



COMUNE DI ISOLA DEL GRAN SASSO D'ITALIA **(Provincia di Teramo)**

AREA AMMINISTRATIVA
C.F. 80003790674 P.I.00239670672 Tel.0861 975926/7 --0861 1828721

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA DEL COMUNE DI ISOLA DEL GRAN SASSO D'ITALIA - PERIODO A.A.S.S. 2024/2025 – 2025/2026 - 2026/2027

IL RUP

1. OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la preparazione, la confezione e la somministrazione e distribuzione di pasti caldi, nel rispetto di quanto previsto nelle "Linee di indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica" predisposti dal Servizio di Prevenzione della ASL di Teramo, nella scuola dell'infanzia sita nel capoluogo del Comune di Isola del Gran Sasso d'Italia per un numero presunto di 34.910 pasti per i tre anni scolastici, sulla base dei calcoli effettuati in funzione dei consumi storici rilevati negli ultimi anni, nonché in considerazione dei dati medi degli iscritti.

Il numero dei pasti previsto dal presente capitolato non è impegnativo per l'Amministrazione, essendo subordinato alle frequenze e a circostanze ed eventualità non prevedibili; il numero dei pasti potrà essere modificato sulla base delle esigenze dell'organizzazione complessiva dei servizi scolastici del Comune o per motivi indipendenti dall'Amministrazione Comunale.

Si precisa che i pasti stimati sono stati calcolati sulla base dei dati medi in possesso dell'Amministrazione relativi ai precedenti anni scolastici, pertanto, l'effettivo numero dei pasti erogati durante l'anno scolastico potrebbe subire delle variazioni sia in aumento che in diminuzione; l'Amministrazione Comunale si impegna, pertanto, a corrispondere il numero di pasti effettivamente erogati.

Nel servizio oggetto di appalto rientrano altresì le seguenti prestazioni:

- fornitura nonché stoccaggio delle derrate necessarie alla preparazione e cottura dei pasti, con piena assunzione dei rischi di conservazione e custodia;
- preparazione, pulizia e rigoverno dei locali, degli arredi e delle suppellettili fornendosi del materiale necessario;
- pulizia e sanificazione del centro di cottura, del locale mensa e dei locali accessori, gestione dei rifiuti;
- nella fornitura del materiale accessorio (utensili, materiale monouso, coperti) necessario alla preparazione, distribuzione e consumo dei pasti;
- ritiro giornaliero dei contenitori sporchi e di tutto il materiale utilizzato per il servizio;
- gestione dei rifiuti e ogni altra attività accessoria al servizio;

L'appalto viene concesso subordinatamente alle condizioni tutte qui contenute e nell'osservanza dei menù, grammature, tabelle dietetiche, avvertenze e condizioni riportate nelle "Linee di indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica" predisposti dalla Azienda Sanitaria Locale di Teramo — Dipartimento di Prevenzione e che si ritengono riportati e trascritti integralmente.

L'importo a base di appalto per singolo pasto è di € 5,32 comprensivi di € 0,16 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso, ed IVA. Il prezzo del pasto è da intendersi quale corrispettivo onnicomprensivo e remunerativo di tutti gli oneri, espressi e non, dal capitolato connessi all'erogazione delle prestazioni, quali spese per l'approvvigionamento e la fornitura dei pasti, spese per il personale, spese di trasferta per il raggiungimento del luogo di esecuzione della prestazione, scodellamento, pulizia e riordino dei locali, smaltimento rifiuti e residui vari nonché ogni spesa

inerente strutture, attrezzature ecc.. Non sono ammesse offerte al rialzo.

Importo complessivo presunto per tutta la durata dell'appalto: € 199.500,00 comprensivi di € 6.000,00 (€ 0,16 a pasto) quale onere per la sicurezza derivanti da rischi interferenziali (non soggetti a ribasso), ed IVA come per legge, determinato moltiplicando l'importo a base di gara del singolo pasto € 5,32, per un numero massimo ipotetico di 37.500 pasti relativamente agli anni 2024/2025/2026/2027.

2. DURATA DEL CONTRATTO

L'appalto ha validità per il periodo relativo agli Anni Scolastici 2024/2025 - 2025/2026 – 2026/2027, a decorrere dal mese di ottobre 2024 salva la facoltà dell'Amministrazione di risolvere il contratto nei casi previsti dal presente Capitolato.

Si fa espresso avvertimento che ai sensi dell'art. 120, comma 10, del D.Lgs. n. 36/2023, alla scadenza del termine di cui sopra, la stazione appaltante potrà avvalersi della facoltà di prorogare la durata del contratto e il contraente sarà tenuto a eseguire le prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni stabiliti nel contratto o, alle condizioni di mercato ove più favorevoli per la stazione appaltante.

3. SCIOPERO, INTERRUZIONE DEL SERVIZIO E PROGRAMMA D'EMERGENZA

Il servizio di refezione scolastica e di preparazione e distribuzione di pasti si considera di pubblica utilità - ad ogni conseguente effetto- e per nessuna ragione potrà essere soppresso o eseguito parzialmente.

Verificandosi scioperi, la ditta affidataria garantirà sempre un servizio di emergenza previo accordo con le organizzazioni sindacali – che dovrà essere trasmesso all'Amministrazione comunale –, trattandosi di servizi essenziali.

La ditta dovrà essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata temporanea per cause di forza maggiore imprevedibili (ad esempio per interruzione del ciclo produttivo per assenza di corrente elettrica, gas, acqua o per guasti o rotture ad impianti e/o attrezzature della cucina), producendo i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche di cui al presente documento, utilizzando attrezzature di emergenza.

Considerata la particolare natura delle prestazioni, l'Ente si riserva la facoltà di affidare a terzi l'esecuzione delle prestazioni per qualsiasi motivo non rese dalla ditta, con addebito dell'intero costo sopportato e degli eventuali danni

4. DESTINATARI DEL SERVIZIO E LUOGO DI SVOLGIMENTO

Il servizio di refezione scolastica si svolge presso la Scuola per l'infanzia del Comune di Isola del Gran Sasso d'Italia, dove deve essere effettuata la preparazione dei pasti destinati agli alunni e agli insegnanti.

5. LUOGO DI PREPARAZIONE DEI PASTI

La Ditta appaltatrice dovrà approntare i pasti giornalieri rispettivamente:

- presso la cucina situata nella scuola per l'infanzia del Capoluogo di questo Comune per gli alunni ed insegnanti di tale scuola.

Pasti presumibili in un anno: 11.637.

Il numero dei pasti sopra riportato è da intendersi meramente esemplificativo perché la fornitura dei pasti dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere degli utenti interessati.

I pasti devono essere distribuirli — serviti caldi - ai tavoli dei refettori ivi presenti, secondo il calendario scolastico, modificabile in relazione a nuove e diverse esigenze dell'Amministrazione Comunale e/o dell'Autorità Scolastica.

Nel corso dell'appalto l'Amministrazione Comunale potrà esigere variazioni ai menù non comportanti significativi aumenti di costo.

Nel caso in cui non fosse possibile utilizzare i locali cucina della scuola per l'infanzia, la ditta appaltatrice dovrà disporre di un adeguato protocollo per la gestione delle eventuali emergenze che dovessero verificarsi durante l'esecuzione del contratto, prevedendo anche l'impiego di centri di cottura esterni, nonché di laboratori adeguatamente equipaggiati ed autorizzati per la produzione dei pasti.

6. PREPARAZIONE DEI PASTI - QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I pasti oggetto della presente fornitura dovranno essere composti rispettando i menù, grammature, tabelle merceologiche, modalità, condizioni ed avvertenze previste nelle “Linee di indirizzo della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica” predisposti dal Servizio di Prevenzione della ASL di Teramo, in base alla tipologia di utenti (alunni asilo nido o scuola infanzia). La composizione dei pasti, i menù e le tabelle merceologiche sono reperibili direttamente dal sito della ASL di Teramo www.aslteramo.it (link: <https://www.aslteramo.it/wp-content/uploads/2020/02/Linee-di-indirizzo-per-la-ristorazione-scolastica-della-Regione-Abruzzo-gennaio-2023-.pdf>). A tali tabelle gli operatori economici dovranno fare riferimento per quanto non previsto nel presente atto.

I pasti cotti dovranno essere preparati la mattina stessa del consumo.

I prodotti utilizzati devono presentare le caratteristiche merceologiche indicate nelle linee di indirizzo per la ristorazione scolastica di cui sopra. La relativa preparazione dovrà essere eseguita secondo quanto previsto nelle citate linee di indirizzo.

I prodotti alimentari dovranno possedere i seguenti requisiti (per l'accertamento del rispetto di tali caratteristiche, potranno essere disposte analisi di laboratorio su tutta la merce acquistata per la preparazione dei pasti; analoghi accertamenti potranno essere effettuati anche a cottura ultimata o ad avvenuta preparazione dei cibi per controllarne le qualità organolettiche, ecc.):

- a) precisa denominazione di vendita del prodotto, secondo quanto stabilito dalla legge;
- b) genuinità e freschezza;
- c) fornitura di carni bovine preferibilmente italiane con certificazione della rintracciabilità ai sensi della legislazione vigente.
- d) integrità ed igienicità delle confezioni con termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione cartone.

Per la fornitura di altri alimenti non dettagliatamente previsti dalle tabelle merceologiche si fa riferimento a quanto previsto dalle stesse per quanto concerne il confezionamento e l'etichetta dei prodotti.

I pasti dovranno essere forniti in base al numero dei pasti giornalmente occorrenti, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle Tabelle Dietetiche e secondo i menù previsti per le tipologie di utenti.

Le tabelle dietetiche possono essere variate con l'accordo delle parti; i menù e le relative grammature vengono riviste stagionalmente o in corso d'opera sentito il parere ed in accordo con l'ASL di Teramo — Dipartimento di Prevenzione, dal Committente, fermo restando il costo pasto pattuito.

La ditta affidataria del servizio è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste, seguendo gli schemi dietetici previsti/forniti dall'ASL per ogni singola patologia e per motivazioni etiche e religiose.

Nessun ordine potrà essere effettuato ed accettato dalla ditta, da personale diverso da quello indicato dal Comune.

7. LOCALI DI CUCINA E REFETTORI

La Ditta appaltatrice effettuerà il servizio nei locali all'uopo destinati della scuola, sotto la propria direzione, sorveglianza e disponibilità.

I locali sono concessi gratuitamente dall'Amministrazione Comunale.

Gli impianti, attrezzature, arredi, suppellettili, ecc. sono quelli presenti all'interno delle cucine e dei locali refettorio.

Il materiale di integrazione eventualmente necessario e reso disponibile dalla Ditta appaltatrice resta di proprietà dell'Amministrazione Comunale al termine dell'appalto.

I consumi per acqua, energia elettrica, riscaldamento e gas sono a carico dell'Amministrazione Comunale. La Ditta appaltatrice, per tutta la durata dell'appalto, prende in uso esclusivo i locali e le attrezzature necessarie alla conduzione dello stesso; l'appaltatore si impegna a mantenere in perfetto stato di pulizia e conservazione, salvo la normale usura, le attrezzature, gli impianti ed i locali messi a disposizione.

In caso di impedimenti o di guasti alle apparecchiature usate, il servizio sarà comunque assicurato a

propria cura e spese dalla Ditta appaltatrice.

8. PREPARAZIONE E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

I pasti saranno preparati e cotti dalla Ditta appaltatrice con sistema tradizionale, con esclusione di cibi precotti e precucinati nei locali cucina delle due scuole materne di questo Comune.

L'orario del consumo del pranzo orientativamente va dalle ore 12:00 alle ore 13:00.

Eventuali cambiamenti negli orari del consumo dei pasti saranno tempestivamente comunicati dall'Ufficio Affari Generali dell'Ente su indicazione delle autorità scolastiche.

I pasti saranno distribuiti da personale della ditta nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici con piatti, bicchieri e posate messi a disposizione dalla ditta appaltatrice, conformi a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di ristorazione.

L'impresa aggiudicataria deve garantire l'attuazione di una scrupolosa osservanza del sistema di autocontrollo in HACCP, cioè delle procedure atte a soddisfare in tutte le fasi della produzione, dalla scelta delle materie prime, al loro stoccaggio, alla preparazione, ed alla distribuzione del pasto, l'analisi dei rischi, l'identificazione ed il controllo dei punti critici atti ad evitare che si possa incorrere in qualunque inconveniente di sorta, sia in relazione alla qualità, alla conservazione, confezione e somministrazione dei cibi ed ingredienti, sia in relazione alla pulizia dei locali, delle stoviglie, suppellettili ed attrezzature e comunque atta ad evitare ogni pericolo di contaminazione del cibo, in ottemperanza al D.Lgs. n. 155/97.

Restano in capo alla ditta aggiudicataria le spese per la redazione, aggiornamento e tenuta del manuale di autocontrollo HACCP.

Tutte le procedure legate al servizio di refezione scolastica di cui in oggetto dovranno essere eseguite nel rispetto delle "linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica" vigenti predisposti dalla ASL di Teramo.

Elenco e descrizione delle attività poste a carico della Ditta appaltatrice: preparazione dei pasti.

- deve essere effettuata secondo quanto riportato nelle tabelle merceologiche e nei menù con grammature delle quantità per ogni tipologia di utenti di cui alle linee di indirizzo per la refezione scolastica predisposti dalla ASL di Teramo e vigenti e con il rispetto delle quantità ivi contemplate per gli alunni della scuola dell'infanzia; il menù, su indicazione dell'Amministrazione Comunale ed in accordo con il citato Servizio di Prevenzione della ASL di Teramo, potrà subire variazioni, fermo restando, in linea di massima, il consumo settimanale delle merci previste;

Per gli insegnanti e per gli assistenti educatori dovrà essere confezionato lo stesso menù previsto per gli studenti con la grammatura dei pasti per gli adulti.

- salvo contrarie disposizioni motivate e scritte dell'Amministrazione Comunale deve essere effettuata in base al calendario scolastico, agli alunni frequentanti, ed al personale autorizzato alla fruizione dei pasti;

- la Ditta appaltatrice è obbligata ad esporre all'ingresso della mensa il menù settimanale che sarà somministrato;

- la preparazione dei pasti nella sede di refezione avverrà con personale alle dipendenze della ditta affidataria e l'operazione avverrà in orari appositamente concordati al fine di evitare, per quanto possibile, ogni possibile interferenza con alunni, genitori ed eventuale pubblico esterno.

- è vietato l'uso di alimenti surgelati, tranne nei casi di uso di prodotti fuori stagione sempre richiesti dai menù; è comunque esclusa la somministrazione di prodotti surgelati premanipolati salvo che non sia espressamente previsto dalle citate linee di indirizzo.

-in particolare è vietato:

- l'uso di prodotti ed alimenti geneticamente modificati ai sensi del DPR 128/99;

- congelare le materie prime acquistate fresche;

- congelare il pane;

- scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente, dovendo essere effettuate nel frigorifero;

- utilizzare prodotti in scatola, tranne nei casi espressamente previsti dai menù;

- effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi: tutti i residui e gli avanzi dei pasti saranno raccolti

e differenziati in sacchetti e contenitori in accordo con il sistema di raccolta differenziata in uso nel Comune. Il fornitore dovrà provvedere, durante il riassetto e la pulizia, alla raccolta in sacchi separati rispettivamente del materiale a perdere utilizzato per la consumazione dei pasti e degli alimenti;

- preparare i pasti nei giorni antecedenti quelli del consumo;
- effettuare la precottura;
- friggere gli alimenti: frittate, crocchette, pesce, patate, etc. (dovranno essere cotti in forno), tranne nei casi previsti dai menù;
- usare dadi o estratti vari per brodi o minestre; se necessario, utilizzare estratti vegetali a base di verdure senza aggiunta di glutammato o di sale da cucina;
- usare ortaggi a bulbo germogliati;
- usare frutta con presenza di tracce di appassimento o non matura;
- usare formaggi fusi o contenenti polifosfati;
- utilizzare come basi per la preparazione dei pasti, “fondi” di cottura ottenuti da prolungata soffrittura degli ingredienti;
- utilizzare burro o panna se non nei casi espressamente previsti dai menù.

- Nell’acquisto delle materie prime, si devono seguire i seguenti criteri:

- verifica della precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- presenza di etichette aventi indicazioni il più possibile esaurienti secondo quanto previsto dalla legge ed alle norme specifiche per ciascuna classe merceologica, non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana, tranne che per frutta e verdura.

L’etichettatura dei prodotti riconfezionati dall’aggiudicataria, deve contenere i seguenti dati:

- fornitore originario o, qualora non fosse possibile, indicare il nome del trasformatore;
- varietà e categoria di appartenenza (solo per frutta, verdura e uova);
- natura del prodotto;
- data di scadenza o lotto di appartenenza;
- data prevista per il consumo;
- quantità.

Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell’etichetta originale;

- presenza su ogni confezione o cartone del termine minimo di conservazione;
- fornitura con imballaggi integri ed integrità del singolo prodotto (confezioni chiuse all’origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore.

- Si devono adoperare:

- nel limite del possibile, prodotti recanti marchi di qualità e/o certificazione della rintracciabilità;
- conserve di pomodoro o di pelati e di passata senza additivi chimici;
- formaggi grattugiati di primaria qualità;
- olio extra vergine di oliva di primaria qualità;
- pane a ridotto contenuto di sale;
- l’acqua proveniente dal pubblico acquedotto, la cui potabilità è garantita da controlli periodici da parte dell’ASL, in brocche di vetro.

La consegna delle materie prime fino alle cucine deve avvenire nel pieno rispetto del Codice della Strada e delle prescrizioni del Dirigente Scolastico, secondo tempi e modalità da concordare per evitare ogni possibile interferenza.

- b)** la cottura o trasformazione delle derrate alimentari, dovrà effettuarsi esclusivamente presso i locali di cucina, con perizia gastronomica, utilizzando i sistemi della cucina tradizionale;
- c)** scodellamento, porzionamento e distribuzione dei pasti ai tavoli dei locali adibiti a refettorio;
- d)** i tavoli devono essere preliminarmente preparati dalla Ditta appaltatrice con tovaglie, piatti, bicchieri e posate;
- e)** pulizia di tutto il pentolame, stoviglie, ecc. utilizzati per la preparazione, distribuzione e consumo dei pasti, nonché delle attrezzature e di tutti i locali allo scopo utilizzati (cucina, corridoi, refettori, ecc.), nonché dei locali accessori (dispensa, bagno, ecc.) annessi;
- f)** acquisto di tutti i detersivi ed i materiali occorrenti alla pulizia delle cucine, dei locali annessi, delle stoviglie, etc.
- g)** alla fornitura di diete (diete in bianco e/o per convalescenti) che non necessitano di un certificato medico;
- h)** alla fornitura a richiesta di pasti speciali per coloro che seguono diete speciali, supportate da certificati medici;
- i)** la ditta deve essere dotata di un piano di autocontrollo del ciclo dei prodotti alimentari che dovrà contenere tutte le norme e le disposizioni necessarie per assicurare l'igienicità degli alimenti e la qualità del processo di lavorazione e somministrazione. Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali intossicazioni alimentari, l'appaltatore dovrà giornalmente prelevare due campioni da gr. 150 di ogni prodotto somministrato, confezionarli in sacchetti sterili, muniti di apposita identificazione e riporli rispettivamente uno in cella frigorifera a + 4° C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di -18°C per 72 ore. I campioni prelevati il venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Tali campioni potranno essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta intossicazione alimentare.

Nella somministrazione dei pasti, il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- lavare accuratamente le mani, togliere anelli, bracciali, orologi e ori in genere;
- indossare camice e copricapo in grado di raccogliere tutta la capigliatura, che devono essere sempre pulite decorosi, devono essere indossate anche le apposite calzature;
- esibire il cartellino di riconoscimento;
- imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri, piatti e brocche in vetro;
- procedere alla distribuzione dei primi piatti solo dopo che tutti gli alunni presenti per il turno abbiano presoposto a tavola e con il rispetto delle quantità previste dalle tabelle dietetiche;
- servire il pane in appositi contenitori, solo dopo che gli utenti hanno terminato il consumo del primo piatto;
- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli e procedere al condimento delle pietanze poco prima della distribuzione agli utenti;
- eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli sui quali vengono unicamente posti i contenitori gastronomici e gli utensili di servizio;
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili di servizio che verranno lavati e riposti in un contenitore pulito dotato di chiusura;
- la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto ed è stato ritirato il piatto sporco;
- distribuire la frutta, già lavata, dopo la consumazione del secondo piatto, salvo diversa organizzazione;
- gli addetti alla distribuzione dei pasti si dovranno attenere scrupolosamente alle grammature indicate nel menù predisposto dall'ASL evitando la distribuzione di bis soprattutto del primo piatto. Tutto il personale addetto, dovrà quindi ricevere specifica formazione sulla corretta porzionatura del pasto in quanto l'attenzione alle porzioni sta acquisendo un'importanza sempre crescente per la possibile correlazione del peso corporeo con la dimensione della porzione.
- non sono ammesse alternative al pasto (eccetto diete in bianco e speciali).

9. EVENTUALE AMPLIAMENTO DEL SERVIZIO

La ditta appaltatrice, con la formulazione dell'offerta, garantisce l'applicazione delle medesime condizioni per l'eventuale ampliamento del servizio che potrebbe verificarsi nel corso di validità del presente contratto.

10. ATTREZZATURA DI DOTAZIONE DELLE CUCINE

La Ditta Appaltatrice potrà prendere visione dei locali, attrezzature, arredi, stoviglie, ecc. presenti nei locali della cucina e refettorio delle due scuole. Nel caso in cui gli stessi vengano ritenuti insufficienti per garantire l'esecuzione dell'appalto, la Ditta dovrà impegnarsi ad integrarli a proprie cure e spese. Le attrezzature, arredi, stoviglie, ecc. presenti saranno indicate nel verbale di consegna da redigersi e sottoscrivere in contraddittorio con la ditta aggiudicataria.

11. IGIENE, PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE.

I locali di cucina, i locali di mensa e quelli di servizio, così come le attrezzature di cucina, ivi compreso il pentolame, dovranno essere mantenuti sempre nel rigoroso rispetto delle normali condizioni di pulizia e di igiene.

I prodotti – detersivi e quant'altro e le attrezzature occorrenti all'espletamento di tutte le operazioni di pulizia, sono a carico della ditta appaltatrice.

Terminata la distribuzione dei pasti il personale della ditta appaltatrice dovrà provvedere affinché tutte le attrezzature ed i locali di cucina siano perfettamente ripuliti ed eventualmente disinfettati con materiali idonei. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di predisporre controlli nei locali di cucina ed in quelli accessori in ogni momento della giornata, dovendo la ditta appaltatrice fornire per mezzo del personale presente al momento, tutte le informazioni richieste.

12. MANUTENZIONI

Sono a carico del gestore la manutenzione ordinaria degli impianti ed attrezzature presenti nelle cucine, sono da considerarsi di ordinaria manutenzione tutte le piccole riparazioni e la sostituzione di parti soggette ad usura. La ditta aggiudicataria dovrà segnalare tempestivamente al Comune qualsiasi eventuale guasto o inconveniente nel funzionamento di macchinari ed impianti, indipendentemente dalle cause che possono averli determinati, e provvedere ad eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro 5 giorni successivi al verificarsi del guasto servendosi dell'ausilio di ditte specializzate nel settore, previa autorizzazione dell'Ente.

L'appaltatore non potrà addurre a scusante di eventuali disservizi il mal funzionamento degli impianti o delle attrezzature qualora non abbia provveduto a darne preventiva comunicazione all'Amministrazione Comunale. Sono tuttavia esclusi guasti impreveduti per cause di forza maggiore. Restano a carico dell'Amministrazione Comunale:

- la manutenzione straordinaria di tutti gli impianti e delle opere murarie dei locali adibiti a cucina e refettorio.
- la scelta dei materiali, delle opere e dei modi di intervento della manutenzione saranno stabiliti congiuntamente dal gestore e dal committente.

Al termine dell'appalto il gestore dovrà provvedere ad un controllo generalizzato di tutte le attrezzature. Tale controllo dovrà essere documentato da una relazione sottoscritta dalla Ditta e dall'Ente riportante, attrezzatura per attrezzatura lo stato d'uso, la funzionalità e le eventuali carenze.

13. ONERI A CARICO DELL'AGGIUDICATARIA

Sono a carico dell'aggiudicataria, oltre agli oneri di ordinaria manutenzione, tutte le spese, nessuna esclusa, relative alla preparazione e distribuzione dei pasti, alla pulizia ed al riassetto dei refettori e dei localistrettamente pertinenti.

14. ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Gli oneri relativi alla gestione del servizio mensa di cui l'Amministrazione comunale si farà carico sono i seguenti:

- manutenzione straordinaria dei locali di proprietà comunale adibiti a servizio mensa e attrezzature;

- spese di gestione per il riscaldamento, la fornitura di energia elettrica e di acqua per i locali sopra indicati;
- arredo dei locali.

15. CONTROLLO MENSA

L'Amministrazione comunale potrà provvedere sia direttamente che indirettamente al controllo.

L'Amministrazione Comunale può nominare un Comitato Mensa composto da rappresentanti dei genitori, da un rappresentante degli organi scolastici e da un rappresentante del Comune; l'Impresa aggiudicataria deve dare libero accesso al personale dell'Amministrazione Comunale o di altri soggetti preposti all'attività di controllo da essa autorizzate, nonché ai rappresentanti del Comitato Mensa, se nominato.

In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

- controllo tecnico-ispettivo svolto dai dipendenti comunali o dai terzi collaboratori all'uopo incaricati, teso ad accertare la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti serviti rispetto a quanto previsto dal presente capitolato, il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi di esecuzione del servizio e il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, la consegna dei pasti.

Teso altresì a verificare la corrispondenza degli acquisti con quelli dichiarati in sede di offerta tecnica, con riferimento ai prodotti biologici, a km 0 ed alle categorie di prodotto acquistate da operatori economici presenti sul territorio, e per i quali, in base all'offerta presentata in sede di gara, si è ottenuto un punteggio in sede di offerta tecnica.

- controllo igienico-sanitario, svolto dalla competente Azienda Sanitaria Locale, relativamente al rispetto dell' normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dalla Ditta;

- controllo sull'andamento complessivo del servizio, svolto da dipendenti comunali o da terzi collaboratori, all'uopo incaricati o dal Comitato Mensa. Essi potranno effettuare verifiche sulla conformità dei pasti al menù e su elementi quali aspetto, temperature, gusto, servizio, etc., sul rispetto del capitolato e, in generale sull'andamento complessivo del servizio.

Ai fini del controllo igienico-sanitario la Ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese n. 2 campionature sul prodotto fornito e n. 2 tamponi sulle attrezzature e sui tavoli del refettorio.

Inoltre l'Amministrazione Comunale, si riserva senza preavviso la facoltà di effettuare in qualsiasi momento, oltre ai controlli per la verifica della corrispondenza degli alimenti a quanto previsto nel presente atto, anche controlli in merito all'organizzazione ed alla funzionalità del servizio.

Nel caso gli accertamenti svelassero una difformità di una qualsiasi delle prescrizioni sopra riportate, la Ditta appaltatrice è tenuta al rimborso delle spese sostenute dai singoli Comuni per le analisi effettuate, senza pregiudizio di ogni altra sanzione conseguente al danno procurato dalla mancata corrispondenza con il presente capitolato.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- a) personale del Comune;
- b) personale all'uopo incaricato dal Comune
- c) organi di vigilanza e ispezione dell'ASL per quanto di competenza
- d) organi di vigilanza ispezione dei NAS
- e) Comitato Mensa.

La Ditta appaltatrice dovrà mettere a disposizione degli organismi sopra citati l'abbigliamento monouso per l'accesso ai centri di cottura.

Qualora dalle ispezioni che saltuariamente verranno effettuate dovessero risultare irregolarità nella composizione quantitativa e qualitativa dei pasti e tale circostanza venisse confermata dalle Autorità preposte al controllo, la Ditta appaltatrice incorrerebbe nelle seguenti penalità, indipendentemente dalle ipotesi di risoluzione del contratto previste all'art. 122 del D.lgs. n. 36 del 2023:

- Euro 100,00 per ogni violazione per quanto stabilito dai menù;
- Euro 100,00 per ogni violazione di quanto previsto nelle tabelle merceologiche;

- Euro 100,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature verificato su 10 pesate della stessa preparazione;
- Euro 300,00 per ogni caso di mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate, dei semilavorati e delle pietanze;
- Euro 300,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle leggi in materia e dal presente capitolato;
- Euro 300,00 per ogni mancato rispetto del piano di controllo di qualità e di autocontrollo.

Alla seconda contestazione per la stessa violazione, nel corso dello stesso anno scolastico, la penalità prevista sarà raddoppiata ed alla terza contestazione della stessa violazione la penalità prevista sarà triplicata.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza alla quale l'impresa aggiudicataria avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 8 (otto) giorni dalla notifica della contestazione inviata dall'Amministrazione Comunale.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione Comunale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Amministrazione Comunale per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

L'Applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme sulla risoluzione contrattuale anche prima della scadenza.

L'Amministrazione Comunale può procedere nei confronti della Ditta appaltatrice alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.

16. PERSONALE

La Ditta appaltatrice, a sue spese, è obbligata ad osservare e far osservare le norme in materia di prevenzione e sicurezza del lavoro contenute nel D.lgs. 81/2008 e s.m.i. Si impegna, nel rispetto della vigente normativa contrattuale in vigore, a mantenere in servizio il personale indispensabile al funzionamento degli impianti e già assunto dal precedente gestore: n. 3 profili cuoco.

La ditta affidataria impiegherà personale dipendente per un numero di ore sufficienti a garantire un perfetto svolgimento del servizio, assicurando il rispetto delle modalità e tempistiche previste nel presente capitolato e nelle linee di indirizzo regionali per i servizi di ristorazione scolastica.

L'Amministrazione potrà impartire alla Ditta appaltatrice ordini di servizio e, a suo insindacabile giudizio, chiedere alla stessa l'allontanamento di coloro che, per cattivo contegno, per incapacità o per inidoneità, non compissero il loro dovere.

La Ditta appaltatrice dovrà comunicare all'Amministrazione l'elenco dei propri dipendenti, ed in particolare di quelli autorizzati a prestare le loro mansioni nei locali delle cucine e dei refettori e provvederà affinché essi prestino servizio indossando il vestiario previsto dalla normativa vigente, garantendo la loro qualificazione professionale e la loro idoneità sotto il profilo igienico-sanitario in ottemperanza alle norme vigenti; l'accesso alla cucina è interdetto a tutte le persone che non abbiano i succitati requisiti.

La Ditta appaltatrice si impegna ad osservare integralmente e ad applicare, in favore del proprio personale, tutte le norme del CCNL dei dipendenti delle imprese di ristorazione e degli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore nel tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, anche dopo la scadenza del CCNL e degli accordi integrativi, pur se non aderente alle associazioni stipulanti o receda da queste ed indipendentemente dalla natura artigiana o industriale, della struttura e dimensioni dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale. L'inosservanza ai suddetti obblighi comporta la sospensione del pagamento del corrispettivo.

17. OBBLIGHI ASSICURATIVI

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della Ditta appaltatrice, la quale ne è la sola responsabile anche in deroga alle norme legislative che disponessero l'obbligo del Comune o in solido con il Comune, con l'esclusione di qualsiasi rivalsa

nei confronti del Comune medesimo.

18. ASSICURAZIONI E RESPONSABILITA'

La Ditta appaltatrice risponde direttamente dei danni alle persone ed alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi a favore della Ditta appaltatrice da parte delle società assicuratrici.

L'impresa appaltatrice si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

La ditta aggiudicataria è la sola responsabile, senza riserve ed eccezioni, nei confronti dell'Amministrazione Comunale relativamente alla gestione del servizio reso con il proprio personale impiegato, ed è responsabile dei danni a chiunque causati: personale, utenti o terzi, in relazione all'espletamento del servizio o a cause adesso connesse.

Sono da ritenersi a carico della ditta gli oneri ed i rischi derivanti dall'utilizzo di attrezzature, materiali e quant'altro necessario per lo svolgimento del servizio stesso.

E' pertanto a carico della ditta l'onere della stipula di apposita polizza assicurativa R.C.T. contro tutti i rischi inerenti ogni fase della gestione del servizio in appalto.

La ditta è tenuta, prima dell'avvio del servizio, e comunque entro la data di stipula del contratto, a pena di risoluzione dello stesso, a dotarsi di apposita assicurazione riferita specificatamente al servizio oggetto del presente appalto.

Tale polizza, per la responsabilità civile per danni al personale, utenti o terzi, che venissero arrecati dal personale della ditta nell'espletamento del servizio, dovrà avere un massimale non inferiore ad Euro 500.000,00 (cinquecentomila/00) per danni a persone o cose, specificando che tra le persone s'intendono compresi gli utenti del servizio ed i terzi.

La polizza dovrà coprire l'intero periodo del servizio.

19. PAGAMENTI

Il corrispettivo per il servizio oggetto del presente capitolato sarà pagato alla Ditta appaltatrice per il servizio svolto, previo accertamento e controllo della regolarità dei versamenti dei contributi previdenziali ed assistenziali previsti per legge, in rate mensili, dietro presentazione di regolare fattura entro e non oltre il termine di giorni 60 (sessanta) dalla data della fattura.

Nel caso in cui venisse riscontrata la irregolarità dei versamenti dei contributi previdenziali ed assistenziali, il Comune provvederà al pagamento del corrispettivo solo dietro presentazione di una attestazione di correttezza contributiva rilasciata dagli Istituti previdenziali competenti per territorio.

La Ditta appaltatrice dovrà assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 2 della L. 136/2010 e s.m.i.

20. SUBAPPALTO

È vietato alla ditta appaltatrice concedere, anche di fatto, in subappalto, in tutto o in parte, il servizio appaltato. In caso di inadempienza, è facoltà dell'Amministrazione di chiedere la risoluzione del contratto. È pure vietata qualunque cessione di credito e qualunque procura che non sia preventivamente approvata dall'Amministrazione appaltante.

21. INADEMPIENZE E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Fatto salvo quanto previsto a riguardo dal precedente art. 15 “Controllo Mensa”, il rapporto contrattuale è risolto, con incameramento della cauzione e senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del magistrato o altra formalità, all’infuori della semplice notifica del provvedimento amministrativo da farsi a mezzo raccomandata A/R, e/o pec nei seguenti casi:

- a) concessione in subappalto senza consenso del Comune;
- b) rinuncia della Ditta, da notificarsi con anticipo di giorni 90 (novanta);
- c) in caso di inadempimento da parte della Ditta appaltatrice, allorquando la medesima, ricevuto dall’Amministrazione l’addebito con nota raccomandata, non provveda a rimuovere le inadempienze nei termini previsti dalla lettera di contestazione: il rapporto si riterrà risolto alla quarta inadempienza della Ditta contestata nei modi previsti.

Con la risoluzione del contratto, sorgerà nell’Amministrazione il diritto di affidare a terzi il servizio, in danno dell’Impresa.

L’affidamento a terzi viene notificato alla Ditta appaltatrice inadempiente nelle forme prescritte, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione del servizio affidato, degli importi relativi.

Alla Ditta appaltatrice inadempiente saranno addebitate le eventuali spese sostenute in più dall’Amministrazione rispetto a quelle previste dal contratto risolto. Il relativo importo sarà prelevato dal deposito cauzionale e, ove questo non fosse sufficiente, da eventuali crediti dell’Impresa, senza pregiudizio del diritto dell’Amministrazione sui beni dell’Impresa. Nel caso di minore spesa nulla competerà alla Ditta appaltatrice inadempiente.

In caso di risoluzione, alla Ditta appaltatrice verrà corrisposto il prezzo contrattuale dei pasti forniti fino al giorno della risoluzione, deducendo le penalità e le spese sopra richiamate. La risoluzione darà diritto all’Amministrazione di rivalersi su eventuali crediti dell’Impresa nonché sulla cauzione prestata.

22. SPESE

Sono a carico della Ditta appaltatrice tutte le spese di contratto, registro, bolli, diritti e quanto altro attinente.

23. CAUZIONE

La cauzione definitiva, da garantire mediante fidejussione bancaria o assicurativa, è determinata nella misura prevista dall’art. 117 del d.lgs. n. 36 del 2023 e dovrà essere prestata dalla Ditta aggiudicataria entro 10 giorni (dieci) dalla comunicazione delle risultanze della gara; in caso di mancato versamento della cauzione nei termini e nelle modalità previste, la Ditta aggiudicataria sarà considerata rinunciataria all’appalto a tutti gli effetti.

La cauzione versata a garanzia della nuova esecuzione del servizio resta vincolata fino a quando, completato il servizio, non sia stata liquidata l’ultima fattura e definite tutte le eventuali controversie che sono in corso tra le parti.

Lo svincolo della cauzione viene effettuato a domanda ed a spese della Ditta appaltatrice, nella quale sia dichiarato che la medesima Ditta non ha altro a pretendere dall’Amministrazione Comunale in dipendenza dell’appalto.

24. VINCOLO GIURIDICO

L’aggiudicazione dell’appalto costituisce impegno per l’aggiudicatario a tutti gli effetti del servizio in oggetto, dal momento in cui viene comunicata nei limiti e per gli importi specificati; nel prezzo di aggiudicazione si intendono compresi o compensati tutti gli oneri del presente capitolato, tutto incluso e nulla escluso, per la completa esecuzione del servizio a regola d’arte.

Il prezzo unitario predetto si intende offerto dall’Operatore economico in base al calcolo di propria convenienza, a tutto suo rischio ed è quindi invariabile ed indipendente da qualsiasi eventualità.

L’operatore economico non avrà, quindi, diritto alcuno di pretendere sovrapprezzi e indennità speciali di alcun genere per aumenti del costo della manodopera o delle materie prime, per perdite o qualsiasi

altra sfavorevole circostanza che potesse verificarsi dopo l'aggiudicazione.

25. EFFICACIA DELL'APPALTO

Le offerte saranno immediatamente impegnative per la ditta aggiudicataria mentre saranno tali per il Comune solo dopo che la relativa determina di aggiudicazione ed il conseguente contratto saranno esecutori a norma di legge.

26. CODICE DEL DIPENDENTE

La Ditta aggiudicataria con riferimento alle prestazioni oggetto del presente contratto, si impegna ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R 16 aprile 2013, n. 62 (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici), ai sensi dell'articolo 2, comma 3 dello stesso D.P.R. nonché del Codice di Comportamento del Comune di Isola del Gran Sasso d'Italia. La violazione degli obblighi di cui al D.P.R 16 aprile 2013, n. 62 e del Codice di comportamento dell'Ente può costituire causa di risoluzione del contratto. L'Amministrazione del Comune di Isola del Gran Sasso, verificata l'eventuale violazione, contesta per iscritto all'impresa il fatto assegnando un termine non superiore a dieci giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Ove queste non fossero presentate o risultassero non accoglibili, procederà alla risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni.

27. TUTELA DELLA PRIVACY E TRATTAMENTO DATI PERSONALI

a) Il soggetto aggiudicatario è tenuto a mantenere la riservatezza delle informazioni relative agli utenti del servizio da qualsiasi fonte provengano e si impegna a nominare un Responsabile del Trattamento dati, inerente la gestione dei servizi oggetto del presente Capitolato. L'aggiudicatario deve comunicare all'Ufficio Servizi scolastici del Comune - il nominativo del Responsabile del Trattamento dati (o figura equivalente); qualora non venga espletata la suddetta comunicazione, l'Amministrazione considererà come Responsabile Privacy il legale rappresentante dell'Impresa aggiudicataria; il trattamento dei dati acquisiti nello svolgimento del servizio deve avvenire solo ed esclusivamente per lo svolgimento dello stesso; è vietata la diffusione e/o ogni qualsiasi uso diverso e/o non strettamente connesso con lo svolgimento del servizio stesso; tutti i dati acquisiti dall'utenza dovranno essere accuratamente custoditi, in modo da garantirne la sicurezza; sono vietate fotografie e riprese video raffiguranti minori;

b) L'aggiudicatario si impegna a fornire agli utenti del servizio l'informativa relativa al trattamento dei dati personali ed ad acquisire il consenso degli stessi nei casi previsti dalla normativa vigente; l'aggiudicatario si impegna ad applicare i protocolli di protezione dei dati che verranno elaborati in relazione al Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR) e ai decreti attuativi che dovessero entrare in vigore nel corso dell'esecuzione del presente appalto;

c) I dati personali degli utenti dovranno essere resi anonimi o cancellati, qualora gli stessi non intendano continuare ad usufruire del servizio e ne facciano esplicita richiesta; i dati personali relativi alle imprese partecipanti alla gara saranno oggetto di trattamento informatico o manuale da parte del Comune, nel rispetto di quanto previsto dalla normativa, per i soli fini inerenti alla procedura di gara e all'esecuzione del contratto; detti dati saranno pubblicizzati in sede di aggiudicazione o di eventuale contenzioso nelle misure e con i limiti stabiliti dalla normativa vigente, in ogni caso, in relazione ai dati forniti, i soggetti aggiudicatari potranno esercitare i diritti previsti dalla normativa.

28. RIFUSIONE DANNI E SPESE

Per ottenere la rifusione dei danni, il rimborso delle spese e il pagamento delle penalità, l'Amministrazione Comunale può rivalersi (mediante ritenuta) sui crediti della ditta aggiudicataria per i servizi già eseguiti, ovvero sulla cauzione definitiva che deve essere immediatamente reintegrata.

29. SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese relative all'appalto e al presente contratto inerenti e conseguenti, ivi compresi eventuali diritti di rogito e segreteria, sono a carico dell'appaltatore. La spesa dell'appalto oggetto del presente contratto è soggetta ad I.V.A. ai sensi dell'art. 5 D.P.R. n. 634/72 e successive modifiche e pertanto si chiede la registrazione a tariffa fissa.

30. TRATTAMENTO DATI

In ossequio a quanto previsto dal Regolamento (Ue) 2016/679 e successive integrazioni e modifiche, si informa che i dati forniti dai concorrenti verranno trattati esclusivamente per lo svolgimento delle procedure di gara e per le finalità strettamente connesse e strumentali alla gestione dei rapporti, all'adempimento di obblighi previsti da leggi, regolamenti, normativa comunitaria, nonché da disposizioni impartite da autorità a ciò legittimate dalla legge e da organi di vigilanza e controllo. Il conferimento di dati ha natura obbligatoria connessa all'inderogabilità degli adempimenti da svolgere; il trattamento dei dati avverrà con l'ausilio di supporti cartacei, informatici e telematici secondo i principi di correttezza e massima riservatezza previsti dalla legge.

31. RINVIO AD ALTRE NORME

Al presente Capitolato, per quanto non specificamente previsto o contemplato, si applicano le disposizioni normative contenute nel codice civile e nelle normative di settore.

32. CONTROVERSIE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra il Comune e la Ditta appaltatrice in ordine all'esecuzione dei patti stipulati per il presente appalto il Foro competente è quello di Teramo. E' escluso il ricorso all'arbitrato.

Isola del Gran Sasso d'Italia, 13 agosto 2024

**IL RESPONSABILE DELL'AREA AFFARI GENERALI
RUP**

Ing. Maria Gabriella Fortezza

