



ACCORDO QUADRO MENSA

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA TRIENNALE

a prevalente regime alimentare biologico ed a ridotto impatto ambientale

(D.M. 10.03.2020 – D.Lgs 36/2023)

PREMESSA

OBIETTIVI GENERALI

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, tenendo conto che in Italia, l'efficacia dei CAM è stata assicurata grazie alle previsioni contenute nel Codice dei contratti. Infatti, l'articolo 57 comma 2 del decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36, prevede l'obbligo di applicazione, per l'intero valore dell'importo della gara, delle "specifiche tecniche" e delle "clausole contrattuali", contenute nei criteri ambientali minimi (CAM). 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.

Sintesi obiettivi principali

Plastica.

Obiettivo: consumo ridotto notevolmente.

La plastica è quasi scomparsa dalle stoviglie che sono in gran parte compostabili o riutilizzabili (anche con stoviglie da casa contribuendo ad un approccio più sostenibile). Sempre più presente è la plastica come packaging dei prodotti (frutta, verdure, budini, yogurt, ecc.).

Biologico.

Obiettivo: aumento utilizzo di prodotti biologici tracciati e certificati.

Il biologico è sempre maggiormente presente nelle diete. Tutti i cibi provenienti da produttori qualificati e certificati sono la massima garanzia di salute e benessere, anche per i condimenti (olio, salse, ecc.). Si veda Allegato Tabelle merceologiche (All.A)

Filiera di prossimità. **Obiettivo: incremento degli alimenti di filiera di prossimità (pescato, carni, latticini, ecc.).**

La ristorazione scolastica legata al territorio è il valore aggiunto della mensa.

Ricerca della qualità. **Obiettivo: Cibi naturali, sani e prodotti con la massima igiene.**

La conduzione consapevole e controllata delle cucine sia interne che delocalizzate, possono garantire un miglior gradimento e meno cibi processati, mantenendo ricette e prodotti della tradizione locale e un rapporto stretto con il territorio.

Educazione al gusto **Obiettivo: ampliare al massimo la gamma di alimenti preparati.**

Verdure, legumi e pesce sono gli alimenti meno graditi dai bambini, eppure i cuochi sempre più spesso si esprimono con ricette originali per attrarre il gusto dei bambini e promuovere il consumo di legumi (es. polpette di avena, lenticchie e verdure, tortino di ceci e cavolo rosso, lasagne al ragù di miglio e lenticchie).

Spreco.

Obiettivo: riduzione (misurata e pubblicata) dello scarto alimentare prodotto.

Troppo cibo tra i rifiuti. Occorre attivare azioni coordinate di prevenzione e gestione degli scarti anche mediante la veicolazione di cibo (edibile) ad enti caritatevoli e l'incentivazione di *best practices* quali la fornitura di doggy bag ai bambini per recuperare pane e frutta che avanza, da portare a casa. Si veda Allegato Tabelle merceologiche (All.A)

Carne rossa.

Obiettivo: consumo dosato e qualificato.

In genere la carne rossa domina e schiaccia la proteina più sostenibile, il legume, presente generalmente solo una volta a settimana.

GLOSSARIO

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) Addetto Servizio Mensa (ASM) ovvero la figura professionale che si occupa della preparazione, scodellamento, servizio e sparcchio delle pietanze all'interno della mensa scolastica.
- b) Alimento: ogni sostanza o prodotto trasformato, parzialmente trasformato o non trasformato, destinato ad essere ingerito, o di cui si prevede ragionevolmente che possa essere ingerito, da esseri umani;
- c) Arredi: complesso di oggetti (tavoli, sedie ecc.) che servono a corredare gli ambienti di pertinenza del Servizio di Ristorazione;
- d) Attrezzature: strumenti necessari allo sviluppo dell'attività di preparazione, trasporto e somministrazione
- e) C.A.M.: Criteri Ambientali Minimi per il servizio ristorazione collettiva e derrate alimentari di cui .D.M. 10.03.2020;
- f) Nuovo codice degli appalti decreto legislativo 31 marzo 2023, n. 36
- g) Capitolato Tecnico Speciale (CSA): il presente documento compresi tutti i suoi allegati (Specifiche Tecniche);
- h) Centri cottura: le strutture di proprietà/disponibilità dell'IA o dei Comuni ove vengono preparati i pasti per numerose strutture scolastiche;
- i) Codice: D. Lgs. 36/2023 "Codice dei contratti pubblici";
- j) Committente: l'Amministrazione Comunale;
- k) D.E.C.: Direttore dell'esecuzione del contratto.
- l) Dieta sanitaria: pasto per utenti affetti da allergie/intolleranze alimentari o altre patologie; si suddivide in:
 - *dieta codificata*: pasto che esclude alcuni alimenti per categorie omogenee di allergie/intolleranze alimentari o di altre patologie;
 - *dieta personalizzata*: pasto per utenti che non rientra parzialmente o totalmente tra le diete codificate; (in quanto necessita di ulteriori esclusioni oltre quelle previste dalla codifica)
- m) Diete leggere: pasto per utenti con indisposizione breve (max. 48 ore);
- n) Somministrazione dei pasti: l'insieme delle attività, strutture e mezzi utilizzati dall'IA per la somministrazione dei pasti agli utenti;
- o) DOP = Denominazione di Origine Protetta
- p) Eccedenze alimentari: i prodotti alimentari, agricoli e agro-alimentari che, fermo restando il mantenimento dei requisiti di igiene e sicurezza del prodotto, rimangono non distribuiti o non somministrati.
- q) Fascia distributiva: fascia oraria necessaria per lo svolgimento di tutte le attività inerenti la somministrazione del pasto comprensive dell'apparecchiatura, riordino dei locali, pulizia e sanificazione degli stessi, osservanza di tutte le norme igienico sanitarie, eventuale lavaggio stoviglie, conferimento dei rifiuti, ecc.;
- r) Giro di consegna: percorso effettuato da ogni automezzo per la consegna dei pasti dalle sedi di preparazione (centro cottura) alle sedi di ristorazione scolastica;
- s) IGP: Indicazione di origine protetta
- t) Impianti: attrezzature e macchinari necessari per lo svolgimento dell'attività (es. impianto elettrico, impianto di riscaldamento/condizionamento, impianto idrico sanitario, impianto addolcitore acqua, ecc);
- u) Impresa Aggiudicataria (IA): è l'impresa o il raggruppamento temporaneo di imprese o Consorzio che è risultato IA;
- v) Locali di somministrazione e consumo dei pasti (refettori): ogni locale idoneo al consumo del pasto, ove vi siano soggetti aventi diritto al Servizio di Ristorazione;
- w) Locali di servizio annessi ai refettori: locali a disposizione del personale dell'IA per il ricevimento dei pasti, lo scodellamento, il lavaggio e il deposito di stoviglie e utensili;
- x) Macchine: strumenti a supporto del servizio utilizzabili mediante trasformazione di energia;
- y) Menù etico-religiosi: pasto per utenti che hanno richiesto menù per motivi etico-religiosi;
- z) Menù: il menù previsto per la generalità degli utenti, diversificato secondo le caratteristiche climatiche della stagione estiva/invernale;
- aa) Oneri di sicurezza da interferenze: sono da intendersi come le maggiori spese derivanti dall'adozione di

- particolari misure di prevenzione e protezione connesse a rischi di interferenza.
- bb) Pasti Pronti veicolati: pasti pronti per il consumo, preparati nei centri cottura di proprietà/disponibilità aziendale e/o pubblica, trasportati e distribuiti presso i locali di somministrazione e consumo(refettori);
 - cc) Pasto completo giornaliero: tutte le preparazioni gastronomiche previste nel menù giornaliero cui l'utente ha diritto ogni volta che accede al servizio diversificato per ogni ordine di scuola;
 - dd) Pasto scorta: singoli alimenti da utilizzare in situazioni di emergenza conservati in ogni sede scolastica;
 - ee) PAT = Prodotti Agroalimentari Tradizionali
 - ff) Preparazione gastronomica: il piatto composto da uno o più alimenti/ingredienti, preparati secondo quanto previsto dalla ricetta e consumabile crudo (es. frutta) o cotto (es. pasta al pomodoro);
 - gg) PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI Prodotti agroalimentari tradizionali, sono quelli "le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo" e sono presenti all'interno dell'"Elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole (D.Lgs. n° 173/98, D.M. 350/99).
 - hh) PRODOTTI AGROALIMENTARI TIPICI Per tipico si intende tutto ciò che un determinato territorio veicola al prodotto rendendolo "unico" e non riproducibile con le stesse caratteristiche in altri luoghi. Il concetto di tipico non può quindi essere attribuito schematicamente a ciò che si produce in una certa area e, quindi, considerarlo semplice sinonimo di locale. Il concetto di prodotto agroalimentare tipico esclude, quindi, la possibilità che lo stesso prodotto possa essere rinvenuto con le stesse caratteristiche in altre aree, perché comprende alcune caratteristiche peculiari, che vanno dalla sua collocazione all'interno della tradizione e della cultura locale, alla localizzazione geografica dell'area di produzione, alla qualità della materia prima e alle tecniche di produzione.
 - ii) PRODOTTI a KM0 I prodotti a km0 sono quelli i cui ingredienti principali sono coltivati/prodotti, lavorati e confezionati ad una distanza non superiore a 200 km dal luogo di consumo. Nel capitolato d'appalto si invita a definire il raggio di provenienza dei prodotti, le province ed eventualmente le regioni.
 - jj) Preparazione dei pasti: l'insieme di attività, strutture e mezzi utilizzati dall'IA per la preparazione dei pasti;
 - kk) Ricettario: raccolta delle ricette di ciascuna delle preparazioni gastronomiche previste nel menù con specifica delle grammature a crudo riferite ai singoli alimenti/ingredienti;
 - ll) Rischi di interferenza: sono i rischi per la salute e l'integrità fisica dei lavoratori, derivanti dall'intervento di una ditta esterna nell'unità produttiva, correlati all'affidamento di attività all'interno dell'azienda o dell'unità produttiva stessa.
 - mm) Servizio di Ristorazione scolastica: il servizio di ristorazione rivolto a utenti della fascia 3-14 anni reso mediante la preparazione dei pasti presso le strutture dell'IA; il trasporto dei pasti presso i refettori e presso le altre strutture afferenti al servizio ove gli stessi saranno distribuiti agli utenti;
 - nn) SQNPI: Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI) è finalizzato alla valorizzazione delle produzioni agricole ed agroalimentari e prevede, in particolare, la certificazione del processo di produzione integrata
 - oo) SQNZ: Sistema di qualità nazionale Zootecnica: è un decreto istitutivo del Ministero dell'Agricoltura che certifica le aziende agricole ed i prodotti alimentari di provenienza zootecnica.
 - pp) STG = Specialità Tradizionale Garantita;
 - qq) Specifiche Tecniche: insieme delle caratteristiche/disposizioni che definiscono le esigenze tecniche che l'IA deve soddisfare per lo svolgimento delle attività richieste dal Comune;
 - rr) SA: Stazione Appaltante che stipula con l'Impresa Aggiudicatarià il contratto per il servizio di ristorazione collettiva;
 - ss) Stoviglie: piatti, posate, bicchieri (monouso e non) e quant'altro possa occorrere per la consumazione dei pasti da parte degli utenti;
 - tt) Tegameria: pentolame e quant'altro possa occorrere per la cottura;
 - uu) Terminale di consumo (TC): la scuola presso cui viene distribuito e consumato il pasto dagli utenti;
 - vv) Tovagliato: tovagliette e tovaglioli monouso e quant'altro possa occorrere per apparecchiare i tavoli;
 - ww) Trasporto: il trasporto dei pasti presso le cucine pubbliche e presso i locali di somministrazione e consumo

dei pasti (refettori);

xx) Utensileria: coltelli, mestoli, teglie e quant'altro necessario perla preparazione e somministrazione dei pasti.

Sommario

Art. 1	OGGETTO DELL'APPALTO	8
Art. 2	PERIODO DI VALIDITÀ ED IMPORTO DELL'APPALTO	8
Art. 3	CRITERI AMBIENTALI MINIMI	11
Art. 4	TIPOLOGIA E DIMENSIONE DELL'UTENZA	11
Art. 5	PRESTAZIONI OGGETTO DELL'APPALTO	11
Art. 6	STANDARD DI QUALITÀ DEL SERVIZIO	12
6.1	Requisiti degli alimenti	12
6.2	Flussi informativi agli utenti e diffusione del menù	13
6.3	Menù	13
6.4	Prevenzione e gestione degli sprechi alimentari	14
6.5	Altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)	16
6.6	Verifica (Rifiuti e componenti MOCA)	16
6.7	Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure	16
6.8	Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio	16
Art 7	MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO	17
Art 8	VALORIZZAZIONE DELLA DIETA MEDITERRANEA	18
Art 9	CENTRO COTTURA	18
ART. 10	DISPOSIZIONI COMUNI	20
Art. 11	PERSONALE IMPIEGATO: ORGANICO E REINTEGRO DEL PERSONALE	20
Art. 12	PRESCRIZIONI SANITARIE E COMPORTAMENTALI	22
Art. 13	VARIAZIONE DEI PASTI	23
Art. 14	TRASPORTO E CONSEGNA PASTI DAL CENTRO COTTURA	23
14.1	Tipologia dei mezzi di trasporto	23
14.2	Piano dei trasporti	24
14.3	Adempimenti utenti celiaci o con intolleranze alimentari	24
Art. 15	CARTA DEL SERVIZIO E COMUNICAZIONE INIZIALE	25
Art. 16	GESTIONE IN FORMA ELETTRONICA	26
Art. 17	PULIZIA DEI LOCALI	27
Art. 18	CONTROLLI DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO	27
Art. 19	COMMISSIONE DI SORVEGLIANZA E DEC	28
Art. 20	AUTOCONTROLLO SECONDO IL SISTEMA H.A.C.C.P.	28
Art. 21	CONSERVAZIONE CAMPIONI	29
Art. 22	INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	29
Art. 23	NORME DI PREVENZIONE, DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA – VALUTAZIONE DEI RISCHI	30
Art. 24	CONFORMITÀ A STANDARD SOCIALI MINIMI	30
Art. 25	GARANZIE	31

25.1 Garanzia definitiva	31
25.2 Garanzia rata di saldo	31
Art. 26 RESPONSABILITÀ VERSO TERZI – ASSICURAZIONE	31
Art. 27 MANCATA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO	31
Art. 28 LICENZE E AUTORIZZAZIONI	31
Art. 29 SALVAGUARDIA LIVELLI OCCUPAZIONALI	32
Art. 30 CONTESTAZIONI ALL'IMPRESA AGGIUDICATARIA	32
Art. 31 PENALI	32
Art. 32 SUBAPPALTO E DI CESSIONE DEL CONTRATTO	33
Art. 33 VARIAZIONI DELLA RAGIONE SOCIALE	33
Art. 34 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA	33
Art. 35 RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO	33
Art. 36 CLAUSOLA SOCIALE	34
Art. 37 INDICAZIONE CIG E TRACCIABILITÀ FLUSSI FINANZIARI	34
Art. 38 PAGAMENTI – CONTROLLI IMPEGNI IN SEDE DI OFFERTA	34
Art. 39 REVISIONE DEI PREZZI	34
Art. 40 OBBLIGO DI RISERVATEZZA E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	34
Art. 41 SPESE	35
Art. 42 DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE	35
Art. 43 DISPOSIZIONI FINALI	35

Art. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento TRIENNALE del servizio di ristorazione scolastica a prevalente regime alimentare biologico ed a ridotto impatto ambientale, ai sensi del D.Lgs 36/2023 e del DM 10.03.2020, **rivolto agli alunni che frequentano le scuole dell'infanzia, scuole primarie che effettuano il tempo prolungato nonché ai docenti ed al personale scolastico aventi diritto.**

Per l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica, la S.A. richiede la preparazione, il confezionamento, trasporto e somministrazione dei pasti pronti per il consumo agli utenti sopra elencati, aventi diritto (alunni, docenti, personale ATA).

È fatta salva la facoltà dell'Amministrazione Comunale di richiedere l'erogazione del servizio per ulteriori tipologie di utenti (soggetti diversi in stato di bisogno), fermo restando il prezzo del singolo pasto e modalità di erogazione, che andranno preventivamente concordate.

Il servizio di ristorazione scolastica, come complessivamente richiesto e descritto nel presente capitolato, dovrà essere eseguito in ossequio ad ogni prescrizione normativa e sanitaria (comunitaria, nazionale, regionale e comunale) vigente al momento della stipula del contratto ed anche sopravveniente durante il periodo di esecuzione, avente ad oggetto qualsivoglia misura di contenimento da contagio virale epidemico/pandemico.

Il contratto di appalto è relativo a tutte le operazioni e prestazioni, anche se non esplicitamente indicate, che risultassero necessarie per il corretto svolgimento del servizio.

L'elenco dei plessi scolastici interessati è riportato al successivo articolo 4.

Art. 2 PERIODO DI VALIDITÀ ED IMPORTO DELL'APPALTO

L'appalto ha durata triennale con decorrenza dal 01.10.2024 al 30.06.2027 salvo eventuale estensione.

Al termine del triennio il periodo di validità dell'affidamento, per esigenze dell'Amministrazione comunale, può essere esteso in caso di non esaurimento dell'importo complessivo indicato nella successiva TABELLA 1.0

L'estensione non potrà in ogni caso superare la durata di un anno scolastico.

Il servizio deve essere svolto nei giorni di effettivo funzionamento delle attività scolastiche che, salvo festivi o variazioni, vanno dal lunedì al venerdì di ogni settimana.

È fatta salva la possibilità per l'Ente di richiedere la fornitura degli stessi in tutti i giorni della settimana in seguito a variazioni organizzative delle scuole, senza oneri aggiuntivi.

Il servizio è espletato nei mesi dell'anno coincidenti con il calendario scolastico.

La SA si riserva di posticipare l'inizio e/o anticipare il termine del servizio a fronte di specifiche esigenze o di diversi accordi con le scuole nel frattempo intervenuti.

La SA si riserva, ai sensi dell'art 120 comma 1 del D.Lgs. n. 36/2023, di rinnovare il servizio per un ulteriore anno scolastico.

La SA si riserva, ai sensi dell'art 120 comma 1 del D.Lgs. n. 36/2023, anche la possibilità di richiedere un incremento della fornitura nel limite massimo del 20%.

I lotti sono così composti:

Lotto 1: Comuni di Marigliano, Mariglianella

Lotto 2: Comuni di Cimitile, Saviano, Scisciano, Tufino

TABELLA 1.0 – Lotto 1

Comune	N. PASTI TOTALI	COSTO UNITARI O PASTO A BASE DI GARA (€)	ONERI DI SICUREZZA (€)	A.S.	A.S.	A.S.	COSTO al NETTO di IVA TOTALE
				2024-25	2025-26	2026-27	(€)
				(€)	(€)	(€)	
Mariglianella (infanzia)	96.000	4,95	0,05	32.000	32.000	32.000	480.000,00 €
Marigliano (infanzia e primaria)	270.000	4,95	0,05	90.000	90.000	90.000	1.350.000,00 €
Totale	366.000			122.000	122.000	122.000	1.830.000

TABELLA 1.0 – Lotto 2

Comune	N. PASTI TOTALI	COSTO UNITARI O PASTO A BASE DI GARA (€)	ONERI DI SICUREZZA (€)	A.S.	A.S.	A.S.	COSTO al NETTO di IVA TOTALE
				2024-25	2025-26	2026-27	(€)
				(€)	(€)	(€)	
Cimitile (infanzia e primaria)	129.000	4,95	0,05	43.000	43.000	43.000	645.000,00 €
Saviano (infanzia e primaria)	243.000	4,95	0,05	81.000	81.000	81.000	1.215.000,00 €
Scisciano (infanzia e primaria)	54.000	4,95	0,05	18.000	18.000	18.000	270.000,00 €
Tufino (infanzia)	27.000	4,95	0,05	9.000	9.000	9.000	135.000,00 €
Totale	453.000			151.000	151.000	151.000	2.265.000,00 €

La base d'asta è individuata nel prezzo unitario del singolo pasto pari a € 5,00 oltre IVA (TABELLA 2.0)

Il prezzo unico unitario per pasto erogato alla generalità degli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a base di gara, comprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto della concessione è pari a € 4,95 (cinque,00) al netto di Iva inclusi gli oneri per interventi volti a eliminare i rischi da interferenze pari a € 0,05– (Iva esclusa) .

TABELLA 2.0

ANALISI DEL PREZZO			
COSTO UNITARIO PASTO REFEZIONE SCOLASTICA			
	Unità di misura	Quantità	Prezzo unitario (€)
a) MATERIALI (DERRATE BIOLOGICHE + CONVENZIONALI)	A c.po	1	2,06
b) MANODOPERA E TRASPORTO (Stimato)	H		2,06
c) Utile impresa (Stimato 10%)	Per pasto	1	0,50
d) Oneri di sicurezza (1%)	Per pasto		0,05
e) Arrotondamento Spese generali	8% di (a+b)		0,33
TOTALE (€)			5,00

Il valore stimato per il **triennio** è pari a € **4.095.000,00** IVA esclusa.

Il numero presunto medio dei pasti per anno scolastico è pari a **273.000**.

Il **contratto** di appalto è stipulato “**a misura**” così come disciplinato dal codice civile all'art. 1656 per cui saranno liquidate solo le prestazioni effettivamente rese giornalmente corrispondenti al prezzo offerto (ribassato) del singolo pasto per il numero dei pasti erogati.

Il **valore stimato dell'appalto, comprensivo anche dell'opzione di rinnovo** è quello dato dal numero dei giorni presunti di erogazione del servizio per il numero presunto dei pasti al costo unitario stimato di € 5,00 che restituisce il valore di € **6.552.000,00.000,00** oltre IVA, come da tabella al seguito:

TABELLA 3.0 LOTTO 1

Comune	N. PASTI TOTALI	COSTO UNITARI O PASTO A BASE DI GARA (€)	ONERI DI SICUREZZA (€)	A.S.	A.S.	A.S.	A.S.	Opzione incremento 20%	COSTO al NETTO di IVA TOTALE (€)
				2024-25	2025-26	2026-27	2027-28		
				(€)	(€)	(€)	Opzione rinnovo		
Mariglianella (infanzia)	96.000	4,95	0,05	32.000	32.000	32.000	32.000	25.600	768.000,00 €
Marigliano (infanzia e primaria)	270.000	4,95	0,05	90.000	90.000	90.000	90.000	72.000	2.160.000,00 €
Totale	420.000			22.000	122.000	22.000	122.000	97.600	2.928.000,00

TABELLA 3.0 LOTTO 2

Comune	N. PASTI TOTALI	COSTO UNITARI O PASTO A BASE DI GARA (€)	ONERI DI SICUREZZA (€)	A.S.	A.S.	A.S.	A.S.	Opzione incremento 20%	COSTO al NETTO di IVA TOTALE (€)
				2024-25	2025-26	2026-27	2027-28		
				(€)	(€)	(€)	Opzionale		
Cimitile (infanzia e primaria)	129.000	4,95	0,05	43.000	43.000	43.000	43.000	34.400	1.032.000,00 €
Saviano (infanzia e primaria)	243.000	4,95	0,05	81.000	81.000	81.000	81.000	64.800	1.944.000,00 €
Scisciano (infanzia e primaria)	54.000	4,95	0,05	18.000	18.000	18.000	18.000	14.400	432.000,00 €
Tufino (infanzia)	27.000	4,95	0,05	9.000	9.000	9.000	9.000	7.200	216.000,00 €
Totale	453.000			151.000	151.000	151.000	151.000	120.800	3.624.000

Art. 3 CRITERI AMBIENTALI MINIMI

Ai sensi dell'art. 57 del D.lgs. n. 36/2023, l'IA deve assicurare l'esecuzione del servizio di ristorazione scolastica in accordo ai "Criteri Ambientali Minimi Per il Servizio di Ristorazione Scolastica" (DM 10.03.2020).

Art. 4 TIPOLOGIA E DIMENSIONE DELL'UTENZA

L'utenza del servizio, fatte salve variazioni future, è composta dagli alunni iscritti e dal personale scolastico (docenti e collaboratori aventi diritto)

Il numero di pasti è riportato in via puramente indicativa e non vincolante per la stazione appaltante, al solo fine di agevolare l'Impresa nella formulazione dell'offerta economica, fermo restando che la stazione appaltante pagherà esclusivamente i pasti effettivamente somministrati.

Art. 5 PRESTAZIONI OGGETTO DELL'APPALTO

Il servizio consiste nella gestione delle seguenti attività:

- Approvvigionamento dei prodotti alimentari, manipolazione, preparazione di pasti caldi nel **centro di cottura dell'Impresa Aggiudicataria**; trasporto dei pasti dal centro di cottura a tutti i terminali di consumo, inclusi quelli eventualmente successivamente individuati, *sempre sul territorio comunale* ed aggiunti durante il periodo di validità contrattuale;
- Somministrazione e distribuzione dei pasti**, di norma, nei locali adibiti a refettorio, ubicati negli edifici scolastici. In caso di necessità per indisponibilità o insufficienza o mancanza dei locali refettorio o per diversa modalità organizzativa, la distribuzione potrà essere eseguita nelle aule.
- Pulizia ordinaria e quotidiana**, riordino dei banchetti mensa prima e dopo il pasto, scodellamento e distribuzione a tavola, gestione dei rifiuti, disinfezione e sanificazione quotidiana della cucina e dei locali di servizio annessi (servizi igienici e deposito), degli arredi, delle attrezzature, utensileria e stoviglie nonché quant'altro utilizzato per l'erogazione del servizio; fornitura del materiale di consumo occorrente per il riassetto ed il lavaggio (detersivi, disincrostanti, disinfettanti, ecc.);
- Manutenzione ordinaria** dei locali cucina dati in gestione, laddove presenti sul territorio comunale (Marigliano e Scisciano)
- Manutenzione ordinaria** di tutte le attrezzature date in affidamento all'IA dalla SA (laddove necessario integrare o sostituire per garantire la corretta esecuzione del servizio)

F. Rilevazione delle presenze giornaliere e gestione completa della prenotazione dei pasti.

Art. 6 STANDARD DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli standard di qualità ed i requisiti minimi richiesti per l'espletamento del servizio in tutte le sue principali componenti sono disciplinati dal DM 10.03.2020 "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva" che qui si intende integralmente recepito e che di seguito si sintetizza.

6.1 Requisiti degli alimenti

I pasti saranno preparati attenendosi categoricamente ai menù ed alle quantità indicate dalle Tabelle Dietetiche elaborate dall'Impresa Aggiudicataria che provvederà alla loro validazione da parte della ASL locale.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore merceologico ed economico, previa autorizzazione dell'Amministrazione comunale.

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, IGP, 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
Ulteriore somministrazione di frutta: biologica o certificata SQNPI
- **Uova:** biologiche
- **Carne bovina:** biologica per almeno il 50% in peso.
Ulteriore 10% biologica o certificata SQNZ
- **Carne suina:** biologica per almeno il 10% oppure CVP
- **Carne avicola:** biologica per almeno il 20% in peso
- **Ulteriore** biologica o conforme a disciplinari di etichettatura approvati dal Ministero.
- **Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei):** origine FAO 37 o FAO 27
- **Salumi e formaggi: almeno il 30%** 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).
- **Olio:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per **almeno il 40%** in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere **biologico**. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;
- **Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33%** in peso devono essere **biologici**;
- **Succhi di frutta o nettari di frutta: biologici.** Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».
- **Acqua in bottiglia da 2 litri in quantità funzionali del fabbisogno dei minori**

Verifica (Requisiti degli alimenti): le verifiche si realizzano su base documentale ed in situ. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla **documentazione fiscale pertinente**, quali, 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 (legge n. 136 del 13 agosto 2010 e Linee Guida dell'ANAC ultima delibera n. 585 del 19 dicembre 2023), 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. Le **verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto** o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal comune,

quali ad esempio i commissari mensa anche secondo quanto previsto dai regolamenti dei Comuni e degli enti gestori delle scuole non statali, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

6.2 Flussi informativi agli utenti e diffusione del menù

L'IA deve garantire, in base a quanto offerto in sede di gara, un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente;
- Provenienza territoriale degli alimenti;
- Referenze biologiche o altrimenti qualificate
- Stagionalità degli alimenti;
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

L'IA nel momento dell'entrata in vigore dei nuovi menù è tenuta a provvedere alla stampa periodica dei menù in lingua italiana (comprensiva della Carta del Servizio di Ristorazione e delle informazioni necessarie per la conoscenza del servizio offerto: piani di miglioramento, qualità percepita, informazioni nutrizionali e dietetiche per patologia, ecc., in numero di copie corrispondenti agli utenti serviti per ogni tipologia gestionale). L'IA deve altresì provvedere alla COMUNICAZIONE dei menù all'utenza, preferibilmente attraverso strumenti digitali (app, monitor ecc.).

6.3 Menù

L'IA, per ogni tipologia di dieta dovrà proporre apposito menù, diversificato per i periodi primavera/estate, autunno/inverno, contenente l'alternanza delle pietanze su 5 settimane, completo delle grammature adeguate al fabbisogno dell'utente finale.

Tutti i tipi di menù devono essere composti, quotidianamente, da acqua naturale, primo piatto, secondo piatto, contorno, da primo piatto, secondo piatto, contorno, ovvero piatto unico, frutta fresca a temperatura ambiente (servita integra con relativa buccia e pre-lavata accuratamente), o succo di frutta o nettari di frutta (in monoporzione), pane, acqua naturale in bottiglia, realizzata in materiale conforme alla norma UNI EN 13432, il tutto nel rispetto delle prescrizioni contenute nei vigenti CAM e delle indicazioni contenute nelle linee di indirizzo della Regione Campania per la sicurezza alimentare e sicurezza nutrizionale nella ristorazione ristorazione collettiva, anche a proposito dei valori nutrizionali..

L'IA, nella preparazione dei pasti, garantisce le grammature previste nel menù presentato, da intendersi al netto degli scarti (ossa, grasso, lische) e della tara, ove esistente.

In sede di gara, il concorrente dovrà presentare, nell'offerta tecnica

- il menù per la dieta ordinaria
- i menù per le diete standardizzate per motivi etico religiosi o di salute

I suddetti menù saranno oggetto di valutazione ai fini dell'attribuzione del punteggio all'offerta tecnica.

Prima della sottoscrizione del contratto o prima dell'avvio del servizio sotto riserva di legge, i menù ordinari e quelli standardizzati per motivi etico religiosi o di salute dovranno essere validati dal competente Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell'ASL. L'IA deve fornire all'ASL, oltre ai menù, ogni altro documento/informazione necessario ai fini della validazione. I menù validati, corredati di quanto richiesto dall'ASL, dovranno essere rimessi alla Stazione Appaltante.

Per quanto concerne i menù per le diete personalizzate, questi ultimi saranno elaborati dall'IA, sulla base della struttura di quello ordinario (già validato), e dovranno essere inviati alla competente ASL, per la loro apposita validazione.

Nelle more della validazione, l'IA, ove non ravvisi motivi ostativi, può procedere alla somministrazione del menù elaborato. In tal caso, la somministrazione di tale menù deve avvenire entro 4 giorni lavorativi, dalla trasmissione della documentazione giustificativa, da parte della SA.

La SA d'intesa o su proposta dell'IA, anche per le finalità di cui alla gestione delle eccedenze alimentari, durante lo svolgimento del servizio, potrà chiedere la modifica del menù. In caso di modifiche relative a grammature o a

tipologia/valori nutrizionali di alimenti, occorre che l'IA produca il menù modificato, che potrà essere somministrato nelle mense della validazione da parte della competente ASL, salvo che l'IA medesimo non ravvisi motivi ostativi all'immediata somministrazione.

Tutte le diete differenziate devono essere il più possibile simili al menù ordinario, al fine di evitare ripercussioni psicologiche sull'utente.

Per le diete differenziate devono essere usate vaschette monoporzione, chiuse opportunamente riportanti un riferimento inequivocabile e ogni informazione utile (Istituto Comprensivo, plesso scolastico, ordine di scuola, classe, sezione) a ricondurre quel pasto all'utente destinatario, nel rispetto della normativa vigente in materia di privacy. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla normativa fino al momento del consumo.

La SA potrà richiedere, senza oneri aggiuntivi e in via sperimentale, proposte di menù alternativi con modalità da concordare all'atto delle sperimentazioni così come l'individuazione delle scuole coinvolte.

L'IA può, in via temporanea e straordinaria, previa comunicazione alla SA per la necessaria autorizzazione, effettuare variazioni di menù, nei seguenti casi:

- Guasto di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione della portata prevista;
- Interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti stradali, interruzioni dell'energia elettrica, interruzione somministrazione rete idrica e gas;
- Avaria delle strutture di termo-conservazione dei prodotti deperibili;
- Blocco cautelativo delle derrate/preparazioni o sospensione cautelativa di un fornitore/marchio a seguito non conformità e di controlli analitici eseguiti in autocontrollo o da terzi sulle forniture o a seguito di problematiche evidenziate in fase di verifica ispettiva (interna ed esterna) tali da determinare una inadeguatezza sotto il profilo igienico-sanitario.

L'IA, una volta ottenuta l'autorizzazione delle variazioni del menù da parte della SA, deve provvedere all'adeguata comunicazione presso i terminali di consumo interessati, per garantire la necessaria informazione. Le parti, previa intesa, prevedono la possibilità di variazioni ai menù, per particolari ricorrenze/festività e, in special modo, nel periodo di quaresima.

6.4 Prevenzione e gestione degli sprechi 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 DOSATORI GRADUATI quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria) 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'**utilizzo di questionari** sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi.

Tali questionari devono essere fatti compilare **due o più volte l'anno**, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (tecnologi alimentari, dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

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

- Attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- Collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per

favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (se la quantità delle diverse tipologie è significativa), devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.

L'IA deve prevedere la raccolta ed il recupero del cibo non somministrato e delle derrate integre non distribuite per destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuino, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari nel rispetto della Legge del 19 Agosto 2016 n.166.

In aderenza alla Legge 155/2003 (Legge Buon Samaritano) la SA richiederà all'IA di aderire a progetti di raccolta e consegna presso Enti e/o strutture assistenziali da concordarsi, a cura della stessa, delle derrate integre non distribuite a mensa.

Per i pasti in parte consumati dagli utenti, l'IA deve prevedere il recupero e la consegna da destinare al consumo animale, al compostaggio, o ad altre modalità di riutilizzo.

A tale riguardo, **entro 4 mesi dalla decorrenza contrattuale**, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'IA deve condividere con la SA un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicuri che:

- Il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo.

Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.; A tal fine l'Agenzia e/o i Comuni possono farsi parti attive per un protocollo con la CARITAS diocesana che vedrà coinvolta anche l'IA che si impegna sin d'ora a rispettare.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un **rapporto trimestrale** da **inviare** telematicamente al **DEC**, al quale deve essere comunicato, **entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale**, il nominativo del **responsabile della qualità** incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

Verifiche (Eccedenze alimentari): le verifiche sono eseguite tramite **sopralluoghi** anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenire la produzione. L'IA deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

L'IA dovrà mettere a disposizione delle associazioni e/o altri enti caritatevoli contenitori idonei per la movimentazione delle eccedenze alimentari laddove definito.

6.5 Altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)

L'IA si impegna al servizio di somministrazione delle pietanze attraverso piatti e stoviglie riutilizzabili in porcellana /melaminico e posate in acciaio per consentire il lavaggio in situ ove presenti i locali cucina (Marigliano e Scisciano). Viceversa, laddove non presenti locali cucina o refettori, l'IA provvederà al ritiro delle stoviglie, piatti e posate attraverso i propri canali, per provvedere al lavaggio e sanificazione presso il proprio centro cottura. L'IA sarà inoltre tenuta alla sostituzione di piatti e/o stoviglie danneggiate o usurate presso tutti i terminali di consumo, non appena se ne ravvisi l'esigenza (superfici non integre o graffiate o danneggiate o scolorite ecc.)

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

L'IA è tenuta a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura utilizzati durante il servizio (scodelle, contenitori graduati ecc.) qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

Nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

6.6 Verifica (Rifiuti e componenti MOCA)

Oltre alle pertinenti verifiche presso i centri di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova.

6.7 Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

Verifica (Pulizia locali, stoviglie, superfici): il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari; ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente.

In caso di utilizzo di detersivi conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

6.8 Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio

L'IA impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli **addetti alla sala mensa e alla cucina:** la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di SPECIFICI utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli **addetti alla cucina:** le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Verifica: entro **sessanta giorni** dall'inizio del servizio l'IA deve **trasmettere il programma di formazione** del personale eseguito e **l'elenco dei partecipanti**. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

Art 7 MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L'IA dovrà presentare nell'ambito della documentazione tecnica un progetto relativo alle modalità di erogazione dell'intero servizio, nel rispetto dei requisiti definiti nel presente ACCORDO QUADRO. Dovrà inoltre dare evidenza di attestazione di avvenuta presentazione della segnalazione certificato inizio attività (Scia) all'ufficio competente (S.U.A.P) per i locali mensa e servizi presso i terminali di consumo.

Le caratteristiche e le modalità di svolgimento del servizio, che di seguito vengono indicate, si intendono tassative ed inderogabili.

Gli orari di svolgimento del servizio saranno tali da consentire la fase dello scodellamento nei refettori e nelle aule adibite a refettorio tra le ore 12:00 e le 12:30 di tutti i plessi delle scuole dell'infanzia e dalle ore 13:00 alle ore 13:30 per tutte le scuole primarie aderenti al servizio mensa.

Inoltre, tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

La preparazione dei pasti per tutti gli utenti, per tutti i tipi di diete (standard e sanitarie), dovrà avvenire in giornata secondo quanto offerto dall'IA in sede di offerta tecnica per il miglioramento del servizio.

L'IA deve provvedere alla preparazione, confezionamento, trasporto di pasti pronti (comprensivi dei regimi dietetici) costituenti il menù giornaliero, in multiporzione e, quando richiesto in monoporzione, ai locali di somministrazione e consumo (refettori e/o aule).

La modalità di cottura, la scelta del tipo di preparazioni, in relazione ai pasti, al menù, alle diete, ed eventualmente a particolari richieste e/o esigenze operative del Committente, saranno sottoposte all'approvazione della SA ed eventualmente dei Servizi Competenti.

È facoltà dell'IA proporre diverse modalità di preparazione finalizzate a migliorare la qualità e ottimizzare l'organizzazione del servizio. Le eventuali soluzioni proposte saranno oggetto di valutazione secondo quanto previsto dal Disciplinare di Gara e non dovranno comportare alcun onere economico aggiuntivo per la SA.

I macchinari e le attrezzature per la preparazione e somministrazione, devono essere fornite a cura e spese dell'IA.

Le modalità di preparazione dei pasti, che dovranno essere dettagliate nel progetto/offerta tecnica dall'IA, dovranno essere effettuate nel rispetto della vigente normativa in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e dei requisiti per un sistema di gestione per la sicurezza alimentare.

L'IA dovrà disporre di un piano di sicurezza alimentare pienamente operativo ed efficiente, basato sui principi HACCP e del Codex Alimentarius.

Le misure di controllo e monitoraggio relative al programma di prerequisiti devono essere chiaramente documentate e incluse nelle procedure di sviluppo e revisione del programma HACCP.

La preparazione dei pasti deve prevedere l'utilizzo di derrate con le caratteristiche merceologiche definite nell'allegato Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari. Deve, inoltre, avvenire nel rispetto delle indicazioni MENU validati dalle ASL.

L'IA dovrà provvedere alla pulizia e sanificazione dei tavoli prima dell'allestimento per il pranzo, laddove il refettorio (o l'aula) è anche ad uso didattico. I refettori e aule devono essere allestite con stoviglie e tovaglie/tovaglioli come da soluzione progettata dall'IA in sede di offerta tecnica, in osservanza ai criteri minimi ambientali.

L'IA dovrà provvedere ad integrare e/o sostituire le attrezzature non funzionanti, danneggiate o usurate presenti nei centri cottura (Marigliano e Scisciano), nonché le utensilerie laddove queste siano danneggiate o usurate durante tutta la durata dell'appalto.

L'IA deve provvedere alla fornitura di una bilancia automatica per alimenti e un termometro a sonda per consentire la verifica sulla porzionatura e sulla temperatura dei pasti.

La distribuzione deve essere effettuata dal personale addetto.

Il formaggio grattugiato deve essere aggiunto prima della somministrazione secondo quanto indicato nelle ricette. Tutto il condimento deve essere aggiunto al piatto previsto.

È tassativamente vietato lasciare i piatti sporchi impilati sui tavoli tra una pietanza e l'altra.

Gli addetti al servizio di refezione devono provvedere alla rimozione grossolana dei residui di cibo rimasto, prestando attenzione ad utilizzare le stoviglie di ciascun kit indipendentemente, evitando così contaminazioni crociate.

Laddove richiesto dagli utenti, la frutta dovrà essere sbucciata prima della somministrazione agli utenti dal personale addetto (ASM) utilizzando attenzione e cautela per evitare che il prodotto si danneggi e si deteriori.

Il personale dell'IA, addetto alla distribuzione deve essere dotato di idonea divisa e mascherina trasparente anti-saliva.

Il personale in servizio presso i plessi scolastici deve utilizzare le attrezzature presenti in modo attento e preciso, evitando che le stesse si danneggino.

Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza. La distribuzione deve essere svolta con utensili adeguati e graduati che permettano la precisa porzionatura del piatto.

Il rigoverno dei locali di somministrazione e consumo (refettori e/o aule) deve essere effettuato garantendo il riordino, la pulizia e la sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature, arredi; in caso di più turni distributivi è necessario eliminare completamente i rifiuti prodotti nel turno precedente, presenti su tavoli e pavimenti.

L'IA deve, inoltre, provvedere alla pulizia e sanificazione dei locali accessori (disbrigo, spogliatoi, servizi igienici ad uso esclusivo degli addetti della IA) e relativi arredi, delle attrezzature e degli arredi (es. carrelli neutri, armadietti spogliatoio, piani di appoggio, armadi food e non food), e degli altri materiali necessari all'erogazione del servizio e sostituzione degli stessi qualora usurati. I detergenti e sanificanti devono essere conservati in spazi dedicati e opportunamente chiusi.

L'IA deve altresì provvedere al ritiro giornaliero dei contenitori sporchi e di tutto il materiale utilizzato per il servizio che necessita di pulizia e sanificazione, compresa l'utensileria se riutilizzabile (piatti, bicchieri e posate). Al termine di tali operazioni e comunque, se necessario, anche nelle altre fasi operative, deve provvedere alla gestione dei rifiuti secondo quanto stabilito dal regolamento comunale.

Art 8 VALORIZZAZIONE DELLA DIETA MEDITERRANEA

Inoltre, in ottemperanza agli Obiettivi dell'Agenda ONU 2020-2023 si intende perseguire la valorizzazione della Dieta Mediterranea attraverso seminari, incontri, convegni realizzati dall'I.A. mediante personale qualificato (Tecnologi alimentari, medici, personale ASL, nutrizionisti) che effettuino incontri bimestrali con argomento cardine: "la **DIETA MEDITERRANEA**".

Art 9 CENTRO COTTURA

L'IA dovrà avere nella propria disponibilità, in locazione o in proprietà o altro idoneo titolo, per tutta la durata del contratto, un centro cottura per la preparazione dei pasti. A riguardo, il concorrente dovrà produrre in sede di gara una dichiarazione dalla quale risulti di avere la disponibilità o, in alternativa, l'impegno ad acquisire, entro 10 giorni dalla data di comunicazione di aggiudicazione, la disponibilità di un centro cottura.

Trascorsi 10 giorni dalla data di comunicazione di aggiudicazione, l'IA non dimostri (mediante apposita documentazione) di avere la disponibilità di un centro cottura, l'aggiudicazione sarà revocata, con il conseguente scorrimento della graduatoria; la SA procederà all'escussione della cauzione provvisoria.

Al fine di ridurre i tempi di percorrenza per il trasporto e la consegna dei pasti, il centro cottura dovrà essere ubicato entro il tempo massimo di 25 min (venticinque minuti) dalla sede del Comune o dei plessi scolastici, calcolata sui risultati del sito: <http://www.viamichelin.it>.

Il centro cottura per la preparazione dei pasti dovrà comunque essere funzionante ed attivato entro la data prevista di inizio del servizio.

L'IA, a comprova di quanto richiesto per il Centro di Cottura, dovrà produrre, prima della sottoscrizione del contratto o dell'avvio del servizio sotto riserva di legge la seguente documentazione:

1. Relazione illustrativa asseverata, rilasciata da tecnico abilitato, contenente una breve descrizione della struttura, corredata da planimetria quotata e di idonea scala (tale da renderla leggibile) dei locali del Centro di Cottura pasti ed attestante l'agibilità e la destinazione d'uso dei locali utilizzati e l'idoneità degli stessi per il servizio di cui al presente appalto.
2. Relazione illustrativa asseverata da Tecnologo Alimentare relativa al layout produttivo corredata da planimetria quotata e di idonea scala (tale da renderla leggibile) dei locali del Centro di Cottura, Inoltre, la relazione dovrà descrivere la gestione delle diete differenziate e personalizzate e le capacità produttiva della struttura.
3. Atto notarile attestante il possesso di un diritto reale sull'immobile, ovvero, contratto di locazione regolarmente registrato, ovvero, contratto di comodato regolarmente registrato.
4. Attestazione di presentazione della segnalazione certificata di inizio attività (Scia) all'ufficio competente (S.U.A.P) per tutti i centri di cottura messi a disposizione dalla IA o dati in gestione dalla SA.

In caso di partecipazione alla gara, di Imprese appositamente e temporaneamente raggruppate, nei modi e forme stabiliti dal d. lgs. 36/2023, l'impegno a garantire, per tutta la fase di esecuzione del contratto, la piena disponibilità del Centro, occorrente per l'espletamento del servizio, deve essere assicurata, pena l'esclusione, dall'Impresa designata quale mandataria.

L'IA, in sede di gara dovrà, altresì, impegnarsi a garantire, per tutta la fase di esecuzione del contratto, la piena disponibilità di un Centro Cottura di emergenza che deve essere collocato ad una distanza massima di 40 minuti dalla sede del Comune o dei plessi scolastici, calcolata sui risultati del sito: <http://www.viamichelin.it>, nel caso di impossibilità di utilizzo di quello principale per cause di forza maggiore. Anche per quest'ultimo, prima della sottoscrizione del contratto o dell'avvio del servizio sotto riserva di legge, l'IA, dovrà produrre:

1. titolo idoneo di disponibilità dei locali, attraverso la consegna di uno dei seguenti atti:
 - atto notarile attestante il possesso di un diritto reale sull'immobile, ovvero, contratto di locazione regolarmente registrato, ovvero, contratto di comodato regolarmente registrato;
 - la documentazione comprovante l'idoneità dello stesso per lo svolgimento delle attività richieste (autorizzazioni e permessi, previsti ex lege per l'esercizio dell'attività di ristorazione) e il possesso degli spazi e delle attrezzature necessarie per garantire una capacità produttiva adeguata alla fornitura prevista nell'appalto.

In caso di partecipazione alla gara, di Imprese appositamente e temporaneamente raggruppate, nei modi e forme stabiliti dal D. lgs. 36/2023, l'impegno a garantire, per tutta la fase di esecuzione del contratto, la piena disponibilità del Centro di emergenza, può essere assicurata, anche da una delle mandanti.

Alcuni terminali di consumo, oggetto del presente AQ, sono dotati di centro cottura di proprietà dei committenti. Questi sono così ubicati:

a) Comune di Marigliano

- | | |
|--------------------------|--|
| a.1. Plesso Padre Pio | Via Suor Felice Mautone |
| a.2. Plessi Pontecitra 2 | Via Pontecitra – tale centro prepara i pasti anche per l'adiacente plesso Pontecitra 1 |
| a.3. Plessi Pontecitra 1 | Via Pontecitra – Scuola primaria (in allestimento) |

L'IA dovrà garantire la preparazione dei pasti da somministrare nei terminali di consumo del Comune di Marigliano, utilizzando esclusivamente i centri cottura ubicati nei medesimi terminali. Questi centri cottura non potranno in alcun modo essere utilizzati per la preparazione dei pasti da somministrare in altri terminali di consumo.

L'IA subentrerà nella gestione dei centri cottura di Marigliano facendosi carico delle volture dei relativi contatori

L'IA dovrà garantire la preparazione dei pasti da somministrare nei terminali di consumo del Comune di Scisciano, utilizzando esclusivamente i centri cottura ubicati nei medesimi terminali. Questi centri cottura non potranno in alcun modo essere utilizzati per la preparazione dei pasti da somministrare in altri terminali di

consumo.

L'IA si impegna a corrispondere al Comune di Scisciano la somma mensile di € 600,00 per l'uso dei locali (compreso utenze).

ART. 10 DISPOSIZIONI COMUNI

L'IA dovrà assicurare la presenza:

- Un numero di **refezionisti**, tale da garantire un adeguato servizio, in qualità e in tempi. In particolare, il rapporto numerico tra i pasti distribuiti e il personale REFEZIONISTA non dovrà essere inferiore a **1/30** impiegate per un monte ore almeno pari a 2hh/gg. Si precisa che il rapporto va garantito rispetto alle sole REFEZIONISTE/I e non ad altre figure professionali (es. cuoco e aiuto cuoco).

Tale rapporto dovrà essere garantito sempre, anche in caso di emergenze e improvvise mancanza di personale.

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire secondo gli orari comunicati dalla Scuola.

I pasti saranno distribuiti presso i plessi scolastici dei Comuni aderenti all'Accordo Quadro.

Il personale addetto alla distribuzione **prima della distribuzione** dei pasti deve:

- Effettuare la pulizia e sanificazione dei locali sede di refezione e dei banchetti mensa;

Nel corso della distribuzione dei pasti il personale dell'Impresa è tenuto:

- All'apertura delle vaschette contenenti il cibo;
- Allo scodellamento;
- Al taglio delle porzioni relative al secondo piatto;
- A distribuire acqua agli utenti nelle modalità previste dal presente Accordo Quadro;
- Alla sbucciatura ed al taglio in pezzi della frutta.

Sono a carico dell'IA gli strumenti necessari alla distribuzione (carrelli, porta-vivande termici, ecc.)

Al **termine della consumazione dei pasti**, il personale dell'Impresa è tenuto:

- A svuotare i contenitori di cibo usati dagli alunni ed a collaborare nel riportarli nelle custodie individuali, se presenti;
- Al ritiro dei contenitori sporchi;
- Allo smaltimento dei rifiuti (residui di cibo, kit mono-uso ecc.) secondo la normativa comunale vigente in tema di raccolta differenziata;
- Alla pulizia ed alla sanificazione finale dei banchi e degli ambienti di consumazione dei pasti;
- Ogni altra attività ausiliaria eventualmente necessaria per l'idoneità del servizio mensa.

Art. 11 PERSONALE IMPIEGATO: ORGANICO E REINTEGRO DEL PERSONALE

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal C.C.N.L., deve essere legato da regolare contratto con l'O.E. e quindi indicato nel libro paga dell'O.E. medesimo. In caso di subappalto dei servizi accessori, l'O.E. deve verificare che il personale addetto abbia un regolare rapporto di lavoro con il subappaltatore. L'O.E., nel rispetto di quanto previsto dagli Accordi Nazionali di categoria, è altresì obbligato ad assorbire il personale impiegato nel servizio in forza alla gestione uscente se regolarmente iscritto da almeno tre mesi sui libri paga della medesima.

E' fatto in ogni caso divieto all'O.E. di assumere ulteriore personale rispetto a quello necessario secondo l'organico, nei tre mesi precedenti la scadenza del contratto. L'O.E. è tenuto ad impiegare il personale nello svolgimento delle mansioni proprie della qualifica rivestita. L'O.E. deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Accordo Quando, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo o integrativo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Napoli. Su richiesta dell'Amministrazione, l'O.E. deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare

trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle penali, l'Amministrazione segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro. L'O.E. è tenuto altresì a continuare ad applicare i suindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l'O.E. anche nel caso in cui lo stesso non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto, per tutto il periodo di validità del contratto sottoscritto. L'O.E. dovrà garantire l'adempimento di tali obblighi anche per le eventuali imprese subappaltatrici. L'Autorità Scolastica nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'O.E. delle inadempienze ad esso denunciate dall'Ispettorato del lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta fino al 20% dell'importo di aggiudicazione, stimato per il periodo ancora rimanente alla scadenza dell'appalto. Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'O.E. si sia posto in regola. In tali casi l'O.E. non potrà né sollevare eccezione alcuna per il ritardato pagamento, né ciò costituirà titolo per chiedere alcun risarcimento di danno.

L'O.E. si impegna, anche ai sensi e per gli effetti dell'art. 1381 del c.c. a far rispettare gli obblighi di cui al presente articolo anche agli eventuali esecutori di parti delle attività del presente Accordo Quadro. L'O.E. dovrà tenere indenne l'Amministrazione da ogni e qualsiasi rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando l'Amministrazione stessa estranea al rapporto di lavoro intercorrente tra lo stesso appaltatore e i suoi dipendenti.

Presso ogni centro refezionale (refettorio o aula o locale identificato, adibito per il consumo del pasto) deve essere assicurata la presenza di un numero minimo di personale e di ore giornaliere (almeno 2hh/gg) dedicate alla produzione e distribuzione dei pasti, così come compilato dall'O.E. in sede di offerta. Nelle scuole in cui lo svolgimento dei moduli pomeridiani comporti la variazione del numero dei pasti giornalieri nell'arco della settimana, l'O.E. adeguerà l'organico in funzione di tali variazioni. L'O.E. è tenuto a incrementare sia il monte ore che il numero del personale laddove ciò sia necessario per garantire l'erogazione del servizio nel rispetto dei principi organizzativi stabiliti nel presente Accordo Quadro.

Resta inteso che l'O.E. deve assicurare altresì un adeguato numero di personale per lo svolgimento di tutte le attività connesse, comprese quelle di distribuzione dei cestini freddi laddove richiesto, di rigoverno dei refettori /aule a inizio e fine servizio, ecc.

Entro gg. 30 dall'aggiudicazione ed all'inizio di ogni successivo anno scolastico, l'IA dovrà trasmettere all'Amministrazione comunale l'elenco nominativo di tutto il personale impiegato per l'espletamento del servizio come da offerta (con indicazione delle qualifiche possedute, posizione contributiva ed assicurativa) corredato di copie dei contratti stipulati, piano sanitario, disposizioni organizzative, piano di formazione.

L'IA ha l'obbligo di nominare e comunicare alla Amministrazione comunale (SA), 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

Il Responsabile del Servizio deve:

- Garantire quotidianamente la reperibilità dalle h. 8,00 alle h. 16,00;
- Espletare funzioni di programmazione, coordinamento, supervisione e controllo, di tutto il personale impiegato in relazione ad ogni attività inerente all'esecuzione del servizio;
- Garantire il regolare e continuo svolgimento del servizio in stretto rapporto di collaborazione con l'ente appaltante e gli altri soggetti interessati (es. Autorità scolastiche, Autorità sanitaria);

L'impresa ha l'obbligo di comunicare formalmente tutti i contatti telefonici e informatici del personale responsabile e garantire la presenza degli stessi in occasione di incontri di verifica sul funzionamento del servizio, con rappresentanti dell'utenza e della scuola.

In ogni caso di assenza o impedimento di responsabili, la ditta aggiudicataria dovrà tempestivamente comunicare il nominativo di un sostituto.

L'IA è tenuto all'osservanza di tutte le norme e prescrizioni contenute nei contratti collettivi di lavoro e nelle leggi e regolamenti sulle assicurazioni sociali e previdenziali, sulla prevenzione infortuni, sulla tutela dei lavoratori, sull'igiene del lavoro ed in generale di tutte le norme vigenti e che saranno emanate in materia nel corso dell'appalto, restando sin d'ora il Committente esonerato da ogni responsabilità al riguardo e ciò senza diritto ad alcuno speciale compenso.

L'IA è, inoltre, obbligato ad attuare nei confronti dei propri dipendenti addetti al servizio oggetto del presente appalto e, se cooperative anche nei confronti dei soci, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro alla data dell'offerta, nonché a corrispondere i dovuti contributi previdenziali nella misura, nei termini e con le modalità stabilite dalle leggi e dai contratti collettivi.

Tutto il personale impiegato deve possedere adeguata e certificata professionalità nonché conoscenza delle norme di igiene della produzione degli alimenti nonché di quelle relative alla sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale dell'IA, in particolare gli ASM incaricati del servizio di ristorazione (preparazione dei locali, ricevimento pasti, servizio, scodellamento, rigoverno, pulizia e sanificazione) saranno tenuti ad indossare le divise, camici, cuffiette, mascherine e copri-scarpe, all'arrivo nei singoli plessi da servire.

L'IA ha l'obbligo, per l'intera durata del contratto, di impiegare tutte le figure professionali indicate in sede di offerta, in riferimento all'entità numerica, alle posizioni funzionali di organigramma ed al monte ore complessivo di lavoro, assicurando in ogni caso l'immediata sostituzione del personale temporaneamente assente.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicati all'Amministrazione comunale

Nel corso dell'esecuzione del contratto, l'IA, a richiesta della Amministrazione comunale, entro e non oltre gg 2 lavorativi dalla ricezione dell'istanza, dovrà fornire tutta la documentazione atta a verificare inequivocabilmente il rispetto della presenza costante dell'organico dichiarato in fase di offerta e ad esibire copie dei contratti stipulati con i propri dipendenti impiegati nel servizio.

L'IA dovrà tenere indenne l'Amministrazione comunale da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio di cui al presente appalto, restando quest'ultima estranea al rapporto di lavoro intercorrente fra l'appaltatore ed i suoi dipendenti.

L'IA deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza, da indossare durante le ore di servizio; tali indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante nome dell'IA, nome e cognome del dipendente e relativo ruolo. Dovranno essere previsti indumenti differenziati per la fase di produzione, confezionamento, distribuzione pasti, lavori di pulizia. L'IA deve inoltre fornire a tutto il personale zoccoli anatomici con puntale rinforzato nonché mascherine antisaliva e guanti monouso, per l'impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzanti.

Essa deve altresì dotare il proprio Centro di cottura nonché le zone di preparazione individuate presso ciascun plesso al momento del servizio, di un numero minimo di 4 kit di camici, mascherine, cuffie e copri-scarpe monouso, occorrenti per eventuali sopralluoghi che il personale comunale e/o della locale ASL intendano effettuare.

Art. 12 PRESCRIZIONI SANITARIE E COMPORTAMENTALI

L'IA deve garantire che il personale impiegato nell'esecuzione del servizio sia in possesso di tutti i requisiti previsti dalle normative igienico/sanitarie vigenti; a tal fine, deve predisporre un piano sanitario specifico, al fine di ottemperare alle norme previste dal D. Lgs 81/08 e successive modificazioni e integrazioni. Essa dovrà assicurarsi che tutto il personale addetto a manipolazione, preparazione, trasporto e distribuzione pasti abbia acquisito specifica formazione secondo le modalità ed i tempi previsti dalla D.G.R. Campania n.797/06, dal D.D. n.46/05 e dal D.D. n.9/06.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti deve:

- Evitare che i contenitori termici per il trasporto delle vaschette dei pasti, le ceste per la frutta, le confezioni di acqua minerale siano a contatto per terra, anche durante la fase di scarico;
- Mantenere accuratamente pulite le ceste contenenti pane e frutta;
- Sospendere la distribuzione e richiedere la sostituzione delle pietanze al Centro di cottura, contestualmente segnalando l'accaduto alla Amministrazione comunale, nel caso in cui, al momento dell'apertura delle vaschette, venissero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenza corpi estranei ecc.);
- Servire i pasti con la necessaria cura in accordo con gli insegnanti;
- Gestire le **eccedenze alimentari** con le **modalità previste nel DM 10.03.2020** e le **“Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti” del 16 aprile 2018**;
- Effettuare le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti quotidianamente.

L'IA si impegna a garantire durante l'interno periodo contrattuale l'osservanza a qualsivoglia disposizione normativa sanitaria, in qualunque sequenza temporale emessa, in materia di contenimento da contagio microbiologico e virale.

L'IA si impegna inoltre, a garantire durante l'interno periodo contrattuale l'osservanza a qualsivoglia disposizione normativa sanitaria, in qualunque sequenza temporale emessa, in materia di food defence.

Art. 13 VARIAZIONE DEI PASTI

Qualora l'IA intendesse predisporre variazioni nelle preparazioni, dovrà inoltrare richiesta scritta all'Amministrazione comunale con relative grammature di tutti gli ingredienti delle variazioni proposte, laddove questi non siano già previsti nelle tabelle dietetiche. Tali variazioni, sempre a cura dell'IA, prima di essere realizzate, dovranno essere validate dall'ASL di riferimento.

L'IA dovrà inoltre recepire scrupolosamente le variazioni di menù eventualmente richieste dalla SA per motivazioni di carattere sanitario, religioso, ecc., inoltrate dall'Amministrazione comunale previa elaborazione e validazione dell'ASL di appartenenza.

Art. 14 TRASPORTO E CONSEGNA PASTI DAL CENTRO COTTURA

Laddove, al terminale di consumo siano presenti sia scuole materne che primarie, usufruenti del servizio mensa in momenti differiti, l'IA dovrà garantire la consegna dei pasti in ragione dell'orario di consumo previsto. Quindi dovranno essere previste più consegne differenziate per garantire che i pasti arrivino ai rispettivi terminali di consumo, garantendo non solo la sicurezza alimentare, ma mantenendo anche la massima qualità organolettica.

La fase di trasporto deve essere organizzata in modo da non superare il limite massimo di 25 minuti dalla partenza dal centro cottura, ove presente, fino ai terminali di consumo; le temperature dei pasti durante la fase di trasporto fino alla fase di somministrazione devono essere gestite in accordo alla normativa vigente, in particolare, ai Reg. CE 852/04, Reg. CE 853/04, Reg. UE 625/2017, Reg. CE 178/02 e Decreto 1 aprile 1988, n. 178.

Per il trasporto dei pasti, l'appaltatore si impegnerà ad utilizzare sistemi idonei al mantenimento della temperatura, secondo le moderne tecnologie.

14.1 Tipologia dei mezzi di trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti e assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari, rapportata al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali. In particolare, il vano di carico dovrà essere separato dal vano di guida. I mezzi non dovranno essere

utilizzati per il trasporto promiscuo di pasti con altro materiale ed essere facilmente lavabili e sanificabili. È fatto obbligo di provvedere alla regolare sanificazione dei mezzi utilizzati e di effettuare il carico in modo tale che il trasporto non determini contaminazione degli alimenti trasportati.

L'IA deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto dei pasti, in linea a quanto suggerito dai CAM (**almeno euro 5**). L'IA deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: elenco dei veicoli, costruttore, modello, categoria, classe, motopropulsore (a combustione interna, elettrico, ibrido), tipo di alimentazione, classe di omologazione ambientale, targhe dei mezzi di trasporto, copia delle carte di circolazione e assicurazione, se già disponibili. Nel caso di mezzi locati, occorre fornire unitamente alle altre informazioni richieste, anche i contratti di leasing.

14.2 Piano dei trasporti

L'IA, almeno 10 giorni prima dell'avvio del servizio di ogni anno scolastico, dovrà predisporre un piano dei trasporti relativo alla consegna dei pasti ai vari plessi scolastici, comprensivo delle seguenti indicazioni:

- a) I luoghi di partenza e ciascuna sede di destinazione;
- b) Il giro di consegna;
- c) Gli orari di partenza e quelli previsti di arrivo;
- d) La tipologia dei mezzi di trasporto;
- e) Il numero dei mezzi di trasporto utilizzati;
- f) La targa dei mezzi di trasporto utilizzati;
- g) Il numero delle persone impiegate per il servizio di trasporto;

La congruenza dei percorsi sarà verificata attraverso la app. Via Michelin.

Eventuali modifiche agli orari concordati o ai percorsi identificati saranno tempestivamente comunicate alla SA.

L'accesso di mezzi di trasporto nelle aree scolastiche dovrà avvenire previa verifica della non presenza di bambini nell'area esterna interessata dal percorso dei mezzi.

Nel caso in cui l'automezzo debba accedere al cortile interno della scuola, dovranno essere attuate cautele nelle fasi di apertura dei cancelli di accesso all'area, in particolare se dotati di sistemi automatici di apertura; le operazioni di apertura e chiusura di detti cancelli dovrà avvenire sotto controllo visivo (fino a completa chiusura) di un addetto dell'Appaltatore, atto a controllare che non possa verificarsi la presenza di persone nell'area di manovra o l'introduzione di persone non autorizzate nell'area scolastica.

In ogni caso i mezzi di trasporto nelle aree scolastiche dovranno circolare a passo d'uomo; il percorso dei mezzi riguarderà esclusivamente i percorsi indicati come carrabili. È fatto tassativamente obbligo al vettore di esporre il tesserino personale di identificazione. In nessun caso i pasti pronti potranno essere abbandonati all'esterno degli edifici scolastici in assenza di un addetto al ritiro.

Al momento della consegna dei pasti, dovrà essere rilasciato un documento riportante il numero dei pasti consegnati e i nominativi dei destinatari dei pasti per diete speciali.

14.3 Adempimenti utenti celiaci o con intolleranze alimentari

L'IA dovrà possedere, all'interno del centro di cottura, un locale-cucina specifico per la produzione di pasti caldi differenziati per celiaci, con relative autorizzazioni sanitarie, corredato da tutto il necessario per la preparazione e lo stoccaggio del cibo ad uso esclusivo (pentolame, stoviglie, armadi, frigorifero, forno, fuochi, mestoli, materie prime ecc.).

Tale locale dovrà essere separato totalmente dagli ulteriori locali-cucina al fine di assicurare l'assenza di contaminazione ambientale ed alimentare.

Il personale adibito a tale ambiente:

- dovrà essere opportunamente formato a mezzo di specifico corso, l'IA è tenuta a produrre alla SA, la relativa certificazione;
- non dovrà essere adibito ad altre tipologie di preparazione pasti in contemporanea a quello oggetto del

presente articolo.

Tutte le richieste inerenti ai cibi per alunni celiaci saranno evase esclusivamente all'interno del suddetto locale cucina.

L' I.A deve utilizzare esclusivamente:

- Materie “naturalmente” prive di glutine (carne, pesce, latte, uova, mais, riso, patate, ecc.);
- Prodotti dietetici senza glutine notificati dal Ministero della Sanità;
- Prodotti presenti nel registro nazionale di cui all'art.7 del D.M. 08/06/2001 – Alimenti senza glutine.

Lo stoccaggio deve avvenire in armadi e contenitori dedicati esclusivamente a tale funzione.

Il confezionamento del pasto deve avvenire in contenitori ad uso esclusivo, opportunamente etichettati o contrassegnati ed indicanti la natura del pasto (es. senza glutine, senza latte, senza uovo ecc.) e chiusi ermeticamente in maniera da evitare contaminazioni durante il trasporto.

Tutte le suddette operazioni devono essere previste nel piano di autocontrollo e rigorosamente documentate.

Per tutti gli alimentaristi è necessario un aggiornamento tramite specifiche lezioni da inserire nel corso di formazione.

L'IA deve garantire il totale rispetto delle prescrizioni redatte dalla locale Asl relativamente a tutti gli alunni affetti da intolleranze alimentari, i cui nominativi, con indicazione dei plessi, sezioni di appartenenza e menù differenziati, verranno ad essa inoltrati dal Servizio P.I.

L'IA, relativamente alla preparazione dei pasti differenziati, dovrà provvedere alla formazione ed all'aggiornamento delle succitate figure attraverso la frequenza di un ulteriore modulo di minimo h. 2, erogato da figure professionali riconosciute e con competenze a riguardo.

I genitori degli alunni celiaci o affetti da intolleranze/allergie alimentari provvederanno in proprio a richiedere la variazione della tabella dietetica al SIAN dell'ASL di appartenenza e a consegnarla al Comune appositamente vidimata.

L'IA dovrà attenersi rigorosamente a quanto prescritto.

Art. 15 CARTA DEL SERVIZIO E COMUNICAZIONE INIZIALE

L'IA è obbligato alla redazione e pubblicazione della “**Carta del Servizio di Refezione Scolastica**” riepilogativa di tutto quanto richiesto dal presente Capitolato, dalle normative in materia, dai CAM, e di quanto proposto con la propria offerta tecnica.

La “Carta del Servizio di Refezione Scolastica”, ai sensi decreto del Presidente del Consiglio dei Ministri del 7 giugno 1995, pubblicato sulla G.U. n.138 del 15.06.95, e della ulteriore vigente normativa in materia, deve indicare almeno:

- I principi generali;
- Caratteristiche dell'IA (generali ed in relazione al servizio);
- Specifiche del servizio con particolare riferimento alle misure di sostenibilità ambientale;
- Standard ed impegni di qualità;
- Educazione alimentare;
- Educazione ambientale (con riferimento all'alimentazione);
- Le modalità di segnalazioni, suggerimenti, reclami, ecc.

La “Carta del Servizio di Refezione Scolastica” è sottoposta al vaglio ed approvazione dell'Amministrazione comunale che ne controlla il contenuto con riferimento al rispetto di quanto sopra indicato e ne autorizza la pubblicazione con la sottoscrizione; qualora necessario e/o richiesto dall'Amministrazione/utenti, essa dovrà essere oggetto di revisione sulla base dei report forniti dalle seguenti attività curate dall'IA:

- Esiti delle verifiche degli standard qualitativi come sopra indicati;
- Auto-controllo del servizio erogato mediante check-list;
- Coinvolgimento continuo e costante di tutti i fruitori mediante sondaggi.

L'IA è obbligata ad attuare, prima dell'avvio del servizio, **una iniziativa di comunicazione** efficace organizzando una manifestazione pubblica, previa idonea pubblicità, al fine di pubblicizzare la “Carta del Servizio di Refezione Scolastica”.

Art. 16 GESTIONE IN FORMA ELETTRONICA

L'IA deve assicurare, con onere economico a suo carico, la gestione in forma elettronica del servizio di prenotazione e pagamento pasti, utilizzando il servizio tuttora in uso presso l'Ente. Laddove la SA non fosse provvista di applicativo, sarà cura dell'IA fornire un adeguato sistema per la gestione in forma elettronica.

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 definire in modo semplice le varie fasce ISEE in base alle quali addebitare il costo dei pasti prenotati, di verificare l'introito delle rette, 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'IA 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'IA 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'IA 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'IA 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'IA garantirà, a sua cura e spese, 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.

Al fine di non disperdere gli investimenti già fatti dalle amministrazioni comunali aderenti all'AQ, l'I.A. del lotto 2, si obbliga, relativamente all'applicativo sw ad usare:

- per il Comune di Saviano il SW SCHOOL WEB della società ITCLOUD riconoscendo al Comune di Saviano € 6.457,00 oltre IVA per ogni anno di adesione all'AQ. Tutti i costi di integrazione alla piattaforma sono a carico dell'IA (compresi quelli necessari alla interfaccia PagoPa).;
- per il Comune di Scisciano il SW SCHOOL NET della società ETICASOLUZIONI. Tutti i costi di

integrazione alla piattaforma sono a carico dell'IA (compresi quelli necessari alla interfaccia PagoPa).

Art. 17 PULIZIA DEI LOCALI

L'IA deve utilizzare prodotti detergenti, disinfettanti o disinfestanti, in accordo a quanto definito dai CAM (DM 51 del 29 gennaio 2021, in GURI n. 42 del 19 febbraio 2021 e Decreto Correttivo n. 24 settembre 2021 del Ministero della Transizione ecologica). L'IA 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'IA 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. 24.5.2012 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 super concentrati, 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'IA, per attestare la rispondenza di tali prodotti ai «criteri ambientali minimi» 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. 24.5.2012.

La SA potrà richiedere all'IA 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. 18 CONTROLLI DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

È facoltà della SA effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune anche presso il Centro di cottura, controlli ulteriori rispetto a quelli previsti dai CAM di cui al DM 10.03.2020, per verificare la rispondenza delle prestazioni rese dall'appaltatore e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati, agli impegni alle prescrizioni del presente Accordo Quadro ed agli impegni contrattuali assunti.

Gli organismi preposti al controllo qualitativo, quantitativo ed eventualmente analitico sono:

- 1) Il Direttore dell'Esecuzione del Contratto, di cui all'art. 114 del D.lgs 36/2023
- 2) Organo preposto alla verifica di conformità di cui all'art. 116 del D.lgs 36/2023
- 3) Commissione di Sorveglianza (Art.19);
- 4) Il Servizio dell'ASL competente per territorio (su richiesta della Amministrazione comunale);
- 5) I Tecnici incaricati dalla SA.

A titolo esemplificativo i controlli potranno riguardare: quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche (da verificarsi su una media di 5 porzioni al netto del peso degli involucri); tipologia e caratteristiche merceologiche dei prodotti alimentari; ricevimento delle derrate acquistate; modalità di stoccaggio della merce; temperatura di servizio e dei frigoriferi; data di scadenza dei prodotti; modalità di lavorazione delle derrate; modalità e temperature di cottura; modalità e temperature di veicolazione e distribuzione del pasto; funzionamento degli impianti; stato igienico degli impianti, delle attrezzature e dei locali e delle relative zone esterne; comportamento e igiene degli addetti; presentazione e gradevolezza dei piatti; modalità di sanificazione; registrazioni derivanti dall'applicazione del sistema di autocontrollo; idoneità di attrezzature e locali.

Il DEC inoltre avrà facoltà di PRELEVARE campioni di materie prime, alimenti o pietanze già pronte per il consumo, per effettuare analisi chimico-fisiche e microbiologiche presso laboratori accreditati e selezionati dal DEC stesso. I prelievi dei campioni saranno su base mensile (2 campioni al mese) e le spese relative alle suddette analisi saranno di competenza dell' IA.

Tutte le figure sopra elencate saranno tenute ad indossare, al momento del sopralluogo camici, guanti, cuffiette per capelli e salvascarpe (tutti MONOUSO) forniti dalla IA e conservati nelle zone di preparazione del personale ASM, precedentemente individuate all'Art. 12.

Potranno essere eseguiti prelievi di campioni alimentari e non, per sottoporli ad analisi di laboratorio.

Eventuali sostituzioni o reintegro di attrezzature, che si rendano necessari per mancanza o inidoneità, sono a totale carico dell'IA, che deve provvedere direttamente, entro 10 gg. dalla data di riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza, la SA provvederà alle sostituzioni ed ai reintegri delle attrezzature, dandone comunicazione scritta all'IA ed addebitando le spese.

Art. 19 COMMISSIONE DI SORVEGLIANZA E DEC

In affiancamento alla figura del DEC, Direttore Esecuzione del Contratto saranno individuati, a cura della SA altri 6 nominativi, di cui 3 scelti tra il personale della SA e prontamente comunicati all'IA prima dell'avvio del contratto.

I restanti 3 nominativi saranno individuati tra i genitori degli alunni (1 genitore per Istituto) e identificati all'inizio di ciascun anno scolastico mediante comunicazione alla SA da parte dei singoli Istituti.

Art. 20 AUTOCONTROLLO SECONDO IL SISTEMA H.A.C.C.P.

L'IA, ai sensi della vigente normativa in materia (D. Lgs 193/2007), deve mettere in atto un sistema di autocontrollo aziendale (Piano di autocontrollo) per garantire l'igiene dei prodotti alimentari in tutte le sue fasi di lavorazione, somministrazione, preparazione, trasformazione, confezionamento e trasporto avvalendosi dei principi del sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) effettuando un'analisi dei rischi al fine di tutelare il consumatore finale.

L'IA dovrà redigere il Piano di autocontrollo ai sensi del Reg CE 852/2004 e del D. Lgs 193/07 nonché delle linee guida generali sull'applicazione delle procedure riferite ai principi del sistema HACCP redatte dalla Commissione Europea ispirate ai principi enunciati nel "Codex Alimentarius" CAC/RCP 1-1996 Rev 4- 2003. Il piano deve essere conservato all'interno dei centri di produzione pasti per l'esibizione agli incaricati del controllo da parte della Amministrazione comunale. Con la stipula del contratto di affidamento del servizio, l' IA assume la titolarità e la responsabilità piena degli adempimenti previsti nei piani HACCP. Tutto il personale occupato nelle diverse fasi di erogazione del servizio deve essere a conoscenza del piano di autocontrollo e di eventuali adeguamenti. L'applicazione del piano di autocontrollo deve essere documentabile e la SA ha facoltà, in qualsiasi momento, di verificarne la corretta applicazione.

La ditta affidataria deve uniformarsi al D. Lgs. 193/2007 in attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore (Pacchetto igiene - Reg. CE 852, 853 e 854 del 2004), nell'assicurare l'igiene dei prodotti alimentari e nell'individuare nelle sue attività, i processi, le fasi e le operazioni che potrebbero essere pericolosi per la sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'HACCP.

Ai sensi del Reg. CE 852/04 sarà comunicato dall'IA, il nominativo Responsabile dell'Industria Alimentare che è obbligato a garantire che tutte le azioni relative alla manipolazione degli alimenti (preparazione, trasformazione, fabbricazione, confezionamento, deposito, trasporto, distribuzione e la somministrazione) siano effettuate rispettando le buone prassi igienico-sanitarie e che deve inoltre valutare eventuali criticità presenti all'interno della filiera alimentare e quindi approntare misure efficaci per la riduzione (o l'eliminazione) dei rischi eventualmente presenti, modificando, se del caso, il piano di autocontrollo (redazione del manuale HACCP) relativo alla Azienda alimentare in cui opera.

È a completo carico dell'IA la manutenzione ordinaria dei locali, delle attrezzature, degli arredi e degli elettrodomestici secondo le frequenze indicate nel proprio manuale HACCP, finalizzata al mantenimento del buon funzionamento ed utilità degli stessi ed al mantenimento delle normali condizioni di sicurezza.

L'IA deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti e garantire la qualità e la conformità richiesta dal presente capitolato. L'IA è sempre tenuto a fornire, su richiesta della SA, i certificati analitici in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La certificazione del risultato dei controlli eseguiti è conservata dal fornitore, visionabile in qualunque momento da parte della SA. L'IA è tenuta a informare con immediatezza la SA di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

L'IA è obbligato a fornire con immediatezza al Committente ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, l'IA, avvalendosi di laboratorio accreditato ed iscritto nell'elenco ufficiale del Ministero della Sanità, deve effettuare analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari nonché sulle superfici e sugli utensili, con cadenza almeno mensile, comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi.

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

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'IA dovrà provvedere alle modifiche del piano concordato con gli uffici preposti della SA, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

L'IA relazionerà mensilmente alla SA in merito ai controlli effettuati, esibendo copia di tutte le analisi effettuate.

Art. 21 CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'IA è tenuto, alla preparazione giornaliera di un pasto in più rispetto a quelli prenotati, da riporre in appositi contenitori sigillati e da conservare, a cura del proprio personale, in frigorifero a temperatura di 0°C per le 72 ore successive.

I contenitori, riportanti contenuto, luogo, data, ora di prelievo, generalità dell'operatore che lo ha effettuato, devono essere da questi sottoscritti con firma leggibile.

Art. 22 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale dell'IA o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, la SA e l'IA dovranno in reciprocità darsi un preavviso di almeno 24 ore.

Nel caso in cui la SA e/o le Dirigenze scolastiche abbiano provveduto, con tale preavviso, a dare notizia all'IA della sospensione delle attività didattiche e, quindi, anche del servizio di refezione, nessun indennizzo potrà essere richiesto dall'IA alla Amministrazione comunale.

La totale interruzione del servizio per causa di forza maggiore non dà luogo ad alcuna responsabilità per entrambe le parti, intendendosi per essa qualunque fatto eccezionale e imprevedibile (mancata erogazione di acqua o di energia elettrica, calamità naturali, epidemie ecc) che le parti non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza richiesta nell'esecuzione del contratto.

Art. 23 NORME DI PREVENZIONE, DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA – VALUTAZIONE DEI RISCHI

È fatto obbligo all'IA, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di "Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" D. lgs n. 81 del 09/04/2008. L'IA entro trenta giorni dall'inizio delle attività, deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro ai sensi del D.lgs. 81/2008 articoli. 28 e 29.

Il Committente, ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. 81/2008, al fine di eliminare i rischi derivanti da interferenze, ha elaborato il DUVRI (*Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze*) allegato alla documentazione di gara, nel quale sono riportate le misure che l'IA deve adottare per l'eliminazione delle interferenze. L'IA con l'inizio del servizio è obbligata a mettere in atto e a rispettare scrupolosamente tali misure.

In adempimento agli articoli 18 e 26 del D. lgs n. 81/2008 nell'ambito dello svolgimento di attività in regime d'appalto o subappalto, il personale occupato dall'IA deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore o la matricola dello stesso e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera.

E' fatto divieto al personale dell'IA di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo capitolato speciale, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature.

Presso i luoghi di somministrazione dei pasti l'IA, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione del Committente, oltre che del personale operante, le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione che dovranno essere adeguate al D.M. 14.06.2002 per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di somministrazione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione dei committenti e della SA o del personale da questo incaricato.

Art. 24 CONFORMITÀ A STANDARD SOCIALI MINIMI

Ai sensi del D.M. 06.06.2012 recante Guida per l'integrazione degli aspetti sociali negli appalti pubblici", il servizio, oggetto del presente appalto, deve essere prodotto in conformità con gli standard sociali minimi in materia di diritti umani e di condizioni di lavoro lungo la catena di fornitura (da ora in poi "standard"), definiti dalle leggi nazionali dei Paesi ove si svolgono le fasi della catena, ed in ogni caso in conformità con le Convenzioni fondamentali stabilite dall'Organizzazione Internazionale del Lavoro e dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite.

Gli standard sono riportati nella dichiarazione di conformità allegata al presente Accordo Quadro, che deve essere sottoscritta dall'offerente prima della sottoscrizione del contratto e, in ogni caso, prima dell'avvio del servizio sotto riserva di legge (Allegato B Dichiarazione di conformità a standard sociali minimi).

Al fine di consentire il monitoraggio, da parte della SA, della conformità agli standard, l'aggiudicatario sarà tenuto a:

1. informare fornitori e sub fornitori coinvolti nella catena di fornitura dei beni oggetto del presente appalto, che l'Amministrazione aggiudicatrice ha richiesto la conformità agli standard sopra citati nelle condizioni di esecuzione del presente appalto;
2. fornire, su richiesta dell'Amministrazione aggiudicatrice ed entro il termine stabilito, le informazioni e la documentazione relativa alla gestione delle attività riguardanti la conformità agli standard e i riferimenti dei fornitori e sub fornitori coinvolti nella catena di fornitura;
3. accettare e far accettare dai propri fornitori e sub-fornitori, eventuali verifiche ispettive relative alla conformità agli standard, condotte dalla SA o da soggetti indicati e specificatamente incaricati allo scopo da parte della SA stessa;
4. intraprendere, o a far intraprendere dai fornitori e subfornitori coinvolti nella catena di fornitura, eventuali ed adeguate azioni correttive (es.: rinegoziazioni contrattuali), entro i termini stabiliti dalla SA, nel caso che emerga, dalle informazioni in possesso della SA, una violazione contrattuale inerente la non conformità agli standard sociali minimi lungo la catena di fornitura;
5. dimostrare, tramite appropriata documentazione fornita alla SA, che le clausole sono rispettate, e a

documentare l'esito delle eventuali azioni correttive effettuate. La violazione delle presenti clausole contrattuali comporta l'applicazione delle sanzioni previste dal presente Accordo Quadro

Art. 25 GARANZIE

25.1 Garanzia definitiva

L'IA è obbligata a costituire una garanzia fideiussoria o cauzionale, come previsto dall'art. 117 del D. Lgs 36/2023, pari al 10% dell'importo contrattuale, consistente in una fideiussione bancaria o in una polizza assicurativa avente validità fino all'emissione del certificato di regolare esecuzione.

Essa dovrà prevedere espressamente la sua operatività entro 15 gg. dalla richiesta scritta dell'Amministrazione comunale, la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del C.C.

La garanzia verrà svincolata, come previsto dall'art. 117. del D. Lgs 36/2023.

La mancata costituzione della garanzia di cui al presente articolo determinerà la revoca dell'affidamento.

25.2 Garanzia rata di saldo

Il pagamento della rata di saldo è subordinato alla costituzione di una cauzione o di una garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa pari all'importo della medesima rata di saldo maggiorato del tasso di interesse legale applicato per il periodo intercorrente tra la data di emissione della verifica di conformità e l'assunzione del carattere di definitività dei medesimi.

Art. 26 RESPONSABILITÀ VERSO TERZI – ASSICURAZIONE

L'IA è responsabile, penalmente e civilmente, di tutti i danni di qualsiasi natura che possano derivare a persone o cose (inclusi avvelenamenti ed intossicazioni conseguenti all'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati e/o avariati) in dipendenza dell'esecuzione del presente appalto, esonerando il Committente da qualsiasi responsabilità penale, civile ed amministrativa.

A tale scopo deve munirsi, a proprie spese, di idonea polizza di RCT-RCO (responsabilità civile verso terzi e prestatori di lavoro) per responsabilità civile verso terzi, per sinistro, per danni a persone, cose e/o animali;

L'Assicurazione RCT dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimale unico non inferiore ad € 10.000.000,00 (dieci milioni) per ogni sinistro e per anno assicurativo.

L'Assicurazione RCO riguardo danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'IA durante l'esecuzione del servizio l'IA dovrà essere stipulata con un massimale non inferiore ad €5.000.000 (cinque milioni).

La polizza deve prevedere anche quelle di responsabilità del prodotto utilizzato, includendo i danni cagionati dai generi somministrati durante il periodo di validità della garanzia ad esclusione dei danni derivanti da vizio di origine del prodotto.

Le polizze, debitamente quietanzate, devono essere presentate dall'IA al Committente prima della stipulazione del contratto.

L'esistenza di tale polizza non libera l'IA dalle proprie responsabilità, avendo essa solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Art. 27 MANCATA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'IA che rinunci alla stipulazione del contratto perderà il diritto al recupero della cauzione provvisoria versata e dovrà risarcire il danno subito dall'Amministrazione comunale e di tanto sarà notiziata l'ANAC per le attività di competenza.

Art. 28 LICENZE E AUTORIZZAZIONI

L'IA deve provvedere alla registrazione, ai sensi dell'art.6 Reg. CE 852/04 e a quant'altro previsto dalle vigenti norme di legge e regolamenti, per l'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato.

Art. 29 SALVAGUARDIA LIVELLI OCCUPAZIONALI

Ai fini della salvaguardia dei livelli occupazionali l'IA è tenuto all'integrale applicazione di quanto sancito dalla normativa vigente (D.Lgs. 36/2023).

Art. 30 CONTESTAZIONI ALL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

L'Amministrazione comunale farà pervenire all'IA, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni eventualmente rilevate dagli organi di controllo e le prescrizioni alle quali essa dovrà uniformarsi entro gg.3 dalla data di ricezione. Se entro tale data l'IA non fornisce nessuna controprova o giustificazione, l'Amministrazione comunale applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

Art. 31 PENALI

L'Amministrazione, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione. La sanzione sarà applicata dopo formale contestazione ed esame delle eventuali controdeduzioni dell'Appaltatore, le quali devono pervenire entro 10 gg. dalla data di contestazione.

Qualora la contestazione risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione. Ove le osservazioni e le contestazioni si configurino come inadempienze dell'impresa nell'esecuzione del contratto, saranno applicate le seguenti penali:

- € 300,00 ogniqualvolta viene negato l'accesso presso il Centro di cottura agli incaricati dall'A.C. ad eseguire i controlli di conformità al capitolato;
- € 200,00 per la mancata o ritardata consegna della prevista documentazione all'A.C.;
- € 150,00 per carenza igienica dei tavoli o dei banchi adibiti a tavolo;
- € 150,00 per la mancata manutenzione e la pulizia dei carrelli;
- € 200,00 per ciascuna non conformità rilevata nella documentazione relativa all'autocontrollo;
- € 200,00 per il mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle norme in materia e dal presente C.S.A.;
- € 150,00 per ogni violazione di quanto stabilito dal menù (giornaliero o mensile).
- € 100,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste.
- € 1.000,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei (insetti, pietruzze, frammenti di plastica o di terra ecc.) nei pasti consegnati dalla ditta;
- € 100,00 per ogni ritardo o anticipo nella consegna dei pasti o dei cestini freddi;
- € 50,00 per ogni pasto in meno rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico, comprese le diete speciali ed i cestini freddi, ovvero non consegnato o respinto;
- € 150,00 per ogni mancato rispetto delle temperature e/o dei tempi di veicolazione previsti dalla normativa sanitaria;
- € 200,00 per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme
- € 150,00 per ogni mancato rispetto del rapporto 1/30 utenti REFEZIONISTI;

Specifiche tecniche relative all'igiene degli alimenti;

- € 5.000,00 per ogni analisi microbiologica rilevante germi patogeni, salvo i provvedimenti dell'autorità preposta;
- € 200,00 per mancata conservazione dei campioni di cui all'art. 18 del presente capitolato;
- € 150,00 per carenza igienica degli autisti, dei contenitori, dei mezzi di trasporto dei pasti etc.;
- € 1.000,00 per rinvenimento di prodotti alimentari scaduti presso i centri cottura e nella singola sede di distribuzione;
- € 200,00 per mancata consegna agli incaricati dell'A.C. della documentazione inerente la messa in atto del sistema H.A.C.C.P.,
- € 100,00 per assenza non comunicata del responsabile del servizio ex art. 8 del presente capitolato, senza

intervenuta sostituzione.

Qualora le inadempienze causa di penali si ripetessero più di due volte, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto. L'applicazione delle penali non impedisce comunque la risoluzione contrattuale.

Le penalità potranno essere erogate fino ad un massimo del 10 % dell'importo contrattuale.

Qualora le inadempienze causa di penali si ripetessero più di due volte, l'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto. L'applicazione delle penali non impedisce comunque la risoluzione contrattuale

Art. 32 SUBAPPALTO E DI CESSIONE DEL CONTRATTO

In considerazione della particolarità del servizio e la tipologia di utenza, il Subappalto E' CONSENTITO limitatamente al trasporto dal centro cottura ai terminali di consumo

Art. 33 VARIAZIONI DELLA RAGIONE SOCIALE

L'IA è tenuto a comunicare al Committente qualsiasi variazione intervenuta nella denominazione o ragione sociale dell'Impresa, indicando i motivi della variazione (fusione, trasformazione, etc.).

Art. 34 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell'art. 1456 del cod. civile e ferme restando le disposizioni di cui alle leggi speciali, costituiscono cause di risoluzione contrattuale le seguenti ipotesi:

- Perdita dei requisiti stabiliti in sede contrattuale;
- Apertura di una procedura penale a carico dell'IA;
- Messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'IA;
- Gravi violazioni e/o inosservanza delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitario;
- gravi violazioni ed inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo ex D. Lgs. n. 193/07;
- casi di gravi intossicazioni ed infezioni alimentari;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- interruzione del servizio senza giusta causa;
- subappalto totale o parziale non autorizzato del servizio;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- impiego di personale non dipendente dall'IA;
- frode, grave negligenza, inadempienze gravi o ripetute nell'esecuzione degli obblighi contrattuali e delle prescrizioni del presente Capitolato, nonché nel caso di mancata reintegrazione del deposito cauzionale;
- attribuzione di incarichi di lavoro subordinato o autonomo con dipendenti comunali cessati dal rapporto lavorativo che abbiano rivestito poteri autoritativi o negoziati nell'ultimo triennio lavorativo;
- quando l'IA non dia più affidamento circa le capacità tecniche ed organizzative.

Nelle ipotesi sopra indicate, il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato, a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione comunale di volersi avvalere di tale clausola risolutiva

Art. 35 RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dai casi indicati nel precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a gg. 15 dalla sua ricezione per l'adempimento.

A conclusione di detto termine e senza che l'IA abbia provveduto ad adempiere, il contratto si intende risolto di diritto e l'Amministrazione comunale inoltrerà all'IA richiesta di risarcimento dei danni subiti.

Art. 36 CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente.

Art. 37 INDICAZIONE CIG E TRACCIABILITÀ FLUSSI FINANZIARI

In particolare, si rammenta che l'IA assume gli obblighi di tracciabilità di cui alla predetta normativa, pena la nullità assoluta del contratto (legge n. 136 del 13 agosto 2010 e Linee Guida dell'ANAC ultima delibera n. 585 del 19 dicembre 2023)

Art. 38 PAGAMENTI – CONTROLLI IMPEGNI IN SEDE DI OFFERTA

Il pagamento in favore dell'IA sarà liquidato sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto.

L'autorizzazione alla liquidazione dell'importo dovuto sarà effettuata con apposita determinazione dirigenziale. Preliminarmente, all'adozione della predetta determinazione, viene compilato il registro di contabilità, che, a seguito sottoscrizione dell'IA, con o senza riserve, viene trasmesso al RUP per l'emissione del certificato di pagamento. La liquidazione sarà autorizzata, ai sensi dell'art. 113 bis del Codice, entro trenta giorni dall'adozione del predetto certificato di pagamento o dal decorso del termine per l'accettazione della fattura, se successiva.

Nel caso si debba procedere al recupero di importi, derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente Accordo Quadro o previste da altre norme/regolamenti in materia, la SA, contestualmente all'emissione del mandato, provvederà ad emettere apposita reversale di incasso, pari all'importo da recuperare.

Costituiscono presupposti per la liquidazione:

1. la fattura elettronica, riportante i dati relativi all'atto di affidamento, il codice identificativo di gara (CIG), il numero dei pasti erogati;
2. DURC regolare;
3. dichiarazione ex artt. 46 e 47 del DPR 445/2000, resa dal legale rappresentante dell'IA, in ordine alla regolare posizione tributaria nei confronti della SA..

In caso di ritardato pagamento, non sarà riconosciuto alcun interesse moratorio o comunque convenzionale rispetto a quello previsto dal C.C. art. 1282.

Art. 39 REVISIONE DEI PREZZI

Trascorso il primo anno contrattuale, il prezzo totale del pasto sarà soggetto a revisione, tenendo conto della variazione percentuale dell'indice ISTAT nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (F.O.I.) escluso tabacchi relativo al mese di giugno. L'eventuale richiesta di revisione prezzi dovrà essere inoltrata alla SA per iscritto entro il 31 luglio di ciascun anno, allegando la documentazione dimostrativa. La richiesta di revisione dei prezzi da parte dell'IA. non potrà essere in alcun caso retroattiva. La SA dopo aver verificato la richiesta di adeguamento Istat sulla base della documentazione prodotta dall'IA. provvederà ad autorizzare l'adeguamento dei prezzi.

Art. 40 OBBLIGO DI RISERVATEZZA E TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

L'IA dovrà impegnarsi a rispettare quanto previsto dalla normativa sul trattamento dei dati personali (DECRETO LEGISLATIVO 30 giugno 2003, n. 196 - GDPR - Regolamento 2016/679 e ulteriori provvedimenti del Garante in materia).

L'IA avrà l'obbligo di mantenere riservati TUTTI i dati e le informazioni, di cui venga in possesso e/o a conoscenza durante l'espletamento del servizio, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del servizio. In

particolare, tutti gli obblighi in materia di riservatezza dovranno essere rispettati anche in caso di cessazione dei rapporti contrattuali in essere con la SA. Allo scadere del contratto o in caso di cessazione anticipata dello stesso, l'IA si impegnerà a non effettuare la gestione dei dati di cui sopra, salvo che su espressa richiesta della SA, provvedendo alla loro cancellazione al decorrere dei due anni dalla data di emissione del certificato di verifica di conformità.

L'obbligo di cui sopra non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio.

L'IA è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e risorse, degli obblighi di riservatezza anzidetti.

In caso di inosservanza dei predetti obblighi, la SA avrà la facoltà di dichiarare risolto il contratto, ferma restando ogni azione per il risarcimento del danno.

Art. 41 SPESE

Tutte le spese, tasse, diritti di segreteria, incluse le spese di pubblicazione, ecc. relative e conseguenti alla gara ed alla stipulazione e registrazione del contratto principale, la cui forma è quella pubblico-amministrativa, ivi comprese le eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico dell'IA.

I contratti specifici saranno sottoscritti con scrittura privata.

Parimenti sono a carico dell'IA tutte le spese, imposte, tasse e autorizzazioni comunque denominate, nessuna esclusa, inerenti all'esecuzione del servizio, come previsto dal presente Capitolato.

Art. 42 DEFINIZIONE DELLE CONTROVERSIE

Per le controversie che eventualmente dovessero insorgere tra il Comune e la ditta aggiudicataria sia durante il periodo contrattuale sia al termine dello stesso, non risolte mediante composizione bonaria, è competente il Foro Napoli

Art. 43 DISPOSIZIONI FINALI

Il presente appalto è soggetto oltre che all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate, al rispetto della normativa in materia e con particolare riferimento al rispetto della normativa in materia refezione scolastica.

L'IA è tenuto comunque 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. Per quanto non espressamente previsto dal presente Accordo Quadro e dagli atti e documenti da esso richiamati, si farà riferimento alle norme del Codice Civile e della legislazione in materia di appalti di servizi e forniture.

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO E PUNTO ORDINANTE

Il Responsabile del Procedimento è individuato nella persona del dott. Angelo Gambardella