

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

ART. 1 – OGGETTO DEL SERVIZIO

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica per la Scuola dell'Infanzia e la Scuola Primaria del Comune di Giustenice, (con riferimento agli alunni, personale docente e non, se avente diritto al pasto, e a quanti altri specificatamente autorizzati).

Il Servizio consiste nella fornitura e trasporto delle provviste, nella preparazione, cottura e somministrazione dei pasti nei locali della mensa scolastica, nonché apparecchiamento, scodellamento, distribuzione dei pasti, sparcchiamento, pulizia locali e attrezzature come meglio specificato negli articoli seguenti.

L'appalto si svolge tenendo conto del Piano di Azione per la sostenibilità ambientale di consumi della Pubblica Amministrazione adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11.4.2008 e delle disposizioni di cui al D.M. Ambiente e tutela del Territorio 25.7.2011 relativo all'adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva.

Il servizio in appalto viene così classificato: categoria CPV 55524000-9 Servizio di ristorazione scolastica.

Nell'ambito del presente Capitolato si intende: - per Stazione Appaltante: l'Amministrazione Comunale di Giustenice (indicata anche come A.C.) - per Aggiudicatario dell'appalto: la Ditta o il raggruppamento di imprese o il consorzio che sarà risultato aggiudicatario (indicato anche come Appaltatore, D.A. o I.A.)

ART. 2 – CARATTERE DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto del presente appalto è rivolto a minori e risulta indispensabile per lo svolgimento dell'attività didattica e pertanto, non potrà essere sospeso né interrotto.

In caso di sospensione od interruzione anche parziale del servizio ed in genere per ogni inosservanza degli obblighi e condizioni del presente Capitolato, eccettuati i casi di forza maggiore, il Comune potrà sostituirsi all'appaltatore per l'esecuzione d'ufficio del servizio stesso, con rivalsa delle spese a carico dell'appaltatore oltre alle conseguenti sanzioni applicabili e l'eventuale risarcimento dei danni.

Il suddetto servizio è da considerarsi altresì servizio pubblico essenziale ai sensi dell'art. 1 della Legge 12/06/1990 n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e ss.mm.ii. Pertanto la Ditta appaltatrice dovrà rispettare quanto previsto dalla normativa di legge in materia di sciopero, garantendo i contingenti minimi.

Il servizio è regolato dal presente Capitolato Speciale e, per quanto non disposto, dalle norme di legge e di regolamento vigenti.

ART. 3 - DURATA DELL'AFFIDAMENTO

L'appalto avrà durata di tre anni scolastici.

La durata del servizio avrà decorrenza per gli anni scolastici 2022/2023 - 2023/2024 - 2024/2025 in coincidenza con l'inizio ed il termine dell'anno scolastico, secondo quanto disposto in merito dalle autorità scolastiche.

Quindi il periodo contrattuale è previsto da metà del mese di settembre 2022 a fine mese di giugno 2025.

Le date esatte di inizio e fine del servizio per ciascun anno scolastico saranno preventivamente comunicate alla Ditta appaltatrice, secondo il calendario scolastico.

Alla scadenza dell'appalto, l'A.C. si riserva di procedere all'affidamento del servizio alla Ditta aggiudicataria per uguale periodo mediante procedura negoziata senza previa pubblicazione di un bando di gara, ai sensi dell'art. 63, comma 5, del D.Lgs. 18/04/2016 n. 50, alle medesime condizioni contrattuali, se ed in quanto ammissibile ai sensi di legge al momento della scadenza, al fine di

garantire un adeguato livello qualitativo, la continuità di rapporto tra gli operatori e gli utenti ed una convenienza economica per l'Ente.

Al termine del periodo contrattuale, laddove l'A.C. non proceda ai sensi dell'art. 63, comma 5, del D.Lgs. 18/04/2016 n. 50, l'appalto scadrà di pieno diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora. Nel caso in cui alla scadenza del contratto l'A.C. non avesse ancora provveduto a completare la procedura di aggiudicazione del servizio per il periodo successivo, la ditta aggiudicataria sarà tenuta a continuarlo, ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D. L.gs. n. 50/2016, previa richiesta dell'A.C.

ART. 4 MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio ristorazione scolastica, da svolgersi presso la sede della Scuola dell'Infanzia di Giustenice, dotata di cucina attrezzata, refettori e spazi annessi, dovrà prevedere le seguenti attività:

- quantificazione delle derrate alimentari necessarie alla preparazione dei menù giornalieri (comprese merende, ove previste) e delle diete speciali, loro reperimento e approvvigionamento, consegna, stoccaggio e conservazione;
- quantificazione del materiale di pulizia e vario, tovagliette e tovaglioli monouso, piatti, bicchieri, posate, pentole, contenitori per alimenti, ecc. e di tutto quanto necessario all'espletamento del servizio; loro reperimento, consegna e stoccaggio;
- preparazione e cottura dei pasti secondo il menù giornaliero e delle diete speciali nei locali messi a disposizione dall'A.C.;
- pulizia dei tavoli collocati nei refettori e loro apparecchiatura; - porzionatura dei pasti e scodellamento in stoviglie fornite dalla Ditta;
- distribuzione degli stessi;
- sbucciatura della frutta (Scuola dell'Infanzia) ;
- sminuzzatura, frullatura ed ogni altra operazione che favorisca il consumo dei pasti da parte dell'utenza della scuola dell'infanzia o destinataria di particolari diete;
- sparecchiamento, pulizia e sanificazione dei tavoli dei refettori e di tali locali, compresi i pavimenti;
- preparazione e distribuzione di merende, quando previste;
- lavaggio stoviglie ed utensileria, riassetto e pulizia di cucina e spazi annessi (depositi, zona lavaggio, dispense, spogliatoi, servizi igienici, ...) nonché dei relativi arredi;
- pulizia spazi esterni connessi all'attività (cortili adiacenti alle cucine e/o ai refettori, spazio deposito spazzatura);
- raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti prodotti, secondo le disposizioni impartite dall'Ufficio Ambiente del Comune di Giustenice;
- manutenzione ordinaria degli impianti e delle attrezzature in dotazione all'impianto di produzione;
- integrazione di nuove attrezzature se ritenute utili per la realizzazione e il miglioramento del servizio, nonché sostituzione di utensili ed apparecchiature eventualmente deteriorate;
- tempestiva segnalazione all'A.C. delle avarie agli impianti tecnologici;
- registrazione giornaliera dei pasti distribuiti;

L'A.C. richiede inoltre le seguenti prestazioni accessorie che si intendono interamente ricomprese nel prezzo di aggiudicazione:

- stampa dei menù per la scuola e per le esigenze degli Uffici Comunali preposti;

L'Appaltatore dovrà inoltre provvedere ad effettuare le operazioni di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione ogni qualvolta si dovesse rendere necessario.

La Ditta aggiudicataria dovrà effettuare il servizio oggetto del presente appalto con proprio personale dipendente idoneo regolarmente autorizzato e numericamente adeguato e comunque deve garantire un operatore ogni trenta utenti.

Restano a carico del Comune le spese concernenti le utenze idriche, elettriche e per fornitura gas.

I locali adibiti a centro di cottura saranno messi a disposizione dall'A.C., concessi in uso gratuito nello stato di fatto in cui si trovano e con le attrezzature ivi contenute, per tutta la durata dell'appalto

e dovranno essere mantenuti in perfetto stato di pulizia e funzionamento e riconsegnati nelle medesime condizioni in cui sono stati affidati, salva la normale usura.

Il servizio dovrà essere assicurato:

- per l'intero anno scolastico, secondo il calendario scolastico regionale, con esclusione dei giorni coincidenti con le chiusure programmate e con quelle stabilite dall'Autorità scolastica;

L'A.C., prima dell'avvio del servizio, comunicherà annualmente alla Ditta aggiudicataria i giorni di inizio e chiusura, il calendario scolastico ed il numero effettivo degli utenti, suddivisi per tipologia.

Di volta in volta saranno comunicate dall'Ufficio Pubblica Istruzione le eventuali ulteriori sospensioni forzate del servizio; per tali sospensioni (scioperi, assemblee sindacali del personale scolastico ecc.), l'Impresa Appaltatrice non potrà esigere alcunché.

Il servizio mensa si svolge di norma su 5 giorni settimanali, dal lunedì al venerdì, nel rispetto degli orari concordati con l'Autorità Scolastica.

L'accesso al locale mensa viene organizzato in più turni.

Il servizio deve essere svolto, senza alcun aggravio di costi per l'A.C. e nel rispetto delle modalità indicate dalla stessa, anche a fronte di cambiamenti nella distribuzione dei pasti legati alla didattica o ad una nuova ridistribuzione degli utenti nelle sedi, variazione dell'orario mensa o variazione dei siti di svolgimento del servizio.

Art. 4 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza è composta dagli alunni della scuola primaria (elementari) e dell'infanzia (materna), dal personale docente avente diritto alla mensa gratuita, nonché dal personale impegnato per il trasporto alla refezione degli alunni della scuola primaria.

La fruizione del servizio mensa potrà essere consentita in via eccezionale anche a soggetti esterni, con preventiva autorizzazione dell'A.C. e dietro pagamento della tariffa prevista per il pasto (ad esempio a scolaresche provenienti da altri Comuni in occasione di visite; a soggetti iscritti ad attività educative o formative extra scolastiche; ai partecipanti a particolari iniziative organizzate dal Comune.

ART. 5 - CONCESSIONE DEGLI SPAZI MENSA DI PROPRIETA' COMUNALE

Al fine di garantire il regolare svolgimento del servizio l'A.C. mette gratuitamente a disposizione della Ditta aggiudicataria gli spazi mensa (cucina, magazzino, bagni, refettori..) esistenti nei plessi scolastici, con gli impianti, le attrezzature e gli arredi ivi ubicati, attualmente in buono stato di manutenzione ed idonei all'espletamento del servizio.

Prima dell'inizio del servizio, sarà redatto in contraddittorio tra D.A. ed A.C., un verbale di presa in consegna dei locali degli spazi mensa e dei loro arredi/attrezzature che verrà sottoscritto dalle parti; al verbale saranno allegati gli inventari degli arredi/attrezzature constatati dalle parti.

Alla scadenza dell'appalto sarà redatto apposito verbale di riconsegna con l'indicazione dello stato in cui i locali e le attrezzature si trovano, evidenziando gli eventuali danni che saranno addebitati alla Ditta appaltatrice.

Per tutta la durata del contratto la D.A. si impegna a mantenere in ottimo stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature e agli arredi, senza previa autorizzazione dell'A.C.

La Ditta aggiudicataria provvederà a sua cura e spese alla manutenzione ordinaria delle strutture, delle attrezzature, arredi, e materiale vario, di cui agli inventari allegati ai verbali di presa in consegna iniziali, che si rendesse necessaria per la regolare continuità del servizio.

La Ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, provvedere a sue spese a fornire, per il periodo di durata dell'appalto, il centro di cottura comunale e i refettori di tutte le ulteriori attrezzature, arredi e stoviglie delle quali siano sprovvisti, idonee ai sensi del Reg. CE n. 852/2004 e s.m.i., che servano comunque ad assicurare il buon funzionamento del servizio. Tali materiali dovranno essere indicati nel progetto tecnico e costituiranno punteggio nella valutazione dell'offerta tecnica. Sarà inoltre a

carico della D.A. la sostituzione di attrezzature/arredi danneggiati a causa di accertata incuria nell'uso delle stesse da parte del personale di cucina. Tutte le attrezzature fornite dalla Ditta resteranno di proprietà dell'A.C. al termine dell'appalto.

Il Comune rimane obbligato a provvedere:

- a. alla consegna dei locali ed impianti, nonché delle attrezzature fisse e mobili e delle stoviglie nello stato d'uso in cui si trovano;
- b. ad effettuare la manutenzione straordinaria dei locali e dei relativi impianti connessi;
- c. alla sostituzione delle attrezzature di proprietà dell'Ente solo in caso di deterioramento o rottura non dipendenti da responsabilità della Ditta
- d. al pagamento delle utenze necessarie per il funzionamento degli impianti (energia elettrica, acqua, riscaldamento, fornitura gas ecc.);

ART. 6 – PREZZO UNITARIO

Il prezzo unitario del pasto è quello indicato nell'atto di aggiudicazione. Resta inteso che il prezzo del pasto comprende tutti i costi e gli oneri espressamente o implicitamente imputabili al servizio richiesto dal presente Capitolato (comprese tutte le incombenze che la legge pone a carico dell'appaltatore) e per tutte le attività aggiuntive che la Ditta aggiudicataria proporrà in sede di offerta e sarà quindi tenuta a svolgere. Eventuali variazioni dovute a decrementi o incrementi forzati del servizio non potranno modificare il costo a pasto di aggiudicazione.

Art. 7 - VALORE STIMATO DELL'APPALTO E COSTI UNITARI A BASE DI GARA

L'entità complessiva dell'appalto relativo alla refezione scolastica è data dal calcolo del numero presunto degli utenti moltiplicato per i giorni del calendario scolastico di fruizione del servizio.

L'entità presunta dei pasti per le scuole, calcolata sulla scorta dei dati dei tre anni precedenti, è quantificata in n. 5.500 per anno scolastico.

Il numero presunto dei pasti non produce alcun impegno per l'A.C. e non costituisce minimo garantito per l'appaltatore, trattandosi di previsione subordinata all'organizzazione scolastica nonché alle iscrizioni annuali degli utenti.

Il prezzo unitario di ogni singolo pasto posto a base di appalto è pari a € 4,40 (dicansi quattrovirgolaquaranta), di cui € 4,31 per il costo del pasto soggetto a ribasso e € 0,09 per oneri relativi alla sicurezza, non soggetti a ribasso.

Il valore stimato dell'appalto per il triennio è pari ad € 71.100,00 Iva esclusa, oltre oneri della sicurezza individuati nel DUVRI, non soggetti a ribasso d'asta e pari ad € 1.500,00 (€ 500,00 annui).

Il valore dell'appalto è stato stimato in complessivi € 72.600,00 IVA esclusa, comprensivo degli oneri della sicurezza individuati nel DUVRI, non soggetti a ribasso d'asta e pari ad € 500,00 annui, così determinato:

- € 72.600,00 per il periodo contrattuale 09.2022/30.6.2025;

- € 8.232,66 per l'eventuale proroga tecnica per la durata di mesi 3 (periodo 1 ottobre/31 dicembre) (articolo 106, comma 11, D. Lgs. n. 50/2016).

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Decreto Legislativo n. 50/2016 e ss.mm.ii., al fine della determinazione del valore posto a base di gara è stato tenuto conto di un costo presunto del lavoro relativo alla mano d'opera delle figure professionali necessarie allo svolgimento del servizio determinato in base alle tabelle Ministeriali del costo della mano d'opera e calcolato indicativamente in complessivi €. 15.734,88 annuali, corrispondente a n.1 persone impiegate, per un'incidenza percentuale del 65 %

in complessivi €. 15.734,88 annuali, corrispondente a n.1 persone impiegate, per un'incidenza percentuale del 65 %

ART. 8 - CORRISPETTIVO PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il pagamento del servizio sarà effettuato a mezzo mandato, dietro presentazione di regolare fattura elettronica mensile posticipata che verrà liquidata, ferma restando la verifica della regolarità contributiva della Ditta, con le modalità previste dal Decreto Legislativo n. 231/2002.

L'importo della fattura dovrà corrispondere ai pasti effettivamente forniti nel mese di riferimento, distinti per ciascun ordine di scuola. L'A.C. potrà rivalersi sui corrispettivi, oltre che sulla garanzia definitiva, per il pagamento di penalità e nel caso di refusione di eventuali danni.

ART. 9 – REVISIONE DEL CORRISPETTIVO

Per quanto concerne la revisione dei prezzi sarà applicata la disciplina di cui all'art. 106, comma 1, lett. a) del D.Lgs. n. 50/2016. Pertanto, a partire dal secondo anno di durata del contratto, su richiesta della D.A., l'A.C. potrà riconoscere tale revisione nella misura dell'indice di variazione annuale dei prezzi per le famiglie di operai ed impiegati (F.O.I), pubblicato dall'ISTAT, e riferito al mese di settembre.

ART. 10 – REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA

Le imprese partecipanti dovranno essere in possesso dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016 nonché di quelli di ordine speciale di cui all'art. 83, e precisamente:

a) Requisiti di idoneità professionale:

- iscrizione al Registro C.C.I.A.A. per attività corrispondente al servizio oggetto del presente appalto (per le Ditte con sede in uno Stato straniero: iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali istituiti nello Stato di appartenenza di cui all'allegato XVI del D.Lgs. n. 50/2016);
- possesso della Certificazione sistema di qualità conforme alle norme UNI EN ISO 9001:2008, in corso di validità, per lo specifico settore oggetto dell'appalto, rilasciata da organismi accreditati ai sensi dell'art. 87 del D. Lgs. n. 50/2016.

b) Capacità economica e finanziaria:

- aver conseguito nell'ultimo triennio un fatturato complessivo per il medesimo servizio oggetto della gara, non inferiore a euro 200.000,00, IVA esclusa, da dimostrarsi attraverso la presentazione del Bilancio (requisito ritenuto necessario al fine di verificare un livello minimo e sufficiente di esperienza e capacità strutturale della Ditta partecipante).

c) Capacità tecniche e professionali:

- aver prodotto complessivamente nell'ultimo triennio scolastico (2019/2020 – 2020/2021 - 2021/2022) un numero di pasti non inferiore a 120.000, da comprovarsi con certificazioni rilasciate dall'Ente pubblico o privato, per il quale il servizio è stato reso. Nel caso di raggruppamento o consorzio il requisito previsto dovrà essere posseduto dalla Società mandataria per almeno il 60% e da almeno il 20% ciascuna per le mandanti fino a copertura totale;
- avere a disposizione (ovvero impegnarsi ad avere a disposizione in caso di aggiudicazione), per tutta la durata dell'appalto, un centro di cottura alternativo, da utilizzarsi eccezionalmente in caso di impossibilità di utilizzo di attrezzature o di indisponibilità o inagibilità del centro di cottura comunale, senza costi aggiuntivi per l'Ente. Tale struttura dovrà essere distante preferibilmente non oltre 30 Km dalla sede del polo scolastico, regolarmente dotata delle prescritte certificazioni e/o autorizzazioni sanitarie previste dalla legge e dimensionata e adeguatamente attrezzata per garantire lo stoccaggio delle derrate, la produzione e la gestione

di un numero di pasti giornaliero congruo per assicurare il servizio a tutti i plessi scolastici. La disponibilità o l'impegno dovrà essere attestato mediante apposita dichiarazione a firma del titolare o del legale rappresentante d'impresa, resa in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28.12.2000 n. 445.

- Rispettare la normativa vigente ai sensi del Decreto 10 marzo 2020 n.65 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

ART. 11 - OFFERTA

- Criteri di valutazione

A. Offerta tecnica.....punteggio massimo conseguibile : 70 punti

B. Offerta economica.....punteggio massimo conseguibile : 30 punti

Totale punteggio massimo conseguibile : 100 punti

Il punteggio dell'offerta tecnica (70 punti) è attribuito sulla base di criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

Nella colonna identificata con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Nella colonna identificata con la lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una tabella.

1	Modello organizzativo servizio ristorazione scolastica	12	==	Considerata la delicatezza dell'oggetto dell'appalto, l'età degli utenti e le implicazioni per la salute degli stessi, è obiettivo preminente dell'Amministrazione assicurare un elevato standard organizzativo e qualitativo del servizio di ristorazione scolastica nel pieno rispetto delle norme in materia. Nell'offerta tecnica il concorrente dovrà descrivere l'organizzazione complessiva del servizio che assicuri la realizzazione degli obiettivi perseguiti dall'Ente locale, garantendo sicurezza e massima efficienza nello svolgimento delle attività richieste.	12	=====
<i>n°</i>	<i>criteri di valutazione</i>	<i>max punti</i>		<i>sub-criteri di valutazione</i>	<i>max punti D</i>	<i>max punti T</i>
2	Progetto di educazione alimentare	6	==	Il concorrente dovrà allegare un progetto di educazione alimentare rivolto ai destinatari del servizio. Le proposte saranno valutate in base all'adequatezza e realizzabilità delle stesse, al numero di incontri, professionalità dei soggetti esperti	6	=====

				coinvolti, validità e continuità delle tematiche affrontate nel triennio		
<i>n°</i>	<i>criteri di valutazione</i>	<i>max punti</i>		<i>sub-criteri di valutazione</i>	<i>max punti D</i>	<i>max punti T</i>
3	Pulizia e sanificazione	4	==	=====	4	=====
<i>n°</i>	<i>criteri di valutazione</i>	<i>max punti</i>		<i>sub-criteri di valutazione</i>	<i>max punti D</i>	<i>max punti T</i>
4	Utilizzo del centro di cottura alternativo da utilizzare in situazione di emergenza	9	4.1	Tra 0,00 e 15,00 Km.	=====	6
			4.2	Tra 15,00 e 20,00 Km.	=====	3
<i>n°</i>	<i>criteri di valutazione</i>	<i>max punti</i>		<i>sub-criteri di valutazione</i>	<i>max punti D</i>	<i>max punti T</i>
5	Introduzione prodotti biologici, DOP, IGP, a Km 0	16	==	Per ogni prodotto BIOLOGICO introdotto sarà attribuito 1 punto fino ad un massimo di 4 punti. Per ogni prodotto DOP/IGP introdotto sarà attribuito 1 punto fino ad un massimo di 4 punti. Per ogni prodotto a Km 0 sarà attribuito 1 punto fino ad un massimo di 4 punti. Per ogni prodotto alimentare del commercio equo solidale sarà attribuito 1 punto fino ad un massimo di 4 punti.	=====	16
<i>n°</i>	<i>criteri di valutazione</i>	<i>max punti</i>		<i>sub-criteri di valutazione</i>	<i>max punti D</i>	<i>max punti T</i>
6	Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica	5	6.1	Impiego di mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti a minori emissioni e a minori consumi energetici		5
<i>n°</i>	<i>criteri di valutazione</i>	<i>max punti</i>		<i>sub-criteri di valutazione</i>	<i>max punti D</i>	<i>max punti T</i>
7	Formazione e aggiornamento professionale del personale addetto	7	==	Il concorrente deve allegare la presenza ed evidenza della corretta applicazione del piano formativo attuato relativo al personale operante nel centro cottura (addetto alla cucina/addetto alla sala mensa e alla cucina)	7	=====

8	Proposte di miglioria in merito all'influenza sugli impatti ambientali del servizio	3	8.1	Impiego di ulteriori prodotti di derivazione biologica che il concorrente intende fornire oltre a quelli già richiesti dal Capitolato.	=====	1
				Impiego di prodotti che rispettino i criteri minimi ambientale (C.A.M.) ai sensi della vigente normativa di cui Decreto n. 65/2020.	=====	2
		4	8.3	Impiego di prodotti locali, provenienti dal territorio provinciale, che il concorrente intende fornire.	=====	4
n°	criteri di valutazione	max punti		sub-criteri di valutazione	max punti D	max punti T
9	Migliorie e innovazioni nel centro di cottura	4	==	Indicare attrezzature/arredi che si intende integrare e/o sostituire e relativo valore, che al termine dell'affidamento verranno acquisite al patrimonio dell'ente. Max 0,5 punti per ogni attrezzatura/arredo del valore di almeno 200,00 euro, per un massimo di 4 punti.		4
				TOTALE	33	37
TOTALE CRITERI DISCREZIONALI E TABELLARI					70	

Art. 12 - DIRITTO DI CONTROLLO E MODALITA'

Ai sensi dell'art. 102 del D. Lgs. 50/2016 il contratto relativo al servizio di cui al presente appalto è soggetto a "verifica di conformità" e pertanto l'A.C. si riserva la facoltà di effettuare controlli e verifiche in qualsiasi momento, senza preavviso, nei centri di cottura e nei refettori, al fine di verificare la conformità del servizio fornito alle prescrizioni di legge, agli standard e modalità prefissati dal presente Capitolato e dall'offerta effettuata dalla Ditta aggiudicataria in sede di gara d'appalto e a quanto configurato nel piano di autocontrollo predisposto dalla Ditta stessa. I controlli si svolgeranno senza intralcio per le operazioni in corso e saranno svolti secondo le competenze ed i ruoli che sono loro propri, dagli Organismi Istituzionali di controllo, dai Servizi di Igiene dell'ASL competente sul territorio, dal personale degli Uffici Comunali, da personale specializzato incaricato dall'A.C., dai membri della Commissione mensa nominati dalle Istituzioni scolastiche. Tutti coloro che accederanno ai locali per i controlli dovranno indossare copricapi monouso forniti dalla Ditta nonché attenersi al rispetto delle normative igienico-sanitarie. La D.A. deve garantire l'accesso agli incaricati dell'A.C. in qualsiasi orario ed in ogni zona del centro di produzione e/o distribuzione al fine di verificare il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase, fornendo agli organismi di controllo tutta la collaborazione necessaria, i chiarimenti e la documentazione richiesta. La Ditta aggiudicataria è tenuta ad informare tempestivamente l'A.C. di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria e degli organismi istituzionali preposti ai controlli e a fornire contestualmente copia dei

verbali dagli stessi effettuati. Eventuali disposizioni delle Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e alle prescrizioni necessarie ad evitare la diffusione di malattie infettive e/o tossinfezioni devono essere immediatamente applicate dalla Ditta.

I controlli potranno essere:

a) a vista (modalità di stoccaggio - temperatura dei frigoriferi e dei congelatori - controllo data scadenza prodotti - modalità lavorazione derrate - modalità cottura - modalità distribuzione - caratteristiche dei sanificanti - modalità di sanificazione - verifica corretto uso impianti - stato igienico attrezzature e ambiente - stato igienico sanitario personale - stato igienico servizi - organico presente - professionalità addetti - controllo quantità e qualità delle derrate e della loro conformità alle prescrizioni del presente capitolato speciale di appalto - controllo sulle dotazioni e le condizioni dello stovigliame - controllo modalità di trasporto di pasti e derrate, ecc.)

b) analitici (effettuati mediante prelievo e asporto di campioni di alimenti.) Le quantità prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie e, comunque, rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto all'A.C. per le quantità di campioni prelevati. Gli oneri derivanti dalle analisi chimiche, microbiologiche e/o fisiche effettuate saranno a carico della Ditta aggiudicataria, anche qualora diano esito positivo. Le verifiche delle caratteristiche organolettiche degli alimenti e dei prodotti finiti saranno effettuate su campioni degli stessi prelevati dal personale dipendente della Ditta, a richiesta del personale o dei tecnici incaricati dall'A.C. o dai membri della Commissione Mensa. Nulla potrà essere richiesto all'A.C. per le quantità di campioni prelevati. L'A.C. ha facoltà di verificare il rispetto, da parte del fornitore, delle procedure contenute nel manuale di autocontrollo da questi redatto ed applicato. E' pertanto obbligo del fornitore mettere a disposizione degli incaricati comunali il suddetto piano di autocontrollo completo delle registrazioni delle procedure, dei risultati delle verifiche effettuate e della documentazione allegata.

Qualora le merci risultino non conformi a quanto stabilito negli allegati al Capitolato e/o siano scadute o alterate, la D.A. si obbliga a ritirare immediatamente, senza oneri per l'A.C. La Ditta si impegna a sostituire i prodotti entro le 24 ore dall'avvenuta contestazione.

L'A.C., in caso di dubbi sulla qualità igienica e merceologica delle derrate fornite, potrà bloccarle, ovvero vietare temporaneamente il loro utilizzo per la preparazione dei pasti e chiederne la sostituzione. Qualora l'I.A. si rifiuti di sostituire le derrate in oggetto, queste dovranno essere contrassegnate con un apposito cartello recante la scritta "derrate temporaneamente non utilizzabili." Nulla può essere richiesto all'A.C. per il blocco delle derrate, qualunque sia l'esito delle analisi a cui le derrate verranno sottoposte.

Art. 13 - OSSERVANZA DELLE CONDIZIONI NORMATIVE E CONTRIBUTIVE RISULTANTI DAI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO.

La D.A. è tenuta all'esatta osservanza delle norme legislative e dei regolamenti vigenti in materia fiscale, di prevenzione ed assicurazione sugli infortuni sul lavoro nonché delle assicurazioni sociali, risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro, accordi integrativi locali e aziendali vigenti, relativi alla categoria di appartenenza, con particolare riguardo al mantenimento dei livelli occupazionali esistenti. La D.A. è tenuta altresì al pagamento dei contributi previdenziali assicurativi e fiscali posti a carico del datore di lavoro da tale normativa. La D.A. dovrà garantire l'adempimento di tali obblighi anche per le eventuali imprese subappaltatrici. Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre ad applicare le penalità, l'A.C. si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto. La D.A. dovrà tenere indenne l'A.C. da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, anche in riferimento a disposizioni che dovessero essere emanate in corso di validità dell'appalto, restando il Comune di Giustenice estraneo al rapporto di lavoro intercorrente tra lo stesso appaltatore e i suoi

dipendenti. In ogni caso il Comune è esplicitamente sollevato da ogni obbligo e responsabilità verso il personale impiegato nel servizio, il quale dovrà essere iscritto a libro paga della Ditta.

Art. 14 - SCIOPERO ED INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Come già indicato negli articoli precedenti, per la particolare natura delle prestazioni, il servizio refezione è da ritenersi pubblico ed essenziale e, conseguentemente, ne deriva la necessità di garantire la continuità delle prestazioni svolte dalla Ditta per tutta la durata del presente appalto. L'Impresa Appaltatrice si obbliga a rispettare e far rispettare ai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge 146/90 e ss.mm.ii. sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. In caso di eventi eccezionali o cause di forza maggiore che possono influire sul normale espletamento del servizio, la Ditta dovrà avvertire l'A.C. e le Istituzioni scolastiche con tempestività, fermo restando l'obbligo della Ditta di garantire un pasto sostitutivo. In caso di sospensione delle lezioni disposta dal Dirigente Scolastico sarà cura dell'A.C. darne tempestiva comunicazione alla Ditta appaltatrice. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambi le parti.

ART. 15 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

In materia di sicurezza sui luoghi di lavoro, la Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di osservare quanto stabilito dalle norme vigenti e in particolare dal Decreto Legislativo n. 81/2008 e ss.mm.ii. In particolare la Ditta, in quanto datore di lavoro, è tenuta a:

- gestire la prevenzione nei luoghi di lavoro;
- adottare le misure di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro;
- valutare tutti i rischi derivanti dall'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto e ad elaborarne il relativo documento;
- designare il responsabile del servizio di prevenzione e protezione dei rischi;
- formare, informare ed addestrare il personale in materia di sicurezza e prevenzione;
- scegliere i Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad Uso Promiscuo idonei allo svolgimento dell'attività, individuare le condizioni d'uso dei DPI, fornire agli operatori i DPI conformi ai requisiti previsti dalla normativa, assicurare adeguata informazione agli operatori rispetto all'uso dei DPI, comunque ottemperare a quanto previsto dall'art. 77 del Dlgs 81/2008.
- dotare i locali dei presidi medico sanitari previsti dall'art. 45 del D. Lvo n. 81/2008 e ss.mm.ii. e dal D.M. 15.7.2003 n. 388.

Ai sensi dell'art. 26 del D.lgs 81/2008 e ss.mm.ii., dopo l'aggiudicazione, D.A. e A.C. coopereranno "all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto" e coordineranno gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti gli operatori, come previsto dal DUVRI allegato.

ART. 16 - RESPONSABILITA', ASSICURAZIONI E GARANZIE.

L'Impresa Aggiudicataria assume a proprio totale carico ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge dall'espletamento del servizio senza riserve od eccezioni. A tale scopo l'Impresa si impegna a consegnare all'A.C. una polizza di RCT/RCO, stipulata con primaria Compagnia di Assicurazione. L'Assicurazione dovrà essere prestata, sino alla concorrenza di massimali non inferiori a Euro 5.000.000,00 (euro cinquemilioni/00) per sinistro e per anno assicurativo per la sezione della RCT e con un massimale non inferiore a euro 2.000.000,00 (euro cinquemilioni/00) per sinistro e per ciascuna persona danneggiata per la sezione della RCO.

Il predetto contratto assicurativo dovrà inoltre prevedere la copertura dei rischi derivanti da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché qualsiasi altro danno a terzi conseguente alla somministrazione di pasti e/o bevande.

La Ditta Aggiudicataria assume a proprio carico l'onere di manlevare l'A.C. da ogni azione che possa essere intentata nei confronti dell'Amministrazione stessa per infortuni o danni arrecati a terzi o a dipendenti, agli utenti, al personale docente e non docente, in relazione allo svolgimento del servizio,

convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto L'impresa appaltatrice si impegna a mantenere la copertura assicurativa in corso per l'intera durata dell'appalto e a comunicare all'A.C. eventuali annullamenti o disdette della suddetta polizza. Nelle ipotesi di annullamenti o disdette della polizza assicurativa, l'Appaltatore dovrà produrre nuova polizza assicurativa R.C.T. con i massimali e le condizioni suindicate. In caso di raggruppamento temporaneo di imprese la polizza assicurativa prestata dalla mandataria capogruppo deve coprire anche i danni causati dalle imprese mandanti.

La D.A., poiché svolgerà la propria attività utilizzando gli immobili o le attrezzature di proprietà dell'A.C., dovrà inoltre stipulare idonea polizza di assicurazione incendio per il rischio locativo, il ricorso terzi, per i macchinari, gli arredi, le attrezzature e per le merci indicando come somme assicurate il corretto valore a nuovo degli stessi.

La D.A. che svolgerà lavori manutentivi previsti dal presente appalto, avrà l'obbligo di stipulare direttamente e/o per il tramite degli esecutori dei predetti interventi idonee coperture assicurative per la responsabilità civile terzi per danni a cose e/o persone per tutta la durata di esecuzione dei lavori. Le polizze dovranno essere consegnate all'A.C. prima della firma del contratto o dell'affidamento d'urgenza. La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

ART. 17 – ULTERIORI OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato, la D.A. si obbliga al pagamento di tutte le imposte e tasse generali e speciali senza diritto di rivalsa che colpiscono o potranno colpire in qualsiasi momento il contratto, per l'esercizio di tutti i servizi previsti dal presente Capitolato.

Per quanto riguarda l'I.V.A., si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia.

La D.A. si impegna ad acquisire tutte le autorizzazioni sanitarie, comunali o altre prescritte e/o tutte le altre eventuali autorizzazioni che si rendessero necessarie, secondo la normativa vigente per l'esercizio dell'attività al momento dell'inizio dell'appalto e durante tutto il periodo di validità dello stesso. Le spese eventualmente necessarie per tali adempimenti resteranno a carico della Ditta stessa. L'Appaltatore si obbliga inoltre a comunicare tempestivamente le eventuali variazioni che si dovessero verificare nella ragione sociale della Ditta.

ART. 18 – STANDARD QUALITATIVI

Gli standard minimi di qualità del servizio e delle derrate alimentari sono quelli indicati nel presente Capitolato .

In relazione a quanto sopra, la Ditta aggiudicataria solleva l'A.C. da ogni tipo di responsabilità per danni inerenti e conseguenti all'uso dei prodotti finiti, ogni qualvolta dipendano da vizi e difetti di qualità delle derrate alimentari imputabili al fornitore.

I pasti dovranno essere preparati giornalmente, con materie prime di ottima qualità, evitando l'uso di alimenti precotti, nel rispetto della tabella allegata al presente Capitolato.

Le derrate alimentari non dovranno contenere Organismi Geneticamente Modificati (OGM) e dovranno avere confezioni ed etichettatura conformi alla legislazione vigente: non sono ammessi prodotti con etichettature incomplete, non leggibili e non in lingua italiana.

Su richiesta dell'A.C., la Ditta aggiudicataria dovrà consegnare le certificazioni di qualità, la documentazione relativa alla rintracciabilità dei prodotti forniti, secondo quanto stabilito dal Reg. CE

178/02 e s.m.i., le dichiarazioni di conformità delle derrate a quanto richiesto dal Capitolato e/o dalla vigente legislazione.

La Ditta aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, dovrà depositare presso l'A.C. l'elenco dei fornitori e le schede tecniche di tutte le derrate alimentari che intende utilizzare per il servizio.

ART. 19 – REQUISITI DEI PASTI PER LE SCUOLE

Le grammature degli alimenti, a crudo e al netto di eventuali scarti di lavorazione, dovranno essere calibrate a cura della D.A., sulla base di quanto previsto nella tabella allegata.

La Ditta si impegna inoltre a predisporre una tabella nella quale dovranno essere indicate le grammature a cotto di ogni singolo piatto previsto nel menù e a modificare le grammature stesse in relazione a eventuali particolari esigenze dell'utenza, qualora richiesto dall'ASL.

I pasti devono essere preparati secondo le tabelle dietetiche (menù) allegate, elaborate in collaborazione con il preposto Servizio dell'A.S.L., secondo i principi individuati dalle "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Liguria".

Esse sono da considerarsi indicative in quanto la Ditta aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, deve concordare con l'ASL il menù per l'anno scolastico, sulla base delle eventuali proposte migliorative offerte in sede di gara.

E' comunque facoltà dell'A.C. richiedere alla Ditta appaltatrice di modificare i menù per migliorare la qualità e la gradibilità, in situazioni di allarme igienico o sociale, o nei casi di particolari direttive fornite dall'ASL.

Tali variazioni concordate tra A.C., D.A. e A.S.L. non comporteranno nessuna variazione del prezzo, né indennizzo per la Ditta.

Il menù può essere modificato dalla Ditta aggiudicataria, solo dopo aver acquisito l'autorizzazione dell'A.C., nei seguenti casi:

- guasto degli impianti o attrezzature per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (interruzione erogazione gas, energia elettrica, acqua), mancata o irregolare fornitura delle derrate;
- avaria delle attrezzature di conservazione dei prodotti deperibili.

In tali casi la Ditta deve provvedere alla tempestiva sostituzione delle vivande con altre che devono comunque possedere pari quantità, caratteristiche qualitative e valore economico.

Il menù in vigore deve sempre essere esposto in maniera visibile nei locali della mensa. In caso di sciopero degli operatori, la Ditta aggiudicataria deve avvisare l'A.C. con un anticipo di almeno 48 ore e garantire l'espletamento del servizio con distribuzione di un pasto sostitutivo.

Qualora, in funzione dei menù concordati con l'A.C., dovessero essere introdotti alimenti non contemplati nella tabella merceologica allegata, la D.A. dovrà fornire apposita scheda tecnica della derrata inserita che verrà valutata ed approvata dall'A.C. prima del suo utilizzo.

Nelle tecniche di cottura degli alimenti deve essere privilegiata la lessatura, la cottura al forno, in umido o al vapore. Non sono ammesse frittute. Il consumo di sale deve essere limitato al minimo indispensabile.

Il pasto dovrà essere composto da: primo piatto, secondo piatto, contorno, pane, frutta o dolce o yogurt o gelato.

L'eventuale distribuzione di merende per la Scuola dell'Infanzia potrà essere prevista, previa modifica del menù in accordo con l'ASL.

Agli utenti dovrà essere somministrata acqua oligominerale naturale in bottiglia.

I primi piatti devono essere conditi al momento della distribuzione.

Se è previsto nella ricetta il formaggio Grana Padano deve essere aggiunto al primo piatto subito prima della distribuzione o distribuito sui tavoli in appositi contenitori muniti di cucchiaino, se richiesto dalla singola scuola.

L'A.C., inoltre, potrà richiedere alla Ditta aggiudicataria la fornitura di "pasti al sacco". Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, potranno essere richieste in caso di emergenza o di situazioni

eccezionali. I pasti al sacco dovranno essere preparati lo stesso giorno del consumo, confezionati individualmente in sacchetti di carta ad uso alimentare con manici, e devono essere composti:

- un panino con prosciutto cotto (peso prosciutto cotto: 40 g) _ un panino con formaggio da taglio (peso formaggio: 40 g) o focaccia
- un succo di frutta in confezione tetrapak
- una mela o una banana
- una barretta di cioccolato al latte o due pacchetti di biscotti frollini in monoporzione
- una confezione in pet da 500 ml di acqua minerale naturale
- due tovaglioli di carta
- un bicchiere a perdere da 200 cc

La Ditta aggiudicataria si impegna a fornire, senza ulteriore aggravio di spesa per l'A.C. e senza alcuna limitazione numerica:

- "Diete in bianco": la Ditta aggiudicataria deve garantire agli utenti indisposti, che ne facciano richiesta, una dieta leggera, alternativa al menù del giorno, costituita da pasta o riso in bianco conditi a crudo con olio extravergine di oliva e grana padano; pastina o riso in brodo vegetale con aggiunta di grana padano; prosciutto cotto o carne magra di pollo, tacchino, vitello, vitellone al vapore, bollita, ai ferri o lessata con aggiunta di olio extravergine crudo a fine cottura; ricotta magra di vacca; patate/carote lessate o al vapore condite con olio extravergine di oliva; mela.

Le diete in bianco devono essere confezionate in contenitori termici monoporzione.

- "Diete speciali": per utenti affetti da patologie e/o che seguono diete particolari, la Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire diete speciali su richiesta della famiglia dell'utente e dell'A.C.

La richiesta delle diete speciali per motivi di salute deve essere corredata della certificazione medica indicante la patologia oppure quali alimenti non devono essere somministrati.

La gestione delle diete speciali è affidata alla responsabilità della Ditta aggiudicataria, che ha il compito di elaborare le tabelle dietetiche in accordo con l'ASL.

Le diete speciali devono essere formulate in aderenza al menù settimanale vigente e gli alimenti sostitutivi devono essere corrispondenti per tipologia a quelli previsti dai menù. I prodotti specifici da utilizzare per la preparazione delle diete speciali, anche se non indicati direttamente nel Capitolato, devono essere forniti dall'I.A. senza oneri aggiuntivi per l'A.C.

Ogni dieta speciale dovrà essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Le diete speciali inviate nei refettori dovranno essere trasportate in contenitori monoporzione isotermici idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge.

Anche i pasti al sacco dei soggetti che usufruiscono di dieta speciale devono essere perfettamente identificabili nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

- "Prodotti biologici": l'A.C. promuove in generale l'utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta (DOP, IGP) certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento. La Ditta dovrà garantire la fornitura di un pasto alla settimana preparato con pasta, riso, verdura, frutta, uova ed olio biologici, senza pretendere alcun prezzo aggiuntivo; in sede di gara la Ditta potrà inserire nel progetto tecnico ulteriori prodotti biologici, che si impegnerà a fornire per l'intera durata dell'appalto.

I prodotti biologici di cui viene richiesta la fornitura e quelli che saranno offerti in sede di gara devono:

1. essere certificati dagli istituti individuati dal Ministero per le risorse agricole,
2. presentare in etichetta la dicitura "agricoltura biologica regime di controllo CEE", il marchio ed il nome dell'Ente di certificazione, con relativo numero di riconoscimento, il nome e l'indirizzo del produttore e del preparatore di prodotti trasformati. Gli eventuali prodotti di provenienza extracomunitaria, devono essere certificati ed etichettati ai sensi della normativa comunitaria sulla produzione biologica e, in particolare, attenersi a quanto stabilito dall'art. 11 del Reg. CEE 2092/91 e succ. modif. ed integrazioni. Per questi prodotti è comunque richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla UE. I fornitori devono essere accuratamente selezionati, devono essere in grado di

certificare la qualità e la tracciabilità dei loro prodotti e dimostrare, se richiesto, l'applicazione di un proprio piano di autocontrollo. L'elenco dei fornitori presentato in sede di gara dovrà contenere i nominativi delle Aziende che la Ditta aggiudicataria è in grado di mantenere per l'intera durata dell'appalto, fatta salva la possibilità dell'A.C. di richiedere e/o autorizzare la sostituzione degli stessi.

ART. 20 - STOVIGLIAME E MATERIALE VARIO

I tavoli presenti nei refettori o negli spazi utilizzati per il consumo del pasto devono essere preparati prima della somministrazione, utilizzando il seguente materiale per la loro apparecchiatura: tovagliette - tovaglioli - piatti - bicchieri - posate, in materiale conforme alle vigenti norme in materia igienico-sanitaria. Per stoviglie si intende tutto il materiale (pentolame, coltelli, contenitori acciaio inox, taglieri, vassoi, vasellame, teglie per la pizza, minuteria di cucina, etc.) necessario per la produzione e distribuzione dei pasti.

La D.A. è tenuta alla fornitura del materiale necessario al consumo e dello stoviglie necessario alla preparazione del pasto, in quantità adeguata al numero degli utenti, anche in caso di servizio organizzato su più turni, e dovrà provvedere al lavaggio ed all'igienizzazione delle stoviglie e di ogni strumento utilizzato nelle fasi di preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, distribuzione e consumo dei pasti.

E' a carico della Ditta aggiudicataria la sostituzione ed il reintegro del suddetto materiale per incremento dell'utenza, per usura e comunque ogni qualvolta lo richieda l'A.C. La Ditta aggiudicataria è tenuta a quantificare, acquistare e consegnare nelle strutture scolastiche il materiale necessario alla pulizia degli ambienti ed alla sanificazione degli utensili. Il materiale deve essere riposto, per motivi di sicurezza, negli appositi armadietti in dotazione.

ART. 21 - COMPORTAMENTI IGIENICO-SANITARI DURANTE LA PRODUZIONE

La Ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto delle norme igienico sanitarie previste dalle leggi e dai regolamenti vigenti, dal manuale HACCP aziendale e da quanto espressamente previsto nel presente Capitolato e le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica.

Si precisa che:

- le operazioni di pulizia dei locali non devono essere eseguite contemporaneamente al ricevimento delle derrate, alla preparazione e distribuzione dei pasti;
- durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone adibite a tali scopi i prodotti e materiali di pulizia;
- il personale addetto alla preparazione di piatti freddi deve fare uso di guanti monouso;
- il personale non deve eseguire contemporaneamente più operazioni al fine di evitare rischi di inquinamento crociato degli alimenti in lavorazione e le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni.
- tegami, padelle, teglie e in generale ogni recipiente per la cottura con rivestimento "antiaderente" devono essere sostituiti, a spese della Ditta aggiudicataria quando la parte interna presenta graffi, al fine di evitare il rischio di cessione di sostanze chimiche nocive agli alimenti cucinati.

La conservazione e lo stoccaggio delle derrate deve essere effettuato in conformità alle norme vigenti. I pasti dovranno essere preparati nella stessa giornata della loro somministrazione ed è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.

ART. 22 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI.

La distribuzione dei pasti e delle merende, ove previste, dovrà essere effettuata dal personale della Ditta aggiudicataria debitamente formato, negli orari concordati e definiti con l'A.C. I pasti dovranno pervenire al terminale di consumo nei 15 minuti antecedenti la loro somministrazione. Tali orari

dovranno essere rispettati dalla D.A. in modo tassativo. Non saranno tollerati anticipi o ritardi nelle consegne. In relazione ad eventuali esigenze organizzative dei plessi scolastici, l'A.C. comunicherà alla Ditta aggiudicataria eventuali modifiche degli orari prefissati.

La Ditta aggiudicataria deve esporre nei refettori il menù annuale ed il menù del giorno, con le quantità in grammi delle pietanze (crudo e cotto) da distribuire agli utenti.

La Ditta aggiudicataria deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti presenti.

I pasti dovranno essere consegnati a cura dell'I.A. nei locali adibiti a refettorio, all'interno dei plessi scolastici, e utilizzerà, ove necessario, carrelli termici per il mantenimento costante delle temperature.

Il personale preposto alla distribuzione dei pasti deve porzionare le pietanze utilizzando le tabelle peso a cotto predisposte dalla Ditta aggiudicataria; lo stesso deve distribuire frutta o altro con riferimento al numero quando ciò è previsto dalle tabelle dietetiche di riferimento.

Prima della distribuzione, la Ditta aggiudicataria deve arieggiare i locali refettorio e apparecchiare ponendo sul tavolo pulito: tovaglietta monoposto, tovagliolo, posate, piatti, bicchieri, acqua;

Al termine della distribuzione, la D.A. deve sparecchiare, pulire e sanificare i tavoli e pulire le sedie.

Tali operazioni devono essere eseguite, in tempi brevi, anche tra un turno e l'altro, in caso di servizio organizzato su doppi turni. Il personale in fase di distribuzione dei pasti, deve sempre utilizzare guanti monouso.

ART. 23 - VEICOLAZIONE DEI PASTI

Qualora si rendesse necessario, in casi particolari come indicato negli articoli precedenti, la D.A. deve poter veicolare i pasti, trasportandoli con propri appositi automezzi. Il tempo che intercorrerà tra il confezionamento dei pasti e la loro somministrazione non deve essere superiore a 60 minuti. In ogni caso i pasti dovranno pervenire al terminale di consumo nei 15 minuti antecedenti la loro somministrazione. Non saranno tollerati anticipi o ritardi nelle consegne. I primi piatti, i piatti unici, i secondi ed i contorni da inviare ai plessi di distribuzione devono essere riposti in bacinelle gastronomiche multi razione in acciaio inox con coperchio a tenuta termica munito di guarnizioni, ed inseriti in contenitori termici multi razione idonei ai sensi del D.P.R. 327/80 e s.m.i., che consentano il mantenimento della temperatura di cottura fino al momento della consumazione (per gli alimenti da consumare caldi, devono mantenere una temperatura compresa tra + 60° e + 65° C, mentre per gli alimenti da consumare freddi una temperatura inferiore a + 10° C).

I sughi devono essere riposti in recipienti con coperchio a tenuta isoterma specifici per il trasporto dei sughi. Frutta e pane devono essere trasportati in contenitori di plastica muniti di coperchio. Le pizze devono essere cotte e trasportate in teglie basse antiaderenti o in acciaio inox di altezza non superiore a 4 cm, tale da non consentire stratificazioni del prodotto, appositamente fornite dall'I.A. senza oneri aggiuntivi per l'A.C.

Prima di aprire i contenitori, il personale avrà cura di verificarne il contenuto; aprirà gli stessi nell'ordine di distribuzione, e procederà secondo le tecniche e le modalità indicate nel presente capitolato e nel manuale HACCP. In caso di doppi turni i contenitori termici devono essere suddivisi per turno. I contenitori di cui sopra non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e sanificati giornalmente dalla Ditta aggiudicataria.

Le diete in bianco e le diete speciali devono essere trasportate in contenitori termici monoporzione. Su ciascun contenitore dovrà essere applicata l'apposita etichetta riportante nome e cognome dell'alunno cui è destinata, la data, la tipologia degli alimenti, il nome del plesso scolastico di riferimento.

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire tutte le teglie e tutti i contenitori necessari sopra indicati. I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere a basso impatto ambientale (almeno Euro 4) coibentati, rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile, e, comunque, conformi alle normative vigenti. E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia del vano di carico e almeno settimanalmente alla sanificazione dei mezzi utilizzati, in modo tale che il trasporto non determini contaminazione degli alimenti trasportati. L'aumento del numero dei centri di produzione, di distribuzione o il loro spostamento, non costituisce motivo per modifiche dei termini contrattuali,

siano essi relativi al trasporto o più in generale all'intero contratto. La Ditta appaltatrice assume a proprio carico l'onere e la responsabilità di far rispettare le disposizioni del presente articolo anche all'eventuale subappaltatore del servizio di trasporto pasti.

ART. 24 - FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, con particolare riferimento al D.lgs. 81/2008 e s.m.i., l'I.A. deve garantire la formazione e l'aggiornamento in materia di igiene alimentare al personale addetto al servizio ristorazione. La Ditta Aggiudicataria dovrà dare attuazione al piano di formazione e aggiornamento del personale presentato in sede di gara ed inserito nell'Offerta tecnica. La formazione e l'aggiornamento dei lavoratori impiegati nel servizio deve prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento, sulla comunicazione. Il piano di formazione e aggiornamento dovrà prevedere le modalità di formazione del personale neoassunto durante tutta la durata dell'appalto. La Ditta aggiudicataria fornirà all'A.C. la documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale ed una copia della stessa dovrà essere conservata presso le strutture a disposizione degli organismi di controllo.

ART. 25 – VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE.

La Ditta aggiudicataria, in conformità a quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80 e s.m.i., fornirà a tutto il personale, per ogni anno della durata dell'appalto, gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia d'igiene e sicurezza, da indossare durante l'orario di servizio, nonché gli indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs 81/2008 e ss.mm.ii.. Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate e durante l'esecuzione del servizio dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo corredato da fotografia. La D.A. deve altresì fornire camici e cuffie monouso al personale di controllo che effettuerà i sopralluoghi presso i locali, ai sensi delle vigenti normative in materia di igiene e sicurezza.

ART. 26 – IDONEITA' SANITARIA E DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

La Ditta aggiudicataria deve garantire all'A.C. che il personale impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

Per quanto attiene alle norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla Legge 30.4.1962, n. 283 ed al suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e s.m.i., al Regolamento CE 852/04 (ex D.Lgs.155/97 sull'HACCP), al manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva approvato dal Ministero della Sanità, nonché a quanto previsto dalle normative comunitarie e nazionali vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato. La Ditta aggiudicataria deve predisporre un manuale di autocontrollo secondo i principi dell'HACCP. Tale documento deve tener conto di quanto previsto dal presente capitolato ed essere personalizzato ed implementato per le specifiche realtà del Comune di Giustenice. Il manuale HACCP completo di eventuali allegati deve essere trasmesso all'A.C., entro l'inizio del servizio, anche su supporto informatico e deve essere conservato presso i plessi scolastici, comprese eventuali revisioni avvenute nel corso dell'appalto. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo posto in essere dalla Ditta aggiudicataria non fosse ritenuto adeguato, l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche/integrazioni concordate con l'A.C. adottando tutte le conseguenti misure attuative. La Ditta aggiudicataria deve provvedere a dotare la cucina e ogni refettorio di un termometro a sonda per il controllo giornaliero della temperatura. In particolare nelle cucine e nei centri di cottura devono essere registrate giornalmente le temperature degli impianti frigoriferi e degli alimenti a rischio in fase di cottura e in fase di conservazione a caldo e a freddo. Nei refettori devono essere giornalmente registrate le temperature di tutti gli alimenti distribuiti. Nel caso dei pasti veicolati le temperature devono essere rilevati anche subito prima della partenza. Le temperature registrate devono essere giornalmente segnate su apposite schede che devono essere considerate parte integrante del manuale di autocontrollo. In relazione alle attività di cui sopra, la

D.A. dovrà designare, prima dell'inizio dell'appalto, un proprio rappresentante che assumerà – in nome e per conto della stessa – la qualifica di “responsabile dell'industria alimentare” della mensa scolastica, il quale che è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari. Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto e alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale.

ART. 27 – PULIZIA ED IGIENE DELLE STRUTTURE.

La D.A. è tenuta al rispetto delle norme igienico sanitarie previste dalla normativa vigente, dal Piano di Autocontrollo aziendale e da quanto espressamente previsto nel presente Capitolato. Le attrezzature e gli arredi (compreso arredo del refettorio) devono essere detersi e disinfettati secondo quanto previsto nel Piano di Sanificazione aziendale, che dovrà riportare la registrazione quotidiana delle operazioni effettuate. I prodotti detergenti e sanificanti devono essere forniti dalla Ditta aggiudicataria e devono essere conformi per composizione, etichettatura e confezionamento alle normative vigenti, che qui si intendono tutte richiamate, ed impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. Tali prodotti devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali con relativa etichetta, conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave e riposti su apposito carrello durante l'uso. Le operazioni di lavaggio e pulizia dei locali non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti e durante tali operazioni è assolutamente vietato tenere nelle zone adibite a tale scopo prodotti e materiali impiegati per le operazioni di pulizia.

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad effettuare le pulizie giornaliere e ordinarie dei locali cucina, degli spazi annessi e dei refettori, che comprendono anche le seguenti operazioni:

- sparcchiatura;
- lavaggio e disinfezione dei tavoli (da effettuarsi anche tra un turno e l'altro);
- pulitura delle sedie con loro collocazione sopra i tavoli;
- lavaggio dei pavimenti; - pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- pulizia di eventuali arredi presenti nei refettori;
- lavaggio dei vetri interni ed esterni del locale refettorio;
- lavaggio pareti imbiancate con materiale lavabile;

Sono a carico della Ditta aggiudicataria il monitoraggio degli infestanti, gli interventi di derattizzazione e disinfestazione da effettuarsi nelle cucine, nei locali ad esse accessori, dispense, spogliatoi e servizi igienici, nelle zone ed aree esterne di pertinenza nonché nei refettori. In caso di riscontro positivo la data, il tipo di intervento da effettuare e la Ditta incaricata devono essere preventivamente comunicati all'A.C. Gli interventi devono essere effettuati da una ditta specializzata, in possesso delle abilitazioni previste dalla legge, in orari di non svolgimento del servizio e di non presenza degli alunni nel plesso scolastico, con prodotti e modalità che non provochino contaminazioni dirette o indirette degli alimenti e nel rispetto delle norme di sicurezza. Sono da preferirsi i prodotti ecocompatibili. In nessun caso sono ammesse esche a “cielo aperto”. La Ditta aggiudicataria deve conservare presso le cucine tutte le attestazioni rilasciate dalle Imprese specializzate che hanno svolto le disinfestazioni e le derattizzazioni e provvedere tempestivamente all'invio di copia all'A.C.

E' a carico della D.A. la pulizia e la sanificazione dei refettori (pavimenti e arredi) dopo gli interventi di derattizzazione e disinfestazione svolti presso gli stessi, prima del loro riutilizzo.

Art. 28 – RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

I rifiuti prodotti durante le attività di preparazione dei pasti e nei refettori dovranno essere raccolti e differenziati in modo da garantire una corretta gestione della successiva fase di conferimento al

servizio pubblico di raccolta, nel rispetto di quanto previsto dall'Ufficio Ambiente del Comune di Giustenice.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a conferire le diverse frazioni, previa riduzione volumetrica, in modo da garantire la massima purezza del materiale differenziato. E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari. Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino saranno totalmente a carico della Ditta aggiudicataria. E' a carico della Ditta aggiudicataria la fornitura dei contenitori muniti di coperchio e le pattumiere a pedale. I rifiuti devono essere conferiti negli appositi cassonetti a disposizione del plesso scolastico. L'esposizione dei cassonetti, nei giorni e orari stabiliti dal gestore del servizio rifiuti, deve avvenire a cura del personale della Ditta aggiudicataria.

ART. 29 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO.

Il vincolo giuridico contrattuale sorgerà per la Ditta Appaltatrice dalla data di ricevimento della comunicazione di avvenuta aggiudicazione, mentre per l'A.C. scaturirà dalla data di stipula del contratto. Ai sensi dell'art. 32 del D.Lgs n. 50/2016 l'esecuzione del contratto può avere inizio, a richiesta dell'A.C., prima che lo stesso sia divenuto efficace. La Ditta aggiudicataria dovrà, entro il termine fissato dall'Amministrazione, presentarsi per la sottoscrizione del contratto, la cui stipula avverrà in forma di atto pubblico amministrativo, con modalità informatica, previa esibizione dei documenti richiesti e versamento delle spese e diritti contrattuali.

L'aggiudicatario, entro il termine indicato nella comunicazione di aggiudicazione, dovrà produrre con le modalità in essa contenute, i seguenti documenti:

- garanzia definitiva;
- polizza assicurativa (Art. 15 del presente Capitolato Speciale);
- l'eventuale documentazione richiesta inerente l'Offerta tecnica;

Nel caso in cui la Ditta aggiudicataria non si presenti nel luogo ed alla data fissati per la stipula del contratto definitivo, non produca i documenti richiesti, non risulti possedere i requisiti richiesti ai fini della partecipazione alla gara ovvero il possesso di tali requisiti non risulti conforme alle dichiarazioni presentate, l'A.C. si riserva la facoltà di dichiararla decaduta e di aggiudicare l'appalto al successivo migliore offerente in graduatoria ovvero di indire una nuova gara.

La Ditta aggiudicataria inadempiente dovrà corrispondere all'A.C., a titolo di risarcimento danni, l'importo delle eventuali ulteriori spese che questa dovesse affrontare per la stipulazione con un altro contraente. Si provvederà al recupero di tale somma mediante rivalsa sulla garanzia provvisoria, salvo comunque il diritto al risarcimento di eventuali ulteriori danni arrecati.

Art. 30 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI.

Ai sensi dell'art. 3 della Legge 13/08/2010 n. 136 e succ. mod. e int., la D.A. assume espressamente l'adempimento degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge medesima e pertanto si impegna ad assicurare che tutti i movimenti finanziari relativi al servizio affidato saranno registrati su conti correnti dedicati. La Ditta appaltatrice dovrà comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi nonché ogni modifica relativa ai dati trasmessi nei termini indicati dalla legge.

Art. 31 - PREVENZIONE INTERFERENZE ILLECITE

In esecuzione del Protocollo di Legalità sottoscritto dal Comune di Giustenice in data 12.3.2015, l'adempimento della comunicazione tempestiva in materia di concussione ha natura essenziale ai fini dell'esecuzione del contratto e il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa. L'A.C. si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa ogni qualvolta nei confronti

dell'Imprenditore o dei componenti della compagine sociale o dei dirigenti dell'impresa sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per i delitti indicati nel protocollo stesso.

ART. 32 - GARANZIA PROVVISORIA E GARANZIA DEFINITIVA.

L'Impresa partecipante dovrà allegare all'offerta la garanzia provvisoria pari al 2% dell'importo a base di gara da costituirsi nei modi previsti all'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016. La garanzia dovrà avere validità di almeno 180 giorni decorrenti dalla data limite di presentazione dell'offerta, dovrà essere accompagnata dall'impegno di un fidejussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, verso il concorrente, a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva nel caso di aggiudicazione e contenere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del C.C. nonché la clausola di pagamento entro 15 giorni a semplice richiesta scritta del Comune. In caso di associazione di imprese o consorzi ordinari non ancora costituiti, la garanzia dovrà, pena esclusione dalla gara, riportare come soggetti garantiti, tutti i componenti della costituenda associazione o consorzio ordinario e non solo la capogruppo. La garanzia provvisoria verrà svincolata ai partecipanti non aggiudicatari entro 30 giorni dall'aggiudicazione definitivamente efficace. A garanzia dell'adempimento del contratto, l'appaltatore è obbligato, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs n. 50/2016, a costituire una garanzia definitiva del 10% dell'importo complessivo netto di aggiudicazione. La garanzia definitiva, prevista con le modalità di cui all'articolo 93, commi 2 e 3, del citato D.Lgs n. 50/2016, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante. La garanzia deve essere immediatamente reintegrata qualora, in corso del servizio, essa sia stata incamerata, parzialmente o totalmente, dall'Amministrazione e resterà vincolata fino alla scadenza del contratto e comunque fino a che non sia stata definita ogni eventuale eccezione o controversia.

ART. 33 – INADEMPIENZE E PENALI.

L'A. C. farà pervenire alla Ditta aggiudicataria, per iscritto mediante lettera inviata via PEC, regolare contestazione dell'inadempienza, con le osservazioni rilevate dagli organismi deputati al controllo, comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la Ditta aggiudicataria dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. La Ditta aggiudicataria sarà tenuta inoltre a fornire, entro sette giorni dalla data della notifica del provvedimento, giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'A.C. senza addurre, a giustificazione del proprio operato, circostanze o fatti influenti sul servizio se non preventivamente comunicate per iscritto all'A.C. Qualora dall'esame delle controdeduzioni presentate dall'appaltatore emergano comunque ingiustificate totali o parziali inadempienze e violazioni alle norme contrattuali, l'A. C. applicherà le seguenti penali:

Fornitura di derrate avariate, in cattivo stato di conservazione e/o con cariche microbiche elevate	€. 1.000,00
Per ogni prodotto scaduto presente nelle cucine e/o nei refettori	€ 250,00
Nel caso di ritrovamento di corpi estranei organici e/o inorganici, nelle derrate e/o nei pasti	€ 250,00
Per l'utilizzo di derrate contenenti OGM	€ 250,00
Mancata somministrazione dei prodotti biologici, IGP, DOP Previsti e/o di non conformità delle derrate fornite rispetto alle caratteristiche merceologiche senza preventiva autorizzazione da parte dell'A. C. (dopo due irregolarità riscontrate)	da €150,00 a € 500,00
Per carenze igieniche delle cucine, dei refettori riscontrate dagli organismi di controllo	€. 500,00

Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti ogni fase del processo di stoccaggio (compreso il rispetto delle temperature), manipolazione, confezionamento, somministrazione e trasporto delle derrate o quanto altro previsto dalle leggi in materia	Da € 1.000,00 a € 3.000,00
Per ogni variazione del menù non preventivamente autorizzata dall'A. C.	€ 250,00
Per ogni violazione di quanto stabilito nella tabella delle grammature (effettuando la verifica su n. 10 pesate della stessa preparazione)	€ 150,00
In caso di ritardo di oltre 15 minuti nella consegna del pasto nei refettori (a partire dalla 2° violazione riscontrata)	€ 250,00
Per il mancato rispetto delle temperature di distribuzione rilevate durante il controllo del servizio (a partire dalla 2° violazione riscontrata)	€ 250,00
Per anomalie delle caratteristiche organolettiche delle singole preparazioni consegnate nei refettori (es. pasti bruciati o stracotti, non sufficientemente cotti, verdure non correttamente pulite ...) (a partire dalla 2° violazione riscontrata)	€ 500,00
Per la sospensione od interruzione anche parziale del servizio, eccettuati i casi di forza maggiore	€ 2.000,00
Per la mancata predisposizione del manuale di autocontrollo entro i termini previsti dal presente capitolato e per la mancata o scorretta applicazione delle indicazioni riportate nel manuale stesso	da € 1.000,00 a € 2.000,00
Per ogni violazione riguardante la pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature	€ 300,00
Per ogni violazione delle norme di smaltimento dei rifiuti	€ 300,00
Per la mancata attuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione	€ 1.000,00
Per ogni mancata somministrazione delle diete speciali o in caso di errori nell'elaborazione delle diete speciali	€ 500,00
Per ogni persona mancante rispetto alla dotazione organica prevista nel capitolato o nell'organigramma offerto in sede di gara	€ 100,00 a persona al giorno
In caso di difformità riscontrata del monte ore del personale operatore rispetto a quello previsto nel capitolato o nell'organigramma offerto in sede di gara	€ 300,00
Per mancata sostituzione – entro 5 giorni – del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, su richiesta dell'A. C.	€ 500,00
Per l'inosservanza di quanto previsto in materia di formazione del personale	€ 400,00
Per mancata o parziale attuazione delle misure di prevenzione e protezione dei lavoratori	€ 1.000,00
Per la non conformità dei prodotti detergenti/sanificanti alle caratteristiche merceologiche o per il non corretto utilizzo dei prodotti detergenti/sanificanti da parte del personale addetto	€ 250,00
Ogniqualvolta venga negato l'accesso agli incaricati dall'A. C. ad eseguire i controlli	€ 500,00
Per ogni violazione di quanto previsto nel crono programma di manutenzione di arredi e attrezzature, presentato in sede di gara	€ 500,00
Per il ritardo della consegna e dell'installazione delle attrezzature e degli arredi proposti in sede di gara, per ogni giorno di ritardo	€ 150,00
Per il ritardo nell'esecuzione dei lavori eventualmente richiesti dall'A. C. per ogni giorno di ritardo	€ 100,00
In caso di esecuzione di lavori difformi dal progetto autorizzato dall'A. C.	20% del valore dei lavori

Ogni altra infrazione rilevata dagli organi di controllo, anche se non compresa nella casistica di cui al presente articolo, comporterà l'applicazione di una penale nella misura da € 200,00 ad € 2.500,00 da valutarsi di volta in volta a seconda della gravità delle conseguenze della violazione stessa. L'Ente appaltante provvederà al recupero delle penali mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese successivo nel quale è stato assunto il relativo provvedimento. Le trattenute potranno essere in subordine applicate mediante l'incameramento della garanzia. Qualora le inadempienze succedute,

anche se non reiterate, rivestano carattere di gravità e comportino il pregiudizio della salute degli utenti e/o dei lavoratori addetti al servizio, costituiranno causa di immediata risoluzione del contratto.

ART. 34 - SPESE CONTRATTUALI.

Sono a carico della Ditta aggiudicataria tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipula del contratto, comprese imposte di bollo e registrazione, nonché tutte le imposte e tasse che dovessero in avvenire colpire il contratto. Per l'IVA si fa rinvio alle norme vigenti in materia.

ART. 35 - TRATTAMENTO DEI DATI

A norma dell'articolo 13 del D.Lgs. 196/2003 e aggiornato da Regolamento n.679/2016 e s.m.i., l'Amministrazione appaltante informa:

- che il trattamento dei dati personali richiesti è finalizzato all'instaurazione e sviluppo del rapporto contrattuale, nonché attività correlate e conseguenti; - che il trattamento sarà effettuato con modalità informatizzate e/o manuali; - che il conferimento dei dati è obbligatorio ed indispensabile per il corretto sviluppo dell'istruttoria e degli altri adempimenti procedurali; - che i dati conferiti (anche sensibili) saranno comunicati, per adempimenti procedurali, ad altre Pubbliche Amministrazioni; - che il soggetto interessato può esercitare i diritti di cui all'articolo 7 del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. (modifica, aggiornamento, cancellazione dei dati, ecc.) avendo come riferimento il responsabile del trattamento degli stessi, individuato nel responsabile del procedimento; - che il titolare del trattamento è il Comune di Giustenice (SV); - che il responsabile del trattamento è il responsabile del procedimento. La D.A. si impegna a custodire e non diffondere eventuali informazioni inerenti i dati sensibili degli utenti e dell'A.C. di cui possa venire in possesso nell'esecuzione del contratto in ottemperanza a quanto previsto dal D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. e risponde direttamente e indirettamente di tale obbligo anche per ogni proprio dipendente.

ART. 36 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE .

Qualora la Ditta aggiudicataria non intenda accettare l'incarico incorrerà nella perdita della garanzia provvisoria e sarà tenuta a risarcire all'A.C. i danni per aggiudicazione ad altro concorrente o ripetizione della gara, oltre ad ogni eventuale altro danno agli interessi dell'Amministrazione.

ART. 37 - CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO DEL SERVIZIO.

E' assolutamente vietata ed è conseguentemente da considerarsi nulla la cessione anche parziale del contratto, pena l'immediata risoluzione dello stesso, con incameramento della garanzia definitiva e addebito alla Ditta aggiudicataria delle eventuali responsabilità per danni derivanti all'Amministrazione. In considerazione delle caratteristiche del servizio, non è ammesso in alcun caso il subappalto del servizio ristorazione scolastica, oggetto del presente capitolato. E' ammesso il subappalto esclusivamente per i seguenti servizi: a. trasporto pasti, da intendersi quale movimentazione dei contenitori termici già chiusi a cura del personale dell'I.A.; b. pulizia, sanificazione, disinfestazione, derattizzazione; c. manutenzione delle strutture, impianti, attrezzature e arredi; La facoltà di avvalersi del subappalto di uno o più di tali servizi deve essere espressamente dichiarata in sede di partecipazione alla gara, unitamente alla terna di subappaltatori, come previsto dall'art. 105 del D. L.gs n. 60/2016. Nei confronti del subappaltatore non deve sussistere alcuno dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lvo n. 50/2016. Il subappalto deve necessariamente essere autorizzato dall'A.C. a pena di nullità. La Ditta aggiudicataria si impegna a depositare presso l'A.C., almeno venti giorni prima dell'inizio dell'esecuzione delle attività subappaltate, la copia autentica del contratto di subappalto, la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti previsti per l'appaltatore principale nonché quelli previsti dalla vigente normativa in materia di qualificazione delle imprese e la certificazione comprovante il possesso dei requisiti, richiesti dalla vigente normativa, per lo svolgimento delle attività allo stesso affidate. In caso di mancato deposito dei documenti necessari nel termine previsto, l'A.C. può risolvere il contratto sottoscritto, fermo restando, in ogni caso, il diritto al risarcimento del danno. Il subappalto

non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri della Ditta aggiudicataria, la quale rimane l'unica e sola responsabile, nei confronti dell'A.C. della perfetta esecuzione del contratto, anche per la parte subappaltata. L'Impresa si obbliga a manlevare e tenere indenne l'A.C. da qualsivoglia pretesa di terzi per fatti e colpe imputabili al subappaltatore o ai suoi ausiliari. La Ditta si obbliga a risolvere tempestivamente il contratto di subappalto, qualora durante l'esecuzione dello stesso vengano accertati dall'A.C. inadempimenti dell'impresa subappaltatrice. In tal caso la Ditta non avrà diritto ad alcun indennizzo da parte dell'A.C. né al differimento dei termini di esecuzione del contratto. Il periodo comunque necessario per l'ottenimento dell'autorizzazione al subaffidamento non potrà in alcun modo essere preso in considerazione quale motivo di protrazione o sospensione del termine stabilito per l'inizio e l'ultimazione dei servizi, né potrà essere addotto a fondamento di alcuna richiesta o pretesa di indennizzi, risarcimenti o maggior compensi di sorta. L'esecuzione delle attività subappaltate non possono formare oggetto di ulteriore subappalto. Per tutto quanto non previsto si applicano le disposizioni di cui all'art. 105 D.Lgs. 50/2016. ART. 42 –

ART. 38 - SOSPENSIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Nei casi di necessità o di pubblico interesse ovvero per mutamenti dei presupposti giuridici e legislativi disciplinanti la materia del presente contratto, l'A.C. si riserva di disporre la sospensione dell'esecuzione del servizio, secondo le disposizioni dell'art. 107 del D. Lgs. n. 50/2016, in quanto compatibili con il servizio.

ART. 39 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.

Oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del C. C. per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, e fatto salvo quanto disposto dall'art. 108 del D. Lgs. n. 50/2016, l'A.C. si riserva la facoltà di risolvere unilateralmente il contratto, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., escutendo la garanzia definitiva, senza pregiudizio di ogni altra azione di rivalsa, nei seguenti casi di inadempimento: a) Fallimento dell'appaltatore o messa in liquidazione della Ditta; b) Gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente Capitolato in materia igienico-sanitaria, compresa la mancata osservanza del sistema di autocontrollo Reg. CE n. 852/2004 e s.m.i., e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali in materia di prevenzione degli infortuni e sicurezza, regolarità e qualità del servizio non eliminate dalla Ditta aggiudicataria a seguito di due motivate diffide dell'A.C.; c) Sospensione, abbandono o mancata effettuazione da parte della Ditta del servizio affidato, senza giustificato motivo; d) Impiego di personale non idoneo a garantire il livello di efficienza del servizio (in caso di tre motivate diffide dell'A.C.); e) Qualora l'appaltatore con le sue inadempienze nei confronti dei propri dipendenti (inosservanze delle norme di legge e mancata applicazione dei contratti collettivi e per ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze spettanti) ponga in essere i presupposti e le condizioni per l'applicazione dell'art. 1676 del Codice Civile; f) Subappalto del servizio, tranne che per i servizi accessori indicati in offerta ed autorizzati; g) Cessione totale del contratto a terzi; h) Destinazione dei locali affidati alla D.A. ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato; i) Violazione degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari imposti dall'art. 3 della Legge 136/2010; l) Inadempienza alle norme previste dal protocollo della Legalità sottoscritto dall'Ente. Nei suddetti casi, la risoluzione si verificherà di diritto qualora l'A.C. comunichi all'aggiudicatario, mediante PEC, che intende avvalersi della clausola risolutiva di cui al presente articolo, fatte salve le procedure previste dall'art. 108 del D. Lgs. n. 50/2016. La risoluzione del contratto per colpa comporta, altresì, che la Ditta aggiudicataria non potrà partecipare alla successiva gara per la ristorazione scolastica indetta dall'A.C. L'Amministrazione si riserva la facoltà, in caso di risoluzione del contratto, di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara classificatisi utilmente in graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per il completamento del servizio alle medesime condizioni economiche già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di offerta, con addebito alla Ditta inadempiente di ogni conseguente spesa o danno. Resta comunque salva, per l'Amministrazione, sia l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato che la pretesa degli eventuali ulteriori danni. Per l'applicazione

delle disposizioni del presente articolo, l'A.C. potrà rivalersi su eventuali crediti della Ditta aggiudicataria nonché sulla garanzia, senza necessità di diffide e formalità di sorta.

Art. 40 – CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia dovesse insorgere fra l'A.C. e la Ditta appaltatrice in ordine all'interpretazione e alla corretta esecuzione del contratto, non definibile in accordo tra le parti, competente a giudicare sarà l'Autorità Giudiziaria, con esclusione di arbitrato. Il Foro competente è quello di Savona.