



Comune di Acquasanta Terme

Provincia di Ascoli Piceno

**SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA
E LA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI ACQUASANTA TERME
PERIODO NOVEMBRE 2020- GIUGNO 2021
EVENTUALMENTE RIPETIBILE PER L'A/S 21/22**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PARTE I

INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 - Oggetto dell'appalto e disposizioni generali

Il contratto ha per oggetto l'affidamento in appalto del Servizio di Ristorazione Scolastica a ridotto impatto ambientale del Comune di Acquasanta Terme ad impresa di ristorazione specializzata.

Il Servizio di Ristorazione Scolastica prevede la preparazione ed il trasporto dei pasti mediante il sistema del "legame differito fresco-caldo", in multirazione, presso il plesso scolastico sito in Frazione Centrale, Acquasanta Terme, la fornitura di diete personalizzate, la gestione del servizio di refettorio, la distribuzione con sporzionamento dei pasti agli utenti, lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori, il ritiro dei contenitori sporchi, nonché la fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione e la fornitura delle stoviglie per il pranzo e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nei refettori e la pulizia delle attrezzature e dei locali.

In particolare il servizio si articola nelle seguenti fasi:

1. approvvigionamento delle derrate alimentari;
2. produzione confezionamento dei pasti presso il centro di cottura;
3. veicolazione dei pasti in legame fresco caldo presso il refettorio dell'Istituto scolastico di Acquasanta Terme. Il tempo intercorrente tra il momento conclusivo del confezionamento delle varie pietanze ed il momento della consegna presso la sede di distribuzione non deve mai superare i quindici (15) minuti;
4. distribuzione degli stessi al refettorio, sparcchiatura, lavaggio dei tavoli, pulizie e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi, spazzatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio, delle aree comuni di transito e delle zone immediatamente adiacenti i locali di refezione.
5. fornitura di articoli complementari quali: tovaglioli e tovagliette monouso; completamento e sostituzione di bicchieri, piatti e posate e quant'altro necessario alla consumazione del pasto;
6. disinfezione e sanificazione di tutti i locali prima, durante (tra un turno e l'altro di erogazione dei pasti) e dopo il servizio nel rispetto della normativa vigente a livello nazionale e regionale e dei protocolli ideati per il contrasto della diffusione del virus COVID-19.

Art. 2 Articolazione del servizio

I pasti verranno erogati in due turni:

PRIMO turno Scuola dell'Infanzia fra le ore 11:50 e le 12:00;

SECONDO Turno Scuola Primaria fra le ore 13:00 e le ore 13:10 (trattasi di orari meramente indicativi che potranno subire variazioni per conciliare l'orario del pasto con gli orari delle attività scolastiche).

L'Amministrazione Comunale (di seguito indicata con A.C.) si riserva di richiedere la fornitura di pasti in monoporzione in situazioni di particolare emergenza sanitaria e nel rispetto di eventuali provvedimenti delle Autorità sanitarie in materia.

Sono altresì a carico dell'Impresa Appaltatrice tutti gli altri servizi di cui al presente capitolato, nonché ogni attività e fornitura che si rendesse necessaria per l'espletamento degli stessi o, comunque, opportuna per un corretto e completo adempimento delle obbligazioni previste, incluso quindi le attività preliminari all'avvio del servizio.

All'I.A. spetta inoltre di implementare e far osservare il proprio sistema di controllo HACCP oltre che nel centro cottura anche presso il refettorio collocato presso la scuola dove i pasti vengono consumati.

Il presente Capitolato tiene conto dei seguenti riferimenti normativi e di indirizzo:

- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute così come recepite dalla Regione Marche;
- Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari approvati con D.M. 25 luglio 2011, nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione (PAN GPP);
- Normativa nazionale e Comunitaria in materia di sicurezza alimentare.

Art. 3- Durata del contratto e calendario dei servizi

Il contratto avrà durata presumibilmente dal 20 novembre 2020 o comunque dall'eventuale data successiva indicata dall'A.C., sino al termine dell'anno scolastico 20/21 attualmente stabilito per il 05/06/2021 (per gli alunni della scuola primaria) e al 30/06/2021 (per gli alunni della scuola dell'infanzia).

La fornitura dei pasti avviene dal lunedì al venerdì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali.

Le date esatte di inizio e fine dell'anno scolastico, nonché le possibili variazioni nel numero e nella tipologia dei plessi scolastici oggetto del servizio, saranno di volta in volta comunicati dal RUP.

Resta inteso che sono oggetto del contratto solo i giorni di effettiva erogazione del servizio.

Il contratto potrà essere prorogato, ai sensi dell'art. 63, comma 5, del D.lgs. n. 50/2016, previa adozione di apposito provvedimento dell'A.C., per l'anno scolastico successivo a quello in corso, dall'inizio al termine dell'anno stesso così come stabilito dal calendario scolastico regionale e le modifiche a questo apportate dalla Direzione Scolastica.

Sono altresì esclusi dall'ambito temporale dei servizi i giorni in cui le attività delle singole scuole sono sospese per qualunque ragione nonché quelli nei quali sono stati proclamati scioperi del personale scolastico, salvo che in determinati casi l'A.C. non richieda all'affidatario di assicurare ugualmente lo svolgimento dei servizi. I servizi saranno altresì sospesi o ridotti nei casi di sospensione o riduzione delle lezioni per causa di forza maggiore (avverse condizioni meteorologiche, calamità naturali, interruzione delle attività in presenza a causa di pandemie ecc.).

Oltre alla possibilità di proroga illustrata ai commi precedenti, l'A.C. si riserva di prorogare il contratto in corso di esecuzione per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso l'I.A. è tenuta all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Il servizio è sospeso, seguendo il calendario scolastico, nei giorni di festività e vacanza, nonché in tutti gli altri periodi di sospensione temporanea dell'attività scolastica (gite ed altre attività varie), previo congruo preavviso da parte dell'A.C. L'A.C. si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione, a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'Impresa.

È facoltà dell'A.C. recedere dal contratto nel caso di soppressione del servizio dandone comunicazione alla I.A. a mezzo PEC con preavviso di un mese.

In tal caso alla stessa I.A. sarà attribuito a tacitazione di ogni sua pretesa, in ordine al recesso, solo il corrispettivo per i pasti forniti fino alla data di cessazione del servizio.

Art. 4 - Tipologia dell'utenza

L'utenza è costituita dagli alunni frequentanti la scuola dell'infanzia e primaria, dal personale docente e Personale ATA avente diritto alla mensa gratuita e da eventuali soggetti autorizzati dall'A.C.

Il personale insegnante e non insegnante che, non rientrando nelle previsioni di legge, non abbia diritto alla mensa gratuita e voglia consumare il pasto, dovrà concordare direttamente con l'I.A. termini e modi della somministrazione a proprie spese, senza alcun onere per l'A.C.

L'ammissione degli utenti al servizio è disposta dal Comune sentito il Dirigente Scolastico. Saranno ammessi al servizio utenti con particolari problematiche sanitarie, anche di carattere alimentare, come ad es. soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari, soggetti affetti da celiachia, ecc. previo parere del competente settore della ASUR Marche-Zona Vasta n.5. In caso di parere sanitario favorevole della ASUR – Zona Vasta n.5, l'I.A. non potrà rifiutare la fornitura dei pasti differenziati richiesta per i suddetti casi.

Potranno essere ammessi al servizio, inoltre, gli utenti che facciano richiesta all'A.C. di diete particolari per motivi religiosi.

Nulla sarà dovuto all'I.A. come sovrapprezzo per la preparazione delle diete speciali derivanti dalle necessità di cui ai commi precedenti.

L'impresa/società aggiudicataria nulla avrà a pretendere per variazioni che dovessero intervenire nel numero annuo dei pasti forniti in misura non superiore al 20% in più o in meno rispetto al numero presunto. Nessuna pretesa può essere avanzata dall'I.A. rispetto alle possibilità di variazioni del numero giornaliero dei pasti.

L'I.A. dovrà attenersi scrupolosamente al menù già appositamente vidimato dal competente settore della ASUR Marche-Zona Vasta n.5, salvo modifiche ugualmente vidimate da tale Ufficio.

Art. 5 - Centro cottura

La I.A., all'avvio del Servizio di Ristorazione scolastica, dovrà possedere o avere la disponibilità di un autonomo centro di cottura con capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto, ubicato ad una distanza massima di 1 km e comunque tale da consentire un tempo di consegna dei pasti non superiore a 15 minuti.

A tal fine, verrà effettuata la rilevazione attraverso il sito <https://www.google.it/maps> con itinerario calcolato dalla sede del centro di cottura indicato alla sede dell'Istituto scolastico di Frazione Centrale. Tutti i locali e le strutture che l'I.A. intende utilizzare per il servizio oggetto della concessione devono possedere la notifica (SCIA/NIA) trasmessa all'ASL di competenza.

Il centro di cottura deve essere adeguato al numero di pasti e di diete preparati giornalmente per il Comune di Acquasanta Terme.

Al fine di minimizzare i rischi di contaminazione microbica nel centro cottura deve essere prevista la separazione dei locali di stoccaggio da quelli di lavorazione e, all'interno di questi, la separazione, almeno funzionale, tra le diverse lavorazioni. La disposizione delle aree di lavorazione deve permettere alle diverse derrate di procedere senza incroci di percorsi sia dei prodotti (materie prime con alimenti pronti per l'asporto) che del personale.

L'ingresso nei locali di stoccaggio, di preparazione e trasformazione delle derrate alimentari è riservato solo al personale addetto: è assolutamente vietato l'ingresso alle persone non autorizzate.

Tutte le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti, devono rispondere ai requisiti della normativa europea e nazionale cogente, essere in linea con le norme di buona fabbricazione, mantenute in buono stato e sottoposte a regolare manutenzione.

Art. 6 – Importo a base d'asta e valore complessivo dell'appalto

L'importo a base d'asta, individuato nel costo unitario del pasto, è di Euro 4,36 esclusi oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso ed escluso IVA.

Il numero dei pasti da fornire e la corrispondente spesa sono stimati in via presuntiva come segue:

Numero bambini	Numero di pasti al giorno	Numero di giorni Appalto principale a/s 2020/2021	Numero di pasti	Costo pasto € 4,36 oltre oneri sicurezza e oltre iva	Costo pasto compresi oneri sicurezza pari ad € 1400,00 oltre iva
Infanzia	43	144 (termina il 30 giugno)	6192		
Primaria	75	125 (termina il 5 giugno)	9375		
Insegnanti infanzia	6	144	864		
Insegnanti primaria	7	125	875		
Totale	131		17306	€ 75.454,16	€ 76.854,16
Totale + iva 4%					€ 79.928,33

Tale importo è suscettibile di variazioni in aumento o in diminuzione e comunque nella misura di 1/5 in relazione al numero dei pasti effettivamente somministrati senza che ciò comporti variazioni al prezzo unitario offerto in sede digara.

Il servizio potrà essere prorogato, previo provvedimento adottato dall'A.C. anche per l'anno scolastico 2021/2022 per un valore dell'appalto stimato come segue:

Numero bambini (stimato)	Numero di pasti al giorno (stimato)	Numero di giorni (stimato) per l'eventuale proroga-ripetizione A/S 2021/2022	Numero di pasti (stimato)	Costo pasto € 4,36 oltre oneri sicurezza e oltre iva	Costo pasto compresi oneri sicurezza pari ad € 1400,00 oltre iva
Costo pasto € 4,36 oltre oneri sicurezza e oltre iva	Costo pasto compresi oneri sicurezza pari ad € 1400,00 oltre iva	178	7654		
Primaria	75	159	11925		
Insegnanti infanzia	6	178	1068		
Insegnanti primaria	7	159	1113		
Totale	131		21760	€ 94.873,60	€ 96.273,6
Totale + iva 4%					€ 100.124,54

per un totale complessivo dell'appalto pari ad **€ 170.327,76**, oltre oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso per € 2.800,00, IVA esclusa (€ 1.400,00 annui) per un totale di **€ 173.127,76** (IVA esclusa) e complessivi **€ 180.052,87** comprensivi di IVA;

PARTE II

PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art. 7- Direzione del servizio

L'I.A. deve nominare un Responsabile del servizio con adeguata esperienza e capacità professionale cui affidare le seguenti funzioni:

- a) direzione e controllo dell'attività degli addetti, con particolare riferimento alla gestione del centro di cottura, alle forniture, alla preparazione, alla consegna e alla distribuzione dei pasti;
- b) mantenimento dei rapporti con gli uffici comunali, con l'autorità scolastica e la Commissione mensa di cui all'art. 42;
- c) partecipazione alle riunioni della commissione mensa, mantenimento dei contatti con la commissione stessa e con i rappresentanti dei genitori, le autorità sanitarie ed altri eventuali addetti al controllo segnalati dall'A.C.;
- d) direzione e controllo delle attività di educazione alimentare.

Eventuali variazioni della figura del Responsabile dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate dal Comune.

Art. 8- Personale e clausola sociale

L'I.A. prima dell'esecuzione dell'incarico, deve comunicare all'A.C. l'elenco nominativo del personale con le esatte generalità di ognuno, i requisiti professionali e il relativo programma di formazione, le sedi di lavoro, nonché la posizione contributiva, il domicilio e il numero di telefono.

La I.A. dovrà destinare ai servizi personale con idonei titoli e profili professionali previsti dalla normativa vigente in materia.

L'I.A., ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'art. 50 D. Lgs. n. 50/2016, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D. Lgs. n. 81 del 15 giugno 2015.

Tutto il personale impiegato deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le tecniche di manipolazione degli alimenti nonché le norme di igiene relative alla preparazione e somministrazione pasti e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro, in base alle vigenti normative.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà aver seguito specifici corsi di formazione, nonché essere costantemente aggiornato sulle tecniche inerenti il servizio e in tema di educazione alimentare e attenersi alle procedure operative previste nel manuale di autocontrollo HACCP adottato e alle normative vigenti.

Al fine di favorire la necessaria continuità del servizio e in base al principio di salvaguardia della occupazione di cui all'art. 50 del D. Lgs. 50/16, l'I.A. (nei limiti delle prestazioni richieste dall'A.C.), si impegna ad assumere prioritariamente il personale già in servizio con la precedente gestione, nell'ottica del mantenimento degli attuali livelli occupazionali, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione di impresa della I.A. e salvo il caso in cui il personale sia incorso in gravi e verificate inadempienze. In tal caso dovrà ritenersi superato nei confronti dello stesso, il periodo di prova.

Se la L'I.A. ha forma di cooperativa, si impegna a rispettare i relativi accordi nazionali e provinciali di lavoro, anche nei rapporti con i soci.

Gli obblighi di cui sopra vincolano l'I.A. anche se la stessa non è aderente alle associazioni stipulanti gli accordi o receda da esse, indipendentemente dalla struttura o dalla dimensione dell'I.A. stessa e da ogni altra qualificazione giuridica, economica sindacale.

L'I.A. si impegna, salvo casi di forza maggiore, a garantire la stabilità del personale, assicurando in tal modo continuità relazionale con gli utenti del servizio.

L'I.A. si impegna, altresì, in ogni caso a garantire la continuità dei servizi, senza costi aggiuntivi, assicurando le sostituzioni dei propri operatori assenti per ferie, malattie, permessi o altro motivo.

L'A.C. si riserva il diritto di chiedere all'impresa/società aggiudicataria la sostituzione per comprovati motivi del personale non ritenuto idoneo, senza che ciò comporti oneri per l'A.C. stessa.

Qualsiasi assenza del personale in servizio deve essere immediatamente coperta per mantenere invariato giornalmente il rapporto pasti/operatori.

Nel caso venissero effettuate sostituzioni, il nuovo personale dovrà essere preventivamente addestrato e una volta collocato nel servizio, dovrà fare riferimento per l'attività operativa all'altro personale presente dell'I.A. o al responsabile nominato dall'I.A. presso la struttura. Qualsiasi variazione nominativa del personale impegnato, rispetto a quanto trasmesso in sede di prima istanza, dovrà essere tempestivamente comunicato all'A.C..

Art. 9- Vestiario e accessori

L'I.A. deve fornire, a tutto il personale, indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio.

Tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Impresa ed il nome del dipendente ai sensi dell'art. 26, comma 8, del D.Lgs. n. 81/2008.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia.

L'I.A. deve altresì fornire camici monouso e cuffie in occasione dei sopralluoghi che la Commissione mensa effettuerà presso la struttura.

L'I.A., dovrà fornire, altresì a tutto il personale i dispositivi di protezione individuale previsti dai protocolli e dalla normativa vigente per il contrasto della diffusione del virus COVID-19.

Art. 10- Idoneità Sanitaria e Formazione

L'A.C. dovrà garantire al proprio personale la massima informazione circa le modalità di svolgimento dei singoli servizi e le norme contenute nel presente capitolato, sollevando pertanto l'A.C. da oneri di istruzione dello stesso; il personale dell'I.A. dovrà osservare diligentemente gli oneri e le norme previste dal presente capitolato ed attuare gli indirizzi indicati dall'A.C.

L'I.A. deve inoltre garantire, eventualmente con il supporto del proprio Servizio Prevenzione e Protezione, lo svolgimento di corsi di formazione a tutto il personale impiegato al fine di renderlo edotto circa le circostanze teorico-pratiche, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali l'I.A. intende applicarlo. Le modalità e la tempistica dello svolgimento dei corsi dovranno essere comunicati al Comune, che vi potrà far partecipare anche propri incaricati.

Come previsto dal punto 5.5.3 dell'Allegato 1 del D.M. del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011 (CAM), l'impresa aggiudicataria deve garantire al proprio personale formazioni sulle seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute;
- Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione dei rifiuti e sprechi alimentari;
- Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- Energia, trasporti e mense.

È altresì importante che ai lavoratori vengano date le opportune informazioni in merito alle modalità di utilizzo delle sostanze, pericolose o no e allo svolgimento delle attività lavorative (se comportanti elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, di polveri, fumi, etc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro in periodi o orari di apertura dell'Istituto).

Art. 11- Igiene del personale

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale secondo quanto previsto nel "Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione" di cui al Regolamento CE n. 853/2004. Il personale non deve avere

smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. I copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Art. 12- Controllo della salute degli addetti

L'I.A. deve provvedere a garantire che il personale, impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti. L'A.C. si riserva di richiedere all'appaltatore l'effettuazione di accertamenti clinici di qualsiasi natura per i dipendenti impegnati nel servizio.

L'I.A. deve garantire, altresì, che il personale impiegato per l'erogazione del servizio sia in linea con la normativa e con i protocolli predisposti per il contrasto della diffusione del virus COVID-19. A tal fine l'impresa aggiudicataria dovrà consegnare al Comune il proprio protocollo di gestione dell'emergenza COVID predisposto nell'ambito del documento di Valutazione dei rischi ai sensi D.Lgs. 81/2008 relativo al servizio appaltato dal Comune di Acquasanta Terme.

Art. 13- Disposizioni contrattuali

L'I.A. si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio di cui trattasi, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

Si obbliga inoltre a esibire in qualsiasi momento e a richiesta le ricevute mensili sia degli stipendi pagati sia ad allegare alla fattura eventuali note che l'A.C. chiederà, nel rispetto della normativa vigente in materia.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle penalità, pari a una ritenuta fino al 20% dell'importo contrattuale annuo, l'A.C. segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

Tale ritenuta sarà rimborsata quando l'Ispettorato del lavoro o gli altri istituti competenti comunicheranno che l'impresa si è messa in regola e questa non potrà vantare alcun diritto per il ritardato pagamento.

Qualsiasi infortunio che si dovesse verificare durante il servizio è a carico dell'impresa/società aggiudicataria che esonera l'A.C. da qualsiasi responsabilità.

Sempre l'I.A. è tenuta a rispondere dei danni che il personale alle sue dipendenze potrebbe causare a cose o a terzi durante lo svolgimento del servizio.

PARTE III

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 14- Disposizioni generali

Tutti i prodotti alimentari richiesti devono rispondere alla normativa generale vigente, nazionale e comunitaria, di natura orizzontale e di natura verticale, relativa alle categorie merceologiche e devono rispondere alle caratteristiche indicate nelle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – 2010 e s.m.i.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco degli alimenti e bevande, anche se relativo ad un solo componente, comporta la revisione dell'elenco completo da inviare al Comune con evidenza della modifica apportata, il numero progressivo di revisione, la data, la firma del Responsabile del servizio.

Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del Comune, il gusto degli utenti, l'I.A. ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui l'I.A. dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menù.

In particolare, i seguenti alimenti, come indicato nei C.A.M. punto 5.3.1, frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio (parmigiano reggiano/grana padano o latticini freschi a minimo contenuto di grassi es. ricotta di mucca, mozzarella, fiordilatte, stracchino, caciotta, ecc...), latte UHT, yogurt,

uova, olio extravergine devono provenire:

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG. Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

La carne (di vitello, maiale, manzo magro, tacchino o pollo) deve provenire:

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,
- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole n. 350/1999.

Il pesce deve provenire:

- per almeno il 20%, espresso in percentuale sul peso totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi o pesca sostenibile. Il pesce somministrato nella mensa scolastica, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

In generale, i generi alimentari utilizzati dall'I.A. dovranno essere di prima qualità ed ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario, in perfetto stato di conservazione e pienamente rispondenti alle caratteristiche stabilite dalle disposizioni legislative vigenti che disciplinano la produzione ed il commercio.

Sulle confezioni dei prodotti biologici dovranno essere esposte le indicazioni obbligatorie previste dalla normativa in materia.

L'A.C. si riserva di inserire in via definitiva o temporanea, ulteriori prodotti biologici in sostituzione di altri tradizionali o biologici, previo accordo con l'I.A.

L'I.A. si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

In particolare è fatto divieto di:

- a) effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- b) preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo;
- c) effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti;

In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate e/o sulle pietanze, L'A.C. si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche e chimiche, con addebito dei costi a esclusivo carico dell'I.A. qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

L'I.A. prima dell'avvio del servizio è tenuto ad inviare agli uffici comunali preposti l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti, schede tecniche, ecc.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente comporta la revisione dell'elenco completo da inviare al Comune (per posta elettronica certificata) con evidenza della modifica apportata e il numero progressivo di revisione, la data, la firma del Responsabile del servizio.

La l'I.A. si impegna a conformarsi a tutte le prescrizione di legge, regolamentari, ecc. in materia di trasporto, che dovessero intervenire nel corso di validità del contratto, in particolare per quanto attiene l'osservanza delle norme igienico-sanitarie.

La l'I.A. libera il Comune di Acquasanta Terme da qualsiasi responsabilità in merito all'applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito, previste dalla normativa vigente.

Art. 15- Specifiche tecniche confezioni ed etichette

Le derrate devono avere confezioni ed etichettatura conformi alla legislazione vigente. Non sono ammessi prodotti con etichettature incomplete, non leggibili e non in lingua italiana.

Si indicano di seguito parametri generali di riferimento nella fornitura delle derrate:

- a) precisa denominazione di vendita del prodotto;
- b) corretta etichettatura secondo la normativa prevista in materia e successive modifiche specifiche per ciascuna classe merceologica;
- c) le etichettature dovranno riportare l'elenco degli ingredienti e la percentuale, il quantitativo netto, il termine massimo di conservazione ben visibile su ogni confezione (ad eccezione dei prodotti ortofrutticoli, vini, aceti, sale, zucchero, confetture, gelati monodose), le istruzioni per l'uso ove necessarie, il luogo di origine e provenienza, i dati generali del fabbricante o del confezionatore ed infine la data di produzione e di confezionamento;
- d) integrità degli alimenti senza alterazioni manifeste, quali rigonfiamenti, ruggini, lacerazioni di cartoni, rotture dei contenitori, muffe, etc.;
- e) idoneità dei contenitori, confezioni ed imballaggi;
- f) completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture o di equivalenti documenti fiscali comprovanti la regolarità della fornitura.

Art. 16 - Garanzie di qualità

Su richiesta dell'A.C., l'I.A. deve consegnare l'elenco dei fornitori, le certificazioni di qualità (certificazione di prodotto, di sistema, ecc.), la documentazione sui sistemi e procedure da essa istituiti per garantire la rintracciabilità dei prodotti forniti, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/2002, o le dichiarazioni di conformità delle derrate a quanto richiesto dal capitolato, del disciplinare di gara e/o dalla vigente legislazione.

L'Impresa deve garantire la fornitura dei seguenti prodotti a marchio DOP e IGP:

- Prosciutto crudo (DOP);
- Parmigiano reggiano (DOP);
- Grana padano (DOP).

Nel rispetto di quanto stabilito dall'Allegato 1 del D.M. del Mipaaf del 18 dicembre 2017 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche", è necessario rispettare le seguenti disposizioni in materia di preparazione dei piatti:

- è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM) e prodotti derivati ottenuti da OGM;
- sono ammessi solo gli additivi e coadiuvanti impiegabili inclusi nell'Allegato VIII (A e B) del Regolamento CE n. 889/2008;
- gli aromi naturali eventualmente impiegati devono consistere in preparazioni aromatiche naturali o aromi naturali come definiti dal Regolamento CE 1334/2008;
- sono utilizzati prodotti stagionali, nel rispetto del Calendario della stagionalità, che qui si allega, secondo apposite linee guida che saranno pubblicate dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali.

PARTE IV

Art. 17 - Menù e regimi alimentari particolari

I pasti devono essere preparati seguendo rigorosamente le grammature stabilite dalle tabelle dietetiche del competente Servizio della ASUR MARCHE – Area Vasta 5 (ALLEGATO MENÙ), nelle quali sono riportati tutti i pesi a crudo degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione componente il menù.

I pasti dovranno essere preparati attenendosi ai criteri della stagionalità, della variabilità e nel rispetto delle esigenze nutrizionali delle diverse fasce d'età in rapporto al periodo d'anno di riferimento, secondo i menù allegati al presente capitolato e autorizzati dall'ASUR che potranno subire modifiche nel corso dell'appalto solo su proposta dell'Ente e autorizzazione della ASUR.

Sono previsti due menù (periodo autunnale-invernale e periodo primaverile-estivo).

I pasti dovranno essere costituiti da un pranzo composto da:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane;
- frutta;

Il rispetto del menù stabilito costituisce uno standard di qualità del servizio ed uno degli aspetti del patto stabilito con l'utenza. Pertanto l'Impresa deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni culinarie previste dai menù.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni o ingredienti, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

Le derrate alimentari utilizzate nella preparazione del suddetto menù dovranno avere le caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato "SPECIFICHE TECNICHE E MERCEOLOGICHE DEI PRINCIPALI ALIMENTI".

La programmazione, ovvero il menù e le relative grammature, deve essere sempre esposta nei locali del refettorio.

In occasione di gite scolastiche autorizzate, il pasto dovrà essere sostituito dalla fornitura di cestino pic-nic individuale, secondo le specifiche fornite.

Il gestore è tenuto a preparare pasti alternativi nei casi in cui essi si rendano necessari per intolleranze alimentari e/o allergie e/o motivi di salute. Tali pasti saranno indicati e autorizzati dal Comune, sulla base di apposite certificazioni mediche. Dovranno, inoltre, essere preparati pasti alternativi nei casi in cui, per motivi etici o religiosi, la famiglia ne faccia espressa richiesta, anche tali pasti saranno autorizzati dal Comune.

L'I.A. può, in via temporanea e previa comunicazione agli Uffici comunali preposti per la necessaria autorizzazione tramite conferma scritta, effettuare una variazione di menu, nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- derrate con caratteristiche igieniche o merceologiche non conformi (da documentare per iscritto);
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Art. 18- Tabella pesi

L'A.C. potrà, in qualunque momento, verificare la rispondenza tra le grammature a crudo e le effettive quantità distribuite.

Analogo controllo rientra nelle competenze della Commissione mensa istituita presso l'istituto comprensivo con rappresentanti della scuola e dell'utenza.

Art. 19 - Regimi dietetici particolari (ragioni etico-religiose, celiachia, dieta in bianco, varie)

Il Servizio Scolastico del Comune, dietro presentazione di certificazioni, rilasciate dal medico curante o da struttura pubblica, indicante con precisione il regime dietetico richiesto, stabilisce l'introduzione e l'avvio del servizio relativo.

Il Servizio Scolastico del Comune, dietro presentazione di autocertificazione per regimi dietetici richiesti per motivazioni etico-religiose, dà l'avvio del servizio relativo.

L'I.A. non deve accettare certificati medici ed autocertificazioni, né fornire regimi dietetici particolari in assenza di formale richiesta effettuata dal Comune.

La stessa deve pertanto garantire, esclusivamente dietro richiesta del Comune, la fruizione del servizio di ristorazione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico ed ai richiedenti per ragioni etico-religiose.

Le fasi di preparazione e confezionamento dei regimi dietetici devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo

di patologia.

Il centro cottura deve essere organizzato in modo da consentire la preparazione delle diete speciali. La preparazione e distribuzione dei pasti dietetici per patologie deve seguire rigorosamente le procedure determinate. Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate con lista di controllo, firmata dal personale responsabile, al fine di consentirne la completa tracciabilità.

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

L'I.A. deve adottare ogni possibile accorgimento per assicurare la corretta somministrazione delle diete speciali evitando commistioni di alimenti.

L'I.A. deve garantire giornalmente la corretta tracciabilità dei regimi dietetici particolari, mediante compilazione di apposita modulistica che attesti l'avvenuta preparazione, distribuzione e consumo della dieta all'utente destinatario e riporti la firma degli addetti responsabili delle fasi del processo.

L'I.A. deve provvedere allo stoccaggio dei prodotti dietetici in zone dedicate del magazzino, separate da quelle recanti i prodotti utilizzati per la preparazione dei menù base; i prodotti devono essere suddivisi per tipologia e muniti di cartello di identificazione della patologia.

Per la scelta di prodotti alimentari per intolleranza al glutine, l'I.A. è tenuta a far riferimento al Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Il Prontuario deve essere presente presso il centro cottura e deve essere periodicamente aggiornato.

L'I.A. si impegna a fornire anche derrate alimentari per la preparazione di diete in bianco. La dieta in bianco non necessita di prescrizione medica, se non supera la durata di 48 ore, deve essere richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno, è costituita da un primo piatto di pasta o riso, conditi con olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano grattugiato/grana padano a richiesta, da una porzione di prosciutto cotto o altro con contorno, così come concordato dalle parti, pane, frutta (mela o banana).

PARTE V

TECNOLOGIE DI CONSERVAZIONE, PREPARAZIONE, MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 20 - Norme igieniche

Le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento devono essere effettuate secondo le modalità di seguito descritte, che rappresentano lo standard igienico minimo cui la L'I.A. dovrà attenersi:

- a) Gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento ad un altro e dopo l'uso del WC;
- b) Devono essere usati piani e utensili separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, che al termine di ogni tipologia di lavorazione devono essere accuratamente puliti e sanificati;
- c) Gli utensili devono giornalmente essere puliti e disinfettati;
- d) Gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori, mediante idonei dispositivi;
- e) I rifiuti devono essere frequentemente allontanati;
- f) Al momento della preparazione dei piatti freddi e del confezionamento dei pasti si consiglia l'uso di guanti a perdere ed è obbligatorio l'uso di mascherine anche nel rispetto della normativa e dei protocolli per il contrasto della diffusione del virus COVID-19;
- g) È tassativamente vietato fumare all'interno del centro di cottura;
- h) I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura;
- i) I prodotti ortofrutticoli da consumare crudi dovranno essere lavati con idonea soluzione disinfettante nel penultimo lavaggio;
- j) I prodotti in stoccaggio devono essere suddivisi per categoria merceologica, secondo le modalità e le temperature stabilite dalle vigenti normative nonché dalle indicazioni riportate in etichetta da parte dei singoli produttori.

Art. 21 - Manipolazione, cottura e conservazione

Le operazioni che precedono la cottura devono essere seguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigoriferi a temperatura compresa tra 0° e 4° C., ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tali e quali e delle verdure;
- tutti gli alimenti, devono essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione evitando preparazioni anticipate dei pasti;
- deve essere evitata la cottura di pezzi di carne, di qualsiasi specie animale, del peso superiore a 2/3 Kg.;
- devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti alla cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate, ogni cottura analoga alla frittura deve essere realizzata in forno (frittate, cotolette, polpette, ecc...);
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti alla distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

Ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione, conservando i dati identificativi del prodotto e i termini di conservazione/scadenza.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicole idonee al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme alle normative vigenti. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

È tassativamente vietato l'uso di recipienti in alluminio per la conservazione degli alimenti.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni originali chiuse. Le confezioni aperte dovranno essere conservate in appositi contenitori provvisti di coperchio.

Per i formaggi serviti non in confezione originale deve essere indicata la data di scadenza sulla bolla di consegna.

L'A.C. si riserva di ordinare, qualora venga richiesto dall'ASUR di riferimento per far fronte a straordinarie necessità di natura igienico-sanitaria, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o per l'eventuale sostituzione di prodotti previsti nella tabella dietetica.

È vietato il riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale e devono essere coerenti con quanto prescritto dal presente capitolato.

Gli alimenti devono essere conservati, a seconda delle loro caratteristiche, nel magazzino o nel frigorifero o nel congelatore del Centro cottura.

I contenitori degli alimenti (deperibili e non deperibili) non devono essere mai poggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.

I prodotti sfusi non devono essere a contatto diretto con l'aria sia nei magazzini sia nel frigorifero.

Tutti i sacchetti contenenti alimenti, le scatole, i contenitori metallici o non, una volta aperti, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va posto in idonei recipienti per alimenti, coperti, sui quali va posta l'etichetta corrispondente al contenuto.

La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve essere mantenuta alla temperatura conforme all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e successive modifiche/integrazioni.

Al fine di garantire la qualità igienica dei prodotti, sono tassativamente vietate preparazioni anticipate di impasti e farciture.

Art.22- Pentolame e M.O.C.A.

Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame a norma CE.

Tutti i materiali e gli oggetti a contatto con gli alimenti devono essere idonei per alimenti e dotati di specifica dichiarazione di conformità redatta ai sensi del Reg. CE 1935/2004.

Art. 23- Linea refrigerata

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché, dopo cottura, le stesse vengano raffreddate con l'ausilio del refrigeratore rapido di temperatura secondo le normative vigenti.

Il refrigeratore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrosti, roastbeef, lessi, brasati.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Art. 24- Condimenti

Tutti i primi piatti dovranno essere conditi al momento della distribuzione, se richiesto, con formaggio Parmigiano Reggiano/Grana Padano con la grammatura secondo ricetta.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente Parmigiano o Grana.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni disalse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509/1957 e di produzione locale.

Presso ciascun refettorio devono sempre essere disponibili olio extravergine di oliva, aceto e sale iodato.

I prodotti cotti vanno conservati esclusivamente in contenitori idonei a norma CE.

PARTE VI

TRASPORTO, DISTRIBUZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Art. 25- Informazione agli utenti del servizio

L'I.A. è tenuta ad affiggere all'inizio di ciascuna settimana, all'ingresso della scuola o in apposita bacheca e in maniera che sia ben visibile il menù settimanale.

L' I.A. deve, inoltre, esporre nella sala distribuzione del pasto il menù del giorno.

Art. 26- Contenitori

Per il trasporto dei pasti devono essere utilizzati contenitori isotermitici, conformi alle disposizioni di legge per garantire il mantenimento delle temperature prescritte e le garanzie igieniche e organolettiche dei cibi.

Il centro cottura deve essere dotato di appositi carrelli termici in cui, in attesa dell'invio alla scuola, vengono posizionati i contenitori termici.

Al loro interno vengono collocati contenitori gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Art. 27- Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto devono essere idonei ed autorizzati al trasporto degli alimenti secondo la normativa vigente.

Il tempo intercorrente tra la consegna dei pasti per il trasporto alle scuole e il consumo al plesso non deve superare i 15 minuti.

Art. 28- Norme e modalità per la somministrazione

La fornitura e somministrazione dei pasti verrà effettuata secondo il calendario scolastico per tutto il periodo dell'appalto indicato nel precedente art. 2.

Il numero esatto dei pasti da preparare e somministrare sarà comunicato, giornalmente, in base alle presenze effettive di alunni ed insegnanti.

In caso di mancanza di fonti di energia o di guasti ed inconvenienti improvvisi dovuti a cause di forza maggiore la l'I.A. è comunque tenuta a somministrare il pranzo anche con mezzi alternativi senza costi aggiuntivi per l'ente.

La distribuzione dei pasti deve essere effettuata con il sistema del servizio a tavola per mezzo del personale della l'I.A., compresa, per i bambini più piccoli, il taglio della carne (o delle pietanze che lo necessitano) la sbucciatura e la spezzettatura della frutta. A tal fine la l'I.A. si impegna a fornire personale in numero sufficiente a garantire detto servizio, permettendo la tranquilla consumazione del pasto.

Il personale dell'Impresa preposto alla distribuzione dei pasti, deve utilizzare le tabelle relative ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude approvate dall'ASUR, in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le porzioni a cotto. La distribuzione deve garantire anche una somministrazione dei pasti calibrata per le diverse tipologie di utenti nel rispetto delle tabelle dietetiche.

L'I.A. deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione. L'I.A. deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menu e nelle quantità previste dalle Tabelle delle grammature.

Nel caso in cui, per motivi organizzativi e logistici, non venissero rispettati i tempi per la distribuzione, con conseguente disservizio per l'utenza, l'A.C. potrà richiedere il potenziamento del numero degli addetti alla distribuzione, senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo.

Art. 29- Personale addetto alla distribuzione dei pasti

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve avere un comportamento professionalmente corretto, sia nei confronti degli alunni sia nei confronti del personale scolastico.

Art. 30- Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione

Il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare, per il buon andamento del servizio, oltre alle norme previste nel piano di autocontrollo adottato dall'Impresa appaltatrice per le operazioni di distribuzione, anche le seguenti disposizioni:

- I locali refettorio devono essere aerati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio dell'aria;
- Le sedie ed i tavoli igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- Il personale addetto alla distribuzione dovrà indossare apposito camice (distinto da quello per i lavori di pulizia) e dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa ed il proprio nominativo, cuffia, in modo tale da contenere tutta la capigliatura, dovrà usare guanti monouso, e non dovrà indossare anelli o bracciali;
- I contenitori termici, le ceste del pane e quelle della frutta devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
- L'apparecchiatura dovrà essere predisposta con particolare accuratezza, in particolare per quanto riguarda le tovaglie e i tovaglioli monouso, riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). Per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE, che sono presunti conformi, la l'I.A. dovrà comunque fornire su richiesta una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto che ne attesti la rispondenza alle norme in vigore.
- Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, etc.)

deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano di appoggio;

- Le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente puliti;
- Le verdure dovranno essere condite poco prima del consumo;
- Le pietanze dovranno essere servite con utensili adeguati;
- Prima di iniziare le operazioni di distribuzione il personale dovrà valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni.
- Le diete speciali vanno somministrate per prime (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti).
- I tempi di attesa per la distribuzione del primo e del secondo piatto devono essere contenuti al massimo.
- La distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo piatto.
- Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando, in accordo con l'insegnante, i gusti personali;

Tra un turno e l'altro di erogazione del servizio si dovrà provvedere al ricambio dell'aria dei localied il personale dovrà provvedere alla pulizia e sanificazione dei tavoli, sedie, e dei divisori in plexiglass presenti sui tavoli, alla loro sanificazione e riapparecchiatura nonché alla scopatura dei pavimenti e all'eventuale lavaggio degli stessi.

Al termine del servizio l'I.A. deve provvedere alla rigovernatura dei refettori, alla loro pulizia,al lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio. Il personale addetto alla distribuzione deipasti deve indossare, durante il servizio, idoneo vestiario e i necessari DPI previsti nel protocollo di gestione dell'emergenza COVID 19.

In presenza dei rappresentanti delle Commissioni Mensa agli stessi dovranno essere forniti, possibilmente in tavolo separato dai bambini, semplici assaggi delle pietanze del giorno, per i quali non verrà riconosciuto all'I.A. alcun corrispettivo.

PARTE VII

PULIZIA E SANIFICAZIONE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE, CONSUMO DEI PASTI

Art. 31- Norme generali

L'I.A. deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Le operazioni di pulizia giornaliera dei locali refettorio dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi e consisteranno in: sparecchiare, lavaggio dei tavoli con prodotti detergenti e disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrello, armadi, ecc.) scopatura, lavaggio, sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti dei refettori, del corridoio di collegamento, delle zone attigue dei suddetti locali e dei servizi igienici posizionando apposita segnaletica.

Le attività di pulizia e di sanificazione del devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Art. 32- Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti dei locali

L'I.A. deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. In particolare i prodotti detergenti devono essere 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. La stessa inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni ed i dosaggi fornite dalle case produttrici e adottare altresì prodotti ecocompatibili.

Di tutti i prodotti di pulizia che l'Impresa intende utilizzare, devono essere allegate in sede di offerta le

schede tecniche di sicurezza.

Devono essere presenti presso il centro di cottura *l'Elenco e le schede tecniche dei detersivi e sanificanti utilizzati dall'Impresa.*

I materiali di pulizia (prodotti detersivi, sanificanti e disinfettanti) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari, in appositi imballi ai sensi dell'art. 43 della Legge n. 327/1980.

La singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza. Non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvitamento dopo l'impiego.

I panni di qualunque tipo (spugna, ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili devono essere sostituiti frequentemente e riposti in idonea allocazione. Non devono essere utilizzati panni, nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possa rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc.).

Gli interventi strettamente necessari, quali sanificazione delle attrezzature, degli utensili e dei piani di lavoro devono essere eseguiti al termine di ciascuna fase produttiva, al fine di garantire una corretta igienicità e sicurezza alimentare.

Art. 33- Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti gli arredi e le attrezzature presenti presso la cucina, la dispensa e presso il refettorio dovranno essere detersi e disinfettati come previsto dal piano di autocontrollo igienico.

Art. 34- Modalità di utilizzo dei detersivi

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni e nelle relative schede di sicurezza.

Tutto il materiale di sanificazione deve essere riposto, durante l'utilizzo, su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

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

Art. 35 - Interventi ordinari e straordinari

Oltre a quanto previsto nei precedenti articoli, l'I.A. deve effettuare presso il Centro cottura un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale prima del servizio, da ripetersi in caso di necessità.

Art. 36- Personale addetto al lavaggio e alla pulizia

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua le preparazioni alimentari.

Art. 37- Monitoraggio

L'A.C. potrà monitorare tutte le attività di pulizia, nonché il rispetto di tutti gli articoli relativi alla pulizia e lavaggio degli ambienti e dei rifiuti.

Art. 38- Rifiuti

Tutti i residui della preparazione vanno smaltiti negli appositi contenitori della N.U.

L'I.A. è tenuta alla raccolta differenziata di tutti i rifiuti prodotti: biodegradabile – vetro – plastiche metallurgiche – carta e cartone-organico. In caso di carenza di contenitori e per le modalità di raccolta l'I.A. dovrà rivolgersi al Comune.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, ecc.).

PARTE VIII

NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

Art. 39 - Autocontrollo da parte dell'Impresa appaltatrice (sistema HACCP)

L'I.A., prima di iniziare il servizio, deve effettuare per proprio conto il servizio di Autocontrollo di qualità, secondo quanto previsto dalle vigenti normative. L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti, e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Il Piano di Autocontrollo dovrà prevedere analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Inoltre almeno due volte nel corso dell'anno scolastico, nel refettorio in cui avviene la distribuzione del pasto a carico della I.A., dovranno essere effettuate le analisi sulle superfici e sugli utensili per la somministrazione. I risultati delle analisi dovranno essere inviati tempestivamente al Comune.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso il centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dalla ASL.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'I.A. dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'A.C., adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

4. Una copia del Manuale di Autocontrollo, personalizzato per la specifica realtà della scuola del Comune di Acquasanta Terme, deve essere consegnata all'A.C. entro l'inizio del servizio.

5. L'I.A. è obbligata a fornire con immediatezza al Comune ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.

6. L'I.A. è tenuta a informare con immediatezza l'A.C. di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

Eventuali disposizioni impartite dalle Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione di malattie infettive e tossinfezioni devono essere applicate dall'Impresa.

Al fine di consentire indagini analitiche e al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa appaltatrice deve prelevare almeno 3 (tre) aliquote da 70 grammi di ciascuna delle preparazioni gastronomiche, componenti il pasto della giornata, riporli in sacchetti sterili, forniti dall'Impresa appaltatrice stessa, con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 6° C o in cella frigorifera a - 18° C per le 72 ore successive.

Il pasto campione del venerdì va mantenuto sino alle ore 14.00 del martedì successivo.

L'A.C. si riserva di richiedere la conservazione del pasto test oltre le 72 ore previste. Sui sacchetti deve essere riportata la data, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata.

PARTE IX

CONTROLLI

Art. 40 - Disposizioni generali

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, le autorità competenti, l'A.C. e l'I.A. provvedono ad effettuare i controlli di merito sul rispetto degli standard qualitativi, per appurare la rispondenza del servizio reso dall'impresa appaltatrice e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati, nonché controlli sulle eccedenze alimentari.

L'I.A. dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

l'I.A., durante lo svolgimento delle attività previste, dovrà tener conto di osservazioni, chiarimenti, suggerimenti e richieste, formulate dal Comune e, all'occorrenza, apportare le necessarie integrazioni, senza che ciò possa comportare di norma aumento dei prezzi stabiliti per l'espletamento dell'incarico conferito.

I danni derivanti dal non corretto espletamento del servizio o – comunque – collegabili a cause da esso dipendenti, di cui venisse richiesto il risarcimento al Comune o a terzi, saranno assunti dall'Impresa a suo totale carico, senza riserve od eccezioni.

Art. 41- Controlli da parte del Comune

L'A.C. potrà effettuare in qualsiasi momento controlli di natura igienico-sanitaria e tendenti ad accertare il buon trattamento degli immobili e delle attrezzature messe a disposizione.

Sarà, in particolar modo, controllata l'effettiva esecuzione del servizio, il tipo di organizzazione e di gestione, la consistenza soprattutto qualitativa e anche quantitativa rispetto alle tabelle dietetiche e merceologiche contenute nell'allegato menù, nonché, le modalità di preparazione e la somministrazione dei pasti ed infine l'adequatezza ed idoneità del modo di conservazione degli alimenti.

Il controllo riguarderà in generale anche l'applicazione delle buone norme di lavorazione e la predisposizione del servizio. Il controllo sul funzionamento del presente servizio potrà essere effettuato anche dall'apposita "Commissione mensa".

Qualora lo ritenga opportuno l'Ente appaltante può delegare per alcuni particolari controlli, la Commissione Mensa, il Personale del Servizio Comunale dipendente, i competenti servizi dell'ASUR – Zona Vasta n.5. In qualunque momento, e senza preavviso, sia l'Asur sia il Sindaco o suo delegato, potranno effettuare ispezioni, nel qual caso, la l'I.A. dovrà garantire la massima collaborazione, fornendo in particolar modo il libero accesso ai vari locali, la documentazione e i chiarimenti richiesti.

Art. 42 - Commissione mensa

La Commissione mensa, debitamente autorizzata dal Comune, può effettuare visite e controlli presso il centro cottura e il refettorio nel rispetto del Regolamento della Commissioni Mensa.

I rappresentanti delle Commissioni mensa sono tenuti alla mera osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie ed altri oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

I componenti delle Commissioni mensa devono altresì indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità, apposito camice, copricapo, nonché attuare comportamenti conformi alle normative igienico-sanitarie.

L'Impresa appaltatrice provvede a fornire ai visitatori autorizzati dall'A.C. idoneo vestiario (camici e copricapo monouso), da indossare durante la visita nel centro cottura e nel refettorio.

La Commissione mensa può procedere al controllo del servizio al fine di rilevare: valutazione della qualità del pasto, verifica delle caratteristiche sensoriali degli alimenti, del grado di accettabilità e di consumo da parte dell'utenza, controllo delle grammature (da effettuarsi su almeno 10 campioni), modalità del servizio, pulizia degli ambienti.

È fatto assoluto divieto alla commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Impresa.

I membri delle commissioni riferiranno agli uffici preposti del Comune, che prenderanno gli opportuni provvedimenti.

PARTE X

Prescrizioni, responsabilità e garanzie

Art. 43 - SCIA E N.I.A. SANITARIA

L'I.A. deve presentare SCIA per la preparazione e somministrazione dei pasti presso il terminale e

la N.I.A. sanitaria all'ASUR AREA VASTA 5 tramite il SUAP (Servizio Unico Attività Produttive – Gestito per l'A.C. dal Piceno Consind di Ascoli Piceno). L'I.A. dovrà effettuare gli interventi di manutenzione di propria competenza prescritti dall'ASUR durante i suoi sopralluoghi.

Art. 44 - Obblighi e divieti dell'appaltatore

Si fa divieto di qualsiasi forma di pubblicità di prodotti commerciali e dell'uso degli immobili, degli impianti e delle attrezzature in dotazione per finalità diverse da quelle previste dall'appalto di che trattasi.

La I.A., oltre quanto già indicato in precedenza, dovrà anche:

- fare in modo che le merci ed i prodotti da utilizzare nel servizio vengano consegnati dai rispettivi fornitori presso il centro cottura entro e non oltre le ore 09:30 del giorno eventualmente concordato, per evitare la presenza ed il transito di mezzi e uomini nel cortile della scuola durante l'orario di presenza dei bambini;
- garantire la massima disponibilità e la più ampia collaborazione possibile nei confronti dei componenti della Commissione Mensa, appositamente costituita A.C. e la Dirigenza Scolastica, che avrà il compito di monitorare e controllare l'andamento del servizio anche attraverso visite e sopralluoghi nel corso dell'anno. Sarà compito dell'A.C. fornire all'I.A., all'inizio di ogni anno scolastico, i nominativi dei componenti della Commissione;
- se necessario, integrare a proprie spese l'attrezzatura eventualmente mancante nella cucina messa a disposizione dall'A.C. per garantire il miglior servizio possibile (pentole, tritacarne, grattugie, frullatori, etc.);
- collaborare con l'A.C. e la Dirigenza Scolastica in eventuali progetti di educazione alimentare – in accordo sempre con i competenti uffici dell'ASUR – che potranno essere attivati nel corso dell'appalto;
- provvedere al pagamento di tutte le imposte generali e speciali, anche se non previste. E' negata la possibilità di espletare il diritto di rivalsa ai danni dell'ente appaltante;
- provvedere alla stipula di contratti di assicurazione per la copertura di eventuali rischi per danni a cose o a persone e di responsabilità di ogni genere ed in particolare di quella civile nei confronti di terzi;
- garantire il rispetto della vigente normativa relativa alla rintracciabilità degli alimenti per la quale si dispone che gli operatori del settore alimentare devono essere in grado di individuare chi abbia fornito loro un alimento o qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento. A tal fine detti operatori devono disporre di sistemi o di procedure che consentono di mettere a disposizione delle autorità competenti le informazioni al riguardo;
- adempiere a tutti gli obblighi previsti dal D.Lgs. n. 81/2008, relativamente alle parti applicabili, e di ogni altra norma in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, anche emanata durante il corso dell'appalto.

A tale fine dovrà indicare in sede di offerta economica i costi relativi alla sicurezza del lavoro afferenti all'esercizio dell'attività da svolgersi in riferimento all'appalto di cui al presente capitolato, che restano a carico dell'I.A.; resta infatti immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

L'I.A. dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento e aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli artt. 36 e 37 del D.Lgs. n. 81/2008. Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi (medio rischio) ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati. L'I.A. è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela e della sicurezza sul lavoro.

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, di sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente articolo, determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

Nel caso in cui si verifichi un'emergenza, il personale dell'appaltatore dovrà attenersi alle disposizioni

previste dai Piani di Emergenza e dalle Norme Comportamentali delle singole strutture, astenendosi dall'assumere iniziative personali o non coordinate.

Art. 45- Inadempienze e penalità

Il servizio di mensa scolastica è considerato, a tutti gli effetti di legge, servizio pubblico e per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato.

Nei casi di sospensione o di abbandono l'A.C. potrà sostituirsi all'I.A. per la continuazione del servizio, ponendo a carico della I.A. stessa ogni onere da ciò derivante.

In caso di proclamazione di sciopero del personale dell'appaltatore, l'I.A. si impegna a garantire la presenza di personale necessario per il mantenimento dei servizi essenziali, così come definiti dal Committente.

Nel caso in cui l'I.A. non possa garantire il servizio per mancanza dei necessari dipendenti, essa è tenuta a comunicare la sospensione del servizio con preavviso scritto, in modo da consentire al Comune l'informazione all'utenza nei termini di legge (almeno 5 gg. prima).

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 del Committente e dell'Appaltatore, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato e dalle norme del codice civile.

L'A.C. si riserva di applicare le seguenti penalità a tutela delle norme contenute nel presente capitolato:

1 - Standard Merceologici:

1.1 Euro 200,00 per mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche;

1.2 Euro 200,00 per confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia;

1.3 Euro 200,00 per etichettatura non conforme alla vigente normativa.

2 - Quantità:

2.1 Euro 200,00 in caso di non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati;

2.2 Euro 1.000,00 in caso di totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico;

2.3 Euro 200,00 in caso di totale mancata consegna di una portata, presso il plesso scolastico;

2.4 Euro 200,00 per mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate;

2.5 Euro 100,00 per mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione.

3 - Rispetto del Menù: (mancato rispetto senza preventiva e giustificata comunicazione all'A.C.)

3.1 Euro 200,00 per mancato rispetto del menù previsto al primo piatto;

3.2 Euro 200,00 in caso di mancato rispetto del menù previsto al secondo piatto;

3.3 Euro 100,00 per mancato rispetto del menù previsto al contorno;

3.4 Euro 100,00 per mancato rispetto del menù previsto alla frutta.

4 - Igienico-Sanitari:

4.1 Euro 1.000,00 in caso di rinvenimento di prodotti alimentari scaduti;

4.2 Euro 500,00 per inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili;

4.3 Euro 500,00 per inadeguata igiene degli automezzi;

4.4 Euro 500,00 per mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso il Centro Cottura;

4.5 Euro 500,00 in caso di conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente;

4.6 Euro 500,00 in caso di temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente;

4.7 Euro 500,00 per mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro Cottura;

4.8 Euro 500,00 per mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti.

5 - Tempistica:

5.1 Euro 500,00 in caso di mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto, senza giustificato motivo.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% dell'importo annuale del contratto. Qualora oggettivi inadempimenti delle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore. Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che l'A.C. effettuerà nei confronti degli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'I.A.; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale l'A.C. può procedere alla risoluzione del contratto. I rilievi inerenti alla non conformità al servizio sono contestati tempestivamente all'I.A. per iscritto nel più breve tempo possibile. Se entro 10 (dieci) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione per iscritto l'Impresa non fornisse alcuna motivata giustificazione in merito ai rilievi contestati, ovvero qualora le giustificazioni non fossero ritenute accoglibili dal Comune, quest'ultimo applicherà le penali previste dal presente capitolato.

Art. 46 - Subappalto e cessione del contratto

È vietato il subappalto anche parziale del servizio oggetto del presente capitolato, salvo deroghe espressamente concesse dal Comune nei limiti e nel rispetto di tutti i requisiti previsti dall'art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016. È vietata all'appaltatore la cessione anche parziale del contratto relativo al presente appalto, fatti salvi casi di cessione di azienda e atti di trasformazione, fusione e scissione di imprese, per i quali si applicano le disposizioni di cui all'art. 11 del D.Lgs. n. 50/2016.

Art. 47- Corrispettivo e pagamenti

Le liquidazioni avverranno a mezzo di mandato di pagamento entro il 30° giorno successivo alla data di presentazione di regolare fattura e a seguito della verifica, e attestazione, della regolarità in ordine all'esecuzione del servizio e dell'accertamento della regolarità contributiva, mediante acquisizione del relativo D.U.R.C. in corso di validità. Le liquidazioni saranno, altresì, eseguite nel rispetto dell'art. 30, del D.Lgs. n. 50/2016.

I pagamenti alla I.A. saranno effettuati esclusivamente con le modalità previste dalla Legge n. 136/2010 e ss. mm. e ii., in base alla quale la stessa dovrà assumere tutti gli obblighi previsti e fornire i dati per la tracciabilità dei flussi finanziari, ovvero il codice IBAN del conto corrente dedicato, nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone fisiche abilitate ad operare su detto conto. In assenza di tali dati o di comunicazione di eventuale variazione del conto, nessuna responsabilità è imputabile all'Ente per i ritardi o le omissioni in sede di pagamento.

Alle fatture deve essere allegata la seguente documentazione:

- prospetto riassuntivo mensile dei pasti erogati, distinto per alunni, docenti o altri soggetti autorizzati. Sarà cura dell'appaltatore far compilare al proprio personale il suddetto modulo delle presenze predisposto dal Comune;
- buoni pasto consegnati dagli alunni. I buoni pasto saranno acquistati direttamente dai fruitori del servizio refezione e consegnati giornalmente al personale addetto al ritiro nominato dall'I.A..

Il prezzo unitario di ogni pasto è unico e non varia in relazione all'età dell'utente e quindi esso sarà sempre lo stesso sia per i pasti consumati dai bambini che dagli adulti.

Non potrà farsi luogo alla liquidazione di somme non giustificate da detti buoni pasto o non preventivamente autorizzate dall'A.C..

Le fatture non regolari saranno restituite a cura dell'Ufficio competente e i termini per la liquidazione decorreranno dal giorno di nuova presentazione.

Ai sensi dell'art. 30, comma 5 bis, del D.Lgs. n. 50/2016 sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,5 per cento le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante della verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva. Si precisa che le fatture mensili devono essere emesse al netto di detta ritenuta che sarà oggetto di specifica fattura da

emettere al termine del contratto d'appalto.

Con tale pagamento l'affidatario del servizio in parola s'intende compensato di qualsiasi suo avere o pretendere da parte del Comune per i servizi di cui trattasi, senza alcun diritto a nuovi e maggiori compensi, in tutto essendo soddisfatto dal Comune con il pagamento dei predetti corrispettivi per la tipologia e il numero delle prestazioni autorizzate ed effettuate.

Art. 48 - Cauzione definitiva

Prima della stipula del contratto l'appaltatore dovrà presentare la cauzione definitiva, pari al 10% del valore dello stesso, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento dei danni, nonché del rimborso delle spese che l'A.C. dovesse eventualmente sostenere durante la gestione a causa di inadempimento della obbligazione o cattiva esecuzione del servizio da parte dell'I.A., ivi compreso il maggior prezzo che l'A.C. dovesse pagare qualora dovesse provvedere ad aggiudicare il servizio ad altra impresa in caso di risoluzione del contratto.

La mancata presentazione della stessa comporta la decadenza dall'affidamento, l'incameramento della garanzia provvisoria da parte della stazione appaltante e l'aggiudicazione dell'appalto al secondo classificato.

L'efficacia della garanzia decorre dalla data di stipula del contratto o di affidamento del servizio sotto riserva di legge e termina alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione ovvero alla data di emissione dell'attestazione di regolare esecuzione delle prestazioni.

La cauzione, che dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale di cui all'art. 1944 C.C., dovrà essere prestata con le modalità di cui all'art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016 e sarà svincolata nei termini e con le modalità di cui al medesimo articolo.

Fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni, l'A.C. può, in qualunque momento e con la adozione di semplice atto amministrativo, trattenere sul deposito cauzionale i crediti derivanti a suo favore dal presente capitolato e dal relativo contratto; in tal caso l'I.A. rimane obbligata a reintegrare o ricostituire il deposito cauzionale entro 10 giorni dalla data di notificazione del relativo avviso. Ove l'appaltatore non provvedesse al reintegro della cauzione provvederà direttamente l'A.C. prelevando l'importo del corrispettivo di appalto.

La cauzione rimarrà vincolata sino al completo esaurimento degli obblighi contrattuali, anche dopo la scadenza del contratto.

E' fatta comunque salva per l'I.A. ogni altra azione per fatti colposi dell'appaltatore.

Art. 49 - Responsabilità ed obblighi dell'Impresa

L'I.A. risponderà direttamente dei danni alle persone o cose, comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'A.C., rimanendo così sollevato l'A.C. stesso nonché l'eventuale personale preposto alla sorveglianza dell'esecuzione del servizio. In particolare, l'Impresa si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti l'ingerimento da parte dei commensali, dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'I.A., la quale ne è la sola responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico dell'Ente o in solido con l'Ente, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Ente medesimo e di ogni indennizzo.

Art. 50 - Assicurazioni

L'I.A. si assume ogni responsabilità, diretta ed indiretta, civile e penale, derivante ai sensi di legge dall'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato. Essa risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà causare al Comune o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti.

L'I.A. dovrà stipulare e mantenere operanti, per tutta la durata del contratto, polizze assicurative R.C.T./R.C.O. con primaria compagnia assicuratrice, nella quale sia esplicitamente indicato che

l'A.C. deve essere considerato "terzo" a tutti gli effetti.

Il suddetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e tenere indenne l'A.C. da ogni responsabilità. Inoltre, il medesimo contratto dovrà assicurare la copertura per i seguenti massimali:

- a) R.C.T.:
 - € 2.000.000,00 (euro duemilioni/00) per ogni sinistro;
 - € 1.500.000,00 (euro unmilione cinquecentomila/00) per persona;
 - € 1.000.000,00 (euro unmilione/00) per cose;
- b) R.C.O.:
 - € 2.000.000,00 (euro duemilioni/00) per ogni sinistro;
 - € 1.500.000,00 (euro unmilione cinquecentomila) per persona.

Si precisa che l'esistenza della suddetta polizza non libera l'Impresa dalle proprie responsabilità avendo essa solo scopo di ulteriore garanzia.

Sono a carico dell'Impresa tutte le spese relative e conseguenti alla stipula del contratto d'appalto.

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

Dovranno altresì essere compresi in garanzia i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio.

L'A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'I.A. durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto. A tale riguardo l'I.A. dovrà stipulare apposita polizza assicurativa con un massimale non inferiore a € 1.500.000,00 per singolo sinistro.

Copia delle polizze dovrà essere consegnata all'A.C. almeno 7 giorni prima della firma del contratto o dell'affidamento di urgenza del servizio. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

Le suddette polizze dovranno inoltre prevedere l'espressa rinuncia da parte della compagnia assicuratrice, ad azione di rivalsa nei confronti del Comune di Acquasanta Terme per tutti i rischi assicurati, nessuno escluso. Le polizze devono essere redatte conformemente a quanto previsto dalla normativa vigente in materia.

Art. 51 - Risoluzione e rescissione del contratto, esecuzione in danno

L'A.C. si riserva la facoltà di risolvere di diritto il contratto di appalto, ex art. 1456 c.c., nei seguenti casi:

- a) in caso di fallimento o cessazione dell'affidatario;
- b) perdita dei requisiti di idoneità morale e tecnica certificati e/o dichiarati dall'affidatario in sede di gara;
- c) revoca o annullamento del provvedimento di aggiudicazione definitiva;
- d) grave inadempienza dell'affidatario tale da compromettere il buon risultato della gestione del servizio affidato;
- e) reiterata interruzione o sospensione del servizio non dipendente da causa di forza maggiore;
- f) reiterata inadempienza agli obblighi previsti dal Capitolato, delle disposizioni di legge e dei regolamenti;
- g) mancata stipula delle polizze assicurative previste dal Capitolato;
- h) inosservanza dei divieti di subappalto dei servizi e/o cessione di contratto, anche parziale;
- i) inadeguatezza o mancata rispondenza ai principi che informano l'etica del lavoro (decoro, serietà professionale, etc...), improduttività, ripetuta e documentata negligenza nell'esecuzione del servizio;
- j) comportamento abitualmente scorretto verso gli utenti o verso le famiglie, ivi compreso l'utilizzo improprio dei dati personali e di ogni notizia relativa al servizio ed agli utenti e loro famiglie;

- k) motivi di interesse pubblico generale correlati a modificazioni delle norme di settore o dell'ordinamento generale riguardanti il soggetto appaltante;
- l) inadempienza agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui all'art. 3 della Legge 136/2010;
- m) ogni altra causa incompatibile e/o difforme dagli obblighi contrattuali.
- n) inadempienze o fatti rilevanti a i sensi degli artt. 1453 e 1455 c.c..

Si conviene come unica formalità preliminare della risoluzione del contratto la contestazione degli addebiti con le modalità di cui al precedente art. 36.

Ciò con opportuna salvezza di ogni ragione ed azione per rivalsa dei danni in conseguenza dell'inadempimento da parte dell'affidatario dei propri impegni contrattuali e delle penali maturate.

Per ritardi, inadempimenti o difetti di esecuzione del servizio, ogni maggiore costo del servizio stesso effettuato da altre ditte, comprese le eventuali spese per atti e simili, resta a carico dell'affidatario.

In caso di risoluzione del contratto non verrà riconosciuto indennizzo alcuno all'affidatario, salvo il pagamento del corrispettivo per le prestazioni regolarmente eseguite.

E' automatica la risoluzione del contratto in caso di fallimento o cessazione dell'affidatario.

In tutti i casi la risoluzione del contratto deve essere comunicata a mezzo PEC.

In ogni caso di risoluzione per inadempimento l'A.C. procederà all'escussione della garanzia fideiussoria, fermo restando il diritto al risarcimento di ogni ulteriore danno patito, in aggiunta all'ammontare della cauzione e delle penalità previste nel presente Capitolato.

Qualora l'appaltatore ometta di eseguire in tutto o in parte i servizi o le forniture di cui al presente appalto, l'A.C. potrà ordinare ad altra impresa, previa comunicazione all'appaltatore, l'esecuzione totale o parziale dei servizi o delle forniture omessi dallo stesso, addebitando all'appaltatore i relativi costi e i danni eventualmente subiti dall'A.C.

Per la rifusione di tali danni l'A.C. potrà rivalersi sui crediti dell'appaltatore, oppure se questo non fosse possibile, sulla cauzione costituita che dovrà essere reintegrata per l'importo escusso.

Art. 52- Spese di contratto

Il contratto nascente verrà stipulato nella forma pubblica amministrativa, tutte le spese accessorie, relative e consequenziali, nessuna esclusa, tasse, imposte, tasse di registro e diritti di segreteria sono a carico dell'I.A.

L'A.C. si riserva la facoltà di disporre l'avvio del servizio prima della stipula del relativo contratto sotto riserva di legge.

Art. - 53 Controversie

Nel caso di vertenze tra l'A.C. e la I.A., che si verifichino durante il periodo di gestione, come al suo termine, quale che sia la loro natura (tecnica, amministrativa), nessuna esclusa, viene riconosciuta tra le parti la competenza del Tribunale di Ascoli Piceno.

Art. 54- Tracciabilità dei flussi finanziari

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari concernenti il servizio in oggetto, l'affidatario assume tutti gli obblighi di cui all'art. 3 della L. 136/2010 e ss.mm.ii. Ai sensi dell'art. 3, comma 9 bis, della L. 136/2010, il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni costituisce causa di risoluzione del contratto.

Art. 55 - Trattamento dei dati sensibili

All'inizio del servizio la I.A. dovrà comunicare il nominativo del responsabile del trattamento dei dati sensibili e del personale della I.A. che materialmente ha accesso ai dati sensibili, dando atto che l'attività di trattamento dei dati avverrà sotto la diretta sorveglianza e le indicazioni stabilite dall'A.C.

Per quanto riguarda il procedimento instaurato con la gara:

- il concorrente, se vuole partecipare alla gara, deve obbligatoriamente fornire le informazioni richieste;
- la conseguenza di un eventuale rifiuto consiste nell'esclusione dalla gara;
- i diritti spettanti all'interessato sono quelli previsti agli articoli 7 del D.lgs. 196/03 e 12 del Regolamento U.E. n. 679/2016;
- soggetto attivo della raccolta dei dati è il Comune di Acquasanta Terme;

- responsabile del trattamento dei dati è il Responsabile del Servizio Istruzione del Comune di Acquasanta Terme;

Art. 56 - Sicurezza

L'I.A. dovrà fornire all'A.C. la documentazione per gli adempimenti ex art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008.

Più precisamente l'I.A. dovrà:

- redigere il documento di valutazione dei rischi relativo alle attività oggetto dell'appalto e provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi;
- indicare in sede di offerta economica i costi della sicurezza relativi alla sicurezza del lavoro afferenti all'esercizio dell'attività oggetto dell'appalto di cui al presente capitolato, che restano a carico dell'impresa. Detti costi devono risultare congrui rispetto all'entità e alle caratteristiche dei lavori, dei servizi e delle forniture.

Il documento di valutazione dei rischi deve essere trasmesso all'A.C. prima dell'inizio del servizio.

L'I.A. dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento ed aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli art. 36 e 37 del D.Lgs. n. 81/2008.

Art. 57 -Disposizioni finali

Per tutto quanto non previsto dal presente capitolato speciale si fa rinvio alla legislazione vigente ed in modo particolare in materia di appalti pubblici di servizi al D.Lgs. n. 50/2016, al D.P.R. 207/2010, al codice civile e alle norme presenti nell'ordinamento giuridico.