

COMUNE DI BORGOROSE

**CAPITOLATO SPECIALE PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE
SCOLASTICA QUINQUENNALE (AA.SS.2022-2023/2023-
2024/2024-2025/2025-2026/2026-2027) ED
EVENTUALE RINNOVO ANNUO (A.S.
2027-2028)**

CIG : 9045960258

INDICE:

ARTICOLO 1: OGGETTO DELL'APPALTO
ARTICOLO 2: CARATTERISTICHE TIPOLOGICHE DEL SERVIZIO RICHIESTO E SUE
FUNZIONI ACCESSORIE
ARTICOLO 3: DIMENSIONE DELL'UTENZA
ARTICOLO 4: DURATA DELL' APPALTO
ARTICOLO 5: PROROGA
ARTICOLO 6: ONERI A CARICO DEL COMUNE
ARTICOLO 7: ONERI E COMPITI DELL' APPALTATORE
ARTICOLO 8: GIORNI ED ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO
ARTICOLO 9: INTERRUZIONE DEL SERVIZIO
ARTICOLO 10: ULTERIORI PRESTAZIONI
ARTICOLO 11: ALIMENTAZIONE DELLE ATTREZZATURE
ARTICOLO 12: VERIFICA PERIODICA DEGLI IMPIANTI E DEGLI IMMOBILI
ARTICOLO 13: RICONSEGNA ALL'A.C. DEGLI IMMOBILI, DEGLI IMPIANTI, DELLE
ATTREZZATURE E DEGLI UTENSILI
ARTICOLO 14: DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO
ARTICOLO 15: LICENZE ED AUTORIZZAZIONI
ARTICOLO 16: MODIFICAZIONI
ARTICOLO 17: ACCESSO AI LOCALI ADIBITI A CENTRO COTTURA ED AI REFETTORI
ARTICOLO 18: RESPONSABILITA', ASSICURAZIONI E GARANZIE
ARTICOLO 19: SPESE INERENTI AL SERVIZIO
ARTICOLO 20: SUBAPPALTO
ARTICOLO 21: ULTERIORI OBBLIGHI ED ONERI
ARTICOLO 22: CAUSE DI FORZA MAGGIORE
ARTICOLO 23: CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI
ARTICOLO 24: IGIENE DELLA PRODUZIONE – SISTEMA HCCP
ARTICOLO 25: ETICHETTATURA DELLE DERRATE
ARTICOLO 26: FLUSSI INFORMATIVI
ARTICOLO 27: ECCEDENZE ALIMENTARI
ARTICOLO 28: MENU' E TABELLE DIETETICHE
ARTICOLO 29: MENU' PER DIETE SPECIALI
ARTICOLO 30: DIETE ETICO RELIGIOSE
ARTICOLO 31: DIETA LEGGERA
ARTICOLO 32: QUANTITÀ IN VOLUMI E IN PESI
ARTICOLO 33: PUBBLICITÀ E VARIAZIONE DEL MENU'
ARTICOLO 34: DISTRIBUZIONE
ARTICOLO 35: DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE
ARTICOLO 36: PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI
ARTICOLO 37: ORGANICO
ARTICOLO 38: REINTEGRO PERSONALE MANCANTE O DA SOSTITUIRE
ARTICOLO 39: VESTIARIO
ARTICOLO 40: RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI
ARTICOLO 41: FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTI PROFESSIONALI DEL PERSONALE
ADDETTO
ARTICOLO 42: RISPETTO DELLA NORMATIVA
ARTICOLO 43: TRATTAMENTO DATI PERSONALI
ARTICOLO 44: APPLICAZIONI CONTRATTUALI
ARTICOLO 45: OBBLIGHI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA
ARTICOLO 46: FALLIMENTO O AMMINISTRAZIONE CONTROLLATA
ARTICOLO 47: ESERCIZIO DEL POTERE DI CONTROLLO
ARTICOLO 48: COMMISSIONE SERVIZIO REFEZIONE scolastica
ARTICOLO 49: TIPOLOGIA DEI CONTROLLI
ARTICOLO 50: CONSERVAZIONE CAMPIONI
ARTICOLO 51: BLOCCO DELLE DERRATE
ARTICOLO 52: DUVRI
ARTICOLO 53: CONTESTAZIONI
ARTICOLO 54: PENALI

ARTICOLO 55: PAGAMENTI
ARTICOLO 56: IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ARTICOLO 58: FORO COMPETENTE
ARTICOLO 59: NORME DI RINVIO

COMUNE DI BORGOROSE

CAPITOLATO SPECIALE PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA TRIENNALE (AA.SS. 2022-2023/2023- 2024/2024-2025/2025-2026/2026-2027) ED EVENTUALE RINNOVO ANNUALE (A.S.2027-2028)

ARTICOLO 1: OGGETTO DELL'APPALTO

1. L'appalto ha per oggetto l'affidamento in gestione del servizio di refezione scolastica, a ridotto impatto ambientale, per gli alunni delle scuole dell'infanzia, gli alunni delle scuole elementari frequentanti il tempo pieno, i moduli e il personale scolastico avente diritto al pasto, il cui numero sarà formalmente indicato dall'A.C. all'inizio di ogni anno scolastico, per gli anni scolastici 2022-2023/2023-2024/2024-2025/2025-2026/2026-2027 ed eventuale rinnovo biennale (a.s. 2027-2028).

2. Eventuali insegnanti che non rientrino nelle previsioni di cui alle disposizioni vigenti e vogliano consumare il pasto dovranno assumere a proprio carico la spesa totale secondo modalità da concordare con l'Ente.

3. Il presente capitolato viene redatto ai sensi del dec. lgs. n. 50 del 18 aprile 2016, e, segnatamente, dell'art. 144 del dec.lgs. predetto e ss.mm.ii e degli articoli collegati. Esso 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 ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari", come stabiliti con decreto ministeriale del 10 marzo 2020 (Gazzetta Ufficiale – seriegenerale n. 90 del 04 aprile 2020).

4. Le principali norme ambientali di riferimento sono riportate nell'allegato 1 del decreto citato 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 riferiti a tutte le fasi relative al servizio di ristorazione collettiva, ed alla fornitura delle derrate alimentari.

ARTICOLO 2: CARATTERISTICHE TIPOLOGICHE DEL SERVIZIO RICHIESTO E SUE FUNZIONI ACCESSORIE

1. Il servizio consisterà nella preparazione e cottura di circa 160 pasti giornalieri, cucinati in loco presso i locali cucina di Borgorose e Corvaro, salvo che per la scuola elementare e materna di Torano e scuola infanzia di Corvaro Via Marsicana, ove i pasti dovranno essere trasportati da Corvaro con appositi contenitori termici con automezzi idonei e coibentati muniti di autorizzazione rilasciata dalle autorità sanitarie. I pasti dovranno essere distribuiti dall'I. A. presso i seguenti plessi scolastici:

- Borgorose capoluogo – Viale Micangeli
- Scuola materna statale
- Scuola Elementare

- Corvaro- Frazione
- Scuola materna statale – via Marsicana- trasportato
- Scuola Elementare – via San Francesco;

- Torano- Frazione via Citta' di Tora
- Scuola Elementare- trasportato
- Scuola Materna-trasportato

2. L'Amministrazione, per la preparazione dei pasti, concederà in comodato d'uso gratuito all'I. A. i punti di cottura posti nei plessi scolastici Borgorose (scuola elementare) e Corvaro (scuola elementare). L'impresa si obbliga per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, pena la risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

3. La tipologia del servizio di refezione prevede:

a) fornitura delle derrate necessarie alla preparazione del menù da predisporre sulla scorta dei richiamati criteri ambientali minimi di cui al decreto ministeriale del 10 marzo 2020 (Gazzetta Ufficiale – serie generale n. 90 del 04 aprile 2020), delle linee guida indicate dalle tabelle dietetiche per le scuole risultanti nell'allegato 1) del presente Capitolato

b) la preparazione, la cottura, il trasporto, la distribuzione dei pasti in legume fresco- caldo in ogni terminale di consumo (da effettuarsi in multirazioni di pasti caldi);

c) la rilevazione giornaliera del numero degli aventi diritto alla fruizione del pasto è effettuata dalla I.A. con prenotazione del pasto giornalmente entro le ore 9,30;

d) allestimento delle sale refettorio con tovaglie, tovaglioli, posate e bicchieri aventi i requisiti previsti nella normativa vigente. In particolare:

d.1. set composto da tovaglia di carta, tovaglioli di carta, cucchiaio, forchetta, coltello, piatto fondo e piatto piano, bicchiere, del tipo a perdere ecosostenibili, biodegradabili e compostabili, in conformità ai vigenti criteri CAM .

e)il riordino delle sale refettorio e dei centri di cottura;

f) il coordinamento e l'organizzazione complessiva del servizio secondo quanto stabilito dal presente capitolato.

ARTICOLO 3: DIMENSIONE DELL'UTENZA

1. La dimensione complessiva dell'utenza é di circa 25.600 pasti per anno scolastico.

2. Il numero dei pasti può essere così presuntivamente suddiviso:

- pasti scuola elementare n. 17.400;
- pasti scuola materna n. 5.600;
- adulti n. 2.600;

3. Il numero dei pasti annui, come sopra calcolato è da considerarsi solo indicativo, e finalizzato alla formulazione dell'offerta. Pertanto, non si darà luogo a variazioni del prezzo del pasto pattuito per eventuali variazioni in più o in meno del numero degli stessi, neppure nel caso in cui la predetta consistenza numerica risultasse occasionalmente azzerata.

4. L'I.A. non potrà, in ogni caso, avanzare alcun genere di pretesa per l'eventuale variazione quantitativa in relazione a qualsiasi causa.

ARTICOLO 4: DURATA DELL'APPALTO

1. Nel rispetto dei termini stabiliti dalla vigente disciplina in materia di stipulazione di pubblici contratti, il presente appalto avrà la durata di cinque anni scolastici, a decorrere dalla data di stipulazione del contratto, o da quella in cui si sia data esecuzione in via d'urgenza.

2. Alla scadenza, il rapporto si intende risolto di diritto senza obbligo, né onere di disdetta, fatta salva l'ipotesi che l'Amministrazione comunale, entro 90 giorni dalla data del termine del rapporto stesso, comunichi all'affidatario la volontà di procedere al rinnovo di cui al periodo successivo (un altro anno scolastico). Pertanto, laddove perdurino le condizioni che hanno determinato il ricorso al presente appalto, sempre che il servizio sia stato svolto in maniera pienamente soddisfacente per l'Amministrazione comunale, accertato il pubblico interesse e la convenienza al rinnovo del rapporto e previa verifica delle compatibilità di bilancio l'Amministrazione stessa si riserva la facoltà di rinnovare, alle medesime condizioni offerte in sede di gara dall'aggiudicatario, l'affidamento del servizio per un ulteriore anno

Scolastico. L'affidatario si obbliga, fin d'ora, con la partecipazione al procedimento di gara, ad accettare l'esercizio di detta opzione.

3. Le date esatte di inizio e fine del servizio relativamente ad ogni anno scolastico verranno comunicate formalmente all'I.A., con congruo preavviso.

4. La mancata attivazione parziale o totale dei servizi di fornitura dei pasti per le varie utenze, non dà diritto alla I.A. a richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

5. Se durante l'espletamento del servizio, uno o più plessi dovessero rimanere chiusi per qualsiasi causa (es. consultazioni elettorali), il servizio dovrà essere sospeso fino alla riapertura, senza che l'I.A. abbia diritto ad alcun indennizzo

ARTICOLO 5 – PROROGA

1. Prima della scadenza del relativo contratto, nelle more dello svolgimento delle ordinarie procedure di scelta del contraente, l'Amministrazione si riserva la facoltà di prorogare il contratto per il tempo strettamente necessario (art.106, comma 11, D.Lgs.50/2016).

2.L'Amministrazione, ai sensi e per gli effetti del disposto di cui all'art. 106, comma 11, del D.Lgs. 50/2016, pertanto, si riserva la facoltà di prorogare la durata del contratto limitatamente al tempo necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

ARTICOLO 6 – ONERI A CARICO DEL COMUNE

1. Saranno a carico dell'Ente:

- il pagamento della tassa per la nettezza urbana;
- la fornitura dell'energia elettrica;
- la manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti, che si rendesse necessaria, salvo che per fatti colposi dovuti al personale dell'impresa nel corso del contratto;
- la fornitura dell'acqua calda e fredda.

ARTICOLO 7 – ONERI E COMPITI DELL'APPALTATORE

1. Alla I.A. verranno consegnati i locali e le attrezzature di pertinenza del servizio di refezione scolastica, sulla base dell'elenco dei beni di proprietà dell'A. C. e nello stato in cui si trovano, nelle condizioni e con le attrezzature descritte nell'inventario che verrà redatto in contraddittorio tra le parti prima dell'avvio del servizio.

2. La I.A. si impegna ad utilizzare tali beni esclusivamente per l'esecuzione del presente appalto con l'onere di assicurare la buona conservazione, nonché la loro sostituzione e/o integrazione.

3. Restano a carico della I.A., come meglio specificato dai successivi punti, gli interventi di manutenzione ordinaria degli impianti e degli immobili tra i quali sono ricompresi:

3.1 riparazione di parti di intonaci interni (dei centri cottura e dei refettori) e conseguente tinteggiatura, riparazione di rivestimenti e pavimenti interni (dei centri cottura e dei refettori);

3.2. sostituzione di vetri e riparazione di parti accessorie di infissi e serramenti interni;

3.3. riparazione o sostituzione di tutti gli arredi e macchinari dati in uso;

3.4. riparazione o sostituzione del materiale necessario per lo svolgimento del servizio, compresa la sostituzione e/o integrazione in corso di appalto con nuove attrezzature;

3.5. riparazione o sostituzione di sanitari e relative rubinetterie;

3.6. riparazione o sostituzione di tutti gli impianti e di tutte le apparecchiature elettriche installate;

3.7 sostituzione di lampade, interruttori, punti presa, apparecchi di illuminazione.

3.8 la fornitura del gas;

4. Saranno altresì a totale carico dell'I.A. tutti gli interventi sui locali, impianti ed attrezzature che si rendessero necessari per garantire il rispetto delle norme, anche se queste dovessero variare nel periodo di durata contrattuale. In questo caso l'I.A. dovrà darne comunicazione all'A.C.

5. Sono altresì obblighi a carico dell'I.A.:

5.1 la fornitura degli asciugamani di carta, delle bobine di carta e del sapone liquido per gli appositi distributori installati nei locali cucina e nei servizi igienici del personale di mensa, conformi alle caratteristiche statuite della normativa vigente (decreto ministeriale del 10 marzo 2020 - Gazzetta Ufficiale – serie generale n. 90 del 04 aprile 2020);

5.2 la fornitura di tovaglioli, tovaglie, piatti, bicchieri, posate conformi alle caratteristiche statuite della normativa vigente (decreto

PER ACCETTAZIONE ANCHE AI SENSI DELL'ART.1341 C.C.

IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA

ministeriale del 10 marzo 2020 -Gazzetta Ufficiale – serie generale n. 90 del 04 aprile 2020);

5.3 la fornitura in congruo numero, necessario a garantire l'efficienza del servizio, di adeguati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche, per garantire la porzione idonea con una sola presa;

5.4 la rimozione e successivo trasporto dei rifiuti ed imballaggi fino ai contenitori all'uso predisposti;

5.5. la raccolta differenziata dei rifiuti ed il loro smaltimento attraverso gli appositi contenitori;

5.6. la piena e completa attuazione di quanto previsto dal D. Lgs 81/08. E' fatto obbligo all'I.A. di mettere in atto, entro trenta giorni dall'inizio del servizio, tutte le misure per eliminare o ridurre gli eventuali rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi secondo le prescrizioni riportate nelle specifiche tecniche del DUVRI. Qualora le situazioni iniziali dovessero subire delle variazioni, l'I.A. è tenuta ad aggiornare il suddetto documento in cooperazione con gli altri interessati.

6.La I.A. è responsabile del buon mantenimento, perfetto funzionamento, custodia, conservazione e manutenzione delle attrezzature e dei locali concessi in uso gratuito; la stessa è altresì responsabile di ogni danno che possa derivare all'Amministrazione ed a terzi in occasione dell'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato.

ARTICOLO 8: GIORNI ED ORARI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

1. L'erogazione del servizio dovrà essere garantita tutti i giorni della settimana dal lunedì al venerdì compreso, secondo la seguente tabella:

plexi scolastici:	L.	M	.M	.G	.V.	dalle ore
Borgorose Viale Micangeli						
Scuola materna statale	X	X	X	X	X	12- 13
Scuola Elementare	X	X	X	X	X	12- 13
Corvaro Frazione						
S.la materna statale -Via Marsicana	X	X	X	X	X	12-13
S.la elementare- via san Francesco	X	X	X	X	X	12-13
Torano Frazione -via Città di Tora						
Scuola Elementare	X	X	X	X	=	12-13
Scuola materna	X	X	X	X	=	12- 13

2.L'Ente si riserva la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio, nonché gli orari e i turni di ristorazione stabiliti, sulla base delle comunicazioni dell'istituto scolastico, a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche e/o accorpamenti/soppressioni di scuole ovvero in caso di istituzione di nuovi plessi scolastici.

ARTICOLO 9: INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

1.La gestione del servizio di refezione scolastica non può essere sospesa, interrotta o abbandonata per alcun motivo, senza la formale ed espressa autorizzazione dell'A.C.

2.In caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio il Comune e/o la I.A dovranno di norma, quando possibile, in reciprocità darne avviso con anticipo di almeno cinque giorni.

3.Qualora, invece, la comunicazione fosse fatta pervenire oltre il suddetto termine, saranno applicate le penalità di cui al successivo art. 54.

4.In caso di interruzione totale non prevedibile dell'attività scolastica, in orario successivo all'ordine ma, comunque prima dell'uscita dei pasti dal centro di produzione, il Comune riconosce alla I.A. un equo indennizzo pari al 30% del valore delle forniture previste.

5.Per la particolare natura delle prestazioni oggetto dell'appalto il servizio è da ritenersi pubblico ed essenziale ai sensi degli art. 1 e 2 della legge n. 146/90 indipendentemente dalla natura giuridica del rapporto di lavoro instauratosi.

6.Pertanto è consentito all'appaltatore di esercitare il diritto di sciopero con un preavviso scritto minimo di 5 giorni solo in caso di astensione dal lavoro per l'intera giornata da parte del personale impegnato nella preparazione dei pasti.

7.Ove l'esercizio del diritto di sciopero da parte del personale non impegnato direttamente nella produzione e distribuzione dei pasti comportasse comunque per l'utenza alcuni disagi, la I.A è tenuta ad avvisare l'amministrazione appaltante sempre con un preavviso minimo di cinque giorni.

8.In caso di sciopero del personale delle scuole statali sarà cura dell'A.C. sollecitare il dirigente scolastico a comunicare

PER ACCETTAZIONE ANCHE AI SENSI DELL'ART.1341 C.C.
IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA

tempestivamente alla I.A. le eventuali modifiche nell'organizzazione dell'orario che possano incidere sullo svolgimento del servizio di refezione.

9. Le interruzioni totali per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambi le parti.

ARTICOLO 10 : ULTERIORI PRESTAZIONI

1. L'I. A. s'impegna altresì a garantire, previa richiesta della Amministrazione, la preparazione e la distribuzione dei pasti anche per esigenze diverse da quelle indicate nel presente capitolato, agli stessi patti e condizioni in esso previste.

2. La richiesta suddetta potrà comprendere anche il servizio in orari serali e/o festivi.

3. In tale caso la I.A. avrà diritto ad una maggiorazione del 20% sul prezzo di aggiudicazione.

4. La richiesta dovrà pervenire alla I.A. con un preavviso di almeno gg. 7 (sette).

ARTICOLO 11: ALIMENTAZIONE DELLE ATTREZZATURE

1. Le attrezzature presenti nei centri refezionali sono alimentate sia elettricamente, sia a gas.

2. Per l'uso delle stesse, l'I.A. dovrà tassativamente attenersi alle normative vigenti sulla sicurezza, sull'igiene e sulla prevenzione incendi.

ARTICOLO 12: VERIFICA PERIODICA DEGLI IMPIANTI E DEGLI IMMOBILI

1. In qualunque momento, su richiesta dell'A.C. ed in ogni caso ogni dodici mesi, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato. L'I.A. dovrà farsi carico delle eventuali mancanze entro i successivi 20 giorni dal riscontro,

decorsi i quali, in caso di inottemperanza, si procederà alla risoluzione del contratto.

ARTICOLO 13: RICONSEGNA ALL'A.C. DEGLI IMMOBILI, DEGLI IMPIANTI, DELLE ATTREZZATURE E DEGLI UTENSILI

1. Quanto consegnato dall'A.C. alla I.A. (locali, apparecchiature ed impianti) - come da apposito verbale redatto al momento della consegna dei centri refezionali - dovrà essere riconsegnato alla scadenza naturale del contratto perfettamente rispondente alle norme vigenti al momento della riconsegna ed in perfetto stato di funzionamento e manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione, senza che la I.A. possa pretendere alcun compenso.

2. Al termine del contratto, tutto ciò che sarà stato acquistato dall'Impresa nel corso del contratto stesso, rimarrà di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

ARTICOLO 14: DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO

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

ARTICOLO 15: LICENZE ED AUTORIZZAZIONI

1. La I.A. deve provvedere all'acquisizione, ove necessario, delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie, delle licenze commerciali e di quant'altro necessario per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato, prima dell'inizio del servizio.

2. L'IA è tenuta ad ottenere, a propria cura e spese, dal SIAN dell'Azienda sanitaria Locale competente per territorio la validazione dei menù e delle tabelle dietetiche proposte in sede di gara, secondo quanto previsto nella determinazione della regione Lazio n. G16501 del 30.11.2017 e dalla vigente normativa in materia.

ARTICOLO 16: MODIFICAZIONI

1. La I.A. s'impegna a non apportare modificazioni, innovazioni o

trasformazioni ai locali, nonché agli impianti tutti, senza averne fatta preventiva e motivata richiesta all'A.C. e senza avere ottenuto dalla stessa la relativa autorizzazione.

ARTICOLO 17: ACCESSO AI LOCALI ADIBITI A CENTRO COTTURA ED AI REFETTORI

1. La I.A. dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. ed al direttore dell'esecuzione, in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità del servizio, sia ai locali adibiti a centro cottura che ai refettori.

2. Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione del cibo non è consentito l'accesso al personale estraneo alla produzione, se non espressamente autorizzato dall'A.C.

3. E' vietato l'utilizzo dei locali adibiti al servizio (refettori, cucine, magazzini e pertinenze) e delle attrezzature e materiali in essi contenuti, anche se di proprietà dell'I.A., al di fuori del tempo strettamente necessario all'effettuazione del servizio stesso, che viene convenzionalmente fissato dalle ore 7,00 alle ore 15.00 di ogni giorno di servizio, fatte salve situazioni eccezionali che dovranno essere previamente comunicate all'A.C. e da essa autorizzate.

ARTICOLO 18: RESPONSABILITA', ASSICURAZIONI E GARANZIE

1. Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero all'A.C. o a terzi, cose o persone, s'intenderà senza riserve o eccezioni a totale carico dell'I.A.

2. La I.A. si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e tossinfezioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati forniti dalla stessa.

3. Ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o cause ad esso connesse, derivassero all'A.C., a terzi, cose o persone, ai locali ed alle attrezzature, s'intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della I.A., salvo l'intervento a favore della stessa da parte di società assicuratrici. Sono da intendersi esclusi i danni derivanti da cause esterne e non dovute alla gestione del servizio.

4. l'I.A. dovrà, pertanto, stipulare una polizza di assicurazione per R.C.T. per le ipotesi di cui ai commi precedenti nonché per tutti i danni per incendio, scoppio e per altri eventi catastrofici o calamitosi presso una primaria Compagnia di Assicurazione che copra anche i rischi derivanti dalla conduzione dei locali ove si svolgerà l'attività dell'I.A. con un massimale non inferiore a € 2.000.000,00 di euro, ad € 2.000.000,00 per persona danneggiata, ad € 2.000.000,00 per danni a cose (anche furto e incendio), nella quale è indicato che il Comune è considerato "terzo" a tutti gli effetti.

5. L'A.C. é esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dell'I.A. durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere é da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo dovrà essere stipulata dalla I.A. una polizza R.C.T. con un massimale non inferiore a € 3.000.000,00

6. Tutti i massimali vanno rideterminati in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita, nell'eventualità che questi segnino una variazione che superi del 20% il valore iniziale alla data di aggiudicazione.

7. Copia delle polizze dovrà essere consegnata al momento della stipulazione del contratto e, comunque, non oltre il primo giorno dall'inizio del servizio di refezione scolastica.

8. Tutte le polizze assicurative dovranno espressamente prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione ai sensi dell'art. 1944 c.c. e la decadenza dal beneficio di cui all'art. 1957, secondo comma, c.c.

9. Il mancato rispetto delle modalità e termini di cui sopra comporta la rescissione del contratto.

ARTICOLO 19: SPESE INERENTI AL SERVIZIO

1. Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di ristorazione, sono interamente a carico della I.A. L'A.C. resta completamente sollevata da qualsiasi onere e responsabilità.

2. Sono ancora a carico dell'I.A. tutte le spese relative ad imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.

3. Sono a carico dell'I.A. le spese inerenti lo smaltimento di eventuali rifiuti speciali.

ARTICOLO 20: SUBAPPALTO

1. Non é consentito il subappalto nemmeno parziale del servizio di refezione, così come non é consentito all'I.A. neanche in via temporanea l'utilizzo dei locali per l'uso diverso da quello cui sono espressamente adibiti e previsti nel presente capitolato.
2. E' ammesso l'affidamento a terzi delle opere di manutenzione, di quelle di realizzazione degli interventi strutturali ammessi, della derattizzazione, disinfezione e disinfestazione.
3. E' obbligo della I.A. comunicare prima dell'inizio di ogni anno scolastico, e, in caso di mutamento, i nominativi e/o le ragioni sociali dei soggetti di cui al comma precedente.
4. In ogni caso le imprese esecutrici dovranno essere in possesso dei requisiti di legge.
5. Comunque, tutti gli oneri e obblighi rimangono a carico della I.A.

ARTICOLO 21: ULTERIORI OBBLIGHI ED ONERI

1. Alla I.A. fanno carico tutti gli oneri ed obblighi previsti dal presente capitolato di appalto.
2. In particolare la I.A. dovrà garantire la scrupolosa osservanza delle norme vigenti in materia di lavoro subordinato, in materia di lotta alla delinquenza mafiosa, nonché di qualsiasi altra norma che dovesse comunque avere attinenza con il rapporto giuridico di cui trattasi.

ARTICOLO 22: CAUSE DI FORZA MAGGIORE

1. Restano a carico dell'A.C. tutti gli interventi sugli immobili, impianti, attrezzature, utensili ed arredi oggetto di consegna, che si dovessero rendere necessari per causa di forza maggiore. Per forza maggiore s'intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo dell'I.A., che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesto nel presente capitolato.
2. A titolo meramente esemplificativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

PER ACCETTAZIONE ANCHE AI SENSI DELL'ART.1341 C.C.
IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA

ARTICOLO 23: CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui s'intendono tutte richiamate.

2. E' vietato l'utilizzo di prodotti OGM.

3. Gli additivi e coadiuvanti impiegabili sono solo quelli inclusi nell'allegato VIII (A e B) del regolamento (CE) n. 889/2008.

4. Gli aromi eventualmente impiegati, quali preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali, devono essere quelli definiti dal regolamento n. 1334/2008.

5. Debbono avere provenienza biologica al 90 % in peso tutti gli alimenti che concorrono alla preparazione dei primi piatti, le farine, il pane, i pelati, la polpa e la passata di pomodoro, i legumi e i cereali e derivati, l'olio extravergine di oliva; lo stesso è l'unico grasso vegetale ammesso per condimenti e cotture.

6. Debbono avere provenienza biologica al 50% i prodotti lattiero caseari.

7. Debbono avere provenienza biologica al 100% le uova, lo yogurt, il latte, i succhi di frutta e i nettari di frutta. Le uova devono essere con guscio; i succhi e i nettari di frutta, devono riportare nell'etichetta l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri".

8. La frutta e gli ortaggi, devono essere freschi e di provenienza biologica al 90% in peso; essi dovranno essere somministrati secondo il calendario di stagionalità di cui all'allegato A del decreto Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare D.M. 10/03/2020- Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

La frutta deve una grammatura edibile pari ad almeno 150 grammi.

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.

Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio.

9. I salumi i debbono essere almeno per il 30% del peso 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).

10. La carne bovina deve essere 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».

11. La carne suina: deve essere biologica per almeno il 50% in peso.

12. La carne avicola deve essere biologica al 50% 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.

13. Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

14. Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei) somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Il pesce di allevamento sia di acqua dolce che marina deve essere biologico per almeno il 50%.

15. Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né
PER ACCETTAZIONE ANCHE AI SENSI DELL'ART.1341 C.C. 19
IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA

prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

16. Il sale deve essere iodato.

17. E' vietato l'utilizzo di olio di palma anche quale componente minimo dei prodotti.

18. Deve essere usata l'acqua dell'acquedotto comunale trattata, in alternativa in bottiglia.

ARTICOLO 24: IGIENE DELLA PRODUZIONE – SISTEMA HCCP

1.La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalle vigenti leggi e dai limiti di contaminazione microbica.

2.L' I.A. dovrà mettere a punto il sistema HACCP nei centri di cottura e nei locali destinati al servizio di refezione

3.L'applicazione dell'HACCP e l'autocontrollo sull'intero servizio di ristorazione sarà compito e responsabilità dell'I.A., attraverso proprio responsabile, adeguatamente formato.

4.L'autocontrollo dovrà essere documentato e documentabile attraverso schede semplici e chiare, compilate in modo rigoroso e puntuale, a disposizione della A.C.

5.Nella preparazione dei piatti sono rispettati i principi generali della produzione biologica di cui all'art. 4 del regolamento (CE) 834/2007 e le norme applicabili alla trasformazione di alimenti biologici di cui all'art. 6 dello stesso regolamento.

6.Nella preparazione del singolo piatto non possono essere utilizzati per il medesimo ingrediente prodotti biologici e non biologici.

7.Nella gestione degli ingredienti biologici con riferimento a quanto stabilito all'art. 26 del regolamento (CE) n. 889/2008, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione deve essere garantita la separazione dai relativi ingredienti convenzionali, anche al fine di consentire i relativi controlli.

8. Tale separazione deve essere garantita attraverso distinzioni nello spazio (con aree o linee dedicate al prodotto biologico) o nel tempo (con momenti specifici per la lavorazione del prodotto biologico).

9. Con riferimento a quanto stabilito agli articoli 31, 33, 35 del regolamento (CE) n. 889/08, nelle fasi del trasporto i contenitori utilizzati per gli ingredienti biologici e, se del caso i piatti ottenuti esclusivamente da ingredienti biologici, sono di colore e/o formato diverso da quelli utilizzati per i prodotti convenzionali, oppure chiaramente distinti con segnali indelebili.

10. I prodotti alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelli contemplati nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari e nelle tabelle dietetiche.

11. La temperatura di conservazione degli alimenti deve rispettare quanto previsto dalla normativa vigente e la protezione dei cibi, qualora se ne presenti la necessità, deve avvenire solo con materiali idonei al contatto con gli alimenti o con pellicola alimentare.

12. Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi, i prodotti congelati e surgelati devono essere conservati in celle o frigoriferi nettamente separati per tipologia. In caso contrario dovrà comunque essere assicurata una conservazione separata delle derrate evitando promiscuità dovute a contatti diretti o indiretti (es. sgocciolamenti).

13. Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non sia immediatamente consumato, questo dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, trasferendo l'etichetta su detto contenitore.

14. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili. I contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

15. E' vietato l'uso di recipienti in alluminio.

16. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate.

17. Le confezioni sottovuoto delle carni devono essere aperte non oltre le 18 ore precedenti l'utilizzo e comunque almeno 2 ore prima dell'impiego.

18. I legumi secchi devono essere tenuti in ammollo per 12 ore con un ricambio di acqua e senza bicarbonato.

19. Tutti i prodotti congelati o surgelati, ad eccezione delle verdure in pezzi, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere scongelati in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e +4°C.

20. La carne trita deve essere macinata in giornata.

21. Il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata.

22. Il lavaggio e il taglio delle verdure deve essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo o la cottura.

23. Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti alla cottura.

24. Le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

25. Tutte le vivande devono essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.

26. Il pane deve essere posto sui tavoli solo quando gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto.

27. Una volta preparati per la distribuzione, è vietata ogni forma di riutilizzo dei cibi nei giorni successivi.

28. Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti su di un apposito carrello adibito esclusivamente a tale impiego, in dosatori con etichette che specifichino le caratteristiche del contenuto.

29. L'I.A. dovrà essere in possesso del Manuale di Rintracciabilità in base all'art. 18 del Reg. CE 178/2002 e presentarlo all'A.C., prima dell'avvio del servizio, pena la risoluzione del contratto.

30. Oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA (materiali ed oggetti

PER ACCETTAZIONE ANCHE AI SENSI DELL'ART.1341 C.C.

22

IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA

destinati al contatto diretto con gli alimenti) in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali.

ARTICOLO 25: ETICHETTATURA DELLE DERRATE

1. Le derrate alimentari devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente.

2. Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivoche.

3. Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

ARTICOLO 26: FLUSSI INFORMATIVI

1. L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

2. Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

ARTICOLO 27: ECCEDENZE ALIMENTARI

1. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte) e con gli appositi utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia,

primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa.

2. Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

3. Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari vengono somministrati due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, al personale docente e ad altro personale indicato dalla stazione appaltante, nonché agli alunni della scuola primaria.

4. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

i. attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;

ii. collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

5. A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero secondo quanto indicato dall'I.A. in sede di offerta

6. Le eccedenze di cibo servito, dovranno essere raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida. E' fatto salvo quanto di diverso offerto in sede di gara.

7. L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

8. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i.

PER ACCETTAZIONE ANCHE AI SENSI DELL'ART.1341 C.C.

24

IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA

relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

ARTICOLO 28: MENU' E TABELLE DIETETICHE

1. I menù sono articolati in minimo quattro settimane.

2.. Il pranzo sarà così composto:

- un primo piatto
- un secondo con contorno
- pane

frutta fresca come da calendario dei prodotti ortofrutticoli allegato ai CAM di cui al D.M: 10.03.2020 (o dessert, yogurt o succo di frutta come da menu').

3. L'acqua dovrà essere servita in appositi contenitori conformi alle vigenti normative e provvisti di coperchio. L'acqua minerale in bottiglia dovrà essere di mezzo litro a bambino.

4. Potranno essere forniti cestini da viaggio in caso di gite scolastiche. In via meramente indicativa, essi dovranno essere così composti:

- cestini freddi per gli alunni della scuola dell'infanzia:1 panino (g. 50) con prosciutto cotto (g. 40) o formaggio caciotta (g. 50);
- cestini freddi per gli alunni della scuola primaria:1 panino (g. 50) con prosciutto cotto (g. 40) e 1 panino (g. 50) con formaggio caciotta (g. 50)

In aggiunta a quanto sopra, per tutti gli alunni:

- 1 succo di frutta in brick contenente 100% di frutta
- 1 banana
- 1 dessert monoporzione
- acqua minerale naturale in bottiglia (almeno mezzo litro a bambino).

ARTICOLO 29: MENU' PER DIETE SPECIALI

1. L'I.A. dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio di ristorazione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico, come intolleranza al lattosio, morbo celiaco, diabete mellito, fibrosi cistica etc.

2. Le richieste di variazione dei menù per patologie con relativa

certificazione, diagnosi e la segnalazione di eliminazione di taluni alimenti indicati dal medico operante presso una struttura pubblica, dovranno essere prodotte al protocollo della A.C. dai genitori o gli esercenti la potestà genitoriale. Esse saranno fatte pervenire dall'A.C. all'I.A. prima dell'inizio del servizio di refezione e, comunque, almeno 5 giorni prima della richiesta di variazione. L'I.A. è tenuta immediatamente a dar seguito alla richiesta.

3. Le alternative, ove non previste nei menù speciali, salvo diversa prescrizione, dovranno avere lo stesso valore commerciale degli alimenti da sostituire.

4. Tutte le portate delle diete speciali dovranno essere consegnate all'utente in contenitore monoporzione con l'indicazione dei dati del destinatario: cognome e nome, refettorio di appartenenza, classe.

5. Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

6. La distribuzione delle diete speciali deve avvenire ed essere terminata prima dello scodellamento generale.

7. Il trattamento dei dati personali e/o sensibili dei quali il personale dell'I.A. venga a conoscenza per motivi legati all'espletamento del servizio stesso, deve avvenire garantendo l'assoluto rispetto delle disposizioni di legge vigenti in materia.

ARTICOLO 30: DIETE ETICO RELIGIOSE

1. L'I.A. dovrà garantire l'erogazione di tutte le diete a carattere etico-religioso e in particolare:

- dieta islamica: è prevista la sostituzione di carne suina, prosciutto cotto e crudo e alimenti contenenti carne di maiale con legumi o pesce o uova o formaggio alternandoli in base al menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni, queste saranno sostituite alternativamente con legumi o uova o formaggio.

- dieta vegetariana: è prevista la sostituzione delle carni e del pesce con legumi o uova o formaggio, alternandoli nella settimana in base al menù o, se richiesto, sempre con la sostituzione di legumi.

2. Le richieste di diete etico-religiose dovranno essere prodotte al protocollo della A.C. dai genitori o gli esercenti la potestà genitoriale. Esse saranno fatte pervenire dall'A.C. all'I.A. prima dell'inizio del servizio di refezione e, comunque, almeno 5 giorni prima della

richiesta di variazione. L'I.A. è tenuta immediatamente a dar seguito alla richiesta.

3. Tutte le diete etico-religiose dovranno essere consegnate all'utente in monorazione con l'indicazione dei dati del destinatario: cognome e nome, refettorio di appartenenza, classe.

4. Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

ARTICOLO 31: DIETA LEGGERA

1. L'I.A. s'impegna alla predisposizione di "dieta c.d. leggera", così come richiesta dai genitori. La richiesta deve essere fatta entro le ore 9,30 dello stesso giorno.

2. La dieta leggera, anche detta ipolipidica, che non necessita di certificato medico, è riservata ai bambini riammessi in comunità dopo disturbi gastrointestinali o pregressi febbrili che richiedono un periodo di cautela nella rialimentazione.

3. Essa può essere somministrata per massimo 3 giorni.

ARTICOLO 32: QUANTITÀ IN VOLUMI E IN PESI

1. L'I.A. dovrà predisporre una tabella relativa ai pesi o ai volumi delle pietanze cotte ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo d'avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.

2. L' I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste nelle tabelle dietetiche, nelle quantità previste, differenziate per scuola dell'infanzia e scuole primarie.

ARTICOLO 33: PUBBLICITA' E VARIAZIONE DEL MENU'

1. L'I.A. è tenuta ad affiggere presso i centri refezionali, il menù della settimana in corso.

2. E' consentita, in via temporanea, una variazione del menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del

piatto previsto;

- interruzione temporanea della produzione per cause varie quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti;
- impossibilità di reperimento sul mercato di prodotti biologici. In tale ipotesi si procederà ad una automatica riduzione del 15% sul prezzo di aggiudicazione.

3. Tale variazione potrà in ogni caso, essere effettuata previa obbligatoria comunicazione scritta all'A.C.

4. Al fine di fronteggiare eventuali emergenze che non permettano la somministrazione del pasto previsto nel menù, I.A. dovrà dotarsi di una scorta di derrate alimentari non soggette a deterioramento nel breve periodo (ad esempio, tonno in scatola, pasta, pomodori pelati etc.) da poter somministrare in alternativa al pasto previsto in quantità sufficiente per presuntivi 160 pasti. Tale scorta, in caso di utilizzo, dovrà essere reintegrata immediatamente e, cioè, non oltre lo scarico di derrate successivo.

5. In occasione del Natale, del Carnevale, della Pasqua e a fine anno scolastico l'A.C., attraverso gli organismi preposti, si riserva la facoltà di predisporre menù che tengano conto anche di particolari abitudini ed esigenze, culturali o religiose, individuali o collettive, senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per il Comune.

ARTICOLO 34: DISTRIBUZIONE

1. La distribuzione verrà effettuata esclusivamente da personale alle dipendenze dell'I.A., sia nel terminale di consegna dei pasti trasportati sia in tutti i centri refezionali che distribuiscono i pasti in loco.

2. L'I.A. s'impegna a fornire il servizio negli orari indicati nell'art.8.

ARTICOLO 35: DISPOSIZIONI IGIENICO-SANITARIE

1. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento in particolare alla legge 283 del 30/4/1962 e suo regolamento di esecuzione DPR n. 327 del 26/3/1980 e successive modifiche ed integrazioni, al D. Lgs. n. 193 del 06.11.2007 e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

2. Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si

rimanda a tutta la normativa in vigore fino alla scadenza del contratto, che qui si intende tacitamente richiamata.

ARTICOLO 36: PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI

1.L.I.A. dovrà attenersi alle disposizioni di legge vigenti ed a quanto in particolare previsto dal Comune di BORGOROSE, nel quale è attivo il servizio di raccolta differenziata, in merito al conferimento dei rifiuti, ivi compreso il conferimento degli oli e dei grassi alimentari esausti.

2. In particolare l'I.A. dovrà scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

ARTICOLO 37: ORGANICO

1. La I.A. si obbliga all'assunzione del personale attualmente operante nei servizi di cui al presente appalto con i medesimi livelli occupazionali nel rispetto delle norme contenute nel C.C.N.L. previa accertamento dell'effettivo utilizzo dei lavoratori da parte dell'impresa cessante attraverso il libro paga e contributi, ovvero altra idonea documentazione.

2. L'I.A. è tenuta, per tutta la durata del contratto a mantenere tutte le figure professionali previste nel contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali di organigramma e al monte ore complessivo.

3. Tutto il personale adibito deve essere professionalmente formato ai sensi del "pacchetto igiene" Regolamento CE 852/2004 e successive modifiche ed integrazioni (regolamenti CE 219/2009 e UE 517/2012) e dalla deliberazione della Giunta regionale del Lazio n. 230 del 21.4.2006 e conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione, senza oneri aggiuntivi a carico dell'A.C.

4. I rapporti tra il personale e i destinatari del servizio devono essere improntati al reciproco rispetto, esprimersi nelle forme di un comportamento serio e corretto e svolgersi in un clima di serena e cordiale collaborazione. E' fatto divieto assoluto al

PER ACCETTAZIONE ANCHE AI SENSI DELL'ART.1341 C.C. 29

IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA

personale di

accettare alcuna forma di compenso da parte degli utenti o loro parenti.

5. L'I.A. è responsabile della riservatezza del proprio personale che è tenuto a mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti nonché al rispetto di quant'altro previsto dal Codice in materia di protezione dei dati personali.

6. La I.A. è tenuta a fornire per iscritto il nominativo del responsabile della stessa per ogni cucina, che dovrà essere sempre presente sul posto.

7. Prima dell'inizio della gestione dovrà essere comunicato l'elenco nominativo dell'organico.

8. Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio.

9. L'I.A. ha altresì l'obbligo di indicare per iscritto, prima dell'avvio del servizio, alla A.C. il nominativo del Responsabile del Servizio, che deve essere dipendente dell'I.A. e avere qualifica professionale idonea. Il Responsabile del Servizio costituirà il referente principale per la A.C. Pertanto deve essere sempre reperibile. A tale scopo l'I.A., oltre al nominativo, dovrà fornire all'A.C. specifica indicazione di reperibilità.

10. Al fine di consentire il controllo da parte della A.C., relativamente alla presenza del personale, l'I.A. si impegna a tenere, in ogni refettorio scolastico e nei centri cottura, nonché in ogni altra sede di servizio, un "registro presenze", dove il personale indica quotidianamente gli orari di entrata ed uscita ed eventuali ore straordinarie svolte, da esibire a richiesta della A.C..

11. Il personale in servizio è tenuto obbligatoriamente al rispetto del "Codice di comportamento dei dipendenti pubblici" di cui al DPR 62/2013 ai sensi di quanto disposto nell'art. 17 dello stesso

ARTICOLO 38: REINTEGRO PERSONALE MANCANTE O DA SOSTITUIRE

1. Il personale assente deve essere immediatamente sostituito, in maniera tale che l'organico sia sempre al completo.
2. L' A.C. si riserva il diritto di richiedere all' I.A. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per seri e comprovati motivi. In tal caso, l'I.A. provvederà a quanto richiesto, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l' A.C. Tale sostituzione dovrà avvenire entro tre giorni dalla richiesta scritta.
3. L' I.A. è responsabile del comportamento del proprio personale operante presso i refettori.

ARTICOLO 39: VESTIARIO

1. L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante le ore di servizio, nonché idonee mascherine, calzature e guanti monouso.
2. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia; tali indumenti devono inoltre essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'azienda ed il nome e cognome del dipendente.
3. Gli indumenti degli addetti alla cucina dovranno essere bianchi.
4. Gli indumenti da lavoro consistono in copricapo che contenga bene tutti i capelli, in camice o grembiule o giacca che dovranno essere mantenuti in uno standard elevato di pulizia, nonché in scarpe specifiche e guanti.
5. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, distribuzione degli alimenti deve avere unghie corte, pulite, prive di smalto, non deve indossare anelli, ad eccezione della fede nuziale, e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione degli alimenti in lavorazione e/o distribuzione.

6. Il personale deve lavarsi e disinfettarsi le mani prima dell'inizio dell'attività lavorativa e ogni qualvolta cambi tipo di lavorazione per evitare episodi di contaminazione crociata.

7. E' assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti e nelle loro pertinenze, anche all'aperto. In ogni caso trova applicazione quanto disposto dall'art. 4 del d.l. 104/2013.

8. Il Responsabile dell'autocontrollo deve assicurare che gli addetti abbiano ricevuto un addestramento e una formazione in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività svolta.

ARTICOLO 40: RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI

1. Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia, sanificazione, disinfestazione e derattizzazione dei centri di produzione pasti e dei refettori sono a totale carico della I.A. e dovranno essere eseguiti rispettando la tempistica e le corrette modalità previste dal piano di autocontrollo.

2. Tutte le operazioni di lavaggio e pulizia non dovranno essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazione, cottura e/o confezionamento dei pasti. Il predetto personale dovrà indossare indumenti di tipologia visibilmente diversa da quello indossato dagli addetti alla preparazione e distribuzione degli alimenti; durante le operazioni di sanificazione e pulizia dovrà indossare i guanti.

3. Tutti i trattamenti di riassetto, pulizia e sanificazione devono essere effettuati al termine delle operazioni di preparazione o di distribuzione dei pasti.

4. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi 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. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature. I detersivi e i disinfettanti dovranno essere impiegati alle concentrazioni e con eventuali precauzioni indicate sulle confezioni; dovranno pertanto essere contenuti nelle confezioni originali con la relativa etichetta.

5. E' assolutamente vietato detenere materiale per la pulizia e sanificazione nelle zone di conservazione, preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti: i prodotti devono essere infatti riposti in armadietti chiusi a chiave o in un locale apposito.

6. Operazioni giornaliere:

a- Nelle aree di consumo dei pasti verrà effettuato:

- 1) Spolveratura ad umido dei sedili e degli schienali delle seggiole e successiva sistemazione al loro posto.
- 2) Lavatura dei piani dei tavoli con appositi prodotti.
- 3) Spolveratura ad umido degli arredi di sala.
- 4) Ritiro degli accessori e piatti vuoti o di quant'altro si trovi sui tavoli.
- 5) Spolvero ad umido dei piani dei tavoli.
- 6) Capovolgimento ed appoggio delle seggiole sui piani dei tavoli.
- 7) Scopatura con scopa elettrostatica opportunamente trattata di tutto il pavimento.
- 8) Lavaggio del pavimento con uso di prodotti detergenti e successiva aggiunta di prodotti disinfettanti e risciacquo finale.

Si intende che durante la consumazione dei pasti verrà garantito il servizio di mantenimento delle pulizie dei pavimenti e dei tavoli qualora necessario.

b- Nelle aree di preparazione e distribuzione pasti verrà effettuato:

- 1) Lavatura dei carrelli di distribuzione con detergenti appropriati per una completa sgrassatura e successivo risciacquo.
- 2) Scopatura di tutto il pavimento.
- 3) Lavaggio dei piani cottura e delle attrezzature.
- 3) Lavaggio del pavimento con uso di prodotti detergenti e successiva disinfezione e risciacquo finale.

c- Aree di magazzino:

Nelle aree verranno effettuate le seguenti operazioni giornaliere:

- 1) Scopatura di tutto il pavimento dei magazzini esistenti (derrate alimentari, materiali vari, ecc...);
- 2) Lavaggio dei pavimenti con uso di prodotti detergenti e successivo risciacquo.
- 3) Scopatura dei pavimenti dei servizi e degli spogliatoi con scopa elettrostatica opportunamente trattata.
- 4) Lavatura e disinfezione di tutti i servizi igienici, degli spogliatoi, delle docce, dei pavimenti, degli apparecchi sanitari, delle rubinetterie e di ogni altro accessorio con prodotti detergenti e disinfettanti ad azione germicida, rispondenti alle norme vigenti.
- 5) Vuotatura dei cestoni porta carta-asciugamani e dei contenitori porta rifiuti.
- 6) Rifornimento continuo dei servizi igienici per quanto riguarda liquido lavamani, carta asciugamani in rotoli e carta igienica in bobine.

In tutte le suddette aree verranno effettuate mensilmente le seguenti operazioni:

- 1) Asportazione di tutte le ragnatele nei punti di formazione.
- 2) Lavaggio di tutti i vetri interni ed esterni del fabbricato compresi i lavaggi degli stipiti in metallo e legno verniciato con appositi prodotti detergenti.

ARTICOLO 41: FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTI PROFESSIONALI DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

1.L'I.A. impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, si obbliga a effettuare la formazione continua su argomenti specifici, quali:

per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;

per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

2. Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

ARTICOLO 42: RISPETTO DELLA NORMATIVA

1.L'I.A. deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del 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; in particolare, in materia antiinfortunistica, l'I.A. deve affiggere nei vari reparti dei locali cucina, adeguati cartelli riportanti le principali norme di prevenzione

PER ACCETTAZIONE ANCHE AI SENSI DELL'ART.1341 C.C.

35

IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA

degli infortuni.

2.L'I.A. dovrà comunque tenere indenne la A.C. da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che l'A.C. é da intendersi a tutti gli effetti estranea al rapporto di lavoro che intercorre tra la I.A. ed i suoi dipendenti.

ARTICOLO 43: TRATTAMENTO DATI PERSONALI

1.L'I.A. si impegna ad applicare le disposizioni e le procedure di cui al dec. lgs. n. 196/2003 relativamente a tutti i dati e le informazioni riguardanti gli utenti e l'A.C. delle quali venga in possesso in ragione del servizio espletato.

ARTICOLO 44: APPLICAZIONI CONTRATTUALI

1.L'I.A. dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle varie fasi che costituiscono oggetto del presente Capitolato, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai C.C.N.L., applicabili alla data dell'offerta, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni, ed in genere le condizioni di ogni altro contratto collettivo che dovesse venire stipulato per le categorie interessate.

ARTICOLO 45: OBBLIGHI DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

1.L'I.A. si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa.

ARTICOLO 46: FALLIMENTO O AMMINISTRAZIONE CONTROLLATA

1.In caso di fallimento o di amministrazione controllata dell'I.A., l'appalto s'intende senz'altro revocato e l'A.C. provvederà a termini di legge.

ARTICOLO 47: ESERCIZIO DEL POTERE DI CONTROLLO

1.E' facoltà dell' A.C. effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che si riterranno opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del capitolato di appalto.

2. L'amministrazione comunale potrà avvalersi per l'esecuzione dei controlli di personale proprio, e/o di professionisti esterni altamente specializzati, i cui nominativi saranno comunicati all'I.A.

3. A tale scopo, l'I.A. dovrà avere in ogni cucina n. 3 camici, n. 3 cuffie, n. 3 paia di guanti e n. 3 mascherine a disposizione del personale che effettuerà il controllo.

4. L'I.A. è obbligata a fornire ai tecnici incaricati della vigilanza dall'A.C. tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento libero accesso ai locali cucina, ai refettori ed ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la documentazione relativa.

5. Le fatture e le bolle di consegna delle derrate alimentari dovranno essere conservate per tutta la durata dell'anno scolastico presso il centro refezionale in originale e/o in fotocopia da esibirsi su richiesta del personale addetto ai controlli. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC.

ARTICOLO 48: COMMISSIONE SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA

1. È istituita una Commissione servizio refezione scolastica che avrà il compito di favorire il buon andamento del servizio nel rispetto del ruolo che ogni rappresentante istituzionale può svolgere per assicurare, tramite la funzione di vigilanza, il benessere e la salute di tutti i fruitori del servizio.

2. Per quanto previsto in merito alla composizione ed alle funzioni della predetta commissione si rinvia a quanto contenuto nel regolamento approvato con deliberazione del Consiglio Comunale n.43 del 30/11/2013;

ARTICOLO 49: TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

1. I controlli effettuati dagli uffici comunali e dai tecnici saranno articolati in:

a) controlli a vista del servizio. A titolo esemplificativo si indicano

come oggetto di controllo:

controlli sul prodotto:

- sulla materia prima;
- sugli intermedi di produzione;
- sul prodotto finito;
- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio ed impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle dietetiche (in questo caso il controllo deve riguardare almeno dieci razioni della stessa pietanza);
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo sul materiale impiegato per il confezionamento pasti;
- controllo sul magazzino;
- controllo sul personale;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti verso gli utenti;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle presentazioni dei piatti;
- controllo di tutta la documentazione attinente il servizio.

b) Controlli analitici:

Durante i controlli i tecnici eventualmente incaricati dall'A.C. potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio.

2. Si intendono qui integralmente richiamati e vincolanti per l'I.A., anche se non trascritte, tutte le ulteriori procedure di verifica e controllo contenute nel D.M. 10/03/2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate

PER ACCETTAZIONE ANCHE AI SENSI DELL'ART.1341 C.C.

IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA

alimentari”

ARTICOLO 50: CONSERVAZIONE CAMPIONI

1. Allo scopo di garantire adeguati controlli ed analisi l’I.A. ha l’obbligo di conservare un campione rappresentativo del pasto completo giornalmente prodotto. La quantità minima da conservare è di 150 gr. per ogni campione.

2. Le procedure da seguire per il campionamento sono:

- il campione deve essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
- il campione deve essere rappresentativo di ogni produzione; deve, cioè, rappresentare gli alimenti ottenuti attraverso un processo di preparazione praticamente identico;
- il campione deve essere mantenuto refrigerato a +4°C per 72 ore dal momento della preparazione e in sacchetti sterili, sigillati;
- il contenitore deve riportare un’etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell’inizio della conservazione e denominazione del prodotto, firma dell’operatore. La etichetta potrà essere controfirmata, a richiesta, dagli organi deputati al controllo.

3. I contenitori con le campionature dei pasti conservati recanti la data del giorno di produzione e distribuzione del pasto saranno utilizzati nel caso in cui si verificano casi di tossinfezione alimentare.

4. Qualora non sia possibile procedere all’analisi degli alimenti per mancanza dei campioni suddetti l’A.C. può revocare il contratto oppure applicare una sanzione di € 10.000,00.

ARTICOLO 51 BLOCCO DELLE DERRATE

1. I controlli effettuati dal personale dell’A.C. e/o dai tecnici da essa incaricati C. potranno dar luogo al "blocco di derrate". L'alimento bloccato dovrà essere bloccato in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e su di esso dovrà essere apposto un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

2. L’A.C. provvederà entro 2 giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva

comunicazione all'I.A.; qualora i referti diano esito sfavorevole, all'I.A. verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità di cui al successivo articolo 54.

ARTICOLO 52: DUVRI

1.L'I.A. dovrà comunicare, prima della stipula del contratto, il nominativo del datore di lavoro, del responsabile della sicurezza e del medico competente e consegnare copia del proprio documento di valutazione dei rischi (DVR) elaborato in relazione alle diverse prestazioni oggetto dell'appalto.

2.All'I.A. è fatto obbligo di attuare tutte le misure di sicurezza contenute nel documento e, più in generale, tutte quelle necessarie per eliminare o ridurre al minimo ogni rischio gravante sul personale dipendente.

3.Ogni onere per l'attuazione delle misure di sicurezza è posto a carico dell'aggiudicatario.

ARTICOLO 53: CONTESTAZIONI

1.L'A.C. farà pervenire all'I.A., per iscritto le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

2.L'I.A., in relazione alle contestazioni mosse, è tenuta a fornire giustificazioni scritte, entro 8 giorni dalla data di ricezione della comunicazione. Trascorso tale termine o se le controdeduzioni non saranno ritenute valide, la A.C. procederà immediatamente ad applicare le penali previste al successivo articolo 54.

3.L'A.C. potrà inoltre far pervenire all'I.A. eventuali prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro 8 giorni dalla data della contestazione all'I.A.. L'I.A., entro tale termine, potrà presentare controdeduzioni che interromperanno la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

ARTICOLO 54: PENALI

1. L'A.C. in caso di violazioni delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

- € 500,00= per ogni variazione non autorizzata di quanto stabilito
PER ACCETTAZIONE ANCHE AI SENSI DELL'ART.1341 C.C. 40
IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA

dai menù;

- € 500,00= per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;
 - € 500,00= per ogni caso di mancato rispetto delle grammature, verificato su dieci pesate della stessa preparazione;
 - € 500,00= per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, delle pietanze, il riciclo e quant'altro previsto dalle leggi in materia;
 - € 500,00 per ogni errore nella predisposizione e/o consegna di una dieta speciale;
 - € 250,00= per la conservazione di derrate scadute;
 - € 500,00 per ogni violazione delle norme e delle prescrizioni del presente capitolato relative alla raccolta ed allo smaltimento dei rifiuti;
 - € 250,00 per ritardo nella consegna di documentazione richiesta come da capitolato;
 - € 500,00 per mancato deposito di fatture e documenti di trasporto presso i centri refezionali;
 - € 250,00= per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, controllo qualità;
 - € 500,00= per ogni mancato rispetto dell'organico del personale non giustificato;
 - € 250,00= per ingiustificato ritardo di oltre 15 (quindici) minuti nella erogazione del servizio di distribuzione;
 - € 250,00= per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità di confezionamento e trasporto dei pasti ;
- da € 250,00 a €500,00 per ogni altra ulteriore infrazione alle norme previste dal capitolato a seconda della gravità.

2.Gli importi delle penali verranno trattenuti sulla fattura relativa al primo mese successivo al provvedimento di adozione della sanzione, con richiesta di emissione di nota di credito pari all'importo della sanzione.

3.Successivamente a due violazioni della stessa specie, verrà irrogata una sanzione pari al doppio di quella prevista.

4.Nel caso di applicazione di cinque penali nel corso dello stesso anno scolastico é facoltà dell'A.C., procedere alla risoluzione del contratto per inadempimento ed agire in giudizio per ottenere il risarcimento del danno per responsabilità contrattuale della I.A. inadempiente.

ARTICOLO 55: PAGAMENTI.

1. La fatturazione avverrà mensilmente.
2. Le fatture in formato elettronico dovranno essere emesse separatamente per ciascun plesso. Il codice univoco ufficio è' LQOL4E.
3. Contestualmente all'invio della fattura, l'I.A. dovrà recapitare all'A.C. i prospetti analitici riepilogativi dei pasti somministrati giornalmente, distinti per ogni centro refezionale e per tipologia d'utenza (alunni-adulti).
4. L'A.C. si riserva di verificare la corrispondenza dei pasti fatturati alla presenza effettiva degli alunni.
5. I pagamenti, salvo contestazioni, avverranno entro 60 giorni dal ricevimento della fattura.
6. Il prezzo dell'aggiudicazione sarà adeguato agli indici ISTAT a partire dall'anno scolastico 2024/2025.
7. L'aggiudicatario deve rispettare tutti gli obblighi di tracciabilità finanziaria previsti dalla Legge n. 136 del 13/08/2010.
8. Ai sensi dell'art. 3 della Legge citata l'affidatario deve utilizzare per i pagamenti esclusivamente conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la Società Poste Italiane SpA, dedicati, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche, di cui deve fornire all'A.C. le coordinate (IBAN – Banca o servizio postale – Agenzia), oltre che le generalità e codice fiscale dei soggetti che potranno operare sul medesimo conto.
9. L'I.A. dovrà, inoltre, comunicare all'A.C. ogni variazione relativa alle notizie di cui sopra entro sette giorni dal verificarsi dell'evento modificativo.
10. Ai sensi dell'art. 1284 c.c., nel testo introdotto dall'art. 17 del d.l. 132/2014, convertito nella legge 162/2014, in caso di domanda giudiziale il saggio di interessi applicato dalla data della domanda sarà quello legale.

ARTICOLO 56: IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. Le Parti convengono che, oltre a quanto é genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del
PER ACCETTAZIONE ANCHE AI SENSI DELL'ART.1341 C.C. 42
IL LEGALE RAPPRESENTANTE DELL'IMPRESA
-

Contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., le seguenti fattispecie:

- a) apertura di una procedura di fallimento o di amministrazione controllata a carico della I.A.;
- b) cessione dell'attività ad altri;
- c) mancata osservanza del divieto di subappalto rispetto alla disciplina contenuta nell'art. 20;
- d) impiego di personale non dipendente dall'I.A. (salvo deroghe previste);
- e) applicazione di n.5 penali nel corso del medesimo anno scolastico, previste dall'art.54;
- f) utilizzo non autorizzato di derrate alimentari non previste dal capitolato ed allegati relativi;
- g) 1 (uno) episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- h) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- i) gravi danni prodotti ad impianti ed attrezzature di proprietà dell'A.C.;
- l) uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto;
- m) mancata ottemperanza, entro gg. 8, alle prescrizioni dell'A.C. in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici incaricati;
- n) interruzione non motivata del servizio.

2. Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione della A.C. in forma di pec.

3.L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto, da parte dell'A.C. dell'azione di risarcimento per danni subiti.

ARTICOLO 57: FORO COMPETENTE

1.Per eventuali controversie giudiziarie comunque derivanti dal contratto, la competenza é del Foro di RIETI. E' escluso il ricorso a collegi arbitrali.

ARTICOLO 58: NORME DI RINVIO

1. Per quanto non previsto dal presente capitolato, si fa richiamo alle disposizioni del codice civile, alla normativa, comunitaria statale e regionale in materia, ai regolamenti ed linee guida vigenti.

