutto il personale, gli indumenti di lavoro come prescritto dalle vigenti norme in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per il trasporto degli alimenti e per i lavori di pulizia. Tali indumenti dovranno essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. ed il nome del dipendente. L'I.A. deve altresì fornire ai componenti dell'istituenda Commissione Mensa camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi che essi effettueranno presso le cucine e i refettori.

Art. 26 - Rispetto degli obblighi previdenziali

L'I.A. deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla sicurezza e all'igiene dei luoghi di lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Art. 27 - Applicazioni contrattuali

L'I.A. deve inoltre attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro.

TITOLO III

SPECIFICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

Art. 28 - Specifiche tecniche delle tabelle merceologiche delle derrate e generi alimentari

Le derrate e generi alimentari impiegati per la preparazione dei pasti dovranno essere di prima qualità, preferibilmente prodotti della filiera corta e prodotti freschi. **Verranno privilegiati i prodotti locali che vengono venduti o somministrati nelle vicinanze del luogo di produzione, garantendo maggior freschezza e genuinità e favorendo così la produzione locale.**

Le caratteristiche merceologiche delle suddette derrate e generi dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia **(in particolar modo si dovrà fare riferimento alle linee C.A.M. (Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, previsti dal DM n. 65 del 10 marzo 2020 pubblicato in G.U. n. 90 del 4 aprile 2020)**, che qui si intendono tutte richiamate, nonché alle schede tecniche e commerciali presentate dall'I.A. in sede di gara.

Tutti i prodotti saranno freschi e di prima categoria, per i prodotti ortofrutticoli si darà priorità a frutti, ortaggi e verdure di stagione. Solo in mancanza di tali prodotti potranno essere utilizzati prodotti surgelati.

Tutti i prodotti utilizzati proverranno da filiere OGM free.

In particolare:

1. 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 di cui all'allegato A al D.M. 10.03.2020. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

2. uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

3. 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»;

4. 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.

5. 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 pre-fritta, pre-impanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

6. 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. 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, preinpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

7. 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).

8. latte e yogurt: biologico.

9. 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 frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture 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;

10. pelati, polpa e passata di pomodoro: almeno il 33% in peso devono essere biologici;

11. succhi di frutta o nettari di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

12. acqua: di rete o microfiltrata.

Art. 29 - Approvvigionamento derrate alimentari

L'approvvigionamento delle derrate alimentari dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.

Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare forniture con cadenza settimanale o infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al loro consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.

Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti.

Le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzati di parte del prodotto sfuso.

L'I.A. è tenuta a conservare presso la cucina centralizzata la documentazione relativa alla fornitura delle derrate. I registri di carico e scarico delle merci dovranno essere costantemente aggiornati e disponibili per eventuali controlli.

L'imballaggio utilizzato per le derrate alimentari (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio

UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione - Prevenzione per riduzione alla fonte;

UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo

UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali

UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo

UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%. L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.). In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Auto dichiarate"(ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

Art. 30 - Garanzie di qualità

A garanzia della qualità degli alimenti e delle pietanze preparate, l'I.A. deve:

- Acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia che si intendono tutte richiamate;
- rendersi disponibile a dichiarazioni di conformità delle derrate e generi alimentari alle specifiche tecniche delle tabelle merceologiche, di cui all'allegato n.2;
- disporre di una procedura di qualificazione dei fornitori e di un elenco di fornitori omologati, e possedere un proprio sistema di qualità interno, la cui documentazione e le cui procedure devono essere trasmesse al Comune.

TITOLO IV MENÙ PER TUTTE LE UTENZE E GRAMMATURE

Art. 31 – Menù e quantità

Allegato al presente capitolato si trova l'ultimo menu adottato e approvato sia dalla ASL di competenza, sia dalla Commissione Mensa, distribuito su nove settimane al fine di garantire una buona varietà dei pasti somministrati. L'I.A. deve presentare una propria proposta di menu, strutturata secondo quanto previsto all'art. 33 del presente capitolato, completa delle grammature differenziate per tipologia di utenza da sottoporre alla ASL successivamente all'aggiudicazione.

I pesi indicati dovranno intendersi a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento; i pesi indicati si riferiscono, inoltre, sempre alla parte "edibile" (es. per la frutta, al frutto privato della buccia e semi, per le carni al tessuto muscolare privato dell'osso e del grasso esterno, per il pesce, alla polpa senza lisce, pinna e pelle), salvo diversa indicazione della tabella delle quantità degli alimenti.

Art. 32 – Menù e qualità

Le pietanze dovranno essere realizzate mediante tassativo utilizzo di prodotti di 1^a qualità (facendo riferimento, per gli alimenti espressamente indicati, alle tabelle merceologiche di cui all'allegato 2).

Potranno essere utilizzati prodotti di provenienza non comunitaria solo se ciò è esplicitamente contemplato nelle corrispondenti tabelle merceologiche o nel caso di comprovata impossibilità a reperire i medesimi generi di produzione italiana, dandone preventiva comunicazione all'Ufficio dell'A.C.. Tutte le operazioni di preparazione e somministrazione, nonché la conservazione delle derrate, dei prodotti finiti e dei semilavorati deve avvenire nel pieno rispetto delle vigenti leggi in materia e secondo norme di buona prassi igienica.

In particolare è vietato l'uso dei prodotti di seguito indicati:

- materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM);
- preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti similari;
- semilavorati di IV e V gamma;
- frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia;
- semilavorati industriali freschi o surgelati, pronti da cuocere quali: hamburger; carni precotte; patate già addizionate di oli/grassi, crocchette di patate, prodotti pre-fritti;
- basi di pasta precotta/preformata, confezionate e a lunga conservazione, per pizza e focaccia;
- carni bovine e avicunicole congelate/surgelate e/o in incompleto stato di cottura;
- prodotti contenenti grassi idrogenati e polifosfati;
- formaggi fusi/contenenti sali di fusione.

L'A.C. pone inoltre il divieto di riutilizzo (per qualsiasi scopo) di contenitori per alimenti, specie se in banda stagnata.

Art. 33 - Struttura dei menù

La struttura del menù per le utenze scolastiche è la seguente:

- un primo;
- un secondo;
- un contorno;
- pane;
- frutta fresca di stagione;
- acqua.

In alternativa al primo e al secondo, possono essere introdotti i c.d. "piatti unici" (es. lasagna).

Il menù proposto dall'I.A. deve essere distinto in almeno in "periodo invernale" e "periodo estivo" in relazione ai prodotti di stagione, con una rotazione dei pasti basata almeno su sei settimane. Il menù proposto deve essere sottoposto alla validazione del SIAN competente per territorio a cura dell'I.A. e trasferito all'Amministrazione Comunale per la sua diffusione attraverso i canali ufficiali dell'Ente (es. sito internet, social, ecc.).

Art. 34 - Trasformazione delle derrate e produzione del pasto

In via generale i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, con divieto di ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. E' consentita la preparazione di alcuni cibi il giorno precedente al consumo limitatamente ad arrostiti, roast-beef, brasati, bolliti, polpette, purché entro e non oltre i 20 minuti successivi alla cottura vengano sottoposti a refrigerazione con abbattitore rapido di temperatura secondo le normative in vigore, siano posti in recipienti idonei e conservati in frigorifero a temperatura non superiore a + 4° C. E' tassativamente vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e organolettica.

Per il raggiungimento delle finalità sopradette si richiama l'applicazione della normativa vigente, le indicazioni derivanti dal piano di autocontrollo, la separazione funzionale dei flussi relativi a carni/verdure/uova/formaggi e salumi, l'accurata pulizia e disinfezioni degli utensili e delle superfici, l'impiego di corrette protezioni (coperchi, pellicole, ecc.), la gestione ottimale della rotazione delle derrate, i procedimenti di scongelamento.

Al fine di garantire il rispetto dei parametri termici durante le varie fasi preparatorie e produttive del pasto e di introdurre eventuali correttivi di procedura, devono essere messi a disposizione del personale termometri atti a misurare direttamente le temperature dell'alimento nei vari momenti di trasformazione dello stesso.

L'I.A. libera il Comune da qualsiasi responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari e della distribuzione, assumendosi tutti gli oneri previsti dal D.Lgs. n. 155/97.

Art. 35 - Pentolame per la cottura

La cottura di tutti i cibi deve avvenire preferibilmente in pentole di acciaio inox o vetro pirex, o comunque del tipo previsto dalla normativa vigente nel settore.

Art. 36 – Condimenti

Gli alimenti che compongono i pasti dovranno essere completi di condimenti e quanto altro occorre per rendere graditi i cibi.

Per i condimenti a crudo di pietanze, verdure, sughi, piatti cotti o preparazione di salse si dovrà usare esclusivamente olio extra vergine di oliva (acidità max 0,8%).

Il condimento con formaggio grattugiato dei primi piatti e delle altre preparazioni, dovrà essere aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione, dietro richiesta del commensale.

Art. 37 - Modifiche temporanee ai menù

È consentito all'I.A., in via temporanea e straordinaria, di effettuare una variazione dei piatti previsti nei menù, esclusivamente nei seguenti casi:

- mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;
- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa autorizzazione rilasciata dal comune destinatario del servizio e comunque seguita da conferma scritta da parte dello stesso. L'autorizzazione rilasciata dal comune deve essere portata a conoscenza, a cura dell'I.A., dell'istituzione scolastica.

Art. 38 - Modifiche definitive ai menù

L'A.C. si riserva di apportare eventuali correttivi al menù, in caso di non costante gradimento di talune pietanze da parte dell'utenza, e di apportare eventuali variazioni in aumento o diminuzione (fino a +/- 10%) alle grammature di quegli alimenti che dovessero risultare inadeguate rispetto ai reali consumi dell'utenza.

L'I.A. si impegna ad accettare, senza alcun onere aggiuntivo per l'A.C. o per l'utenza, le eventuali richieste di variazioni del menù e delle grammature sopraindicate, che dovranno essere comunicate con un preavviso di almeno 10 giorni.

Nel caso in cui l'A.C. intenda procedere alla sostituzione integrale del menù e/o delle tabelle dietetiche, l'eventuale differenza del prezzo pasto sarà determinata dalle parti consensualmente, sulla base dei costi esposti e riconosciuti.

Art. 39 - Menù alternativi

Nei casi di necessità determinati da motivazioni di salute o religiose, l'I.A. è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, diete speciali e menù alternativi, da sottoporre all'approvazione del competente ufficio SIAN presso l'ASL qualora non venga utilizzato il menù predisposto già approvato dagli enti competenti.

Al fine di agevolare l'utenza nella gestione dei pasti familiari, l'I.A. dovrà comunicare quotidianamente agli utenti il menu servito, qualora non sia possibile una programmazione su base settimanale o mensile.

Art. 40 - Diete speciali

L'I.A., su presentazione di certificato medico e su richiesta di ciascun Comune destinatario del servizio deve approntare diete speciali per gli utenti interessati. Non possono essere presi in considerazione certificati medici in cui siano indicate le diete in modo generico, senza la precisazione degli alimenti che non devono essere somministrati all'utente per problemi di salute.

Per la fornitura di diete speciali, ove nel certificato ovvero nella richiesta presentata al Comune, non sia indicata la durata della dieta, questa s'intende per un periodo di non oltre 20 giorni scolastici. Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche e dietetiche degli alimenti impiegati per la preparazione delle diete speciali e per la struttura del menù dovrà essere fornita idonea relazione da parte di un nutrizionista.

Le diete speciali devono essere confezionate in piatti monoporzione con coperchio e con il nominativo dell'utente destinatario.

Per la scelta dei prodotti in caso di intolleranza al glutine, dovrà essere utilizzato il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Per la preparazione dei pasti per i celiaci si dovranno utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti). E' obbligo dell'I.A. attenersi ai prontuari dietetici per celiaci.

L'ordinazione delle diete speciali viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù.

Al fine di agevolare l'utenza nella gestione dei pasti familiari, l'I.A. dovrà comunicare quotidianamente agli utenti il menu servito, qualora non sia possibile una programmazione su base settimanale o mensile.

Art. 41 - Diete in bianco

L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9,00 dello stesso giorno. Le diete in bianco, che non necessitano di certificato medico, sono costituite da pasta o riso in bianco, da una porzione di verdura, da una porzione di carne o pesce ai ferri cotto al vapore o lessato e frutta, o da altre pietanze che verranno concordate fra le parti, con le stesse grammature previste per gli altri utenti.

Art. 42 - Pasti freddi

In occasioni di gite scolastiche e su richiesta fatta con anticipo di almeno 3 giorni dalla Scuola, l'I.A. si impegna a fornire e consegnare al plesso di destinazione, indicativamente entro le h. 8,30 del giorno prestabilito, cestini da viaggio o pasti freddi equivalenti a quelli del normale servizio mensa. L'Ente potrà inoltre richiedere all'I.A. di fornire all'utenza pasti freddi sostitutivi nel caso di sciopero del personale del Centro di cottura pasti, oppure nel caso di interruzione del servizio per cause di forza maggiore.

Art. 43 - Introduzione di nuovi piatti

Qualora l'I.A. intendesse preparare nuove pietanze, dovrà inoltrare richiesta scritta l'A.C.. Sarà cura dell'I.A., una volta che tali eventuali variazioni abbiano acquisito l'esplicita e preventiva autorizzazione dell'A.C., sottoporre i menù variati e la tabella delle grammature, che tenga conto dei diversi gradi di scolarità, all'approvazione del SIAN. Gli oneri di approvazione saranno a carico dell'I.A. e le modifiche apportate non potranno comportare costi aggiuntivi del buono pasto.

Art. 44 - Derrate non consumate e avanzi

Nel rispetto delle norme igienico-sanitarie, le derrate e i generi alimentari integri non consumati potranno essere ritirati dalle associazioni Onlus che ne facciano richiesta all'I.A., mentre gli avanzi dovranno essere eliminati. L'I.A. si impegna a partecipare al progetto "Trevignano non spreca" destinato alla riduzione degli sprechi alimentari.

TITOLO V SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 45 - Orario di distribuzione dei pasti

La distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata negli orari concordati e definiti con le istituzioni scolastiche. Tali orari dovranno essere scrupolosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative che saranno indicate dagli Uffici competenti del Comune.

Art. 46 - Distribuzione dei pasti

Il personale addetto alla distribuzione dovrà:

- avere un comportamento professionalmente corretto sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico;
- essere munito di cartellino di riconoscimento;
- imbandire i tavoli;
- procedere alla distribuzione solo dopo che tutti i commensali abbiano preso posto a tavola;
- prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura, che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire ad ogni commensale, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e a crudo;
- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- distribuire il secondo piatto dopo che gli utenti hanno consumato il primo piatto;
- distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto;
- provvedere, nella scuola dell'infanzia, al taglio della carne e alla sbucciatura della frutta.

Art. 47 - Tabella dei pesi a cotto

L'I.A. predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione del menù stagionale e per ogni ordine di scuola. Le tabelle dei pesi a cotto devono pervenire al competente ufficio comunale ed essere utilizzate dagli operatori addetti allo scodellamento.

L'I.A. deve garantire la preparazione e somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche collegate al menù.

Per la criticità rappresentata dal parametro temperatura e l'esigenza che i cibi caldi e freddi rispondano a quanto previsto dalle disposizioni legislative e dai manuali di corretta prassi igienica, l'I.A. dovrà dotare il proprio personale operante nei centri di ristorazione di termometri ad infissione idonei alla rilevazione della temperatura dei cibi provenienti dal Centro di cottura pasti.

TITOLO VI CONTROLLI DI QUALITÀ

Art. 48 - Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge n. 283 del 30/04/1962 e al suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni ed integrazioni, al D.Lgs. n. 193 del 6/11/2007, ai Regolamenti CE 852/2004, 853/2004, 854/2004 e 882/2004, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene, dalla normativa Regionale vigente e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Art. 49 - Diritto di controllo del Comune

E' facoltà del Comune destinatario del servizio effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, a mezzo dei soggetti deputati o formalmente incaricati, controlli presso il punto di cottura ed il refettorio, per verificare la rispondenza del servizio erogato dall'I.A. alle prescrizioni sia legislative, sia contrattuali del Capitolato speciale e a quanto dichiarato in sede di offerta tecnica dall'I.A. medesima.

Ai fini dell'esercizio del predetto controllo, l'Ente può impiegare sia personale proprio sia personale esterno incaricato specificamente per lo scopo e, eventualmente, adottare un proprio piano di controllo qualità; ha inoltre facoltà di disporre, senza limitazione di orario, la presenza presso i centri di cottura ed i refettori di un proprio incaricato.

Art. 50 - Soggetti deputati al controllo

Oltre agli organismi competenti e formalmente individuati dalle normative in vigore ed il personale deputato dipendente del Comune, possono esercitare operazioni di vigilanza e controllo di cui all'art. 49 del presente Capitolato anche:

- le società o i professionisti specializzati incaricati dal comune destinatario del servizio;

- i componenti dell'istituenda Commissione Mensa del Comune (costituita da rappresentanti del Comune, dei genitori e degli insegnanti).

Nessun organismo deputato al controllo può intervenire direttamente sul personale alle dipendenze dell'I.A., ma ogni rilievo, comunicazione, istanza deve essere rivolta unicamente all'Ufficio Scuola del comune.

Ogni ispezione o controllo deve svolgersi senza interferenze con lo svolgimento del servizio, e di contro l'I.A. garantisce la piena collaborazione per l'effettuazione delle verifiche.

L'I.A. è tenuta a mettere a disposizione dei rappresentanti della Commissione Mensa e di tutti i visitatori autorizzati idoneo vestiario (camici, copriscarpe e copricapi monouso) da indossare durante la visita dei centri cottura e dei refettori; a tutti questi soggetti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

La Commissione Mensa assume un rilievo primario esercitando:

- a. un ruolo di collegamento tra l'utenza e il Comune, facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;
- b. un ruolo di monitoraggio dell'accettabilità del pasto, anche attraverso schede di valutazione, opportunamente predisposte;
- c. un ruolo consultivo, per quanto riguarda le variazioni del menù scolastico, nonché le modalità di erogazione del servizio;
- d. un ruolo di verifica sulla corretta attuazione delle specifiche clausole contrattuali.

E' fatto obbligo all'I.A. di partecipare alle riunioni della Commissione Mensa. I rappresentanti dell'I.A. che partecipano alle riunioni dovranno possedere autonomia gestionale ed essere in grado di rispondere adeguatamente agli eventuali quesiti della Commissione stessa.

Art. 51 - Tipologia dei controlli

I controlli possono riguardare ispezioni a vista, controlli sensoriali, accertamenti analitici.

a) Le ispezioni a vista mirano a verificare le autorizzazioni e le certificazioni e a valutare quanto segue, indicato solo a titolo esemplificativo:

- registro pulizia e disinfestazioni;
- modalità di stoccaggio degli alimenti nelle celle;
- temperatura dei frigoriferi e dei congelatori;
- data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura degli alimenti;
- modalità di distribuzione delle pietanze;
- lavaggio e impiego sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica corretto uso impianti e attrezzature;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti, delle attrezzature e dell'ambiente;
- stato igienico e sanitario del personale;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo organico del personale;
- professionalità degli addetti;
- controllo quantità delle derrate in relazione tabelle dietetiche e nutrizionali e relative grammature;
- controllo sulla qualità di tutte le derrate e, in particolare riferimento, ai prodotti biologici, DOP e IGP;
- controllo della corrispondenza delle derrate alle tabelle merceologiche;
- modalità di manipolazione degli alimenti;
- controllo funzionamento impianti tecnologici;

- controllo attrezzature;
- controllo abbigliamento di servizio del personale;
- controllo modalità di trasporto dei pasti e delle derrate;
- controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative e alle prescrizioni del presente Capitolato.

b) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti e vengono effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dell'I.A. o dai tecnici incaricati dal comune. E' inoltre consentito il controllo sull'appetibilità ed il gradimento dei cibi, anche con assaggio dei piatti previsti dal menù.

c) Gli accertamenti analitici sono tesi a rilevare gli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti; essi possono essere compiuti sia dai laboratori dell'A.S.L., sia dai laboratori dei soggetti eventualmente incaricati dal Comune. Prelievi e campionatura vengono condotti con le modalità conformi agli accertamenti previsti e non possono comportare alcun onere per il Comune, particolarmente in relazione alle quantità utilizzate.

Art. 52 - Blocco delle derrate e conservazione dei campioni

I controlli potranno dar luogo al blocco di derrate e generi alimentati. I tecnici incaricati dal comune provvederanno a far custodire tali derrate e generi in un magazzino o in frigorifero (se deperibili) e a far apporre sulle stesse un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

Il comune provvederà entro 3 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione all'I.A.; qualora i referti diano esito positivo, all'I.A. saranno addebitate le spese di analisi. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'I.A. dovrà prelevare quotidianamente almeno 100 gr. di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per almeno 72 ore a +4° in zona identificabile con apposito cartello; ogni alimento dovrà essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto e il giorno di preparazione.

Art. 53 - Osservazioni – Contestazioni – Prescrizioni

Prima di procedere all'applicazione delle penalità, l'A.C. dovrà contestare all'I.A. i rilievi inerenti alle non conformità al servizio. L'I.A. ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre otto giorni dalla notifica della contestazione. Se entro il predetto termine l'I.A. non fornisce alcuna giustificazione, ovvero qualora la stessa non fosse ritenuta accoglibile, verranno applicate le penali previste all'art. 77 del presente Capitolato.

Le contestazioni, le diffide ad adempiere e le penalità applicate sono comunicate all'I.A. mediante l'invio di PEC o notifica del messo comunale.

Art. 54 - Piano di Autocontrollo

L'I.A. deve essere in possesso di un piano di autocontrollo per i centri di cottura, i refettori ed i mezzi adibiti al trasporto, elaborato secondo i principi contenuti nel D.Lgs. n. 193/2007, che dovrà essere messo a disposizione dei tecnici incaricati dall'Ente per eventuali controlli di conformità, se richiesto.

TITOLO VII

PULIZIA E IGIENE DEL PERSONALE E DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E CONSUMO

Art. 55 - Pulizia ed igiene del personale

Tutto il personale addetto alla preparazione, al trasporto e alla distribuzione dei pasti deve curare scrupolosamente l'igiene personale. E' indispensabile lavarsi accuratamente le mani:

- dopo aver utilizzato i servizi igienici;
- passando dalla manipolazione dei cibi crudi a quelli cotti;
- dopo ogni pausa pranzo;
- ad ogni cambio di lavorazione;
- dopo aver maneggiato rifiuti, terra, sporcizia;
- dopo ogni volta che ci si soffi il naso.

Occorre inoltre:

- indossare sopravvesti e grembiuli puliti e cambiarli ogni volta che si passa dalla manipolazione del crudo alle manipolazioni del cotto e ogni volta che si sporchino durante le operazioni di preparazione degli alimenti;
- indossare cuffia o cappello adeguatamente calzato in modo da contenere all'interno tutta la capigliatura;
- non indossare anelli (compresa la fede nuziale), braccialetti, ed altri monili;
- asciugare le mani sempre con asciugamani di carta a perdere;
- mantenere le unghie corte, pulite e senza smalto;
- mantenere un buon livello di pulizia e igiene della persona e della propria capigliatura;
- ricordare che è assolutamente vietato assaggiare cibo con le dita, starnutire o tossire sul cibo.

Art. 56 – Pulizia ed igiene degli ambienti di produzione e consumo

Gli ambienti della cucina centralizzata (cucina-bagni-magazzini) dovranno essere tenuti costantemente puliti e al riparo da mosche, scarafaggi e animali in genere. Al termine delle operazioni di stoccaggio, di preparazione, cottura e distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature impiegate dovranno essere pulite da ogni residuo. L'I.A. provvederà altresì giornalmente alla disinfezione dei macchinari, maniglie di porte, celle, manopole di forno ed attrezzature varie, servizi igienici e pavimenti.

In particolare, dovrà essere curata la pulizia delle stoviglie e del pentolame con detersivi idonei che non lascino tracce ed odori residui. I banchi, i carrelli e i contenitori dovranno essere tenuti costantemente puliti.

E' compito del personale assegnato ai refettori provvedere, dopo il consumo del pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno, alla pulizia e all'igienizzazione dei locali, degli arredi e delle attrezzature utilizzate per l'erogazione del servizio (refettori, magazzino, dispense, servizi igienici quando unicamente usati dal personale dell'I.A., spogliatoi).

Nel caso il servizio si svolga in più turni, tra l'uno e l'altro si dovrà provvedere a rigovernare e sistemare i tavoli. In tutti i luoghi interessati al servizio devono essere forniti i detersivi per lavastoviglie/sanificatrice con la necessaria assistenza tecnica periodica per il loro utilizzo.

Art. 57 - Modalità di esecuzione delle pulizie

Nell'esecuzione delle pulizie occorre rispettare le seguenti norme di igiene e regole fondamentali:

- le pulizie possono essere iniziate solo quando gli alimenti sono stati allontanati dai vari reparti e riposti nei frigoriferi o nei magazzini. E' comunque ammesso rimuovere residui di lavorazione dai pavimenti o dalle attrezzature (affettatrici, pelapatate, ecc.) se questi sono lontani da altri alimenti in lavorazione e senza far polvere;
- le apparecchiature elettriche devono essere scollegate dalla rete mediante il distacco della spina dalla presa a muro;
- tutte le stoviglie e le attrezzature (gastronomiche, teglie, pinze, ecc.) utilizzate per l'allestimento e la distribuzione dei cibi, devono, una volta pulite, essere riposte in idoneo luogo chiuso;
- le indicazioni riportate nelle schede tecniche e sulle etichette dei prodotti chimici di pulizia devono essere rispettate scrupolosamente (diluizioni, modalità d'impiego, ecc.);
- il personale di mensa deve essere informato circa le corrette modalità d'impiego e fornito di attrezzature che consentano il corretto utilizzo dei prodotti (mascherine, misurini, guanti, dosatori, spruzzette, ecc.);
- il materiale di pulizia e le attrezzature impiegate nelle operazioni di sanificazione (scope, stracci, ecc) devono essere sempre conservati e riposti dopo l'uso in luogo separato, appartato, destinato unicamente allo scopo;
- ogni anomalia riscontrata durante le operazioni di pulizia, ristagni inconsueti, odori strani, scarichi intasati, guasti in genere, deve essere prontamente segnalata al Responsabile Aziendale;
- all'interno del locale cucina e nei refettori devono essere appesi cartelli volti a ricordare le fondamentali regole da rispettare in materia di pulizia della persona, indumenti e divieti. Il personale deve essere informato sull'importanza dei contenuti degli stessi.

La pulizia straordinaria dovrà essere eseguita almeno 3 volte l'anno (prima dell'apertura dell'anno scolastico, in occasione delle festività di Natale e di Pasqua, alla chiusura della scuola) e comunque ogni qual volta se ne ravvisi la necessità (sopralluoghi ASL e controlli incaricati comunali). Con questo si intende anche ogni qual volta vengono effettuati lavori di manutenzione anche da parte dell'ufficio tecnico del Comune, la pulizia della

cucina e dei refettori saranno in carico alla Concessionaria (i locali saranno riconsegnati all'impresa sgombri dai materiali di risulta).

Art. 58 - Detergenti e sanificanti

I prodotti detergenti e sanificanti devono:

- essere utilizzati secondo le indicazioni delle case produttrici e le schede tecniche relative ad ogni prodotto devono essere conservate presso i luoghi d'impiego a disposizione del personale;
- essere sempre conservati in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta;
- essere autorizzati dal Ministero della Sanità.

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

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

L'acquisto dei detergenti è a carico dell'aggiudicatario.

Art. 59 – Rifiuti e derattizzazione

L'I.A. deve provvedere alla raccolta e smaltimento dei rifiuti delle cucine e dei refettori; essa dovrà inoltre provvedere allo smaltimento degli olii e dei grassi vegetali e/o animali residui della cottura. I rifiuti devono essere raccolti in appositi sacchetti posti in contenitori chiusi con apertura a pedale, mantenuti in buone condizioni igieniche e facilmente pulibili e disinfettabili con adeguate operazioni di detersione e disinfezione da effettuarsi giornalmente.

I contenitori dei rifiuti devono essere dislocati nella zona di preparazione dei pasti e, nei refettori, in quella di lavaggio delle stoviglie, e devono essere mantenuti chiusi e lontani dalla zona di somministrazione dei cibi.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti si deve effettuare con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione e il rispetto delle norme igieniche, con particolare attenzione alla normativa inerente i rifiuti speciali.

L'organizzazione e il trattamento dei rifiuti prevede la differenziazione tra frazione umida e secca e, per quest'ultima, la separazione tra carta, vetro, plastica, lattine, ingombranti, nonché il trattamento specifico nel caso di rifiuti speciali. In particolare, presso il plesso di via Gen. Carlo Alberto Dalla Chiesa e il plesso di via delle Scalette il personale è incaricato dello smaltimento della frazione umida presso le compostiere in dotazione.

L'I.A. provvede al trasporto dei rifiuti di cucina e di refettorio ai punti di accumulo e di raccolta di riferimento delle rispettive strutture, così come i rifiuti speciali ed i rifiuti che prevedono modalità particolari di smaltimento devono essere smaltiti a cura e spese dell'I.A..

Sono a carico dell'I.A. gli interventi di disinfestazione e di derattizzazione delle cucine (cucina-bagni-magazzini), con cadenza periodica, almeno annuale.

L'I.A. è obbligata a denunciare la propria attività ai fini TARI.

TITOLO VIII

NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Art. 60 - Disposizioni in materia di sicurezza e DUVRI.

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo all'I.A. di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D.Lgs. n. 81 del 9/04/2008.

L'I.A., entro 60 giorni dall'inizio del servizio, dovrà redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro. Il documento dovrà essere trasmesso all'A.C. che si riserva di indicare ulteriori prescrizioni, che l'I.A. dovrà recepire entro un tempo massimo di 90 giorni dall'inizio delle attività.

Resta a carico dell'I.A. la dotazione, per tutto il personale impiegato nel servizio, di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad Uso Promiscuo, necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

In aggiunta, in relazione al persistere della condizione di emergenza sanitaria connessa al diffondersi del virus da Sars COV 2, l'Impresa Aggiudicataria dovrà mettere in atto ogni possibile precauzione prevista dalla specifica normativa in materia nella preparazione e nella somministrazione dei pasti.

Art. 61 - Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas e vapore da parte del personale dell'I.A. deve essere effettuato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. Per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'I.A..

Art. 62 - Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

L' I.A. deve predisporre e far affiggere, a proprie spese, cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 63 - Piano di evacuazione

L'I.A. che risulterà aggiudicataria dovrà predisporre, entro sessanta giorni dall'avvenuta aggiudicazione, un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo, nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti.

A tal fine l'I.A. dovrà effettuare una mappatura dei locali, con un piano prestabilito e verificato di fuga dal luogo dell'incidente, nel massimo della sicurezza, certificando gli avvenuti addestramenti.

Art. 64 - Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

TITOLO IX STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI CUCINA

Art. 65 - Consegna dei locali all'I.A.

L'Ente mette a disposizione dell'I.A., in comodato gratuito, i locali adibiti a Centri di cottura e a refettori, completi degli impianti tecnologici e degli allacciamenti elettrici, idrici e alle fognature necessari al loro funzionamento.

Tali locali non potranno essere utilizzati per scopi che non riguardino la refezione scolastica del Comune di Trevignano Romano, se non previa apposita autorizzazione che il Comune potrà rilasciare all'I.A. con definizione del relativo corrispettivo.

I locali, compresi magazzini e ripostigli, dovranno essere mantenuti dall'I.A. in stato di massima cura e pulizia. L'ingresso alle cucine e dispense è rigorosamente vietato ai non addetti al servizio, fatta eccezione per gli incaricati della manutenzione straordinaria e del controllo per conto del Comune e per i soggetti da questo espressamente autorizzati.

Art. 66 – Attrezzature, arredi e utensileria

L'I.A. si impegna a fornire ed installare, a sua totale cura e spese, le attrezzature, gli arredi e l'utensileria eventualmente indicati in sede di offerta di gara. L'I.A. dovrà garantire, per i beni forniti e installati, il rispetto delle vigenti norme in materia di antincendio, antinfortunistica, igienico- sanitaria, igiene ambientale e tutela della salute dei lavoratori.

Ciascuna attrezzatura, arredo ed utensile dovrà avere le caratteristiche tecniche ed i requisiti offerti dall'I.A. in sede di gara.

L'installazione di tutte le attrezzature ed arredi dovrà avvenire a regola d'arte, dovrà essere realizzata sotto la piena responsabilità civile e penale dell'I.A. aggiudicataria, ed ultimata entro l'inizio dell'avvio del servizio. Qualora l'allestimento non sia stato completato entro il termine suddetto, all'I.A. aggiudicataria verrà applicata una penale di € 50,00 per ogni giorno di ritardo.

Il fornitore deve utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza: alla classe A+ per i

frigoriferi ed i congelatori alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni. Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, dovranno essere utilizzati apparecchi con il minor consumo energetico, rilevato dall'apposita documentazione tecnica. Il rispetto del requisito è comprovato dall'appartenenza delle attrezzature utilizzate (lavatrici, lavastoviglie e forni) alla classe A, o almeno A+ per i frigoriferi ed i congelatori, con riferimento all'etichetta Energy Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE concernente l'indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici, mediante l'etichettatura ed informazioni uniformi relative ai prodotti. E' accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.

Art. 67 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

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

Art. 68 - Licenze e Autorizzazioni

L'I.A. dovrà provvedere all'acquisizione, a proprie cure e spese, presso le competenti autorità, delle autorizzazioni sanitarie, delle licenze commerciali nonché delle autorizzazioni necessarie ai sensi di legge, per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno intestate alla Stazione appaltante e/o al Legale Rappresentante dell'I.A., conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 69 – Inventario di consegna beni e relative manutenzioni

Ultimato l'allestimento dei centri di cottura pasti e dei refettori, l'I.A. e il Comune stileranno in contraddittorio un inventario delle attrezzature installate, degli arredi e degli utensili forniti, che verranno presi in consegna dall'I.A.

L'I.A. dovrà altresì trasmettere al Comune i manuali tecnici e di funzionamento di tutte le attrezzature installate e i relativi certificati di conformità alle normative vigenti.

E' a totale carico dell'I.A. qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie dei predetti beni, ed eventuali sostituzioni integrali e/o parziali di essi, che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti o furti.

Art. 70 – Collaudo dei beni

Il personale dell'Ufficio Tecnico del Comune, alla presenza di un rappresentante dell'I.A., eseguirà il collaudo delle attrezzature e degli arredi del centro di cottura pasti e dei refettori entro 30 giorni dalla loro avvenuta installazione, per accertare che la qualità e la quantità dei materiali forniti, le relative modalità di installazione e funzionamento rispondano alle condizioni contrattuali, ai requisiti e alle schede tecniche presentate dall' I.A. in sede di gara.

Se durante il collaudo dovessero risultare manchevolezze o deficienze, queste dovranno essere verbalizzate e sarà fissato un termine entro il quale l'I.A. dovrà provvedere alla loro eliminazione, pena la rivalsa sulla cauzione, fatta comunque salva l'esecuzione d'ufficio.

Art. 71 - Verifica periodica degli immobili, degli impianti e delle attrezzature

In qualunque momento, l'Ente potrà verificare lo stato dei locali, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi ed utensili, con l'intesa che alle eventuali mancanze dei beni forniti dall'I.A., questa dovrà sopperire con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'I.A., l'Amministrazione Comunale provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'I.A. e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Qualora le attrezzature di uso corrente (pentole, posate, etc.) non fossero sufficienti per effetto dell'eventuale aumento di utenza o perché deteriorate dall'uso, l'I.A. provvederà celermente ad acquistarne di nuove o a sostituirle.

Art. 72 - Riconsegna al Comune degli immobili, degli impianti, delle attrezzature, degli arredi e degli utensili

Alla scadenza del contratto tutte le attrezzature, gli arredi e gli utensili forniti dall'I.A. quali risultano dall'inventario di cui all'art. 69 del presente Capitolato, resteranno di proprietà del Comune.

L'I.A. dovrà riconsegnare al Comune i locali, gli impianti, le attrezzature, gli arredi e gli utensili dei Centri di cottura pasti e dei refettori in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo.

Qualora si ravvisassero danni arrecati ai predetti beni dovuti ad imperizia, incuria, mancata o scadente manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'I.A..

Art. 73 - Oneri a carico dell'I.A.

Sono a carico dell'I.A. i seguenti oneri concernenti il funzionamento e la manutenzione dei Centri di cottura pasti e dei refettori:

- le spese per gli interventi di disinfestazione e di derattizzazione dei locali;
- le spese per la manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli arredi del Centro di cottura pasti, ed eventuali sostituzioni integrali e/o parziali di essi, che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti o furti;
- il pagamento delle utenze così come indicato nell'art. 2 e il pagamento della TARI.

L'I.A. si impegna e si obbliga a mantenere, comunque, le cucine e i refettori e le attrezzature ivi presenti in perfetto stato di conservazione ed efficienza, così da poterle riconsegnare al Comune, al termine della convenzione, in perfetto stato di funzionalità.

Art. 74 – Manutenzione straordinaria

Gli oneri di straordinaria manutenzione delle parti murarie, delle parti strutturali e degli impianti del Centro di cottura pasti sono a carico del comune destinatario del servizio.

TITOLO X

GESTIONE INFORMATIZZATA DELLA BANCA DATI PER: ISCRIZIONE AL SERVIZIO, ANAGRAFE UTENTI, PRENOTAZIONE DEI PASTI E CONTABILIZZAZIONE

Art. 75 – Sistema informatico

Il Comune di Trevignano Romano ha adottato per l'annualità 2022-2023 l'applicativo School E-Suite "iO-Iscrizioni On Line" fornito da Progetti e Soluzioni SpA nella sua versione "Base", che consente ai genitori di effettuare l'iscrizione al servizio mensa e ad altri servizi a domanda individuale, direttamente On-line.

L'accesso all'iscrizione online avviene dal portale Web Genitori: qui i genitori accedono all'applicativo Iscrizione Online e compilano facilmente, con i propri dati anagrafici ed altre informazioni necessarie, le tabelle presentate nelle varie pagine: la sequenza logica delle videate guida il genitore al completamento dei campi obbligatori (concordati con l'Ente), coadiuvandolo nel suo compito. La mancata compilazione dei campi obbligatori non consente la chiusura della procedura.

L'applicativo consente all'Ente di pubblicare, nella sezione di ingresso, eventuali documenti relativi al servizio quali il Regolamento del Servizio, il Piano tariffario applicato sulla base delle delibere comunali e le fasce di riferimento o altra documentazione necessaria.

Per tutti o solo alcuni documenti può essere richiesta al genitore la presa visione, tramite il pulsante "Letto e accettato", che formalizza di fatto la richiesta di accesso al servizio offerto dall'Ente.

I genitori dovranno quindi compilare i campi dei dati anagrafici propri e del/dei proprio/i figlio/i: nel caso degli utenti già "attivi" (già presenti a sistema dall'anno precedente) i dati saranno già esposti, per eventuali controlli, integrazioni o modifiche. Se un genitore debba iscrivere un ulteriore figlio, molti dei dati saranno per questo pre-configurati. I genitori che iscrivono invece per la prima volta un proprio figlio al servizio saranno ovviamente tenuti ad una compilazione completa.

Sarà inoltre possibile indicare se un utente debba avvalersi di una dieta speciale o etico-religiosa (lasciando però la configurazione a sistema dei dettagli dieta ad una fase successiva, a fronte della consegna della relativa documentazione richiesta).

Altra opzione attivabile in entrambe le versioni dell'applicativo è la possibilità di bloccare (se desiderato) l'accesso all'Iscrizione nel caso di morosità (debito configurabile in base a data o importo) dell'utente, fatta salva l'autonoma decisione da parte dell'Ente della modalità di azione conseguente.

Il software presenta una sezione di calcolo tariffario, configurata con un algoritmo personalizzato creato sulla base del Regolamento adottato e le Fasce richieste dall'Ente: in tal modo il genitore, compilando i campi richiesti (es. reddito, ISEE, residenza, nr. figli...) potrà ottenere, al termine della procedura, l'esatto importo della tariffa applicata ad ogni figlio.

Il software rispetta quanto previsto dal D.L. 196/2003 e disposizioni GDPR.

Per il primo anno di attività e pertanto fino al 30.6.2023, l'I.A. dovrà garantire l'utilizzo del medesimo software che il Comune mette a sua disposizione gratuitamente. Qualora volesse continuare ad utilizzare questo applicativo dovrà contrarre direttamente con la società che lo fornisce e sostenerne i costi.

Nel caso in cui l'I.A. dovesse decidere di utilizzare un diverso software per i successivi anni scolastici, di seguito vengono sintetizzate le esigenze principali che il concessionario è tenuto a soddisfare per evitare il crearsi di disservizi per gli utenti:

- a. Gestione delle iscrizioni on-line e formazione di data base anagrafica;
- b. Gestione fabbisogno giornaliero di pasti, ai fini sia della prenotazione giornaliera che della contabilizzazione;
- c. Gestione tariffe differenziate per ciascun utente e loro richiesta su base ISEE o altro parametro da parte dell'utenza;
- d. Modalità di pagamento di tipo "prepagato" con riscossione diretta delle tariffe da parte del concessionario;
- e. indicazione per ciascun utente della tipologia di dieta seguita; in presenza di dieta speciale personalizzata, etico religiosa e vegetariana, il sistema dovrà consentire l'inserimento della stessa e del periodo di durata;
- f. Estrazione elettronica di statistiche (e relative stampe) funzionali all'attività degli Uffici Pubblica Istruzione e Servizi sociali: elenco degli utenti del servizio; elenco utenti paganti e elenco utenti insolventi; elenco totale pasti per plessi/servizi e periodo scelto.

Il sistema informatico dovrà essere dichiarato in sede di gara oltre che adeguatamente documentato.

La documentazione prodotta dovrà contenere una descrizione analitica di tutte le fasi del processo e delle relative modalità di gestione.

L'amministrazione deve avere accesso a tutte le funzionalità di interrogazione della banca dati e della situazione contabile ed anagrafica degli iscritti. Il sistema informatico adottato dalla concessionaria dovrà essere installato su personal computer di alcuni operatori del personale amministrativo dell'ufficio istruzione e servizi sociali che verranno individuati (non meno di 2 accessi anche in simultanea) e la concessionaria dovrà provvedere alla loro formazione senza costi a carico dell'amministrazione comunale.

Sono a carico della concessionaria tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico ed il perseguimento degli obiettivi di cui al presente articolo. Qualora l'I.A. decidesse di utilizzare un diverso software, saranno a suo carico i costi per la conversione dell'attuale banca dati.

Secondo quanto previsto dall'attuale regolamento comunale in materia, le iscrizioni dovranno essere perfezionate entro la data del 31 Luglio di ciascun anno per l'anno scolastico successivo. Le richieste di esoneri o riduzioni dovranno essere presentate entro il 30 Giugno per l'anno scolastico successivo, a seguito della pubblicazione di apposito avviso predisposto annualmente dall'Ufficio Pubblica Istruzione.

Art.76 - Informazioni, pagamenti e rapporti con i cittadini.

La Concessionaria dovrà garantire l'attività di un proprio dipendente per fornire agli utenti iscritti al servizio le informazioni necessarie, per supportarli nel processo di iscrizione, per le richieste di diete speciali, per permettere il pagamento dei pasti nelle modalità che la concessionaria riterrà più consoni. La Concessionaria dovrà indicare nella propria offerta tecnica come intenda organizzare il servizio, il monte ore destinato all'assistenza clienti finali e le modalità di contatto (es. giorni e orari differenziati nel corso dell'anno scolastico).

La concessionaria a sua discrezione potrà individuare e proporre sul territorio un punto informativo gestito da proprio personale a disposizione degli utenti con possibilità di effettuare il pagamento pasti; comunicherà l'orario di apertura e i giorni della settimana in cui verrà effettuato il servizio.

La concessionaria dovrà garantire un'ampia reperibilità telefonica, con personale competente, mettendo a disposizione un recapito telefonico e di posta elettronica. La concessionaria infatti risulterà essere l'unica interfaccia dell'utente per il servizio affidato.

TITOLO XI PENALI

Art. 77 - Inadempienze e penalità

L'A.C., a tutela delle disposizioni contenute nel presente Capitolato, per fatti, atti e comportamenti qualificati come inadempimenti e di seguito classificati, che non siano stati causati da situazioni imprevedibili, e si riserva di applicare le seguenti penalità:

✓ € 50,00 per ogni giorno di ritardo nell'allestimento dei Centri di cottura pasti rispetto al termine ultimo di cui all'art. 66 del Capitolato;

✓ fino a € 500,00 per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;

✓ fino a € 500,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle Tabelle Merceologiche;

✓ fino a € 500,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti consegnati dall'I.A.;

✓ fino a € 500,00 per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle norme igieniche sugli alimenti;

✓ fino a € 500,00 per ogni analisi microbiologica rilevante germi patogeni, salvo i provvedimenti dell'autorità Amministrativa e Giudiziaria;

✓ fino a € 250,00 per carenza igienica dei mezzi di trasporto dei pasti;

✓ fino a € 500,00 per ogni caso di mancato rispetto delle norme igieniche ambientali;

✓ fino a € 250,00 per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;

✓ fino a € 500,00 per mancata consegna agli incaricati del Comune della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP;

✓ fino a € 250,00 per non conformità operative rispetto a quanto previsto nel Manuale per l'autocontrollo igienico (M.A.I.);

✓ da € 500,00 a € 3.000,00 per ripetuti disservizi relativi alla gestione prenotazione pasti/bollettazione, invio comunicazioni agli utenti;

Per qualsiasi altra inadempienza (ad es. pasta cruda o scotta, carne poco o troppo cotta, cibi non cucinati a "puntino", presenza di ossa, lische etc. o per fornitura di pane duro, frutta o verdura mal lavata, presentazione del cibo non curata, ovvero con caratteristiche sensoriali quali aspetto, colore e consistenza che ne determinino il non gradimento), sarà applicata una penale da € 50,00 a € 250,00 a discrezione dell'A.C..

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, l'A.C. si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino ad un massimo del 10% del corrispettivo mensile per i pasti per gli adulti somministrati. L'importo delle penalità verrà detratto in sede di liquidazione delle competenze maturate.

Indipendentemente dall'applicazione di tali penalità, qualora l'I.A. per qualsiasi causa durante il corso del contratto sospendesse il servizio per più di tre giorni, o non lo eseguisse in modo regolare, completo o tempestivo, il Comune potrà provvedervi come crederà opportuno a spese, rischio e responsabilità dell'I.A. inadempiente, senza che questa possa opporvisi. A suo carico saranno poste tutte le passività derivanti da detta sospensione o dall'irregolare, incompleta o tardiva esecuzione.

L'applicazione della penale non esclude, comunque, la risarcibilità del danno ulteriore, eventualmente sofferto dal Comune in conseguenza dell'inadempimento (art. 1382 c.c.).

Art. 78 - Ipotesi di risoluzione del contratto

Nel caso di inadempienze gravi, ovvero ripetute, l'A.C. avrà la facoltà di risolvere il contratto, previa notificazione scritta all'I.A. in forma amministrativa, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare la concessione a terzi in danno dell'I.A. e salva l'applicazione delle penali prescritte.

In ognuna delle ipotesi sopra previste l'A.C. non compenserà le prestazioni non eseguite, ovvero non esattamente eseguite, salvo il suo diritto al risarcimento dei maggiori danni. Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- b) messa in liquidazione o altri casi di cessazione dell'attività dell'I.A.;
- c) abbandono della concessione, salvo che per causa di forza maggiore;
- d) motivi di pubblico interesse;
- e) impiego di personale non dipendente dall'I.A.;
- f) mancata fornitura o installazione delle attrezzature e/o degli arredi offerti in sede di gara;
- g) mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere indispensabili per il corretto svolgimento del servizio;
- h) mancato rispetto del monte ore lavorativo giornaliero richiesto dal Capitolato ed eventualmente incrementato dall'I.A. nell'offerta di gara;
- i) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dalle specifiche Tecniche relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- j) casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'I.A.;
- k) inosservanza delle norme di legge relative alla sicurezza e all'igiene dei luoghi di lavoro e al personale dipendente, e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- l) interruzione non motivata del servizio;
- m) subconcessione totale o parziale del servizio;
- n) cessione del contratto a terzi;
- o) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;

- p) ulteriori inadempienze dell'I.A. dopo la comminazione di n. 5 penalità per gravi inadempienze nel corso del medesimo anno scolastico;
- q) mancata esibizione delle documentazioni inerenti l'HACCP e delle autorizzazioni sanitarie per il trasporto dei cibi ai tecnici incaricati dei controlli;
- r) frode nell'esecuzione dei servizi e delle prestazioni;
- s) inadempimento alle disposizioni contrattuali, nonché alle disposizioni del responsabile del procedimento o del direttore dell'esecuzione;
- t) non rispondenza dei servizi e delle prestazioni alle specifiche di contratto;
- u) manifesta incapacità o inidoneità, anche solo legale, nell'esecuzione dei servizi e delle prestazioni;
- v) in caso di violazione del segreto d'ufficio e della tutela dei dati personali e sensibili;
- z) ogni altra fattispecie prevista dal presente Capitolato come causa di risoluzione contrattuale.

In caso di risoluzione anticipata del contratto, l'importo da rimborsare all'I.A. per gli investimenti effettuati nell'allestimento del Centro di cottura pasti sarà stimato come segue:

1. alla spesa iniziale di acquisto dei predetti beni, adeguatamente comprovata da fatture e relativi pagamenti, dovrà essere sottratto l'importo derivante dal prodotto della quota di ammortamento della spesa per ciascun pasto così come calcolata nell'offerta economica di gara, e il numero complessivo dei pasti forniti dall'avvio della concessione;
2. al valore che ne consegue, dovrà essere detratto il danno arrecato al Comune da parte dell'I.A.;
3. l'importo risultante dalla differenza dei valori di cui al punto 2 costituirà la somma da rimborsare.

E' facoltà del Comune stabilire se l'importo, come sopra determinato, dovrà essere rimborsato dall'Ente medesimo o dal Soggetto subentrante nella gestione del servizio.

Art. 79 -Disdetta del contratto da parte dell'I.A.

Qualora l'I.A. intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso, senza giustificato motivo o giusta causa, il Comune si riserva di trattenere senz'altro, a titolo di penale, tutto il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto all'I.A. per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

Art. 80 - Ipotesi di recesso

L'A.C. si riserva la facoltà insindacabile di rescindere il contratto in qualsiasi momento, nel caso in cui l'Ente dovesse nel frattempo sospendere il servizio di refezione scolastica per qualunque motivo o decidere di erogarlo con modalità diverse, dando all'I.A. un preavviso di 30 (trenta) giorni.

L' I.A. avrà diritto al rimborso della spesa non ancora ammortizzata, al netto dell'I.V.A, che essa ha sostenuto per l'acquisto dei beni strumentali della cucina.

Tale rimborso sarà determinato sulla base del criterio di cui all'art. 76, comma 3, del presente Capitolato.

Art. 81 – Rispetto degli obblighi di cui all'art. 53 D. Lgs 165/2001 e s.m.i

L'aggiudicatario si impegna a non concludere contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti o incaricati del Comune che abbiano esercitato nei loro confronti poteri autoritativi o negoziali per conto del Comune medesimo nei tre anni di servizio.

Art. 82 – Codice di Comportamento e clausola risolutiva

L'aggiudicatario accetta gli obblighi di comportamento fissati dal Codice di comportamento dei Dipendenti pubblici approvato con DPR n. 62 del 2013 e dal codice di comportamento aziendale del Comune di Trevignano Romano che in questa sede si hanno per integralmente riportati e trascritti anche se non materialmente allegati, impegnandosi a rispettarne le prescrizioni e a farli rispettare da ciascun proprio dipendente o collaboratore nello svolgimento del presente appalto.

Costituisce motivo di risoluzione del presente contratto ai sensi dell'art. 1456 c.c. la violazione degli obblighi di comportamento di cui al DPR 62/2013 e al codice di comportamento aziendale, qualora abbiano influito in maniera determinante sulla corretta esecuzione della fornitura

TITOLO XII CONTROVERSIE

Art. 83 - Controversie

Per qualsiasi controversia, l'I.A. non potrà sospendere la fornitura né rifiutarsi di dare esecuzione alle disposizioni del Comune, ma potrà fare le proprie riserve entro 15 giorni dall'evento.

Art. 84 - Foro competente

Il Foro competente è quello del Tribunale di Civitavecchia.

Art. 85 - Rinvio

Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato, sono applicabili le vigenti disposizioni regolanti la tipologia della concessione in oggetto.