



COMUNE DI TORNIMPARTE
PROVINCIA DELL'AQUILA

AREA SEGRETERIA

REGISTRO GENERALE N. 1 del 04/01/2021

Determina del Responsabile di Settore N. 1 del 04/01/2021

OGGETTO: DETERMINA A CONTRARRE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA A.S. 2020/2021 (GENNAIO-GIUGNO 2021) DA AGGIUDICARE MEDIANTE TRATTATIVA DIRETTA SU MEPA – AVVIO DEL PROCEDIMENTO

IL SEGRETARIO COMUNALE

PREMESSO CHE:

- Con Decreto Sindacale prot. 1137 del 07.02.2019 lo scrivente è stato nominato Responsabile del Servizio Amministrativo;
- Gli artt. 107 e 109 del D.Lgs. n. 267/2000 attribuiscono ai responsabili degli uffici e dei servizi la gestione amministrativa, finanziaria e tecnica finalizzata all’attuazione degli obiettivi e dei programmi definiti con gli atti di indirizzo adottati dagli organi di governo dell’Ente;
- con deliberazione del Consiglio Comunale n. 32 del 30.12.2020, è stato approvato il bilancio di previsione 2021/2023;

VISTI:

- il TUEL approvato con D.Lgs. 267/2000;
- il vigente Regolamento Comunale sull’ordinamento generale degli uffici e dei servizi;
- il vigente Regolamento di Contabilità;
- lo Statuto Comunale;

DATO ATTO che:

- con Deliberazione di Giunta Comunale n. 101 del 10.08.2020 avente ad oggetto: “atto di indirizzo servizio di refezione scolastica, assistenza e trasporto scolastico” e si disponeva di indire una procedura per l’affidamento dei servizi suddetti previa pubblicazione di apposito avviso pubblico di manifestazione d’interesse inteso a consentire agli operatori economici del settore di rappresentare il proprio interesse;
- con propria determinazione n. 178 del 07.12.2020 è stato approvato l’avviso per la manifestazione d’interesse per il servizio di mensa scolastica A.S. 2020/2021 (gennaio-giugno 2021);
- dall’indagine di mercato intrapresa da Questo Ente in merito tra gli operatori che hanno manifestato l’interesse all’avviso approvato con la determinazione succitata, l’unico operatore economico a produrre un preventivo entro la scadenza fissata risulta essere AP PLURISERVICE cooperativa sociale, con sede in L’Aquila, P.I. 01550930661;

CONSIDERATA la necessità di provvedere all’affidamento del servizio di mensa scolastica per l’A.S. 2020-2021 (periodo gennaio-giugno 2021);

Richiamate le Linee Guida n. 4 di attuazione del D.Lgs. 50/2016 recanti “Procedure per l’affidamento dei contratti pubblici di importo inferiore alle soglie di rilevanza comunitaria, indagini di mercato e formazione e gestione degli elenchi degli operatori economici”;

Ritenuto di dover procedere all’affidamento ai sensi dell’art. 36, comma 2 lett a);

Visto l'art. 1, comma 2 lettera a) della Legge 120/2020 in base al quale in deroga agli articoli 36, comma 2, e 157, comma 2, del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 e "Fermo quanto previsto dagli articoli 37 e 38 del decreto legislativo n. 50 del 2016, le stazioni appaltanti procedono all'affidamento delle attività di esecuzione di lavori, servizi e forniture, nonché dei servizi di ingegneria e architettura, inclusa l'attività di progettazione, di importo inferiore alle soglie di cui all'articolo 35 del decreto legislativo n. 50 del 2016 secondo le seguenti modalità: a) affidamento diretto per lavori di importo inferiore a 150.000 euro e per servizi e forniture, ivi compresi i servizi di ingegneria e architettura e l'attività di progettazione, di importo inferiore a 75.000 euro";

PRESO ATTO CHE l'art. 32, comma 2, del D.Lgs. 18 aprile 2016 n. 50, dispone che prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le amministrazioni aggiudicatrici decretano o determinano di contrarre, in conformità ai propri ordinamenti, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte;

RICHIAMATE:

- La normativa vigente in materia di acquisizione di beni e servizi e precipuamente le disposizioni di cui al Decreto-legge 6 luglio 2012, n. 95, convertito con modificazioni con Legge 7 agosto 2012, n. 135 che, nel favorire sempre di più il ricorso a Centrali di Committenza e agli strumenti telematici di negoziazione (e-procurement), prevedono in particolare:
 - ✓ L'obbligo per gli enti locali di avvalersi delle Convenzioni Consip ovvero di utilizzarne i parametri prezzo-qualità come limiti massimi per le acquisizioni in via autonoma (art. 26, comma 3, Legge n. 488/1999 e art. 1, comma 449, Legge n. 296/2006);
 - ✓ L'obbligo per gli enti locali di fare ricorso al Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione ovvero ad altri mercati elettronici istituiti ai sensi dell'art. 328, DPR n. 207/2010, per l'acquisizione di beni e servizi di importo pari o superiore ad € 5.000,00 e sottosoglia comunitaria (art. 1, comma 450, Legge n. 296/2006);
- Le disposizioni di cui al D. Lgs. n. 50/2016, Codice dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, che relativamente ai procedimenti di acquisizione di beni e servizi, all'art. 36, comma 1, ribadiscono l'obbligo di utilizzo degli strumenti di acquisto e negoziazione, anche telematici, già previsti dalla previgente normativa.

DATO ATTO CHE:

- Nell'ambito della piattaforma MePA è prevista la possibilità di espletare procedure telematiche di acquisizione di beni e servizi, consistenti in Ordine Diretto di Acquisto (ODA) e Richiesta di Offerta (RDO), come statuito dalla menzionata Legge n. 135/2012, in base alla quale per forniture di beni e servizi di importo inferiore alla soglia di rilievo comunitario, gli Enti Locali sono tenuti a fare ricorso al Mercato Elettronico della Pubblica Amministrazione - MePA, ovvero ad utilizzarne i parametri qualità-prezzo;
- Nell'ambito delle richiamate negoziazioni MePA, inoltre, è previsto anche lo strumento della Trattativa Diretta, che come nel caso della RdO, può essere avviata qualora risulti pubblicata un'offerta ovvero un oggetto generico di fornitura (metaprodotto), ma a differenza della richiesta di offerta, lo strumento in questione non dovendo garantire la pluralità di partecipazione, viene indirizzata ad un unico Fornitore, rispondendo in tal modo a due diverse tipologie di acquisizione di beni e servizi previste dalla vigente normativa, e precisamente all'affidamento diretto, art. 36, comma 2, lettera a), del D. Lgs. n. 50/2016, e alla procedura negoziata senza previa pubblicazione del bando rivolta ad un solo operatore economico, prevista dal successivo art. 63 dello stesso D. Lgs. n. 50/2016.

PRESO ATTO IN MERITO CHE

- Alla data odierna non risultano attive convenzioni Consip relative al Servizio in questione;

- Ai sensi dell'articolo 32 secondo comma del D.lgs. n. 50/2016 e dell'art. 192 primo comma del D.lgs. n. 267/2000:
 - **il fine** che con il contratto si intende perseguire è garantire il servizio mensa scolastica dal gennaio a giugno 2021;
 - **l'oggetto** del contratto è l'affidamento del citato servizio tramite procedura di acquisto con il MEPA di CONSIP, ai sensi dell'art. 58 del Dlgs 50/2016;
 - **la modalità di scelta del contraente** avverrà mediante Trattativa diretta sul sito www.acquistinretepa.it ai sensi dell'art. 36, comma 2, lett. A) del D.Lgs 50/2016 e delle modificazioni apportate dall'art. 1, comma 2, lett. A) della L. 120/2020;

VISTO il capitolato d'appalto, il DUVRI e la bozza di contratto in allegato;

RITENUTO CHE

- Necessita pertanto dare avvio alla Trattativa diretta su piattaforma CONSIP, con la ditta AP PLURISERVICE cooperativa sociale con sede in L'Aquila P.I. 01550930661, volta all'affidamento della fornitura del Servizio mensa scolastica da gennaio a giugno 2021 il cui importo a base d'asta è pari a euro 4,20 al pasto (per pasti stimati 18.500) oltre IVA – non diviso in lotti - ;
- L'intervento troverà capienza sulla missione 04, programma 07, titolo 1 PdC 1.03.02.15.006 del Bilancio di previsione 2021/2023 regolarmente approvato;

ACCERTATO CHE

- alla presente procedura di acquisizione è stato attribuito il C.I.G. n. 8570659B8A

DATO ATTO CHE

- Il presente provvedimento è compatibile con gli stanziamenti di bilancio, come sopra indicati e con le regole di finanza pubblica;

VISTI:

- Il T.U. Enti Locali ex Decreto Legislativo n. 267/2000;
- Il D.Lgs. n. 50/2016;
- La L. 120/2020;
- Lo Statuto Comunale;
- Il Regolamento sull'ordinamento generale degli uffici e dei servizi;
- Il Regolamento di Contabilità;

CONSIDERATA la propria competenza come stabilito dall'art.107 del D.Lgs 257/2000;

DETERMINA

Per le motivazioni di cui in premessa, che qui si intendono integralmente richiamate,

- Di contrarre, per i motivi esposti in narrativa, per l'acquisizione del Servizio di mensa scolastica periodo gennaio-giugno 2021;
- Di stabilire che l'acquisto avvenga tramite l'utilizzo del mercato elettronico con la modalità della Trattativa Diretta, sul sito www.acquistinretepa.it, con un solo operatore economico AP PLURISERVICE cooperativa sociale con sede in L'Aquila P.I. 01550930661, determinato dall'applicazione del ribasso percentuale unico offerto sul prezzo a base d'asta fissato a euro 4,20 al pasto oltre IVA;
- Di stabilire che la trattativa diretta su MEPA con la cooperativa sociale AP PLURISERVICE sarà avviata in data odierna;

- Di approvare il capitolato, il DUVRI e schema di contratto allegati;
- La procedura approvata con il presente atto non è, in ogni caso, vincolante per il Comune di Tornimparte;
- Di dare atto che ai sensi della legge 136/2010, il codice CIG attribuito al presente provvedimento è il n. 8570659B8A;
- Che la copertura per il presente intervento trova capienza sulla missione 04, programma 07, titolo 1 PdC 1.03.02.15.006 del Bilancio di previsione 2021/2023 regolarmente approvato;
- Di riservarsi la definizione dell'importo esatto della spesa da impegnare in relazione all'esito della trattativa diretta;
- Di stabilire che con successiva determinazione dirigenziale si procederà all'aggiudicazione definitiva della gara;
- Di stabilire che, in ragione di quanto disposto dall'art. 192, comma 1, del D.Lgs n. 267/2000 gli elementi indicativi del contratto e della procedura contrattuale sono quelli descritti in premessa;

Di prendere atto che:

- gli operatori abilitati al MEPA devono rendere le dichiarazioni del possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 nonché le dichiarazioni relative al possesso degli ulteriori requisiti di capacità professionale ed economico-finanziaria richiesti dal bando e che tali dichiarazioni sono rilasciate in fase di abilitazione e rinnovate ogni 6 mesi, pena l'impossibilità a mantenere attivo il proprio catalogo;
- conseguentemente a quanto sopra l'onere di acquisizione delle dichiarazioni rilasciate è in capo alla Consip spa sollevando le Stazioni Appaltanti dall'acquisizione delle predette dichiarazioni ai fini della partecipazione alla gara;

Di dare atto, inoltre, che questa Stazione Appaltante provvederà alla sottoscrizione telematica del contratto, mediante firma digitale, a norma dell'art. 53, comma 1 delle Regole del Sistema di e-procurement della pubblica amministrazione una volta acquisite tutte le dichiarazioni di cui all'art. 80 D.Lgs 50/2016, copie delle assicurazioni e garanzie richieste da capitolato;

- Di dare atto che il Responsabile Unico del Procedimento ai sensi dell'art. 31 del D. Lgs. 50/2016 è il Dott. Roberto Mari;
- Di dare atto che la presente determinazione diventerà esecutiva all'esito dell'apposizione del visto di regolarità contabile e copertura finanziaria ex art. 151, comma 4, del D. Lgs. n. 267/2000 smi;
- Di dare atto che il presente provvedimento viene pubblicato nell'apposita sezione del sito istituzionale del Comune, nel rispetto di quanto previsto dal D. Lgs. 33/2013.

VISTO DI REGOLARITA' TECNICA

Il Responsabile del Servizio ai sensi dell'art. 147/bis del TUEL 267/2000 e del Regolamento sui controlli interni in ordine alla proposta **n.ro 1 del 04/01/2021** esprime parere **FAVOREVOLE**.

Visto di regolarità tecnica firmato dal Responsabile del Servizio **MARI ROBERTO** in data **04/01/2021**

VISTO DI REGOLARITA' CONTABILE

Il Responsabile del Servizio Finanziario, ai sensi del D.Lgs. 267/2000 art. 151 c. 4, in ordine alla regolarità contabile della **Proposta n.ro 1 del 04/01/2021** esprime parere: **FAVOREVOLE**

Dati contabili:

Visto di regolarità contabile firmato dal Responsabile **TIBERI ANDREA** in data **04/01/2021**

NOTA DI PUBBLICAZIONE N. 23

Il 18/01/2021 viene pubblicata all'Albo Pretorio OnLine la Determinazione N.ro **1 del 04/01/2021** con oggetto

DETERMINA A CONTRARRE PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA A.S. 2020/2021 (GENNAIO-GIUGNO 2021) DA AGGIUDICARE MEDIANTE TRATTATIVA DIRETTA SU MEPA – AVVIO DEL PROCEDIMENTO

e vi resterà affissa per giorni 15 ai sensi dell'art 124 del T.U. 267/2000.

Esecutiva ai sensi delle vigenti disposizioni di legge.

Nota di pubblicazione firmata da **MARI ROBERTO** il **18/01/2021**

Capitolato Speciale di appalto

ARTICOLO 1 – Premessa

L'Ente appaltante promuove l'impiego di prodotti di qualità riconosciuta e certificata, biologici ed a basso impatto ambientale, nella consapevolezza che il servizio di ristorazione scolastica può costituire oggi un importante strumento di diffusione - nei diversi ordini di istruzione interessati dalla sua erogazione - dei principi fondamentali dell'educazione al corretto stile nutrizionale, destinati ad accompagnare l'individuo nell'intero arco dell'esistenza, delineandole sue abitudini di consumo e contribuendo ad instaurare un corretto rapporto con il cibo gettando le basi, quindi, ad un sano stile di vita. La sana alimentazione, fondata su scelte di diete bilanciate e prodotti salubri, costituisce un elemento determinante di salute per la singola persona, per la comunità ed impatta positivamente anche sull'ambiente, concorrendo sia alla produzione e alla commercializzazione di prodotti a basso impatto ambientale sia allo sviluppo economico dei territori, incentrato sulle relative risorse e potenzialità naturali. Pertanto, espressioni come certificazione di qualità, tracciabilità di filiera, sicurezza e tipicità alimentare, sostenibilità ambientale costituiscono aspetti centrali del presente Capitolato, che devono essere valorizzate nell'ottica di consentire alle persone l'esercizio delle scelte verso un consumo sempre più consapevole, anche con riguardo alle biodiversità naturali e culturali dei territori. Per questa via è possibile far maturare un positivo atteggiamento nei confronti della sicurezza alimentare e dell'ambiente in cui si produce e si consuma, così come previsto dalle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica - Min. Salute 29/4/2010" e dalle "Linee guida per l'educazione alimentare nella scuola italiana - Min. Istruzione, Università e Ricerca 14/10/2011".

ARTICOLO 2 - Definizioni

Per "Impresa" o "Aggiudicatario" o "Ditta aggiudicataria" si intende l'impresa risultata aggiudicataria, alla quale vengono affidati i servizi di cui all'art. 3 del presente Capitolato. Per "Ente appaltante" si intende il Comune di Tornimparte (AQ) che affida all'Impresa aggiudicataria la gestione e la conduzione dei servizi di cui al presente Capitolato.

ARTICOLO 3 - Oggetto dell'appalto e ubicazione delle strutture

Il presente capitolato speciale di appalto ha per oggetto l'espletamento del servizio di acquisto di generi alimentari, preparazione, confezionamento, veicolazione e somministrazione dei pasti nonché le pulizie e il riassetto dei refettori e dei locali di sporzionamento.

I plessi scolastici interessati al servizio sono i seguenti: Scuola secondaria di primo grado e scuola primaria con sede in Palombaia, scuola dell'infanzia con sede in Villa Grande e scuola dell'infanzia con sede in San Nicola;

ARTICOLO 4 - Sedi di preparazione dei pasti – dimensione presumibile del servizio – distribuzione all'utenza

I pasti dovranno essere preparati esclusivamente nei locali adibiti a centri di cottura del fornitore (ubicati a non più di 25 km dal plesso scolastico di Villa Grande), per essere poi trasportati a cura della Ditta, presso le scuole interessate, facendo uso di mezzi e contenitori igienicamente idonei forniti dalla Ditta.

I pasti da somministrare vengono presuntivamente indicati in numero di 18.500 per anno scolastico 2020/2021 (da gennaio a giugno 2021). L'eventuale variazione del numero dei pasti richiesti nel corso dell'appalto, per qualsivoglia motivo, non potrà dare luogo ad alcuna recriminazione da parte della ditta aggiudicataria dell'appalto, la quale sarà tenuta ad erogare sempre la prestazione richiesta.

Il servizio dovrà essere effettuato nelle scuole dell'infanzia e nelle scuole primarie dal lunedì al venerdì, in relazione alle esigenze scolastiche.

Il calendario programmato è indicativo e potrà subire variazioni in relazione alle esigenze didattiche delle scuole interessate.

La mancata attivazione o la soppressione, temporanea o definitiva, in alcuno dei plessi indicati, del servizio mensa, per sospensione dell'attività scolastica o per cause di forza maggiore, non dà diritto a rivendicazione alcuna da parte della Ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 5 - Durata dell'appalto

L'appalto ha durata per gli anni scolastici 2020/2021 (gennaio/giugno 2021). L'Esecuzione del contratto può avere inizio in aggiudicazione provvisoria nelle more degli accertamenti in ordine al possesso dei requisiti generali e speciali dichiarati in sede di gara.

ARTICOLO 6 - Corrispettivo

Il prezzo unitario del pasto sarà quello risultante dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dalla ditta aggiudicataria del servizio, oltre all'IVA di legge.

ARTICOLO 7 - Rispetto delle norme di sicurezza

La ditta aggiudicataria dovrà osservare scrupolosamente le norme vigenti in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro ed in particolare quanto disposto dal D.L.gs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m. sia con riferimento all'attività dei propri dipendenti sia del singolo lavoratore autonomo.

In osservanza della normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D.L.gs. 9

aprile 2008 n. 81 e ss. mm., l'Impresa si impegna, entro 60 giorni a far data dall'inizio delle attività/servizio a redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro (articoli 17 e 28 del D.L.gs. 81/08); il documento deve essere trasmesso all'Ente appaltante, che si riserva di indicare ulteriori approfondimenti ai quali la ditta aggiudicataria dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 (novanta) giorni dall'inizio dell'attività.

Entro lo stesso termine l'Impresa dovrà predisporre un piano di emergenza ed evacuazione nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti, effettuando una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti.

L'Impresa nomina il responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP), il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo mensile e trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo all'Ente appaltante.

Resta a carico dell'Impresa la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI), materiale per la detersione e l'igienizzazione delle mani e collettivi necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie cure e spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Spetta all'Impresa l'applicazione delle norme antincendio di cui al D.M. 10 marzo 1998 e successive modificazioni ed integrazioni.

Spetta all'impresa l'applicazione delle norme per il contenimento del COVID 19.

ARTICOLO 8 - Organizzazione del servizio

Al fine di consentire l'espletamento delle prestazioni contrattuali, il Comune di Tornimparte mette a disposizione della ditta, in uso gratuito, un locale per lo sporzionamento presso la scuola media G. Verne.

Detti locali sono muniti di servizi igienici e spogliatoi destinati al personale della ditta e dispensa.

ARTICOLO 9 - Accesso al servizio

Gli utenti delle mense scolastiche potranno accedere al servizio mediante la consegna di buoni pasto che sono acquistabili presso il Comune di Tornimparte. La ditta aggiudicataria individuerà per ogni giorno di servizio il numero dei pasti che verranno consumati. Sarà pertanto cura del personale della ditta aggiudicataria raccogliere i buoni pasto esonerando l'Ente appaltante da qualsiasi responsabilità in merito. La ditta aggiudicataria è tenuta a servire il pasto anche nel caso in cui un alunno non presenti il buono pasto. In questo caso la ditta aggiudicataria è tenuta a comunicare mensilmente l'elenco degli alunni che non hanno presentato il buono pasto all'Ente appaltante ai fini del pagamento. I casi di utenza estemporanea (ad es. scambi tra Istituti scolastici, studenti provenienti da altre località o studenti stranieri) saranno autorizzati, previa richiesta scritta, di volta in volta dall'Ente appaltante e il prezzo del pasto dovrà essere quello stabilito contrattualmente.

La ditta aggiudicataria è autorizzata ad ammettere al servizio di ristorazione altro personale del comparto scolastico previo accordo diretto tra gli Istituti scolastici e la ditta aggiudicataria senza pregiudizio del servizio di ristorazione scolastica.

Il calendario di apertura del servizio e gli orari di distribuzione dei pasti verranno comunicati dall'Ente appaltante alla ditta aggiudicataria all'inizio di ogni anno scolastico.

Eventuali variazioni successive saranno tempestivamente comunicate dall'Ente appaltante alla ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 10 - Raccolta differenziata

La Ditta concessionaria si impegna a operare una rigorosa raccolta differenziata dei rifiuti, fornendo le mense, anche in asporto, dei necessari contenitori e provvedere poi allo smaltimento differenziato. Nelle sale mensa i contenitori dovranno essere accessibili anche ai bambini, per una corretta azione educativa. Particolare attenzione verrà posta al corretto smaltimento degli oli e grassi animali e vegetali esausti, residui della cottura secondo le disposizioni vigenti. Gli imballaggi saranno separati secondo la tipologia per il corretto smaltimento. Per la raccolta della porzione organica (residui e avanzi di cibo) dovranno essere utilizzati esclusivamente sacchetti biodegradabili la cui fornitura si intende a carico della ditta concessionaria. Dovranno inoltre essere rispettate tutte le norme del D.L.gs. n.152/2006 e successive integrazioni, in materia di gestione dei rifiuti. La ditta dovrà comunque ottemperare a tutte le disposizioni in materia di rifiuti emanate dal Comune, con particolare riguardo alle raccolte differenziate. Dovrà inoltre formare il proprio personale a valutare l'impatto ambientale del proprio lavoro e ad agire secondo la politica del Ente in ordine alla qualità e all'ambiente.

ARTICOLO 11 - Recupero delle eccedenze alimentari

L'Ente appaltante si propone il duplice obiettivo di ridurre da un lato gli sprechi alimentari attraverso il recupero degli alimenti perfettamente commestibili, e di sostenere dall'altro le realtà impegnate nella lotta alla povertà e al disagio sociale, attraverso l'incentivazione di progetti volti alla distribuzione gratuita agli indigenti, a fini di beneficenza, degli alimenti in esubero, tramite organizzazioni non lucrative di utilità sociale, così come consentito dalla Legge n. 155/2003, ferma restando la salvaguardia della salute dei destinatari, attraverso la garanzia della perfetta conservazione degli alimenti distribuiti.

Per tale ragione la ditta aggiudicataria potrà presentare, all'interno della relazione tecnica in sede di offerta, un progetto per il recupero in tal senso delle eventuali eccedenze alimentari, nel rispetto di tutte le normative vigenti in materia, senza costi aggiuntivi a carico dell'Ente appaltante rispetto al prezzo di aggiudicazione.

ARTICOLO 12 - Prestazioni della ditta aggiudicataria

La ditta aggiudicataria del servizio di ristorazione deve assicurare con oneri a proprio carico:

- a) l'acquisto e il trasporto dei prodotti alimentari;
- b) il loro stoccaggio nei magazzini o depositi presso il centro cottura o nelle immediate vicinanze, con l'assunzione del

- rischio relativo alla loro conservazione e/o al loro naturale deterioramento;
- c) la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti presso i plessi scolastici, di cui all'allegato 1, mediante l'impiego di prodotti alimentari e di personale secondo quanto indicato nelle **nuove linee guida sulla ristorazione scolastica Regione Abruzzo** e a quanto previsto in sede di offerta;
 - d) la fornitura di pasti attraverso almeno un centro di cottura, sarà valutata in sede di gara anche l'indicazione di un centro cottura alternativo a quello principale. Il centro deve essere ubicato a una distanza (massima di 25 km dal plesso scolastico di Villa Grande) tale da poter assicurare tempi minimi di trasporto e conseguentemente il mantenimento dell'appetibilità dei pasti;
 - e) il trasporto dei pasti agli utenti presso le varie sedi di mensa prive di centro di cottura. Allo scopo dovranno essere utilizzati automezzi idonei, conformi alle vigenti normative igienicosanitarie. Il trasporto dovrà essere organizzato in modo tale che i tempi tra la partenza dai centri di cottura e la consegna dei pasti presso i centri mensa siano ridotti al minimo. Per la conservazione dei pasti/derrate durante il trasporto, dovranno essere utilizzati contenitori isotermici tali da consentire il mantenimento, fino al momento della somministrazione, delle temperature previste dalle normative e dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi;
 - f) pulizia e riordino refettori prima e dopo il pranzo deve prevedere: prima del pasto: riassetto, pulizia delle seggiole e sanificazione tavoli; dopo il pasto: pulizia e disinfezione dei contenitori, dei carrelli termici e di ogni altro utensile utilizzato per il servizio d'asporto;
 - g) la predisposizione giornaliera delle mense, compreso l'allestimento dei tavoli con piatti, bicchieri, posate, tovaglie e tovaglioli; l'utilizzo di tovagliette e tovaglioli di carta da collocare sui vassoi qualora il servizio preveda il self-service; la fornitura di tovaglie, tovagliette e tovaglioli di carta sarà a carico della ditta aggiudicataria; tutta la fornitura (piatti, bicchieri, posate, tovaglie e tovaglioli) dovrà essere biodegradabile e compostabile;
 - h) piatti, bicchieri, posate, nonché tovaglioli e tovagliette a perdere, dovranno essere forniti in rapporto (di 1 a 1) ai pasti ordinati, leggermente maggiorato per far fronte all'eventuale situazione di bisogno (rottura, caduta a terra, ecc.);
 - i) nei locali cucina e nei servizi igienici del personale di mensa, la fornitura degli asciugamani di carta, delle bobine di carta, della carta igienica, del sapone liquido e degli appositi distributori/dosatori di sapone; tutti i prodotti devono essere eco-compatibili, a basso impatto ambientale (senza fosfati), preferibilmente a marchio Ecolabel U.E.; di essi dovrà essere depositata scheda tecnica e di sicurezza presso la scuola;
 - j) al termine dell'orario di distribuzione dei pasti la rigovernatura giornaliera delle mense e delle cucine, la pulizia dei tavoli, il lavaggio e sanificazione delle stoviglie e quanto utilizzato per il servizio e la pulizia generale dei locali.

ARTICOLO 13 - Oneri a carico della ditta aggiudicataria

La ditta aggiudicataria è tenuta a prestare il servizio di ristorazione nel rispetto di quanto previsto dal presente capitolato speciale d'appalto e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara, la quale è vincolante in ogni suo elemento e non può essere modificata in via unilaterale. La ditta aggiudicataria è tenuta in particolare:

- 1) per quanto riguarda la **prestazione del servizio a garantire:**
- a) il pieno rispetto delle norme di legge vigenti in materia igienico-sanitaria, di sicurezza alimentare e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità, con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points) (Analisi dei pericoli e punti critici di controllo), comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti e della predisposizione di tutta la documentazione richiesta, come meglio specificato nell'**nuove linee guida sulla ristorazione scolastica Regione Abruzzo** allegate al presente capitolato complete di piani alimentari;
- b) la ditta aggiudicataria deve produrre un piano di autocontrollo (Analisi dei pericoli e punti critici di controllo) e darne copia all'Ente appaltante che potrà richiedere le integrazioni necessarie. L'Impresa nomina il responsabile del Piano di Autocontrollo, il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo mensile in ogni singola struttura seguendo una specifica check-list per il monitoraggio della sicurezza alimentare e gli adempimenti del sistema di prevenzione igienico sanitario e deve trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo all'Ente appaltante.
- c) il confezionamento dei pasti in giornata o nel giorno immediatamente antecedente il loro consumo per i soli piatti che, per i tempi di preparazione, non possono essere confezionati in giornata; questi dovranno essere autorizzati all'inizio di ogni anno scolastico, dopo la predisposizione della tabella dietetica. E' da escludere l'uso di vivande precotte, preconfezionate e surgelate, fatte salve le ipotesi specifiche previste nell'**nuove linee guida sulla ristorazione scolastica Regione Abruzzo**;
- d) la conformità alla grammatura, alla qualità merceologica e ai principi nutrizionali previsti nelle disposizioni contenute nell'**nuove linee guida sulla ristorazione scolastica Regione Abruzzo** allegato e nelle diverse tabelle Alimentari dettate dalla ASL1 Avezzano Sulmona L'Aquila;
- e) il rispetto dei menù così come dalle indicazioni contenute nelle Linee guida della Regione Abruzzo per la ristorazione scolastica, articolati e nel rispetto delle previsioni contenute nell'**nuove linee guida sulla ristorazione scolastica Regione Abruzzo** e di quanto indicato in sede di offerta dall'aggiudicatario;
- f) il rispetto del menù giornaliero, l'adozione di variazioni che si rendessero necessarie ai menù potranno avvenire solo previa autorizzazione dell'Ente appaltante e della ASL1 Avezzano Sulmona L'Aquila, previa intesa con la ditta aggiudicataria e comunque sempre nel rispetto dei principi nutrizionali fondamentali;
- g) l'esposizione, nei punti di erogazione dei pasti, della lista degli ingredienti posta in posizione facilmente leggibile dagli utenti;
- h) la percentuale minima di prodotti agricoli e agroalimentari di qualità riconosciuta e certificata, biologici e a basso impatto

ambientale non dovrà essere inferiore a quanto previsto nell'**nuove linee guida sulla ristorazione scolastica Regione Abruzzo**;

- i) i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali e rispettare i "calendari di stagionalità". Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.
- j) la somministrazione, previo accordo con l'Ente appaltante e senza ulteriori oneri per il medesimo e per gli utenti del servizio, di pietanze alternative come specificato al punto 4 dell'**nuove linee guida sulla ristorazione scolastica Regione Abruzzo**;
- k) ai soggetti incaricati e alla Commissione Mensa dell'Istituto Comprensivo Comenio di eseguire i controlli i sensi degli artt. 28 e 29 del presente CSA.
- l) le eventuali necessarie opere igieniche di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali cucina, sala e magazzino/deposito, avvalendosi di ditte specializzate o dei competenti organi della ASL1 di L'Aquila;
- m) la rimozione e successivo trasporto dei rifiuti e degli imballaggi ai bidoni o cassoni all'uopo predisposti, con l'osservanza, in materia di raccolta differenziata, o del sistema vigente in ambito Comunale e delle relative modalità gestionali; inoltre sono a carico della ditta aggiudicataria le spese (compreso l'acquisto degli involucri necessari allo smaltimento) relative alla tassa o tariffa sui rifiuti ed eventuali sanzioni connesse ai rifiuti dalla stessa prodotti, se dovuto, ed eventuali altre tasse, tariffe o tributi istituiti dopo l'aggiudicazione;
- n) la messa a disposizione, su richiesta dell'Ente appaltante o della Commissione Mensa, dei dati relativi al personale impiegato, distinto per qualifiche, livello d'inquadramento, mansioni, monte ore e mensa scolastica, ai costi sostenuti per utenze, alla documentazione relativa alle forniture di derrate alimentari, suddivise per categorie merceologiche, quantità, peso, fornitore, tipo di produzione (biologica, IGP, DOP, STG, produzione integrata, prodotti tipici e tradizionali, da agricoltura sociale, da mercato equo e solidale).

2) **per quanto concerne il personale di servizio a garantire:**

- a) che il personale impiegato ed il relativo monte ore effettivamente erogato sia quello indicato in sede di offerta;
- b) la disponibilità permanente di un addetto inquadrato aziendalmente in quanto alle dirette dipendenze dell'azienda appaltatrice, come cuoco esperto e responsabile per ogni centro di cottura;
- c) che il personale conosca ed applichi le norme della qualità, di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;
- d) che sia rispettato quanto dichiarato in sede di offerta relativamente al personale;
- e) che l'Ente appaltante o l'organo proposto al controllo possano chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi.
In tale caso l'Impresa provvederà, entro cinque giorni lavorativi, a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di richieste di maggiori oneri per l'impresa.
- f) che il personale impiegato nei servizi sia dipendente dell'Impresa, fatti salvi altri rapporti contrattuali previsti dalla normativa del diritto del lavoro. L'Ente appaltante potrà chiedere all'Impresa di esibire la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.
L'Ente, in caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze riscontrate, denuncerà agli uffici competenti le violazioni riscontrate e sospenderà i pagamenti riservandosi il diritto di incamerare la cauzione definitiva che l'Impresa dovrà immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita solo quando gli Uffici predetti avranno dichiarato che l'Impresa si è posta in regola;
- g) che siano applicate nei confronti del personale impiegato nell'appalto e nelle mansioni oggetto del presente Capitolato le condizioni economiche normative previste che le medesime condizioni vengano garantite ai soci lavoratori dipendenti da società cooperative.
- h) che l'Ente appaltante risulti estraneo a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra l'Impresa stessa ed il personale di cui si avvale;
- l) che sia garantita l'assunzione di tutto il personale idoneo in precedenza impiegato nella gestione uscente;
- m) l'invio trimestrale all'Ente, sotto forma di dichiarazione sostitutiva di atto notorio, l'elenco del personale impiegato per la preparazione e la distribuzione dei pasti, con la precisazione della data di assunzione e di licenziamento, della qualifica, del livello, se assunto a tempo determinato o a tempo indeterminato, della percentuale di part-time, ivi compreso il personale in sostituzione.
L'Ente appaltante e la Commissione Mensa potranno richiedere in qualsiasi momento l'elenco numerico distinto per qualifica, livello, struttura, con la precisazione del carico orario settimanale e dell'anzianità di servizio del personale dipendente; inoltre potrà richiedere il curriculum vitae del personale impiegato al fine di verificarne i requisiti;
- n) che la direzione del servizio in oggetto sia affidata all'avvio del servizio medesimo ad un direttore, con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione dirigenziale di un servizio nel settore della ristorazione. Il direttore dovrà essere possibilmente presente, nelle fasce orarie tra la preparazione e la distribuzione del pranzo, e comunque reperibile nelle restanti ore della giornata.
- o) che la destinazione del personale e le sue variazioni siano preventivamente concordate con l'Ente Appaltante, tenendo conto di quanto indicato in sede di offerta;
- p) il rispetto da parte del personale impiegato delle norme di educazione che definiscono i criteri di un comportamento civile e di correttezza nel lavoro;
- q) il possesso da parte del personale impiegato dei requisiti professionali e sanitari occorrenti a garantire il rispetto delle prescrizioni in materia igienico-sanitaria, nonché l'impiego da parte dello stesso delle dotazioni strumentali necessarie (divise da lavoro, copricapo e cuffie, grembiuli, calzature antinfortunistiche, guanti monouso, DPI ecc.); a tal proposito la ditta

aggiudicataria è tenuta a sottoporre il proprio personale a visite mediche periodiche in relazione ad eventuali valutazioni sullo stato di salute, secondo quanto previsto dalle normative igienico-sanitarie vigenti e future.

- r) l'esonero dell'Ente appaltante da qualsiasi responsabilità derivante dal mancato rispetto da parte della ditta aggiudicataria di norme di legge o regolamento concernenti l'assunzione, la tutela, la protezione, la salute, la sicurezza, l'assicurazione e l'assistenza dei lavoratori, nonché il puntuale pagamento delle spettanze al personale dipendente;
- s) che l'Impresa si faccia carico del lavaggio e cambio degli indumenti di lavoro;
- t) la partecipazione del personale impiegato nel servizio a corsi di formazione e di aggiornamento professionale, nonché ad iniziative di educazione alimentare e di informazione rivolte alle famiglie degli utenti e promosse dall'Ente appaltante, anche in collaborazione con gli Istituti scolastici o altre Associazioni.

3) per quanto concerne terzi ad assumere:

- a) Ogni responsabilità nei confronti dei propri fornitori di prodotti alimentari e materiale vario. La Ditta è tenuta a fornire, a richiesta, schede tecniche, documenti di trasporto e fatture in cui devono essere indicate le caratteristiche qualitative e quantitative delle derrate alimentari;
- b) ogni responsabilità per le eventuali carenze igienico-sanitarie attinenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti;
- c) ogni responsabilità in merito all'inosservanza del divieto di fumo come disposto dalla Normativa Regionale vigente.
- d) ogni responsabilità civile e penale derivante dall'espletamento dell'attività oggetto del presente capitolato; in particolare l'impresa si assume la responsabilità nei confronti degli utenti del servizio per eventuali danni che dovessero derivare dallo svolgimento del servizio stesso, compreso il rischio del deterioramento dei prodotti, sia all'interno che all'esterno di locali, anche per fatto dei subappaltatori. In ordine a tale ultimo punto d) è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di stipulare, a suo esclusivo onere, con primaria Compagnia di Assicurazione e per l'intera durata dell'appalto, apposita polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e responsabilità civile verso prestatori di lavoro (R.C.O.) in conformità a quanto stabilito dalla normativa vigente. Copia delle polizze regolarmente quietanzate dovrà essere trasmessa all'Ente appaltante all'atto della stipula del contratto; ad ogni scadenza contrattuale successiva alla prima, inoltre, la ditta aggiudicataria si impegna per tutta la durata del contratto di appalto, comprese eventuali proroghe, a fornire all'Ente appaltante copia delle quietanze che attestino il regolare pagamento delle rate di polizza. Il mancato pagamento del premio non costituisce motivo di invalidità della stessa e non può essere opposta ai danneggiati. L'impresa al fine della sottoscrizione del contratto e ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs 50/2016 dovrà produrre garanzia definitiva pari al 10% della somma totale dell'appalto.

4) per quanto concerne i locali, gli arredi e le attrezzature ad assumere:

- a) l'onere della conservazione e della custodia con cura e diligenza, come previsto dagli art. 1766 e seguenti del codice civile, di quanto affidato a titolo gratuito dall'Ente appaltante, per la gestione e l'espletamento del servizio;
- b) l'onere relativo alla rimozione, al trasporto e allo smaltimento dei rifiuti ivi compreso il pagamento delle relative imposte e tasse comunali;
- c) l'onere della spesa annuale per la tinteggiatura della cucina, dispensa, servizi igienici e spogliatoi per il personale durante il periodo estivo da concordare con l'Ente appaltante. Nel caso vengano segnalate urgenze da parte dell'Azienda Sanitaria i lavori dovranno essere effettuati anche durante il periodo scolastico;
- d) oltre alla pulizia ordinaria delle mense scolastiche, anche l'onere delle pulizie ordinarie periodiche dei tendaggi e dei serramenti dei locali attinenti la cucina quando necessario e comunque due volte l'anno;
- e) l'onere di richiedere ed ottenere tutte le autorizzazioni necessarie all'espletamento del servizio, e sostenere le relative spese; la responsabilità dell'eventuale gestione del servizio in assenza di tali autorizzazioni ricade interamente in capo alla ditta aggiudicataria. Tali nullastata e benessere dovranno essere rinnovati anche in base ad eventuali nuove disposizioni di legge in materia emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto;

ARTICOLO 14 - Condizioni economico-normative da applicare al personale dipendente e ai soci lavoratori impiegati nell'appalto

- a) Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere dipendente della ditta aggiudicataria e quindi indicato nel libro paga della ditta aggiudicataria medesima.
- b) La ditta aggiudicataria, anche se non aderente alle associazioni firmatarie degli accordi, dovrà attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria di inquadramento del personale dipendente dall'appaltatore e alla Provincia di L'Aquila, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo di lavoro che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa, in sede nazionale e/o provinciale.
- c) L'Ente appaltante acquisirà d'ufficio il documento unico di regolarità contributiva (DURC) in corso di validità prima di effettuare qualsiasi pagamento inerente il servizio in oggetto. Nel caso tale documento non sia regolare l'Ente appaltante sospenderà i pagamenti fino alla regolarizzazione della posizione contributiva.;
- d) Qualora i minimi retributivi dei contratti di riferimento individuati vengano rideterminati successivamente all'aggiudicazione dell'appalto e vengano incrementati, l'indennità di appalto non verrà incrementata. Qualora durante l'appalto la ditta

aggiudicataria, che applica CCNL o CCPL diverso da quello di riferimento, veda incrementare i minimi retributivi per effetto dei rinnovi contrattuali, assorbirà gli incrementi a suo carico.

ARTICOLO 15 - Clausola sociale – imposizione di manodopera in caso di cambio appalto

Avendo riguardo alle disposizioni recate dall'art. 69 del Codice dei contratti pubblici di cui all'articolo 50 e 100 del D.L.gs. n. 50/2016, in tema di condizioni particolari di esecuzione del contratto per esigenze sociali, fatto salvo quanto specificatamente disposto dai CCNL o da altro livello della contrattazione in tema di diritto alla riassunzione per il personale precedentemente impiegato nell'appalto, esclusivamente qualora nulla sia previsto in materia dal CCNL applicato dalla Ditta aggiudicataria ovvero dal Contratto Collettivo Nazionale del lavoro per i dipendenti Aziende per il Turismo ed integrativo provinciale, in caso di cambio di gestione dell'appalto, si stabilisce per la Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di verificare la possibilità di assunzione in via prioritaria di tutto il personale impiegato nella gestione uscente, sia esso dipendente o socio-lavoratore.

Al fine di garantire il rispetto di queste prescrizioni, si renderà disponibile la documentazione relativa al personale in forza, impiegato nel presente appalto tre mesi prima della scadenza naturale del contratto, ove è recato l'elenco nominativo dei dipendenti e/o dei soci lavoratori, distinto per addetti a tempo pieno e addetti a tempo parziale e relativa misura percentuale, inquadramento, mansioni e/o qualifica.

La Ditta aggiudicataria, al fine di consentire il rispetto di queste prescrizioni anche nel prossimo affidamento, è tenuta a trasmettere all'Ente appaltante, a mezzo di posta elettronica certificata, la documentazione relativa al personale in forza, impiegato in questo appalto, che risulti in forza tre mesi prima della sua scadenza naturale.

Gli operatori dichiarano – in sede di offerta – di accettare le condizioni particolari, per l'ipotesi in cui risulteranno aggiudicatari.

ARTICOLO 16 - Clausola sociale – lavoratori svantaggiati

L'aggiudicatario ha l'obbligo di eseguire il contratto anche con l'impiego di lavoratori svantaggiati appartenenti alle categorie di cui all'art. 4 della legge 381/1991, che possono lavorare nella provincia di L'Aquila, in base a specifici programmi di recupero ed inserimento lavorativo come previste dal Contratto Collettivo Nazionale del lavoro per le cooperative sociali o quelle previste dal citato CCNL per i dipendenti Aziende per il Turismo ed integrativo provinciale se più favorevoli.

ARTICOLO 17 - Pagamento dei corrispettivi

I buoni pasto costituiscono titolo per il pagamento da parte dell'Ente appaltante del corrispettivo del singolo pasto indicato in sede di offerta, oltre ad I.V.A. nella misura di legge, previa presentazione di regolare e conforme fattura a cadenza mensile.

Il pagamento avrà luogo entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento delle fatture mensili, fatta salva la possibilità per l'Ente appaltante di sospendere i termini del pagamento nel periodo necessario all'effettuazione delle verifiche sull'adempimento degli obblighi retributivi, contributivi, previdenziali ed altri richiesti dalla legge e del corretto adempimento degli obblighi contrattuali.

Saranno riconosciute come liquidabili solo le fatture relative ai pasti effettivamente consumati. In caso di sciopero del personale scolastico l'Ente appaltante, se ne acquisirà preventiva notizia, provvederà a comunicarlo alla ditta aggiudicataria per le idonee misure e senza corrispettivo per i pasti non consumati.

In ogni caso sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,5% per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo la verifica da parte dell'Ente appaltante e previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

Al fine di consentire all'Ente appaltante un controllo contabile e la liquidazione delle fatture, la ditta aggiudicataria consegnerà mensilmente all'Ufficio Istruzione dell'Ente appaltante i buoni ritirati allegando un prospetto riepilogativo che specifichi, per ogni mensa, il numero dei pasti distribuiti giornalmente nel mese di riferimento, suddivisi fra utenti provvisti di buono pasto ed utenti che ne sono privi e personale scolastico.

ARTICOLO 18 - Oneri a carico dell'Ente appaltante

Sono a carico dell'Ente appaltante:

a) la messa a disposizione del locale ospitante la mensa scolastica, i locali vengono messi a disposizione gratuitamente;

ARTICOLO 19- Autocontrollo e controllo della qualità

La Ditta aggiudicataria deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi dei Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti n. 852-853 del 2004, del Regolamento CE n. 2073/2005 e del D.L.gs. n. 193/2007 e successive modificazioni.

Pertanto la ditta aggiudicataria:

– deve consentire l'accesso alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto.

– è tenuta ad informare tempestivamente delle visite ispettive degli organi di controllo ove vengano rilevate non conformità alle norme vigenti, trasmettendo altresì la documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione all'Ente appaltante e alla Commissione mensa.

La ditta è tenuta alla presentazione, prima dell'avvio del servizio, del piano di autocontrollo H.A.C.C.P., secondo il sistema per il servizio di trasporto degli alimenti, la distribuzione all'interno dei refettori, sistemi di verifica del piano proposto,

nonché di tutti i documenti e i manuali previsti come obbligatori a norma di legge in materia igienico-sanitaria e alla predisposizione del manuale di rintracciabilità in base all'art.18 del Reg. CE 178/2002;

La Ditta deve quindi inoltrare, entro il 15 del mese successivo, apposita relazione riassuntiva circa l'applicazione del piano di autocontrollo, corredata dalla seguente documentazione:

- referti analisi;
- verbali di ispezioni degli organi di controllo;
- segnalazioni di non conformità ed eventuali azioni correttive intraprese;
- temperature degli elementi refrigeranti;

Con cadenza annuale la Ditta inoltra altresì:

- programmazione delle formazioni annue;
- schema riassuntivo degli interventi di manutenzione effettuati nelle cucine comunali o nei refettori;
- registrazione autocontrollo delle cucine in gestione alla ditta;
- esiti delle tarature dei termometri in dotazione presso le cucine;

Deve inoltre comunicare il nominativo del responsabile aziendale per la sicurezza igienico-sanitaria, individuato all'interno del proprio organico di impresa.

ARTICOLO 20 - Analisi di controllo

La ditta aggiudicataria deve procedere all'esecuzione delle analisi, come programmate nel rispetto del Reg. CE n. 2073/05 e successive modifiche

I costi delle analisi sono a completo carico della ditta. E' fatto obbligo alla ditta di applicare, in caso di anomalia, le opportune azioni correttive idonee, dandone comunicazione.

ARTICOLO 21 - Campionatura rappresentativa del pasto

La ditta è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, del pasto alternativo al menù base e del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, nel luogo di produzione dei pasti. Tali campioni, con almeno 100 gr di prodotto a portata, vanno posti in contenitori/sacchetti sterili forniti dalla ditta stessa, muniti di etichetta recante la data di preparazione, il contenuto, il nome del cuoco responsabile della preparazione; conservati a +2/+4°C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante, per le cucine comunali la seguente dizione: "Alimenti appattati per eventuale verifica".

I campioni delle preparazioni del venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

ARTICOLO 22 - Monitoraggio e controllo da parte dell'Ente appaltante

La vigilanza sul servizio compete all'Ente appaltante per tutto il periodo dell'appalto, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

L'Ente appaltante si riserva il diritto di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso, con le modalità e la tempistica che riterrà più opportune, e con l'organo Commissione Mensa di cui è partecipe, controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate, e ciò sia nel centro di cottura (cucine gestite) e nelle sedi scolastiche dove vengono forniti i pasti veicolati, locali accessori, allo scopo di accertare la loro rispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente dal personale autorizzato anzidetto, il personale della ditta coinvolto a titolo diverso nel servizio non deve interferire in alcun modo nell'ispezione, offrendo viceversa tutta la collaborazione necessaria.

Degli accertamenti eseguiti verranno redatti appositi verbali.

Il personale incaricato della vigilanza stenderà, a seguito di ciascun controllo una relazione scritta – verbale. In caso di rilievi, copia dei verbali sarà inviata agli organi di controllo. La ditta aggiudicataria è tenuta a prestare al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria; consentirà in ogni momento il libero ingresso ai locali e magazzini interessati all'organizzazione e gestione delle prestazioni di cui trattasi; fornirà i chiarimenti necessari e su richiesta la documentazione relativa.

PER I PUNTI NON TRATTATI SUL PRESENTE CAPITOLATO SI RIMANDA ALLE NUOVE LINEE GUIDA SULLA RISTORAZIONE SCOLASTICA REGIONE ABRUZZO IN ALLEGATO.

ARTICOLO 23- Organismi di controllo

1) Dipartimento di Prevenzione dell'ASL1 Avezzano Sulmona L'Aquila *Sevizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN)* svolge istituzionalmente il controllo ufficiale igienico sanitario relativamente:

- le fasi di produzione, preparazione e confezionamento degli alimenti destinati al consumo umano;
- la produzione, il confezionamento, il deposito, il trasporto e il commercio delle bevande e delle acque destinate al consumo umano;
- la somministrazione dei prodotti alimentari;

- gli additivi per gli alimenti e per le bevande;
- l'attivazione di sistemi di allerta alimentare dei prodotti ritenuti non idoneo al consumo umano;
- i requisiti strutturali e funzionali delle imprese alimentari;
- la sorveglianza ed indagini in casi sospetti o accertati di infezioni, intossicazioni, tossinfezioni di origine alimentare (MTA);
- la commercializzazione, utilizzo dei fitosanitari; verifica strutturale degli ambienti di stoccaggio degli stessi, nonché il campionamento per la rispondenza alla normativa vigente; ecc..

2) Laboratori specializzati: incaricati del controllo analitico da parte dell'Ente appaltante. Gli accertamenti sono tesi alla verifica degli indici microbiologici degli alimenti e dei prodotti finiti, al fine di attestare la salubrità degli alimenti, delle attrezzature e delle superfici di lavoro. Per la loro effettuazione verranno compiuti prelievi di campioni alimentari e non, in quantità necessaria agli accertamenti previsti.

3) Commissione mensa istituita presso l'Istituto Comprensivo Comenio, eletta dal Consiglio di Istituto di concerto e con compartecipazione dell'Ente Appaltante, dei genitori e degli insegnanti e regolarmente autorizzate dalle competenti autorità scolastiche e dall'Ente appaltante.

Il loro compito consiste nell'essere presente durante l'orario del pasto al fine di rilevare la corretta erogazione del servizio: gradimento del cibo, mancato rispetto del menu, modalità del servizio, pulizia degli ambienti, freschezza, genuinità dei prodotti di origine, rispondenza dei requisiti del piano alimentare e tutto quanto riportato e parte integrante del presente Capitolato.

I dati rilevati qualora non conformi e le relative osservazioni dovranno essere relazionati e comunicati alla ditta aggiudicataria, al Dirigente dell'Istituto nonché all'Ente appaltante.

E' fatto divieto ai componenti della Commissione di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale. Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitario e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con le autorità scolastiche.

L'accesso da parte della Commissione è consentito in tutti i locali adibiti al servizio oggetto dell'appalto quale cucina, dispense/depositi, frigo o celle, ai locali adibiti a refettorio/mensa.

ARTICOLO 24 - Modifica delle condizioni di appalto

L'Ente appaltante si riserva la facoltà, in relazione alle mutate esigenze dell'utenza, ovvero dell'eventuale apertura o chiusura di punti cottura e/o mense, di apportare eventuali modifiche nel corso dell'anno scolastico in ordine alle modalità di prestazione del servizio, alle sue caratteristiche e dimensioni nonché all'apertura o chiusura di punti mensa. L'Ente appaltante si riserva la facoltà di interrompere il contratto in caso di pubblico interesse e per sopraggiunte normative che andrebbero a modificare la prestazione appaltata. In caso di interruzioni del servizio a causa di eventi non imputabili all'Ente la ditta non potrà avanzare richieste di pagamento e/o indennizzo di qualsiasi sorta.

ARTICOLO 25 - Eventi particolari

La ditta aggiudicataria si impegna a garantire, previa autorizzazione scritta dell'Ente appaltante, la preparazione di pasti in occasione di manifestazioni, feste, ricorrenze varie, iniziative promosse dalle istituzioni scolastiche, Comune ed Associazioni autorizzate dal Comune stesso.

Menù e modalità di effettuazione e pagamento del servizio dovranno essere concordate direttamente tra la ditta aggiudicataria e i soggetti richiedenti. Il prezzo del pasto, ove corrisponda a menù sostanzialmente corrispondenti a quelli oggetto del presente appalto, è mantenuto nell'ammontare stabilito nell'offerta.

ARTICOLO 26 - Divieto di subappalto

Non è consentito il subappalto nemmeno parzialmente del servizio di mensa, di veicolazione dei pasti, di pulizia, di sanificazione dei centri di cottura e refettori, di pulizia di serramenti, tapparelle, vetri e veneziane e di eventuali interventi di pulizia straordinaria presso i refettori.

ARTICOLO 27 - Penali

Qualora vengano accertate a carico della ditta aggiudicataria inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolato speciale d'appalto, e comunque mancanze e/o disservizi rilevanti per la regolare esecuzione delle prestazioni, l'Ente appaltante potrà applicare penali nei confronti della ditta stessa.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità dell'inadempienza e/o disservizio, previa contestazione scritta, avverso la quale la ditta aggiudicataria avrà facoltà di presentare le proprie osservazioni entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento.

Si definiscono di seguito i 4 livelli di gravità delle inadempienze/disservizi:

1° livello (inadempienza lieve) euro 250,00:

- per ogni caso di ritardo di oltre 15 minuti nella somministrazione dei pasti;
- per ogni caso di mancato rispetto dello stato igienico degli automezzi adibiti al trasporto delle derrate alimentari, come previsto da normativa vigente;
- per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta;
- per ogni caso di mancato rispetto del monte ore settimanale previsto in sede di offerta;
- per ogni caso di non conformità relativa al menù previsto;

- per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste nel Piano alimentare (nuove linee guida sulla ristorazione scolastica Regione Abruzzo al presente capitolato);
 - per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
 - per ogni inottemperanza relativamente alla raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa in materia di raccolta differenziata;
 - per ogni altra lieve inadempienza riscontrata dall'Ente appaltante;
2° livello (inadempienza media) euro 500,00:
 - per ogni caso di mancata conservazione dei campioni come indicato nel presente capitolato;
 - per ogni mancata registrazione dei dati di monitoraggio previsti nel Piano di autocontrollo;
 - per ogni rilevamento di mancata effettuazione delle manutenzioni previste nel presente capitolato e nell'allegato C allo stesso;
 - per ogni mancato rispetto di quanto previsto dal presente capitolato e di quanto dichiarato nell'offerta tecnica con riferimento alla formazione del personale dipendente;
 - per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti e degli alimenti ai sensi della normativa vigente;
 - per il mancato rispetto delle modalità di preparazione e somministrazione previste dal presente capitolato e dall'offerta tecnica;
 - per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che non pregiudichino la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati;
 - per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente capitolato;
 - per ogni rilevamento di non conformità a quanto stabilito nelle schede tecniche e di sicurezza di prodotti detergenti e disinfettanti;
 - ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati preposti ad eseguire i controlli di conformità al capitolato;
 - per la non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna;
 - per l'etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato;
 - per la mancata comunicazione della non fornitura di prodotti BIO, a lotta integrata, a Km zero, a filiera corta;
 - per ogni altra inadempienza media riscontrata dall'Ente appaltante.
3° livello (inadempienza grave) euro 1.000,00:
 - per ogni dieta speciale non correttamente preparata o non personalizzata;
 - per ogni difformità riferita alla qualità del pasto tale da impedire il consumo dei pasti o mancata fornitura degli stessi riservandosi l'Ente appaltante di richiedere un piatto freddo alternativo; per difformità particolarmente gravi le penali saranno raddoppiate;
 - per ogni mancato rispetto delle norme di sicurezza alimentare, di identificazione dei prodotti e di rintracciabilità riguardanti la preparazione, la conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei pasti, la pulizia e la sanificazione dei locali, il trasporto e quant'altro previsto dalle vigenti leggi e dalla documentazione personalizzata per ogni struttura;
 - per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, che riporti indistintamente la dicitura "da consumarsi entro";
 - per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione previsti dal capitolato;
 - per la mancata redazione della documentazione relativa alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro;
 - per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi e/o per il mancato rispetto delle normative sulla sicurezza;
 - per ogni derrata non conforme alle Specifiche merceologiche degli alimenti rinvenuta nei luoghi di stoccaggio;
 - per ogni caso di riciclo;
 - per il mancato rispetto delle prescrizioni dietetiche - sanitarie;
 - per ogni altra grave inadempienza riscontrata dall'Ente appaltante
4° livello (inadempienza molto grave) euro 2.500,00:
 - per ogni caso di destinazione dei locali affidati alla ditta ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
 - per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che mettano a rischio la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati; qualora il ritrovamento di corpi estranei interessi più di una porzione, fatto salvo l'obbligo da parte della ditta di fornire il pasto sostitutivo, le penali saranno raddoppiate;
 - per ogni caso in cui siano stati riscontrati microrganismi patogeni;
 - per l'errata somministrazione di dieta speciale;
 - per ogni altra inadempienza "molto grave" riscontrata dall'Ente appaltante.
- L'applicazione delle penali sopracitate non pregiudica in nessun caso l'eventuale risoluzione del contratto da parte dell'Ente appaltante ai sensi dei successivi articoli 34, 35 e 36.
- L'ammontare delle penali non potrà superare il 10% dell'importo netto contrattuale.
- L'ammontare delle penali, degli eventuali danni e delle spese da essi derivanti potrà a scelta dell'Ente appaltante essere direttamente trattenuta all'atto del pagamento o, qualora necessario, sulla cauzione.
- Il pagamento delle penali e l'eventuale risoluzione del contratto per inadempimento non liberano la ditta aggiudicataria

dalla responsabilità per i danni causati dalle inadempienze o mancanze e/o disservizi.

La ditta aggiudicataria per qualsiasi questione inerente il servizio prestato si rapporta unicamente con l'Ente appaltante al quale in particolare competono la diretta valutazione e le risposte alle richieste e/o segnalazione che pervengono dagli utenti, dai genitori, dalla Commissione mensa e dall' Istituto Scolastico, confrontandosi con la ditta aggiudicataria per gli adempimenti conseguenti.

ARTICOLO 28- Foro competente

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza del presente capitolato e del relativo contratto d'appalto, foro competente è quello di L'Aquila.

ARTICOLO 29 - Risoluzione del contratto per inadempimento

Ai sensi dell'art. 1453 c.c., nel caso di accertato inadempimento rispetto alle obbligazioni oggetto del contratto di appalto, la stazione appaltante provvederà a mettere formalmente in mora l'appaltatore tramite posta elettronica certificata, fissando contestualmente un termine finale essenziale non inferiore ai 15 (quindici) giorni, entro il quale adempiere compiutamente l'obbligazione.

Scaduto inutilmente il termine di cui al comma 1, la stazione appaltante procederà a dichiarare la risoluzione del contratto, fatto salvo il diritto all'eventuale risarcimento del danno patito a causa dell'inadempimento stesso; in tal caso all'appaltatore può essere corrisposto il compenso pattuito in ragione della parte di prestazione regolarmente eseguita, nei limiti in cui la medesima appaia di utilità per l'Ente appaltante.

In caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione per grave inadempimento, trova applicazione quanto previsto all'art. 140 del Codice dei Contratti pubblici.

ARTICOLO 30 - Clausole di risoluzione espressa

Salva la risoluzione per inadempimento di cui all'art. 29, l'Ente appaltante si riserva la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del c.c., a tutto rischio dell'appaltatore, con riserva di risarcimento danni nei seguenti casi:

- ripetute e gravi inadempienze e ritardo nell'espletazione del servizio;
- frode perpetrata a qualsiasi titolo da parte dell'appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni affidate;
- ingiustificata sospensione del servizio;
- subappalto non autorizzato;
- cessione in tutto o in parte del contratto a terzi;
- mancato rispetto ripetuto degli obblighi retributivi, previdenziali ed assistenziali stabiliti dai vigenti contratti collettivi;
- riscontro, durante le "verifiche ispettive" eseguite dall'Ente appaltante presso l'appaltatore, di "non conformità" che potenzialmente potrebbero arrecare grave nocumento alla qualità del servizio e/o rischi di danni economici e/o di immagine all'Ente appaltante stesso;
- applicazione di penali tale da superare complessivamente il 10% dell'importo netto contrattuale.
- il venire meno dei requisiti tecnici posti alla base dell'aggiudicazione dell'appalto;
- ripetuto ed ingiustificato mancato adeguamento alle direttive impartite dall'Ente appaltante;
- mancato rispetto ripetuto degli obblighi di legge in materia di ambiente e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- mancato grave rispetto degli obblighi di legge in materia di tutela della privacy;
- il non aver iniziato l'esecuzione delle attività oggetto del contratto entro il termine previsto contrattualmente o richiesto dall'Ente appaltante;
- inadempienze contestate per mancato rispetto delle indicazioni fornite sulle diete speciali.

I casi elencati saranno contestati all'appaltatore per iscritto dalla stazione appaltante, previamente o contestualmente alla dichiarazione di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa di cui al presente articolo.

Non potranno essere intese quale rinuncia ad avvalersi della clausola di cui al presente articolo eventuali mancate contestazioni e/o precedenti inadempimenti, per i quali la stazione appaltante non abbia ritenuto avvalersi della clausola medesima e/o atti di mera tolleranza a fronte di pregressi inadempimenti dell'appaltatore di qualsivoglia natura.

Nel caso di risoluzione, la stazione appaltante si riserva ogni diritto al risarcimento dei danni subiti ed in particolare si riserva di esigere dall'appaltatore il rimborso di eventuali spese incontrate in più rispetto a quelle che avrebbe sostenuto in presenza di un regolare adempimento del contratto; in tal caso all'appaltatore può essere corrisposto il compenso pattuito in ragione della parte di prestazione regolarmente eseguita, nei limiti in cui la medesima appaia di utilità per la stazione appaltante.

ARTICOLO 31 – Cauzione/fideiussione

L'Appaltatore a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi contrattuali derivanti dal presente capitolato, deve costituire all'atto della stipulazione del contratto una cauazione/fideiussione definitiva, pari al 10% dell'importo contrattuale, ai sensi dell'art. 103 D.L.gs. n. 50/2016, conseguente alla cauazione provvisoria presentate in sede di manifestazione dell'offerta.

La cauazione/fideiussione definitiva dovrà essere costituita entro 10 giorni dalla data di ricevimento della comunicazione dell'esito della gara e comunque prima della stipulazione del contratto.

Tale deposito dovrà restare vincolato fino al termine dello svolgimento del servizio.

La cauazione/fideiussione garantirà anche l'eventuale risarcimento dei danni, nonché il rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente spendere durante la gestione appaltata, per fatto dell'Appaltatore, a causa dell'inadempimento o cattiva esecuzione del contratto. Resta salvo, per il Comune, l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la somma

dovesse risultare insufficiente.

Nel caso in cui il Comune durante l'esecuzione del contratto dovesse avvalersi di tutto o in parte della cauzione, l'Appaltatore è obbligato a reintegrarla. In caso di mancata reintegrazione la cauzione potrà essere ricostituita d'ufficio, a spese dell'appaltatore, mediante prelievo dell'importo occorrente dal corrispettivo di appalto, previo avviso scritto da comunicare alla ditta.

La somma verrà comunque svincolata al termine del rapporto contrattuale e dopo che sia stata accertata la sussistenza di tutti i presupposti di legge per procedere in tal senso.

ARTICOLO 32 - Tracciabilità dei pagamenti

L'Appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.. A tal fine, l'Appaltatore comunica all'Ente, entro sette giorni dall'accensione, gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati e nello stesso termine le generalità e il codice fiscale delle persone delegate od operare su di essi.

L'Appaltatore si obbliga a inserire nei contratti stipulati con i subcontraenti una specifica clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 136/2010 sopra richiamata, pena la nullità assoluta dei contratti medesimi.

A tale scopo l'Appaltatore deve comunicare alla stazione appaltante tutti i rapporti contrattuali posti in essere per l'esecuzione del contratto d'appalto e fornire copia dei relativi contratti.

In particolare, in caso di Raggruppamento temporaneo di Impresa, i pagamenti della Capogruppo alle imprese associate dovranno rispettare gli obblighi di tracciabilità.

ARTICOLO 33 - Spese

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipulazione del contratto in forma pubblica amministrativa, (registrazione, imposte, valori bollati, diritti di segreteria, diritti di rogito, ecc.), nessuna esclusa ed eccettuata, sono a carico della ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 34- Tutela della riservatezza dei dati personali

La ditta aggiudicataria assicura che tutte le informazioni raccolte ed ottenute durante l'incarico saranno considerate come riservate e si impegna a mantenere tale riservatezza e a non rivelare a terzi alcunché senza il permesso dell'Ente appaltante e a non utilizzare materiali o documentazione proveniente dall'Ente appaltante se non per gli scopi connessi con l'incarico. In tal senso la ditta aggiudicataria è conseguentemente nominata Responsabile del trattamento e riconosce che i dati che tratterà nell'espletamento dell'incarico ricevuto sono dati personali e, come tali, sono soggetti all'applicazione del Codice in materia di protezione dei dati personali (decreto legislativo n. 196/2003 e successive modifiche ed integrazioni). L'Ente appaltante, quale Titolare del trattamento, si riserva la possibilità di effettuare verifiche sui trattamenti svolti per conto proprio dalla ditta aggiudicataria.

Allegato 1 – Centri di cottura, sale mensa e volumi di attività

I dati sotto riportati sono riferiti all'utenza giornaliera, come rilevata mediamente nel periodo Scolastico appena concluso. Complessivamente il servizio interessa n. 1 centro di cottura dell'azienda e un eventuale centro cottura a disposizione dell'azienda che comporterà una valutazione aggiuntiva in sede di gara e n. 4 sale mensa o eventuali diverse sistemazioni in ottemperanza alle disposizioni anti covid 19. Segue elenco:

Istituto Comprensivo Comenio Scoppito – sede di Palombaia, Scuola dell'infanzia di Villa Grande e San Nicola
n. 4 sale mensa

Previsione n. pasti giornalieri 130

Complessivamente, in base annua (da gennaio a giugno 2021), il numero di pasti ammonta presuntivamente a n. 18.500.

Per ciò che concerne il piano alimentare e le specifiche attuative si rimanda alle linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Abruzzo, Dipartimento per la Salute e il Welfare – Servizio della prevenzione e tutela sanitaria, allegato.

Allegato 2 – Manutenzioni

Le attrezzature delle mense scolastiche (ivi compresi arredi, pentolame, stoviglie, corredi, vasellame, casse termiche per il trasporto dei pasti e quant'altro necessario per la preparazione e la distribuzione dei pasti) sono quelle in dotazione alle singole mense.

I beni dovranno essere restituiti, nella medesima configurazione numerica e qualitativa.

Per tutta la durata dell'appalto resta a carico della ditta aggiudicataria l'onere derivante dalle integrazioni e rinnovi annuali, a seguito di aumento di utenti, usura, guasti e rotture, sottrazioni, danneggiamenti riconducibili ad imperizia del personale dipendente.

Sono a carico della ditta aggiudicataria gli oneri per le manutenzioni ordinarie e straordinarie di mobili, arredi, attrezzature anche informatiche, relativi ai locali messi a disposizione e di tutto il materiale ricevuto in consegna, come elencato in apposito verbale.

Gli interventi di manutenzione vanno annotati in un apposito registro, il quale è oggetto di verifiche da parte dell'Ente appaltante.

L'Ente si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle strutture, impianti, attrezzature, dotazioni.

Fra le manutenzioni a carico della ditta aggiudicataria si considerano anche le pulizie ordinarie periodiche dei tendaggi e quelle straordinarie dei locali cucina, delle mense dopo la pausa estiva ed al termine dell'anno scolastico.

L'effettuazione delle manutenzioni dovranno essere effettuate mediante proprio personale specializzato e/o tramite ditte esterne locali specializzate e qualificate nel settore.

L'elencazione che segue è da ritenersi di carattere meramente esemplificativa ma non esaustiva dei possibili interventi di manutenzione:

- dei mobili, arredi, attrezzature anche informatiche e di tutto il materiale ricevuto in consegna, compresa la sostituzione delle parti danneggiate;
- di tutte le rubinetterie, apparecchiature ed accessori sanitarie installati compresa la loro riparazione;
- di tutti gli scarichi e loro revisione;
- dell'impianto di sgrassatura laddove presente.

Allegato 3 – Personale

Organico come impiegato nel precedente appalto