

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER GLI ALUNNI DELLA SCUOLA DELL'INFANZIA E DELLA SCUOLA PRIMARIA DEL COMUNE DI SANT'EGIDIO ALLA VIBRATA - PERIODO 3 ANNI SCOLASTICI 2023/2024 - 2024/2025 - 2025/2026 - CON EVENTUALE RINNOVO PER UN ULTERIORE ANNO SCOLASTICO (2026/2027) CIG: 9881896E8A

L'appalto di cui al presente capitolato è improntato al perseguimento degli intenti di cui al Green Public Procurement, ai C.A.M. di cui al D.M. 10.03.2020 ed alle Linee di indirizzo contro lo spreco alimentare pubblicate dal Ministero della Salute insieme alle Raccomandazioni dell'OMS e dello IARC. Pertanto le prescrizioni qui contenute sono finalizzate anche alla valorizzazione di vari aspetti tra i quali la qualità degli alimenti, il legame con il territorio, l'equilibrio della dieta, il modello di cucina, la gestione degli scarti e la presenza della plastica.

ART.1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica rivolto agli alunni della scuola dell'infanzia (plesso di Via Virgilio e plesso di Faraone) e della scuola primaria (corso del tempo pieno) di questo Comune per un numero presunto complessivo di 53.186 pasti annui così distinti:

- pasti annui scuola infanzia 34.816;
- pasti annui scuola primaria 18.370.

Il servizio dovrà essere effettuato nei giorni feriali, secondo il calendario scolastico che verrà comunicato dall'Ufficio Servizi Scolastici del Comune sulla base del calendario scolastico regionale e di quanto concordato con il Dirigente Scolastico dell'Istituto Omnicomprensivo "Primo Levi".

Complessivamente si prevede la preparazione e l'erogazione di circa complessivi 312 pasti giornalieri così suddivisi:

- 201 pasti medi giornalieri preparati nella cucina della scuola dell'infanzia di Via Virgilio (di cui 171 distribuiti presso la stessa scuola dell'infanzia di Via Virgilio e n.30 distribuiti presso la scuola dell'infanzia di Faraone);
- 111 pasti medi giornalieri preparati e distribuiti presso la scuola primaria di Via Rousseau destinati agli alunni del corso tempo pieno.

Il quantitativo dei pasti conteggiati è puramente indicativo e non costituisce impegno per la Stazione Appaltante.

L'Impresa Appaltatrice dovrà accettare di organizzare e gestire il servizio in eventuali ulteriori mense nelle quali la Stazione Appaltante decidesse di attivare il servizio stesso nel corso del periodo di affidamento.

Si esplicita che qualora l'attuazione di una eventuale riforma dell'organizzazione scolastica comportasse modificazioni anche rilevanti negli orari di funzionamento delle scuole e nel fabbisogno del servizio mensa, le eventuali variazioni che dovessero intervenire in futuro nella localizzazione dei vari plessi scolastici e nel fabbisogno dei pasti da produrre sono da considerare automaticamente accolte e non alterano le condizioni e prescrizioni del presente capitolato né l'offerta economica dell'Impresa Appaltatrice.

L'appalto consiste:

- a) nella fornitura, nel deposito, nell'immagazzinamento, nel controllo e nella conservazione delle derrate alimentari, necessarie per la preparazione dei pasti per gli alunni della scuola dell'infanzia presso la cucina del plesso scolastico di via Virgilio e per gli alunni della scuola primaria presso la cucina della scuola primaria di via J.J. Rousseau;
- b) nella fornitura, preparazione e somministrazione di merende o spuntini, consistenti prioritariamente in pane, yogurt, frutta e dolce (tipo ciambella) per lo spuntino del mattino, dal lunedì al venerdì, per tutti gli alunni della scuola dell'infanzia presenti a scuola, compresi gli alunni che non usufruiscono del servizio di mensa scolastica;
- c) nella preparazione - presso i centri di cottura sopra indicati (scuola dell'infanzia di Via Virgilio e scuola primaria di Via J.J. Rousseau) - dei pasti nel rispetto dei menù indicati nelle Linee di Indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica allegate al presente capitolato;
- d) per la scuola dell'infanzia di Faraone: nel trasporto con mezzo idoneo dell'Impresa Appaltatrice, conforme alle norme vigenti e con personale idoneo adeguatamente formato, di contenitori isoterme, forniti dall'Ente, dei pasti dalla cucina della scuola dell'infanzia di Via Virgilio alla scuola dell'infanzia ubicata in località Faraone (distanza circa 5 km), allestimento refettorio, porzionamento, riordino, pulizia del locale cucina e refettorio, pulizia contenitori isoterme, posate, piatti e quant'altro utilizzato per il pasto, sistemazione rifiuti e riconsegna contenitori puliti presso la cucina della scuola dell'infanzia di Via Virgilio;
- e) per le altre scuole (scuola dell'infanzia di Via Virgilio e scuola primaria di Via J.J. Rousseau): scodellamento e/o

- porzionamento ed assistenza con personale idoneo presso i refettori scolastici; pulizia, sanificazione e riordino dei locali cucina e relativi arredi ed attrezzature e dei locali refettorio e relativi arredi ed attrezzature;
- f) nella fornitura, deposito, immagazzinamento, controllo e conservazione dei prodotti di pulizia da utilizzare giornalmente per le attrezzature della cucina, per i locali cucina e annessi e per il refettorio;
 - g) fornitura – solamente nei casi di emergenze (es. mancanza di acqua, di energia elettrica, etc.) – di materiale monouso quale piatti fondi, piatti piani, bicchieri, ciotole, tovaglioli, tovaglette, posate in materiale biodegradabile e compostabile. Nel servizio quotidiano con l’obiettivo di ridurre l’impatto ambientale e cercare soluzioni alternative ai piatti, posate e bicchieri monouso, la somministrazione dei pasti dovrà avvenire in piatti in ceramica, bicchieri, posate e vassoi lavabili meccanicamente con assoluta sicurezza igienica e riutilizzabili;
 - h) preparazione e confezione di pasti al “sacco” in sostituzione del pranzo, in occasione di gite fuori sede nel rispetto delle Linee di Indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica;
 - i) nella fornitura e preparazione delle merende per i bambini che partecipano alla colonia marina nel periodo compreso tra il 15 giugno circa ed il 31 luglio circa per circa complessivi 250 bambini così distinti: 70 bambini circa il 1° turno (dal 15 giugno circa al 30 giugno circa), n.90 bambini circa (dal 1° luglio al 15 luglio), n.90 bambini (dal 16 luglio al 31 luglio);
 - j) nella fornitura e preparazione delle merende per i vari centri aggregativi (estivi e non), spazi ludico-ricreativi che l’Ente organizzerà ed attiverà nel corso dell’appalto;
 - k) predisposizione e effettuazione del piano delle manutenzioni;
 - l) nella rilevazione informatizzata quotidiana delle presenze a mensa con invio automatico dei dati al centro cottura, calcolo delle quote degli utenti sulla base della predetta rilevazione con predisposizione di prospetti per singolo utente, al fine di poter inviare mensilmente tabelle riepilogative del conteggio del dovuto e per dare la possibilità di poter eseguire controlli a campione durante tutto l’anno scolastico da parte della Stazione Appaltante.

Resta inteso che gli orari di somministrazione dei pasti alle scuole sono strettamente correlati agli orari scolastici nonché alle esigenze degli utenti, salvo eventuali cambiamenti che gli Organi Scolastici locali intenderanno assumere al riguardo.

Nello svolgimento del servizio e per tutta la durata del contratto, l’aggiudicatario dovrà utilizzare - qualora necessario - articoli/prodotti ad alta biodegradabilità e compostabilità ed adottare idonee misure di gestione ambientale mirate alla riduzione dei consumi energetici ed idrici, alla riduzione della produzione di rifiuti e alla razionalizzazione dell’uso e del consumo delle risorse riducendo al minimo gli sprechi.

Sono comprese nell’appalto tutte le prestazioni e le forniture, anche accessorie, necessarie per dare il servizio completamente compiuto secondo le condizioni stabilite dal presente capitolato prestazionale, con le caratteristiche tecniche, qualitative e quantitative ivi previste, delle quali l’appaltatore dichiara di aver preso completa ed esatta conoscenza. Sono altresì compresi, senza ulteriori oneri per il comune, i miglioramenti e le soluzioni migliorative e aggiuntive contenute nell’offerta tecnica presentata in sede di gara e non espressamente rifiutate dal Comune.

Il capitolato speciale d’appalto si attiene ai criteri ambientali minimi (C.A.M.) per il servizio di ristorazione collettiva stabiliti con decreto ministeriale del 10.03.2020 all’allegato 1 “Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione”, alle vigenti Linee di indirizzo per la Ristorazione scolastica della Regione Abruzzo ed alle vigenti linee di indirizzo in materia del Ministero della Salute.

Ai sensi degli artt.34 e 144 del D. Lgs. n.50/2016 l’Aggiudicatario deve assicurare le percentuali minime di approvvigionamenti di materie prime e merci nonché di utilizzi di macchinari e prodotti previste nell’All.1 al D.M. 10.03.2020 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” e, per le parti applicabili anche se non costituenti il servizio principale di appalto, nel D.M. 24.05.2012 “Criteri ambientali minimi per l’affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura di prodotti per l’igiene”.

ART.2 - IMPORTO DEL SERVIZIO

L’appalto - relativo all’affidamento della gestione del servizio di ristorazione scolastica nella scuola dell’infanzia e primaria (corso tempo pieno) di questo Comune, nel rispetto delle relative tabelle dietetiche - si esplica nella preparazione di un numero di circa 53.186 pasti annui.

Il valore unitario del pasto a base di gara è di euro 5,90 (IVA esclusa) per ciascun pasto fornito (come da relazione tecnica allegata).

Ai fini dell’art.35, comma 4 del D. Lgs. n.50/2016, il valore dell’appalto ammonta complessivamente ad € 1.263.576,12, al netto dell’IVA.

Il quadro riassuntivo dell’appalto è il seguente:

- importo per ciascun anno scolastico: € 315.263,50;
- importo per n.3 anni scolastici (a.s. 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026): € 945.790,50;
- importo opzione rinnovo per un ulteriore anno scolastico (a.s. 2026/2027): € 315.263,50;
- importo oneri per la sicurezza da interferenza non soggetto a ribasso: € 2.522,12

Il Committente in merito alla presenza dei rischi dati da interferenze, come da art.26 del D. Lgs. n.81/2008, precisa che è stato predisposto il DUVRI in quanto per le attività oggetto dell'appalto si sono riscontrate interferenze per le quali è necessario intraprendere misure di prevenzione e protezione atte ad eliminare e/o ridurre i rischi.

La valutazione dei rischi interferenti potrà essere aggiornata dal Committente in caso se ne ravvisassero le necessità; restano immutati gli obblighi a carico delle imprese e dei lavoratori autonomi in merito alla sicurezza sul lavoro.

Nel prezzo a base d'asta è compreso anche lo spuntino della mattina per i bambini della scuola dell'infanzia; nel caso in cui alcuni bambini non usufruiscano del pranzo ma solo degli spuntini, questi non daranno luogo a fatturazione extra da parte della ditta, come pure è compreso la merenda per i bambini che partecipano alla colonia marina ed a centri estivi e/o spazio ludico-ricreativi.

Non si fa distinzione tra prezzo del pasto per adulto e per bambino, né tra pasto da menù principale e differenziato (per patologie, frullato per disabili o altro).

Per il calcolo del prezzo unitario posto a base di gara si è tenuto conto in particolare:

- del costo attuale del servizio a carico del Comune di Sant'Egidio alla Vibrata;
- del fatto che il Comune concede alla ditta affidataria l'uso senza fitto dei centri cottura;
- del fatto che il Comune sostiene l'onere delle utenze del Centro cottura;
- per le attività di rilevazione quotidiana presenze a mensa e predisposizione documentazione da inviare mensilmente all'Ente: del tempo necessario ad effettuare la rilevazione nei vari plessi scolastici; dei costi di gestione dell'apposito software a carico della ditta, del tempo necessario ad espletare l'attività amministrativa inerente alla contabilizzazione delle presenze e alla predisposizione della documentazione per il pagamento mensile.

Resta chiaro ed inteso che il numero sopra indicato è presunto e non vincolante per l'Amministrazione, in quanto il reale quantitativo dei pasti potrà variare sia in diminuzione che in aumento, sulla base dell'effettivo utilizzo del servizio ovvero sulle presenze quotidiane a mensa degli utenti e sui giorni del calendario, il quale varia ogni anno scolastico, oltre che per eventualità qui non accertabili, quali ad esempio giorni di chiusura delle scuole non programmati o giorni in cui il pasto non viene consumato alla mensa (es. per feste, DAD, ecc.). Il servizio dovrà dunque essere eseguito anche per quantitativi minori o maggiori ed impegnerà la ditta aggiudicataria alle stesse condizioni dell'offerta di gara senza nessuna altra pretesa economica. Di conseguenza, l'importo effettivo riconosciuto in favore dell'aggiudicataria, passibile di fatturazione, sarà determinato dal numero reale dei pasti preparati ed erogati moltiplicato per l'importo unitario derivante dall'offerta unitaria presentata dalla ditta in sede di gara.

ART.3 - DURATA DEL SERVIZIO

L'appalto avrà durata di 3 (tre) anni scolastici 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per una durata pari ad un altro anno scolastico (2026/2027). La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno sei mesi prima della scadenza del contratto originario.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art.106, comma 11 del D. Lgs. n.5/2016. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di ridurre o aumentare, a proprio insindacabile giudizio, l'entità dell'appalto nella misura massima del 20%.

L'ampliamento o la riduzione del servizio avverranno agli stessi patti e condizioni del contratto stipulato. In tali casi il corrispettivo dell'appalto subirà una proporzionale diminuzione o aumento a decorrere dalla data indicata nella relativa comunicazione. Nessuna indennità o rimborso sono dovuti per qualsiasi titolo a causa di riduzione del servizio.

ART.4 - LUOGO DI PREPARAZIONE DEI PASTI E SOMMINISTRAZIONE

L'Impresa Appaltatrice dovrà approntare i pasti giornalieri in base alle comunicazione delle reali presenze.

I pasti preparati dovranno essere distribuiti, tramite personale della ditta aggiudicataria, ai tavoli dei refettori delle scuole sottoindicate secondo il calendario scolastico, modificabile in relazione a nuove e diverse esigenze della Stazione Appaltante e/o dell'Autorità scolastica.

Plessi	Numero alunni - docenti e non	giorni
Scuola dell'infanzia di Via Virgilio	178-20	dal lunedì al venerdì

Scuola dell'infanzia di Faraone	30-4	dal lunedì al venerdì
Scuola primaria di Via J.J. Rousseau (corso tempo pieno)	104-12	dal lunedì al venerdì

ART.5 - CALENDARIO E QUANTITATIVI STIMATI

Il numero teorico di pasti per ogni anno scolastico, computati sulla base del calendario scolastico, ammonta complessivamente a 53.186.

Si specifica che tale numero rappresenta la media dei pasti somministrati negli anni scolastici precedenti, in coerenza con quanto previsto dall'art.35, comma 12 del D. Lgs. n.50/2016.

In ragione delle peculiarità connesse alla situazione pandemica appena trascorsa, il dato di cui sopra deve intendersi puramente indicativo.

L'effettivo svolgimento delle forniture oggetto del servizio è infatti subordinato a fattori variabili connessi alla domanda, a circostanze legate alla natura particolare dei servizi, alle esigenze dell'utenza, alle decisioni strettamente personali delle famiglie, a condizioni di malattia dei fruitori. Pertanto i quantitativi previsti si devono intendere puramente presuntivi, e non possono in alcun modo impegnare il Comune, che avrà la facoltà di ordinare, secondo le necessità effettive, la produzione di quantitativi minori di pasti rispetto a quelle indicate senza che l'aggiudicatario possa sollevare eccezioni al riguardo o pretendere indennità di sorta.

Tale disposizione è idonea a rispettare sia l'equilibrio del sinallagma negoziale, sia della determinabilità dell'oggetto del contratto ex art.1346 del C.C., essendo a tal fine sufficiente l'indicazione della "quantità totale" presuntivamente rispondente al fabbisogno, consistente nell'importo massimo (solo potenziale) spendibile ad essa quantità riferito.

Il quantitativo giornaliero dei pasti da fornire sarà dunque stabilito sulla base delle presenze effettive, per come rilevate nei singoli plessi ai Centri Cottura presso la scuola dell'infanzia di Via Virgilio e la scuola primaria di Via J.J. Rousseau al più tardi entro le ore 9,30 del giorno stesso del consumo, così come rilevate dall'Impresa Aggiudicataria.

L'utenza è composta dagli alunni delle scuole dell'Infanzia e primaria, dal personale docente e ATA aventi diritto al pasto in base alle disposizioni normative e contrattuali vigenti al momento della prestazione e dai bambini frequentanti i centri estivi (colonie marine e/o montane oppure altre tipologie di attività ricreative organizzate per i minori da svolgersi al di fuori del calendario scolastico).

Eventuale personale docente o altro personale scolastico che non rientrino nelle previsioni di cui alle citate disposizioni e vogliano consumare il pasto dovranno concordare direttamente con l'Ufficio Scolastico dell'Ente i termini ed i modi della somministrazione a proprie spese, senza alcun onere per lo stesso Ente.

Allo stesso modo verrà regolata la consumazione dei pasti degli animatori in servizio presso i centri estivi.

Il Committente potrà richiedere l'estensione del servizio per iniziative occasionali e particolari concordando di volta in volta i relativi quantitativi.

ART.6 - FORNITURA E STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della Impresa Appaltatrice dovranno essere:

- di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
- conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare, con particolare riferimento alle direttive emanate in materia di Ristorazione scolastica dalla normativa nazionale e dalle prescrizioni specifiche dell'A.S.L. di Teramo, che qui si intendono integralmente richiamate nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione del servizio.

Si evidenzia inoltre che:

- è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici";
- l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente o dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della

natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.

Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.

La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera, la fornitura della frutta e dei prodotti ortofrutticoli dovrà rispettare la cadenza di almeno due volte a settimana analogamente alla fornitura di carni, formaggi e prodotto latte-caseari.

La calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla diversa tipologia delle derrate, nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.

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

L'Impresa Appaltatrice dovrà fornire all'Ente appaltante, obbligatoriamente, le schede merceologiche di tutti i prodotti utilizzati.

Inoltre l'aggiudicatario è tenuto a fornire all'Ente appaltante tutti i documenti relativi ai prodotti lattiero-caseari acquistati per la preparazione dei pasti presso le mense scolastiche, necessari al fine di permettere l'applicazione del vigente Regolamento CE in materia di recupero di contributi CE/AIMA sui prodotti in questione.

ART.7 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

L'aggiudicatario dovrà assicurare il rispetto dei menù adottati dalla Regione Abruzzo e dalla competente ASL e suddivisi in menù autunno/inverno e primavera/estate al fine di consentire il maggior utilizzo di prodotti stagionali. In relazione all'offerta tecnica presentata dall'aggiudicatario, gli alimenti somministrati nell'ambito del servizio dovranno possedere le caratteristiche minime offerte in sede di gara, fermo restando che l'approvvigionamento di derrate alimentari deve essere conforme alle specifiche tecniche contenute nei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" di cui al D.M. n.65 del 10 marzo 2020 (G.U. n.90 del 4 aprile 2020) e alle Linee guida della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica. Le derrate alimentari e le bevande devono comunque essere conformi a tutti i requisiti previsti dalle leggi vigenti in materia, che si intendono qui tutte richiamate.

7.1. Requisiti degli alimenti

I pasti devono essere composti da almeno due porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ, etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

- uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
- carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, (6) relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi. Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di

etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento. Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

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

Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio:

le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicereello (*Gymnammodytes cicereus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b), punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- Latte e yogurt: biologico.
- Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art.29 della direttiva (UE) n.2018/2001;
- Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici;
- Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».
- Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al Decreto Legislativo 2 febbraio 2001 n.31 fatti salvi i pranzi al sacco. Nei pasti è prevista la somministrazione di acqua da rubinetto; per i pasti al sacco è prevista la somministrazione di acqua in bottiglia.

Per gli alunni della scuola dell'infanzia è prevista la somministrazione di spuntini mattutini in cui devono essere forniti, a rotazione, frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose, yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N.889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009 o da regolamenti e norme regionali che siano in grado di garantire caratteristiche equivalenti del metodo di produzione. Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N.1898/2006 e (CE) N.509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Tutti i

prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999 n.350.

7.2. Flussi informativi. L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati, almeno 15 giorni prima dell'inizio effettivo del servizio di ristorazione ed in ogni occasione di variazioni di prodotti utilizzati, le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate 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.

7.3. Verifica: le verifiche si realizzano su base documentale ed *in situ*.

Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC.

Le verifiche *in situ* sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal comune, secondo quanto previsto dai regolamenti dei Comuni, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

ART.8 - PREPARAZIONE DEI PASTI

a) Modalità di preparazione

La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo) ed esclusivamente presso i locali-cucina, a cura dell'Impresa Appaltatrice, (si fa rinvio ai successivi specifici articoli del presente capitolato, per l'inerente disciplina specifica).

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica. Si intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.

I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

L'Impresa Appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione appaltante.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

b) Composizione

La composizione dei pasti sarà elaborata nel pieno e rigoroso rispetto delle indicazioni merceologiche e delle grammature individuate nelle Linee di indirizzo regionale.

c) Variazioni dei menù

In via ordinaria non è consentita alcuna variazione rispetto alle previsioni dei menù. In via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee nei seguenti casi:

- guasto improvviso di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'appaltatrice (per gli interventi di manutenzione ordinaria) e dell'appaltatore (per gli interventi di manutenzione straordinaria);
- interruzioni temporanee della produzione per cause quali incidenti, black-out, etc;
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura dell'appaltatrice (per gli interventi di manutenzione ordinaria) e dell'appaltatore (per gli interventi di manutenzione straordinaria);
- scioperi;

con garanzia di pasti sostitutivi rispettosi del necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originari in relazione alle tipologie d'utenza.

Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione all'Ente in forma scritta, in funzione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette.

Variazioni di menù apportate unilateralmente dall'appaltatrice, al di fuori dei casi suesposti, saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

d) Limiti di tolleranza sulle grammature

Sarà ammessa una tolleranza massima del 5% in meno rispetto alle grammature indicate dal menù, tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo. Il mancato rispetto dei limiti detti sarà soggetto all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

e) Diete speciali

L'Impresa Appaltatrice si impegna a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, a carattere permanente, nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici elaborati a cura delle autorità sanitarie competenti. Tali regimi dietetici dovranno essere comunicati alla ditta aggiudicataria con congruo anticipo dal servizio comunale competente.

L'Impresa Appaltatrice si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani). Nel primo caso le famiglie interessate (senza necessità di alcuna dichiarazione ASL) renderanno noti all'Ufficio Scolastico del Comune – all'inizio dell'anno scolastico - gli alimenti da escludere dalla dieta.

Potranno inoltre essere previsti regimi dietetici "leggeri" (secondo quanto indicato dall'ASL) in "bianco", previa comunicazione da parte dell'utente (se relativo ad un solo giorno) o presentazione del certificato del pediatra o medico di base (se superiore ad un giorno).

f) Altre tipologie di pasti

In caso di particolari iniziative scolastiche (escursioni - gite con pic-nic o similari) la ditta dovrà garantire, previo congruo preavviso, la preparazione di "colazioni al sacco" per gli utenti. In tale occasione la ditta dovrà fornire anche l'acqua in confezioni singole da 50 cl.

In ogni caso la preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici summenzionati avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerte in sede di gara.

g) Prevenzione Eccedenze Alimentari

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche per garantire la porzione idonea con una sola presa.

Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

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. Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'eventuale utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi.

ART.9 - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La somministrazione dei pasti avverrà presso i refettori di ogni scuola, secondo le modalità e nel rispetto degli orari espressamente indicati per tipologie d'utenza, a cura dell'appaltatrice, che ne assume in pieno ogni responsabilità.

Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

E' vietata ogni forma di riutilizzo o riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. E' altresì vietata ogni forma di riutilizzo o riciclo di pasti avanzati nei giorni precedenti. Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. Eventuali pasti avanzati dovranno essere smaltiti il giorno stesso della loro preparazione.

ART.10 - SPECIFICHE TECNICHE DI BASE IN RELAZIONE ALL'UTILIZZO DI PRODOTTI DI CARTA, ALLA GESTIONE DELLA PULIZIA- IMBALLAGGI

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – l'impresa affidataria deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'art.2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

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

I prodotti devono essere dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

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

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

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate" o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

La ditta aggiudicataria dovrà utilizzare – nella fase di somministrazione e consumo dei pasti – posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili.

Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso.

In tal caso potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002.

ART.11 - PERSONALE

a) Personale

L'Appaltatore dovrà provvedere, con proprio personale dipendente in possesso di requisiti professionali e con composizione, per entità numerica ed orario di servizio, a garantire costantemente l'ottimale esplicazione delle attività oggetto del servizio (compreso il trasporto alla scuola dell'infanzia di Faraone).

Dovranno essere garantiti i seguenti profili professionali:

- per la scuola dell'infanzia di Via Virgilio: n.1 cuoca a 36 ore, n.1 aiuto cuoca a 30 ore settimanali, n.1 addetto al servizio di ristorazione a n.25 ore settimanali, n.3 addetti al servizio di ristorazione a n.20 ore settimanali;
- per la scuola dell'infanzia di Faraone: n.1 addetto al servizio di ristorazione che si occupi del trasporto dei contenitori isotermici contenenti i pasti preparati presso il centro cottura della scuola dell'infanzia di Via Virgilio, preparazione refettorio, porzionamento, riordino refettorio, pulizia refettorio, pulizia posate e contenitori, sistemazione rifiuti, riconsegna dei contenitori presso la scuola dell'infanzia di Via Virgilio per un totale di n.15 ore settimanali;
- per la scuola primaria di Via J.J. Rousseau: n.1 cuoca a 36 ore settimanali, n.1 aiuto cuoca a 30 ore settimanali, n.1 addetto al servizio ristorazione per n.25 ore settimanali.

Nel caso di assenza, la stessa impresa appaltatrice dovrà provvedere all'immediata sostituzione delle unità mancanti al fine di non interrompere il pubblico servizio.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate al Committente per l'approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione la Impresa Appaltatrice non può procedere ad alcuna variazione.

b) Composizione staff di servizio - Garanzie di continuità:

La composizione del personale (profili professionali) dipendente dell'Appaltatore dovrà essere specificata in sede di gara.

L'appaltatore si impegna a comunicare in forma scritta alla Stazione Appaltante, con congruo anticipo rispetto all'inizio dell'anno scolastico oggetto del servizio, l'elenco nominativo del personale componente lo staff a completamento, con indicazione specifica delle mansioni assegnate e del tipo di rapporto contrattuale, delle qualificazioni e dei titoli professionali, dell'orario giornaliero e del monte ore settimanale di servizio, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e del rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali, assistenziali e di ogni altra disposizione vigente in materia.

Parimenti l'appaltatore si impegna a comunicare preventivamente la Stazione Appaltante ogni variazione del personale che dovesse sopravvenire durante l'esplicazione del servizio per qualsiasi ragione, fermo restando il rispetto, nelle sostituzioni operate, delle qualificazioni, delle mansioni e dell'orario di servizio originariamente individuate. La composizione

“standard” dello staff a completamento, indicata in sede di gara, dovrà essere costantemente e pienamente garantita per l'intera durata del servizio.

In casi eccezionali, quali scioperi di comparto o similari che possano incidere sul normale espletamento del servizio, l'appaltatore è tenuto ad informare la Stazione Appaltante con congruo anticipo, al fine di concordare le migliori soluzioni operative di emergenza a sollievo delle circostanze suddette, fermo restando l'obbligo di garanzia del servizio.

Non saranno ammesse interruzioni di servizio.

L'Ente appaltante si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato.

Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimate dall'appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato.

c) Rispetto della normativa:

L'appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto del servizio) in materia di obblighi assicurativi (anche infortunistici), previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.

L'appaltatore dovrà in ogni momento, a semplice richiesta della Stazione Appaltante, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati.

Il mancato rispetto delle presenti disposizioni, costituirà causa di risoluzione del contratto.

L'impresa si obbliga a tenere indenne la Stazione Appaltante da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti al proprio personale durante l'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti.

d) Osservanza dei contratti collettivi:

L'appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche od integrazioni. I contratti collettivi andranno applicati anche dopo scadenza, fino a sostituzione o rinnovo degli stessi.

Il mancato rispetto dei contratti collettivi, giuridicamente e definitivamente accertato, sarà oggetto di risoluzione del contratto.

ART.12 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

L'Aggiudicatario ha l'obbligo di nominare e comunicare alla Amministrazione comunale, per iscritto e prima dell'avvio del servizio, i nominativi:

1) del Responsabile del Servizio;

2) dei Responsabili della HACCP (Responsabile Industria Alimentare - RIA), della qualità e della sicurezza. La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto dell'appalto, dovrà essere affidata ad un “Responsabile di servizio”, presente in loco secondo l'orario di servizio indicato in sede di gara, in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica (in servizi di portata similare), opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate, il cui nominativo dovrà essere comunicato alla stazione Appaltante prima dell'avvio del servizio stesso.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
- al pieno rispetto della disciplina del presente servizio, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
- alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, nonché delle attività opzionali di marketing, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara;
- all'esplicazione della funzione di “referente unico” nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia (in tal senso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempimento rivolte dall'Ente appaltante al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'impresa).

La ditta deve, inoltre, garantire un recapito dotato di linea telefonica, a carico dell'impresa aggiudicatrice, e servizio di

segreteria continuativo negli orari del servizio di ristorazione scolastica da comunicarsi al Comune prima dell'inizio del servizio.

Tutte le comunicazioni e contestazioni di inadempimento fatte in contraddittorio con detto responsabile dovranno intendersi fatte direttamente al Gestore.

ART.13 - OSSERVANZA DELLA NORMATIVA IN MATERIA DI SICUREZZA ALIMENTARE E DI IGIENE DEGLI ALIMENTI

Ai sensi e per gli effetti della vigente normativa in materia di sicurezza alimentare e igiene degli alimenti l'Appaltatore del presente servizio assume, ai fini e per gli effetti di quanto previsto dal presente Capitolato tecnico, la qualità di "impresa alimentare" come definita dal Regolamento (CE) n.178/2002 e ss.mm.ii.; dovrà trasmettere alla Stazione Appaltante, a semplice richiesta della stessa, copia della documentazione comprovante l'attuazione della normativa citata, in particolare la documentazione predisposta relativamente alla rintracciabilità degli alimenti, la documentazione attestante le procedure attuate in materia di ritiro/richiamo degli alimenti, la documentazione relativa alle procedure permanenti del piano di autocontrollo basate sul sistema HACCP, la documentazione attestante le analisi effettuate per verificare il rispetto dei criteri microbiologici fissati nel Regolamento CE n.2073/2005 e i relativi risultati. Tale documentazione dovrà inoltre essere tenuta a disposizione dell'autorità pubblica di controllo in ogni mensa servita.

Eventuali variazioni significative apportate al sistema produttivo durante l'appalto che comporteranno l'adeguamento delle procedure di autocontrollo dovranno essere preventivamente comunicate e concordate con l'ente.

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si rinvia in generale alla normativa nazionale e comunitaria applicabile.

La Stazione Appaltante non si considererà responsabile per le eventuali violazioni delle norme in materia di sicurezza alimentare commesse e/o accertate dagli organi di vigilanza rimanendo a completo carico dell'Appaltatore ogni responsabilità per le violazioni medesime. Eventuali sanzioni irrogate al Committente per violazione delle norme in materia di sicurezza alimentare e di igiene degli alimenti saranno poste a carico dell'Appaltatore, fatta salva la richiesta di risarcimento degli ulteriori danni patiti dal Committente per effetto delle violazioni di cui sopra.

L'aggiudicatario è tenuto a predisporre, attuare e mantenere una o più procedure basate sul sistema HACCP ai sensi del Reg. CE n.852/2004 e ad integrare il DUVRI redatto dal Comune, la cui attuazione è da considerarsi condizione minima di sicurezza, con quanto stabilito nel proprio piano per la sicurezza se aggravante rispetto a quanto disposto dal Comune.

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese necessarie per l'attuazione delle suddette norme.

ART.14 - DISCIPLINA COMUNE A TUTTO IL PERSONALE IN SERVIZIO

L'Appaltatore si impegna ad osservare e a far osservare a tutto lo staff, ogni norma vigente in materia igienico-sanitaria e di sicurezza del lavoro.

Si impegna inoltre specificamente ad osservare e a far osservare la disciplina normativa comportamentale di cui al presente articolo, nonché ad assumere a proprio carico gli adempimenti di seguito indicati:

Igiene del personale:

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico – sanitaria, con particolare riferimento alla L. n.283/62 ed al Regolamento d'esecuzione 327/80 e s.m., nonché a quanto previsto dalle norme in materia e dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale.

Norme comportamentali:

Il personale in servizio dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quale il servizio si svolge;
- segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni;
- ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti;
- consegnare immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali mensa;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

Vestiario:

L'appaltatore dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale in servizio di adeguata uniforme, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia. Dovranno altresì essere previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in caso di insudiciamento od altro deterioramento degli indumenti in uso.

Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino di identificazione personale immediata.

Formazione ed Aggiornamento professionale:

L'appaltatore dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale nei confronti del personale di servizio, con referto periodico alla Stazione Appaltante. La società erogatrice dei servizi di ristorazione deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione, siano affrontate le tematiche indicate nei CAM approvate con D.M. 10 marzo 2020 lettera C punto 8.

Altre indicazioni:

L'Appaltatore dovrà inoltre presentare prima dell'attivazione del servizio, l'organigramma del personale impiegato per l'espletamento dell'onere assunto nonché il piano di formazione e aggiornamento inerente a tutte le tematiche e gli aspetti fondamentali per la buona riuscita del servizio.

Il Comune potrà richiedere alla Ditta la sostituzione di personale ritenuto non idoneo. In tal caso la Ditta dovrà provvedere a quanto richiestole senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di maggior oneri.

Nell'esecuzione del servizio la ditta è obbligata ad applicare, sia nei confronti del personale già operante nell'appalto, o da quello assunto, indipendentemente dalla qualità del soggetto imprenditore sia esso ditta individuale, società di capitali o di persone, o società cooperativa, i Contratti Collettivi Nazionali e locali di lavoro del settore ristorazione collettiva, nella parte economica e nella parte normativa, esattamente individuati per tipologia di attività.

Inoltre l'appaltatore stesso si obbliga alla scrupolosa osservanza delle disposizioni concernenti gli infortuni sul lavoro e le assicurazioni sociali (invalidità, disoccupazione, tubercolosi, malattie, vecchiaia, previdenza, ecc.), nonché al pagamento dei contributi messi a carico dei datori di lavoro, come gli assegni familiari, le indennità ai chiamati alle armi ed i contributi per fini mutualistici in conformità alle clausole contenute nei patti nazionali e provinciali.

In caso di inottemperanza agli obblighi precisati nel presente articolo accertata dal Comune o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, il Comune stesso comunicherà alla ditta e se del caso all'Ispettorato suddetto, l'inadempienza accertata e sospenderà il pagamento delle prestazioni sino a quando dall'Ispettorato del Lavoro non sia stato accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti.

Per la sospensione del pagamento di cui sopra, la ditta non può opporre eccezioni al Comune neanche a titolo di risarcimento dei danni.

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

ART.15 - RISPETTO DELLE NORMATIVE SUL LAVORO

L'impresa Appaltatrice deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali, con quelle poste in atto dal Committente.

L'impresa Appaltatrice deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, 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.

L'impresa Appaltatrice deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

ART.16 - RESPONSABILITA'

L'Appaltatore assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza dell'operato dell'intero staff di servizio, nonché al rispetto, da parte dello stesso, della normativa di cui agli articoli precedenti e degli standard di servizio previsti dal presente capitolato.

ART.17 - IMMOBILI - IMPIANTI ED ATTREZZATURE

Per l'espletamento del servizio, l'Ente appaltante metterà a disposizione dell'Appaltatore i locali cucina, refettori, depositi ed accessori, gli inerenti impianti, arredi ed attrezzature ubicati presso gli stessi.

La descrizione dello stato dei locali, degli impianti ed attrezzature sarà effettuata a mezzo verbali redatti a cura delle parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione.

L'apposito inventario verrà redatto contestualmente alla stipula del contratto di servizio e sottoscritto da entrambi i contraenti.

La formale "consegna" di locali, impianti ed attrezzature avverrà all'inizio del servizio, previa redazione di apposito verbale sottoscritto da entrambi i contraenti.

I locali, gli impianti e le attrezzature succitate sono di proprietà e disponibilità del Comune.

La disponibilità degli stessi viene trasferita all'appaltatore limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto del presente servizio.

L'Ente appaltante si riserva pertanto la piena ed insindacabile facoltà di disporre in via residuale delle strutture, in relazione ad eventuali utilizzi di diversa natura istituzionale (corsi, concorsi, etc.), fatto salvo l'obbligo di congruo preavviso e di provvedere a propria cura e spese al ripristino della stessa nelle condizioni in cui si trovava al momento dell'utilizzo.

Manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature:

La manutenzione ordinaria delle attrezzature è a carico dell'Azienda Appaltatrice, quella straordinaria è a carico dell'Ente Appaltante.

Al verificarsi del guasto di qualsiasi natura esso sia, il gestore sarà tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni necessarie.

Per gli interventi di manutenzione ordinaria eseguiti dal gestore, dovrà pervenire all'ufficio Scolastico copia della bolla della ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante del centro di cottura, dei refettori e locali di distribuzione.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo - della qualità efficiente delle attrezzature, relativamente alla sicurezza in senso lato.

L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine nuove.

Sono comunque operazioni di manutenzione ordinaria a carico della ditta aggiudicataria, le seguenti:

- sostituzione delle guarnizioni, delle manopole, piantoni con bronzo o ghisa delle rubinetterie per acqua calda e fredda, gas;
- pulizia dei sifoni, pilette di scarico pulizia e distribuzione di filtri per cappe, pulizia di ventilatori con sostituzione di componenti, pulizia delle cappe di aspirazione;
- pulizia accurata di tutte le apparecchiature esistenti nel centro di cottura con l'impiego di materiali specifici alle tipologie degli attrezzi trattati (le cadenze dei trattamenti sono giornaliere);
- riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli;
- interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica di gas, cerniere delle porte;
- interventi su tutte le apparecchiature di cottura;
- interventi di riparazione e ripristino delle macchine operatrici ausiliarie esistenti nei centri di cottura, con particolare riferimento al rispetto della normativa di cui al D.P.R. 547 del 24/04/1955;
- revisione annuale delle attrezzature (preferibilmente all'inizio di ogni anno scolastico) e conseguente manutenzione.

Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio la ditta dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui siano riportati i seguenti elementi:

- Dati identificativi della macchina;
- Sommara descrizione di ogni intervento manutentivo sia ordinario che straordinario;
- Data di ogni intervento;
- Firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento. Saranno allegati al registro di manutenzione: il certificato di conformità alla direttiva macchine, il libretto d'uso comprensivo di norme di sicurezza e istruzione di manutenzione.

La manutenzione sarà eseguita secondo le indicazioni del costruttore, con la frequenza indicata e utilizzando solo i ricambi originali e prodotti conformi alle specifiche del costruttore.

E' fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti.

Le modifiche a macchine ed impianti sono ammesse solo in caso di comprovata necessità (es. mancanza di pezzi di ricambio, irreperibilità del costruttore originario, necessità di adeguamento a nuove esigenze, ecc.), in questo caso dovrà essere emessa nuova certificazione di idoneità e/o di rispondenza alle normative in vigore.

Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine o fossero apportate motivate modifiche la ditta aggiudicataria è obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica e a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.

ART.18 - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'appaltatore sarà tenuto all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo.

Danni dovuti a negligenza:

L'appaltatore sarà pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento al Comune, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa, come previsto di seguito nel presente capitolato.

Pulizia - sanificazione e riordino di locali ed attrezzature:

L'Impresa Appaltatrice è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, alla costante pulizia, sanificazione e riordino di:

- locali cucina (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc.) e relativi arredi, impianti, attrezzature e stoviglie ed utensileria;
- locali refettorio (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc.) e relativi arredi, impianti ed attrezzature, stoviglie ed utensileria, come specificati nell'oggetto del servizio art.1.

Tali operazioni andranno effettuate "a regola d'arte", con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolamentare vigente, degli standard minimi determinati dalle certificazioni in possesso dell'azienda appaltatrice.

Smaltimento dei rifiuti:

I rifiuti solidi urbani provenienti da cucina, refettori e locali annessi dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata, per il successivo ritiro e smaltimento a cura dell'Ente appaltante.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

Materiali di pulizia e consumo:

L'appaltatore assume a propria cura e spese la fornitura di ogni materiale di pulizia e sanificazione, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione dei servizi di cui al presente articolo, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni nel rispetto dei CAM di cui al D.M. 10 marzo 2020.

Sono inoltre posti a carico dell'appaltatore:

- la fornitura di ogni materiale di consumo, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione – in ogni fase dei servizi oggetto del servizio (materiali a perdere per conservazione alimenti e campioni, per somministrazione pasti, per preparazione pasti, etc.), con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni;
- la sostituzione dei contenitori termici guasti.

Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero, la Impresa Appaltatrice è obbligata a integrarli senza alcun onere aggiuntivo per il Committente.

Trasporto

La ditta dovrà provvedere con proprio personale al trasporto dei pasti con idoneo automezzo di sua proprietà e con contenitori messi a disposizione dell'Ente e/o opportunamente integrati dall'aggiudicataria alla scuola dell'infanzia di Faraone.

Tutti i mezzi utilizzati dalla ditta aggiudicataria (per il trasporto dei pasti alla scuola dell'infanzia di Faraone e per il trasporto delle varie derrate alimentari ai centri di cottura) dovranno essere perfettamente in regola con le disposizioni del D.P.R. n.327 del 26.03.1980 art.46, dovranno essere adibito esclusivamente al trasporto alimenti, coibentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile, dovranno essere sanificati settimanalmente e puliti giornalmente.

La ditta dovrà avere la disponibilità in proprietà o altre forme di un parco di automezzi di trasporto efficienti ed idonei a garantire comunque le consegne nei modi stabiliti.

Rilevazione informatizzata dei pasti

La rilevazione informatizzata dei pasti deve essere effettuata dall'impresa aggiudicataria grazie ad un software gestionale fornito dalla stessa impresa che dovrà garantire la fornitura di quant'altro necessario per la suddetta rilevazione (es. tablet, smartphone, etc.).

Il servizio richiesto prevede, per la struttura della scuola dell'infanzia di Via Virgilio, di Faraone e di Via J.J. Rousseau, la verifica, la rilevazione e la contabilizzazione del numero di presenze giornaliere e le relative prenotazioni dei pasti,

colazioni e merende, mediante elaborazione di una banca dati e la cura di tutte le fasi relative alla gestione contabile del servizio con le modalità e l'organizzazione che la Stazione appaltante riterrà più opportuno attivare.

L'impresa aggiudicataria, al termine dell'affidamento dovrà trasferire alla Stazione Appaltante, la banca dati realizzata senza alcun costo o onere aggiuntivo, oltre che al software di gestione e rilevazione presenze e quant'altro necessario per l'effettuazione del servizio.

La ditta aggiudicataria sarà titolare della banca dati costituita dai nominativi degli utenti e informazioni relative agli stessi necessarie all'espletamento del servizio, secondo quanto disposto dalle normative vigenti. Tali dati, in conformità con le disposizioni di cui al D. Lgs 30 giugno 2003 n.163 e s.m.i. e Regolamento UE 2016/679 in materia di protezione dati personali, dovranno essere trattati dalla ditta unicamente per l'esecuzione del servizio, non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti così come previsto dalle vigenti normative sulla privacy.

Nello specifico dovrà essere predisposta una piattaforma di servizi Web che consente:

- agli utenti, a mezzo dell'utilizzo di un telefono cellulare o di un collegamento telematico, di prenotare/disdire, chiedere pasti in bianco, verificare il proprio credito (la conferma dell'avvenuta prenotazione/disdetta deve poter avvenire sia attraverso un sms che una e-mail di risposta, che evidenzia anche il credito economico disponibile);
- all'Amministrazione comunale di controllare il regolare svolgimento del servizio, di quantizzare mensilmente il numero dei pasti e vari report inerenti;
- alle scuole di verificare il numero ed il dettaglio dei pasti prenotati;
- alla ditta aggiudicataria di verificare la quantità dei pasti da fornire ed il numero dei pasti da fatturare mensilmente.

La soluzione proposta deve poter comunicare in modo automatico ed in anticipo, sempre attraverso un sms o una e-mail, l'approssimarsi dell'esaurimento del credito residuo disponibile, sollecitando a provvedere in tempo alla ricarica, nelle modalità consentite. La soluzione deve essere predisposta all'importazione automatica dei pagamenti dai flussi provenienti dagli organismi finanziari abilitati e deve essere aperta per integrare, eventualmente su richiesta del committente, dati provenienti dai sottosistemi contabili/anagrafici interni al Comune.

La soluzione deve essere fornita in modalità "cloud", attraverso un qualsiasi browser Internet, da un data center opportunamente dimensionato e certificato ISO 27001, per garantire il massimo grado di protezione dei dati in rete.

Saranno altresì a carico dell'Aggiudicatario tutti i servizi di formazione e affiancamento per lo start-up del personale comunale dedicato al servizio, nonché i servizi di tele-assistenza e supporto per la gestione di tutte le problematiche di natura organizzativa e tecnica successive allo start-up per l'intera durata del contratto nonché la ripresa automatica di tutti i dati anagrafici e contabili dal sistema informativo attualmente in uso. Pena esclusione, l'Aggiudicatario dovrà certificare la proprietà diretta, nel corso dell'intera durata dell'aggiudicazione, della piattaforma informatica proposta ovvero l'autorizzazione formale rilasciata dal produttore titolare della stessa in merito al suo utilizzo in forma gratuita per il Comune; inoltre, a richiesta della Amministrazione comunale, essa dovrà consegnare copia dell'inerente contratto, appositamente sottoscritto con il suddetto produttore. L'Aggiudicatario dovrà provvedere con proprio personale alla rilevazione delle prenotazioni dei pasti ed a quant'altro l'Amministrazione comunale intenda adottare per la rilevazione degli stessi. L'Aggiudicatario deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti in regola con i pagamenti e che non abbiano effettuato disdetta. In caso di attivazione da parte dell'Amministrazione comunale di un servizio informatizzato centralizzato per tutti i servizi a domanda individuale l'Aggiudicatario garantirà la completa integrazione tra le piattaforme gestionali anche fornendo il proprio software e/o le relative chiavi di accesso incluso l'adattamento dello stesso al software comunale centralizzato.

Art.19 - PULIZIA DEI LOCALI

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti, disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.M. 24.05.2012 "Criteri Ambientali Minimi dei detergenti per le pulizie ordinarie: verifiche di conformità".

L'Aggiudicatario deve presentare, prima della stipula del contratto di appalto, la lista dei prodotti detergenti che si impegna ad utilizzare nell'esecuzione delle pulizie ordinarie, indicando produttore, nome commerciale di ciascun prodotto e l'eventuale possesso dell'etichetta ambientale Ecolabel europeo o di altre etichette ambientali ISO di Tipo I (norma ISO 14024) i cui requisiti siano conformi ai criteri ambientali minimi.

Per i prodotti non in possesso dell'Ecolabel europeo né di etichette ambientali ISO di Tipo I con requisiti conformi ai criteri ambientali minimi, il legale rappresentante dell'impresa offerente, sulla base dei dati acquisiti dai produttori dei detergenti e/o riportati nelle etichette, nelle schede tecniche o di sicurezza dei prodotti, è tenuto a sottoscrivere la dichiarazione di cui all'Allegato A del D.M. 24.5.2012, con la quale attesta che i prodotti detergenti sono conformi ai criteri ambientali minimi. La predetta lista prodotti formerà parte integrante del contratto di appalto.

"Criteri Ambientali Minimi dei disinfettanti, dei detergenti «superconcentrati» e dei prodotti per usi specifici per le pulizie periodiche o straordinarie: verifiche di conformità" L'aggiudicatario dovrà presentare, prima della stipula del contratto di appalto, l'elenco dei prodotti superconcentrati, disinfettanti o per usi specifici che si impegna ad utilizzare nell'esecuzione delle pulizie periodiche o straordinarie indicando produttore, nome commerciale di ciascun prodotto, funzione d'uso,

numero di registrazione/autorizzazione del Ministero della Salute per i prodotti disinfettanti, percentuale di sostanza attiva per i «prodotti superconcentrati».

Inoltre, in relazione a ciascun prodotto, dovrà sottoscrivere, sulla base dei dati resi dai produttori o riportati nelle etichette, nelle schede tecniche e di sicurezza dei prodotti stessi, la dichiarazione di cui all'Allegato B del D.M. 24.05.2012 per attestare la rispondenza di tali prodotti ai relativi criteri ambientali minimi.

Per le cere e i prodotti deceranti conformi ai criteri di assegnazione di etichette ISO di Tipo I equivalenti ai criteri minimi ambientali, in luogo della predetta dichiarazione è sufficiente che il legale rappresentante della ditta offerente presenti copia della licenza d'uso delle etichette.

Per quanto riguarda i prodotti superconcentrati, è necessario allegare in sede di presentazione dell'offerta anche la documentazione fotografica sui sistemi di dosaggio e diluizione che si intendono adottare per il controllo delle corrette diluizioni.

Il predetto elenco prodotti formerà parte integrante del contratto di appalto.

L'aggiudicatario, per attestare la rispondenza di tali prodotti ai «criteri ambientali minimi» indicati nei punti da 6.2.1 a 6.2.8, dovrà fornire etichette, schede tecniche e schede di sicurezza e le altre fonti documentali sulla base dei quali ha compilato la dichiarazione di cui all'allegato B del D.M. 24.05.2012. L'amministrazione aggiudicatrice potrà richiedere all'aggiudicatario per uno o più dei prodotti in elenco, anche la presentazione di un rapporto di prova da parte di un laboratorio accreditato ISO 17025, che garantisca la conformità ai criteri ambientali minimi.

ART.20 - DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

L'Impresa aggiudicataria è tenuta, in adempimento al Sistema HACCP a programmare e pianificare interventi di derattizzazione e disinfestazione, relativo monitoraggio e intervento a seguito di criticità evidenziate nella cucina e in tutti i locali di distribuzione e consumo (refettori) comprensivi di locali accessori, spogliatoi e servizi igienici, previa comunicazione al Comune.

ART.21 - OBBLIGHI DELL'ENTE APPALTANTE

Oltre a quanto già indicato in precedenza messa a disposizione della struttura), la Stazione Appaltante provvederà a propria cura e spesa:

- alla manutenzione straordinaria delle attrezzature di cucina e dei refettori, degli immobili ed impianti messi a disposizione dell'appaltatore per l'esplicazione del servizio (fatto salvo il diritto al risarcimento danni causati per incuria dell'appaltatore);
- a garantire la copertura assicurativa della struttura, secondo quanto successivamente previsto nel presente capitolato e fatta salva la copertura assicurativa specifica posta in capo all'appaltatore per danni da incuria.

ART.22 - REVISIONE DEI PREZZI

Ai sensi dell'art.106 comma 1 lett.a) del D. Lgs. n.50/2016 s.m.i., trascorso il secondo anno, i prezzi saranno revisionati con cadenza annuale, in base all'incremento medio annuo dell'indice ISTAT - FOI per i prezzi al consumo delle famiglie degli operai ed impiegati. Resta salva l'applicazione di successive specifiche disposizioni di legge in materia.

ART.23 - CONTROLLI DI QUALITA' - OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni di cui al D. Lgs. n.155/97, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici.

A tal fine la ditta dovrà essere dotata, nell'ambito della propria struttura aziendale o a mezzo di apposite convenzioni stipulate, di un laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologiche riconosciuto o accreditato, con obbligo di preventiva comunicazione circostanziata a tale titolo.

In fase di gara la ditta dovrà prevedere una pianificazione degli interventi dei controlli analitici. La Stazione Appaltante si riserva comunque la facoltà di richiedere all'appaltatore, in qualsiasi momento e qualora la stessa lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche, in eccedenza a quelle minime proposte.

Tra le attività facenti capo al controllo di qualità, andranno inoltre previste:

- la verifica delle norme di legge e dei regolamenti interni inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;
- la supervisione tecnica ed il controllo della produzione dei pasti destinati alla ristorazione, in ogni sua fase;

- la formazione continuativa del personale;

Gli adempimenti di cui al presente articolo andranno inoltre condotti nel pieno rispetto di ogni ulteriore eventuale indicazione contenuta nel protocollo di autocontrollo aziendale, nonché nel rispetto degli standard derivanti dalla certificazione UNI EN ISO 9001:2008, prescritta quale requisito minimo di accesso alla gara.

L'appaltatore libera la Stazione Appaltante da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari.

ART.24 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, l'appaltatore dovrà prelevare 100 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che non, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato a circa + 4°C per 72 ore dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

ART.25 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto della disciplina di cui al D. Lgs. n.81 del 9 aprile 2008.

ART.26 - ATTIVITA' DI VIGILANZA

E' piena facoltà della Stazione Appaltante effettuare, in qualsiasi momento, senza necessità di preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, ogni intervento di controllo ("a vista del servizio" od a mezzo prelievo di campioni alimentari da sottoporre ad analisi di laboratorio) al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatore alle prescrizioni contrattuali e normative previste dal presente capitolato.

L'Appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Committente in qualsiasi momento ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per l'esercizio dell'attività di vigilanza di cui al comma precedente.

I controlli non dovranno comunque comportare interferenze o pregiudizio nello svolgimento del servizio.

La vigilanza del servizio è affidata all'Ufficio Servizi Scolastici del Comune e per esso al Responsabile del Servizio che disporrà, con proprio personale, in ogni momento e a suo insindacabile giudizio, ogni controllo ritenuto più opportuno sull'espletamento del servizio da parte dell'appaltatore.

La Stazione Appaltante può conseguentemente disporre, a sua discrezione, l'ispezione delle attrezzature, locali ecc., e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato e, in particolare, la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato, nonché controllare la preparazione dei pasti e la buona conservazione degli alimenti.

A tale scopo dovrà essere messo a disposizione giornalmente un pasto completo oltre al numero prescritto.

La ditta è obbligata a fornire agli incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali e al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.

Il Comune potrà richiedere al competente servizio ASL periodici interventi, con prelievi di campioni sia alla fonte di produzione sia al consumo dei pasti, da sottoporre ad esami di laboratorio.

A tale scopo la ditta è obbligata a tenere a disposizione presso la cucina centralizzata giornalmente un pasto completo del giorno per non meno di 24 ore.

La ditta nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente Capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e di regolamenti concernenti il servizio stesso.

ART.27 - ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA

Gli organismi preposti al controllo sono i competenti Servizi di Igiene Pubblica ed Ambientale facenti capo all'ASL competente, le eventuali strutture specialistiche incaricate dalla Stazione Appaltante, gli organi amministrativi comunali responsabili del servizio, la Commissione Mensa, qualora istituita, secondo le rispettive competenze.

ART.28 - BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate": le stesse andranno custodite in magazzino o cella frigorifera separatamente dagli altri prodotti stoccati, con apposizione delle dicitura "in attesa di accertamento".

La Stazione Appaltante provvederà tempestivamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate oggetto del blocco ed a darne pari tempestiva comunicazione all'appaltatore.

Qualora i referti diano esito sfavorevole, l'Appaltatore provvederà all'eliminazione delle derrate in questione ed alla

corresponsione delle spese di analisi, oltre ad essere assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

ART.29 - RIFIUTO DELLA FORNITURA

I pasti preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, che come tali risultino accertati dagli organi di controllo, saranno rifiutati e dovranno essere tempestivamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo, con applicazione conseguente delle penalità successivamente previste nel presente capitolato.

ART.30 - RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE E POLIZZE ASSICURATIVE

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo la Stazione Appaltante ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nella Relazione tecnica in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

L'Appaltatore risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

In particolare l'appaltatore si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dall'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati.

Conseguentemente, l'Appaltatore esonera l'Amministrazione appaltante ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate.

L'appaltatore dovrà stipulare apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti la gestione affidata, per le tipologie ed i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:

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

euro 5.000.000.000= per sinistro euro 250.000.000= per persona

euro 1.500.000.000= per danni a cose o animali

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

euro 500.000.000= per sinistro euro 250.000.000= per persona

L'esistenza di tali polizze non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dall'appaltatore alla Stazione Appaltante prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

ART.31 CORRISPETTIVI - PAGAMENTI

Il corrispettivo per l'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali posti a carico dell'Appaltatore è determinato dal prezzo pasto unitario di aggiudicazione, moltiplicato per il numero dei pasti forniti mensilmente come risultanti dalle presenze comunicate dall'impresa aggiudicataria all'Ufficio Scolastico.

L'Ente effettuerà il controllo dei pasti erogati e fatturati.

La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'impresa Appaltatrice, avverrà su presentazione di regolari fatture elettroniche mensili e sono soggette al termine di pagamento di cui all'art.4 comma 2 del D. Lgs. n.231/2002.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali penalità di cui all'art.33 applicate per inadempienza dell'Impresa Appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Eventuali ritardi nel pagamento da parte del Comune, dovuti a cause di forza maggiore, non esonerano in alcun modo la ditta dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente contratto. La fattura deve essere emessa in relazione al numero dei pasti ordinati ed effettivamente somministrati nelle scuole, in conformità delle prescrizioni del presente Capitolato Speciale.

Le fatture devono specificare il numero dei pasti erogati, separati per ciascun plesso e divisi tra personale docente, personale ausiliario se presente ed autorizzato e alunni, devono essere intestate al Comune di Sant'Egidio alla Vibrata (Codice Univoco Ufficio: UFAEPE) e contenere il Codice Identificativo Gara (CIG) e gli estremi dell'impegno di spesa comunicato dal competente ufficio comunale. Non si darà corso al pagamento di fatture che non presentino le caratteristiche indicate.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono compensati dal Comune tutti i servizi, le prestazioni, le spese, ecc., necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, per qualsiasi onere derivante dal presente capitolato ed inerente e conseguente al

servizio appaltato.

ART.32 - DIVIETI DI CESSIONE E SUBAPPALTO

All'Impresa Appaltatrice è fatto divieto di cedere direttamente o indirettamente e di subappaltare in toto o in parte il servizio oggetto dell'appalto ai sensi del comma 1 art.105 del D. Lgs. n.50/2016.

ART.33 - LICENZE E AUTORIZZAZIONI

L'Impresa Appaltatrice, all'atto della proposta di aggiudicazione, deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato.

ART.34 - INADEMPIENZE E PENALITÀ

Ove si verificano inadempienze dell'Impresa Appaltatrice nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali saranno applicate dal Committente penali, in relazione alla gravità delle inadempienze a tutela delle norme contenute nel presente capitolato. Le penalità minime che il Committente si riserva di applicare sono le seguenti:

- € 250,00 ogniqualvolta viene negato l'accesso agli incaricati del Committente ad eseguire i controlli di conformità;
- € 50,00 per ogni singola violazione di quanto stabilito dai menu;
- € 50,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle specifiche tabelle dietetiche, verificato su dieci pesate della stessa preparazione;
- € 50,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle specifiche tabelle merceologiche;
- € 200,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti;
- € 50,00 per ogni ritardo non giustificato nella consegna dei pasti presso la Scuola dell'Infanzia di Faraone;
- € 150,00 per ogni mancato rispetto delle temperature ai sensi del DPR 327/80;
- € 500,00 per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle specifiche igieniche degli alimenti;
- € 300,00 per mancata conservazione dei campioni;
- € 1.500,00 per mancata comunicazione all'appaltante del mancato utilizzo di prodotti certificati;
- € 500,00 per ogni mancato rispetto delle specifiche igienico ambientali;
- € 500,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia;
- € 300,00 per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dal Committente della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP;
- € 300,00 non conformità operative rispetto a quanto previsto nel Manuale per l'autocontrollo igienico (M.A.I.);
- € 300,00 per ogni mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero e del relativo monte ore previsto in sede di offerta.

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute nell'arco della durata del servizio, il Committente si riserva di applicare ulteriori penali in relazione alla loro gravità, nel seguente modo: maggiorazione più 25% alla seconda infrazione, maggiorazione del 50% alla terza, decadenza del contratto alla quarta.

ART.35 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La Stazione Appaltante ha facoltà, anche in deroga agli artt.1455 e 1564 C.C., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art.1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

- cessione, anche parziale, del contratto, o subappalto, anche parziale, dello stesso;
- grave intossicazione alimentare;
- gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;
- mancata, anche singola, prestazione del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore. Non sono in ogni caso considerate cause di forza maggiore gli scioperi, le agitazioni sindacali e le condizioni meteorologiche, salvo quelle derivanti da calamità naturali;
- reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e concluse con avvenuta applicazione delle stesse;
- mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
- mancato rispetto dei contratti collettivi giudizialmente e definitivamente accertato;
- perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso al servizio;
- accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;

- fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;
- ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione del servizio, ai sensi dell'art.1453 del C.C.

In tali casi la Stazione Appaltante potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla ditta via PEC di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

ART.36 - CAUZIONI

L'Impresa Appaltatrice, all'atto della firma del contratto, deve presentare ai sensi dell'art.109 del D. Lgs. n.50/2016 una garanzia definitiva a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'art.93, commi 2 e 3 dello stesso D. Lgs. n.50/2016 pari al 10 per cento dell'importo complessivo del contratto.

La fidejussione definitiva dovrà altresì avere una scadenza posteriore di almeno 2 (due) mesi a quella prevista per la conclusione del servizio e verrà svincolata, con apposito atto, solo ad avvenuta verifica dell'esatta esecuzione di tutti gli obblighi contrattuali e comunque, ad avvenuto e definitivo regolamento di tutte le pendenze, controversie o contestazioni tra la Stazione Appaltante e l'Impresa Appaltatrice e sempre che alla prima non competa il diritto di incameramento della cauzione o di parte della stessa. In ogni caso resta alla Stazione Appaltante il pieno ed incondizionato diritto di rivalsa sull'intera cauzione per ogni somma della quale il medesimo dovesse risultare creditore, a qualsiasi titolo, verso l'appaltatore.

ART.37 - SPESE CONTRATTUALI/ ONERI FISCALI

Tutte le spese, tasse ed imposte, nessuna esclusa, presenti e future inerenti e conseguenti al presente capitolato ed al successivo contratto, che sarà stipulato presso il Comune di Sant'Egidio alla Vibrata in forma pubblico-amministrativa, ivi comprese quelle di bollo e di registro, sono a totale carico dell'appaltatore.

Ai sensi dell'art.5 del Decreto ministeriale infrastrutture e trasporti 2 dicembre 2016 e dell'art.6, comma 9, del D. Lgs. n.50/2016 le spese per la pubblicazione obbligatoria degli avvisi e dei bandi di gara sono rimborsate alla Stazione Appaltante dall'aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

ART.38 - CONTROVERSIE

Per eventuali controversie sarà competente il foro di Teramo.

ART.39 - RINVIO

Per tutto quanto non espressamente regolato dal presente capitolato speciale d'appalto, si fa rinvio alle vigenti norme che regolano la materia.

L'appaltatore è comunque tenuto al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative di cui al comma precedente.

Troveranno applicazione inoltre, tutte le ulteriori prescrizioni previste nel bando di gara che qui si intendono integralmente richiamate

ART.40 - TRATTAMENTO DEI DATI

L'Amministrazione comunale si impegna a trattare i dati raccolti durante il procedimento per l'affidamento del servizio in oggetto nel pieno rispetto della normativa vigente in materia.

Ai fini della regolare esecuzione del contratto, l'aggiudicatario/il contraente dovrà necessariamente trattare dati personali per conto del Comune di Sant'Egidio alla Vibrata. Per tale motivo, in osservanza di quanto stabilito dalla normativa vigente e, in particolare, dall'articolo 28 del Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 e dall'articolo 29 del decreto legislativo 30 giugno 2003, n. 196, così come modificato dalla legge 20 novembre 2017, n. 167, l'aggiudicatario, all'atto della sottoscrizione del contratto, verrà designato quale Responsabile "esterno" del Trattamento, assumendo gli obblighi e le responsabilità connesse a tale ruolo.

Relativamente a detto trattamento, si precisa che il Titolare è il Comune di Sant'Egidio alla Vibrata. A seguito della designazione, l'aggiudicatario/contraente dovrà impegnarsi all'osservanza della normativa in materia di protezione dei dati

personali nonché alle istruzioni impartite dal Titolare del Trattamento, adottando le opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati personali che dovranno essere correttamente trattati. A tal fine il contraente, prima dell'avvio delle attività, dovrà provvedere alla designazione degli "Incaricati del Trattamento" che saranno coinvolti nella realizzazione delle attività oggetto dell'appalto e comportanti il trattamento di dati personali, comunicando i relativi nominativi all'appaltante. Inoltre dovrà fornire idonee garanzie del pieno rispetto delle vigenti disposizioni in materia di trattamento, ivi compreso il profilo relativo alla sicurezza dei dati così come previsti dalla normativa vigente, con particolare riferimento alle misure tecniche, informatiche, organizzative, logistiche e procedurali di sicurezza, adottate per minimizzare i rischi di distruzione o perdita, anche accidentale, dei dati, di accesso non autorizzato o di trattamento non consentito o non conforme alle finalità della raccolta.

Dovrà, inoltre, sottoscrivere per accettazione l'apposito atto di designazione in qualità di Responsabile esterno per il trattamento dati in nome e per conto del Comune di Sant'Egidio alla Vibrata relativamente ai dati trattati nell'esecuzione del rapporto contrattuale che gli verrà sottoposto. Si allega apposita informativa secondo quanto disposto dall'art.13 del Regolamento europeo relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali (Regolamento UE 2016/679).

Allegati:

- 1) Linee di Indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Abruzzo
- 2) Informativa sul trattamento dei dati personali;
- 3) Relazione tecnico illustrativa, stima dei costi e quadro economico servizio di ristorazione scolastica;
- 4) Informativa trattamento dei dati personali (Regolamento UE 2016/679).