



COMUNE DI CERIALE
(Provincia di Savona)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA,
PRIMARIE, SECONDARIE DI PRIMO GRADO E PER IL CAMPO SOLARE

PERIODO SETTEMBRE 2023 – AGOSTO 2028

INDICE

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

- Art. 1 OGGETTO DELL'APPALTO
- Art. 2 CARATTERE DEL SERVIZIO
- Art. 3 DURATA DELL'AFFIDAMENTO
- Art. 4 MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO
- Art. 5 TIPOLOGIA DELL'UTENZA
- Art. 6 CONCESSIONE DEGLI SPAZI MENSA DI PROPRIETA' COMUNALE
- Art. 7 PREZZO UNITARIO
- Art. 8 VALORE STIMATO DELL'APPALTO E COSTI UNITARI A BASE DI GARA
- Art. 9 CORRISPETTIVO PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO
- Art. 10 REVISIONE DEL CORRISPETTIVO
- Art. 11 REQUISITI PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA
- Art. 12 DIRITTO DI CONTROLLO E MODALITA'

TITOLO II – ONERI E RESPONSABILITA' A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

- Art. 13 RILEVAZIONE DELLE PRESENZE E PRENOTAZIONE DEI PASTI
- Art. 14 SERVIZIO PREPARAZIONE PASTI PER PERSONE ANZIANE/ADULTE IN SITUAZIONE DI FRAGILITA' SOCIALE
- Art. 15 OSSERVANZA DELLE CONDIZIONI NORMATIVE E CONTRIBUTIVE RISULTANTI DAI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO
- Art. 16 SCIOPERO ED INTERRUZIONE DEL SERVIZIO
- Art. 17 DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA
- Art. 18 DOCUMENTAZIONE PER RECUPERO CONTRIBUTI
- Art. 19 RESPONSABILITA', ASSICURAZIONI E GARANZIE
- Art. 20 ULTERIORI OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

TITOLO III – SPECIFICHE DEL SERVIZIO

- Art. 21 STANDARD QUALITATIVI
- Art. 22 REQUISITI DEI PASTI PER LE SCUOLE E IL CAMPO SOLARE
- Art. 23 PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI
- Art. 24 STOVIGLIAME E MATERIALE VARIO
- Art. 25 COMPORTAMENTO IGIENICO SANITARIO DURANTE LA PRODUZIONE
- Art. 26 DISTRIBUZIONE DEI PASTI

- Art. 27 VEICOLAZIONE DEI PASTI
- Art. 28 DOTAZIONI ORGANICHE
- Art. 29 FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE
- Art. 30 CLAUSOLA SOCIALE
- Art. 31 VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE
- Art. 32 IDONEITA' SANITARIA E DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE
- Art. 33 PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE
- Art. 34 RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

TITOLO IV - CONTRATTO

- Art. 35 STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
- Art. 36 TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI
- Art. 37 PREVENZIONE INTERFERENZE ILLECITE
- Art. 38 GARANZIA PROVVISORIA E GARANZIA DEFINITIVA
- Art. 39 INADEMPIENZE E PENALI
- Art. 40 SPESE CONTRATTUALI
- Art. 41 TRATTAMENTO DEI DATI
- Art. 42 RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE
- Art. 43 CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO DEL SERVIZIO
- Art. 44 SOSPENSIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO
- Art. 45 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
- Art. 46 RECESSO DAL CONTRATTO DA PARTE DELL'A.C.
- Art. 47 CONTROVERSIE

TITOLO V - DISCIPLINARE DI GARA

- Art. 48 PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE
- Art. 49 SOPRALLUOGO DELLE SEDI DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO
- Art. 50 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE
- Art. 51 COMPILAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA
- Art. 52 COMPILAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA
- Art. 53 COMMISSIONE TECNICA
- Art. 54 ALLEGATI
- Art. 55 OSSERVANZA DEL CONTRATTO E RICHIAMI DI LEGGE

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica per la Scuola dell'Infanzia, le Scuole Primarie "Don M. Serrato" e "G. Carbonetto" e la Scuola Secondaria di 1° grado "F.lli Cervi", del Comune di Ceriale, site attualmente nel polo scolastico di Via Magnone, (con riferimento agli alunni, personale docente e non, se avente diritto al pasto, e a quanti altri specificatamente autorizzati) e il servizio di refezione per gli utenti del Campo Solare estivo.

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 in conformità con le specifiche tecniche di base contenute nei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" (CAM) adottato con Decreto del Ministro dell'Ambiente, Tutela del territorio e del mare del 10/03/2020 e delle disposizioni di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente, Tutela del territorio e del mare 25/07/2011 da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva. La verifica del loro rispetto verrà eseguita con le modalità previste dalle "Linee guida per le verifiche dei criteri ambientali minimi, in fase di valutazione delle offerte" versione aggiornata al mese di aprile 2020, documento redatto dalla Regione Liguria.

Inoltre vengono recepite:

- le "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" approvate in Conferenza Unificata Stato - Regioni dal Ministero della Salute con provvedimento 29 aprile 2010 (aggiornate con DM del Ministro della Salute del 28 ottobre 2021);
- le "Linee Guida per l'Educazione Alimentare nella Scuola Italiana" approvate dal Ministero dell'istruzione, prot. MIUR 7835 del 14 ottobre 2011;
- la Legge n. 166 del 19 agosto 2016 recante "Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi";
- le Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti"; adottate dal Ministero della Salute ed approvate in Conferenza Unificata in data 19 aprile 2018;
- le Linee guida MIUR 2015 per l'Educazione Alimentare;
- le Linee guida del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali per una sana alimentazione, aggiornate nell'ottobre 2019 a cura del Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione - Crea (Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'analisi dell'Economia Agraria);
- le "Linee di indirizzo per l'alimentazione preventiva, la nutrizione clinica e la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica della regione Liguria" DGR n. 695 del 15/07/2022.

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 Ceriale (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 cinque anni scolastici, oltre al periodo del Campo Solare che si svolge di norma nei mesi di luglio e agosto. Quindi il periodo contrattuale è previsto dal 01/09/2023 al 31/08/2028.

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

L'Amministrazione si riserva di ridurre o ampliare il periodo di svolgimento del Campo Solare o di non attivarlo, qualora le circostanze lo richiedano.

Al termine del periodo contrattuale, 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 continuarla, ai sensi dell'art. 106, comma 11 del D. L.gs. n. 50/2016 e ss-mm.ii., previa richiesta dell'A.C.

ART. 4 – MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio ristorazione scolastica, da svolgersi presso la sede scolastica di Via Magnone, dotata di cucina attrezzata, refettorio 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, tovaglette - tovaglie conformi ai CAM e tovaglioli monouso di carta e/o di materiale compostabile prive di materiali plastici, 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;
- sparcchiamento, 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, ecc.), 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 Ceriale;
- 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 mediante sistemi informatici.

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

Il servizio ristorazione scolastica deve altresì prevedere, qualora si rendesse eventualmente necessario nel corso della durata dell'appalto, la veicolazione dei pasti preparati nel centro di cottura di Via Magnone, presso altre strutture scolastiche sul territorio (o presso altre sedi in via temporanea).

La Ditta aggiudicataria dovrà effettuare il servizio oggetto del presente appalto con proprio personale dipendente idoneo regolarmente autorizzato e numericamente adeguato, come meglio specificato negli articoli successivi.

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;
- nei mesi di luglio e agosto, secondo il calendario definito dall'A.C., per il campo solare.

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 redistribuzione degli utenti nelle sedi, variazione dell'orario mensa o variazione dei siti di svolgimento del servizio.

Art. 5 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

Sono ammessi ad usufruire del servizio di refezione scolastica gli alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia, la Scuola Primaria e la Scuola Secondaria di Primo Grado di Ceriale, regolarmente iscritti al servizio.

Possono inoltre usufruire del servizio di mensa i seguenti soggetti:

- a) il personale docente della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di Primo Grado, purché in servizio al momento della somministrazione del pasto con funzioni di vigilanza educativa conformemente alle disposizioni normative e contrattuali in materia;
- b) gli insegnanti di sostegno, qualora l'orario concordato con l'autorità scolastica preveda l'assistenza agli alunni durante la consumazione del pranzo;
- c) il personale ausiliario autorizzato a seguito di specifici accordi per particolari necessità;
- d) i minori iscritti e frequentanti il "Campo solare estivo" organizzato dal Comune di Ceriale e gli educatori.

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; eventuali soggetti adulti individuati dall'Ufficio Politiche Sociali destinatari dei pasti a domicilio).

ART. 6 - 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. ed in rispetto ai CAM applicabili, 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.

I consumi di gas per la cottura dei cibi sono posti a carico della Ditta aggiudicataria, per i quali la stessa dovrà stipulare apposito contratto di utenza a proprio nome.

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, ecc.).

In caso di modifica degli spazi, la D.A. è tenuta a provvedere, a proprie spese, all'aggiornamento delle autorizzazioni o nulla osta, rilasciate dall'autorità sanitaria, e conseguentemente all'aggiornamento delle planimetrie allegate alle autorizzazioni in essere, così come è tenuta alla richiesta ed all'ottenimento delle autorizzazioni previste dalla normativa vigente, relativamente a nuovi impianti.

L'A.C. si riserva la facoltà di chiedere la presentazione dei documenti comprovanti l'effettuazione di tali interventi, nell'esercizio del proprio diritto di controllo. Una copia degli stessi dovrà essere in ogni caso conservata presso le strutture a disposizione degli organismi di controllo.

ART. 7 – 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. 8 - 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. 42.300 per anno scolastico.

Il Campo solare si svolge, di norma, nei mesi di luglio e agosto, articolato su 5 giorni settimanali, con esclusione del 15 e 16 agosto.

E' prevista la frequenza massima di 120 bambini e di 10 educatori distribuiti nei due mesi.

L'entità presunta dei pasti per gli utenti del campo solare, calcolata sulla scorta dei dati dei tre anni precedenti, è quantificata in n. 2.000 pasti per ogni anno.

- TOTALE PRESUNTO DEI PASTI PER LA DURATA DELL'APPALTO (01.09.2023/ 31.08.2028):
- per la Scuola n. 211.500
 - per il Campo solare n. 10.000
- totale complessivo dei pasti presunto per la durata dell'appalto n. 221.500.

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 € 5,10 (diconsi cinque//10) di cui € 5,084 per il costo del pasto soggetto a ribasso e € 0,016 per oneri relativi alla sicurezza, non soggetti a ribasso.

Il valore presunto complessivo dell'appalto è pari ad € 1.129.650,00, Iva esclusa, comprensivo degli oneri della sicurezza individuati nel DUVRI, non soggetti a ribasso d'asta e pari ad € 3.544,00 (€ 708,80 annui), di cui soggetto a ribasso € 1.126.106,00.

Qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto. L'importo dell'eventuale aumento è stimato in € 225.930,00. Sono inoltre previsti eventuali 6 mesi di proroga tecnica per un valore di € 112.965,00. Il valore presunto contrattuale stimato per quanto sopraddetto è pari ad € 1.468.545,00.

ART. 9 - CORRISPETTIVO PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Il Comune corrisponderà alla D.A., a decorrere dall'effettivo inizio del servizio di refezione, il corrispettivo risultante dalla gara di appalto per ogni pasto effettivamente somministrato. L'importo della fattura dovrà corrispondere ai pasti effettivamente forniti nel mese di riferimento, distinti per ciascun ordine di scuola.

Il pagamento del servizio è effettuato esclusivamente mediante bonifico da parte della tesoreria su conto corrente bancario o postale dedicato ai sensi di quanto previsto dall'articolo 3 della Legge n. 136 in data 13 agosto 2010, con le successive modificazioni e integrazioni, ferma restando la verifica della regolarità contributiva della Ditta, con le modalità previste dalla normativa.

La verifica di conformità delle prestazioni è effettuata dal Responsabile del servizio e deve intendersi avviata dalla data di ricevimento della documentazione attestante l'attività svolta nel periodo con riferimento agli obblighi contrattuali.

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.

Nel corso dell'appalto, su richiesta dell'I.A. e previa autorizzazione dell'A. C., sarà possibile consentire all'I.A. la produzione di pasti prodotti nel centro cottura a soggetti di altri Comuni, enti o realtà private. In tale caso potrà essere richiesto all'I.A., a titolo di royalties, un corrispettivo pari al 5% sul costo del pasto offerto in favore dell'A.C. L'ammontare complessivo di tali royalties, nel caso, sarà liquidato dall'I.A. in un'unica rata annuale.

ART. 10 – 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 e ss.mm.ii..

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. 11 - 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 e ss.mm.ii. 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 e ss.mm.ii.);
- possesso della Certificazione sistema di qualità conforme alle norme UNI EN ISO 9001:2015, 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 e ss.mm.ii..

b) Capacità economica e finanziaria:

- tenendo presente gli effetti della pandemia che hanno provocato, a livello generale e locale, la sostanziale sospensione delle attività nel settore della refezione scolastica, aver conseguito, nei migliori tre esercizi finanziari dell'ultimo quinquennio antecedente alla pubblicazione del bando, un fatturato complessivo per il medesimo servizio oggetto della gara, non inferiore a euro 677.790,00, 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:

- tenendo presente gli effetti della pandemia che hanno provocato, a livello generale e locale, la sostanziale sospensione delle attività nel settore della refezione scolastica, aver prodotto, nei migliori tre esercizi finanziari dell'ultimo quinquennio antecedente alla pubblicazione del bando complessivamente scolastico un numero di pasti non inferiore a 132.900, da comprovarsi con certificazioni rilasciate dall'Ente pubblico o privato, per il quale il servizio è stato reso;
- 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 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. In caso di ATI, non ancora costituita, la dichiarazione di disponibilità del centro di cottura o l'impegno, dovrà essere firmata dai titolari o legali rappresentanti di ciascuna impresa facente parte dell'ATI.

Qualora l'Impresa partecipante abbia già la disponibilità del centro di cottura, dovrà dettagliatamente indicare: sede di ubicazione del centro di cottura (specificando la via, il numero civico ed il Comune), titolo giuridico di disponibilità (proprietà, locazione, comodato, ecc.), caratteristiche organizzative e possesso dei requisiti tecnici e igienico sanitari, capacità produttiva giornaliera.

La disponibilità del centro di cottura al momento della presentazione dell'offerta determina l'attribuzione del punteggio previsto in sede di valutazione dell'offerta tecnica.

Qualora invece l'Impresa partecipante assuma l'impegno ad avere a disposizione il centro di cottura in caso di aggiudicazione, dovrà averne la disponibilità e rendere pienamente funzionante e operativa tale struttura entro quindici giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione.

Nel caso in cui, entro tale data, l'aggiudicatario risultasse inadempiente, sarà disposta la revoca dell'aggiudicazione effettuata, con incameramento della garanzia provvisoria oltre all'addebito degli eventuali maggiori danni.

Dovrà essere impiegata per l'esecuzione del contratto la seguente dotazione minima di personale:

- nella fase di preparazione dei pasti: 1 cuoco diplomato con esperienza di almeno due anni, 1 aiuto cuoco;
- nella fase di distribuzione dei pasti: 3 addetti servizio mensa (all'occorrenza utilizzo anche dell'aiuto cuoco).

L'organigramma del personale, inserito nel Progetto Tecnico presentato dalla ditta concorrente al momento dell'offerta tecnica, qualora rispecchi la dotazione delle figure professionali richieste dai criteri di valutazione di cui all'articolo 49, lettera C) "Personale", del capitolato speciale d'appalto, determina l'attribuzione del punteggio previsto in sede di valutazione dell'offerta tecnica.

Art. 12 - DIRITTO DI CONTROLLO E MODALITA'

Ai sensi dell'art. 102 del D. Lgs. 50/2016 e ss.mm. ii. 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. Relativamente ai CAM, anche con le modalità previste dalle Regione Liguria nelle "Linee guida per le verifiche dei criteri ambientali minimi, in fase di valutazione delle offerte".

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.

I membri della Commissione mensa, nominati dalle Istituzioni scolastiche, potranno effettuare esclusivamente assaggi sui cibi proposti nel menù del giorno, che verranno loro serviti dal personale della cucina.

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 effettuati 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.

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

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.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a prelevare un campione di almeno 150 grammi di ciascuna delle portate somministrate giornalmente, riporlo in sacchetti sterili, su cui dovranno essere riportate data e denominazione della pietanza prelevata, e conservarlo in frigorifero a temperatura di 4°C per le 72 ore successive.

TITOLO II – ONERI E RESPONSABILITA' A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

Art. 13 – RILEVAZIONE DELLE PRESENZE E PRENOTAZIONE DEI PASTI

La Ditta aggiudicataria deve effettuare, con proprio personale, le operazioni di rilevazione giornaliera e prenotazione dei pasti da parte degli utenti, assumendosi tutte le spese derivanti da tale attività, mediante la gestione informatizzata del servizio.

Per la gestione contabile del servizio mensa del comune di Ceriale ad oggi è in uso il sistema School.net della ditta Etica Soluzioni S.r.l., società certificata ISO27001 e ISO22301, di cui il comune è proprietario delle licenze d'uso. L'amministrazione intende mantenere in uso l'attuale sistema il cui costo di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo è posto a carico della ditta. La ditta avrà l'obbligo di non creare disagi alle famiglie.

Si richiede al gestore di mantenere attivo l'accesso all'intera banca dati del sistema per fare in modo che gli addetti del Comune possano avere accesso sul Portale a tutti gli anni scolastici precedenti per controllare e monitorare tutti i dati pregressi; per esempio: *presenze, pagamenti effettuati, dichiarazioni 730 scaricate, comunicazioni inviate, ecc.*

Si richiede inoltre di mantenere la medesima configurazione di sistema attualmente in uso al fine di non stravolgere le abitudini delle famiglie e delle scuole.

Ad esempio, si richiede di mantenere i codici utenti attualmente in dotazione ai genitori per effettuare i pagamenti, le medesime modalità di accesso al portale internet e all'APP per Smartphone al fine di verificare la propria situazione contabile e scaricare il modello 730.

Sarà cura dell'Amministrazione Comunale fornire alla ditta le credenziali di accesso per poter utilizzare il programma. Verranno ad ogni modo valutate eventuali implementazioni che possano migliorare la gestione del servizio e che siano in modo nativo integrate con il gestionale. L'attuazione sarà discrezionale da parte dell'Ente.

Il sistema informatico deve permettere la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

- gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe;
- Iscrizioni manuali e online al servizio,
- Prenotazione informatizzata dei pasti ad opera del personale addetto con strumenti informatizzati forniti dalla ditta aggiudicataria (es. Tablet connessi alla rete SIM). Saranno valutate eventuali implementazioni che possano migliorare la gestione delle prenotazioni;
- contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente;
- riscossione in modalità anticipata dei buoni virtuali. A tal merito si specifica che il Comune di Ceriale ha regolarizzato un contratto di fornitura direttamente con la I.A. Etica Soluzioni s.r.l. per l'integrazione di PagoPA sul sistema. Il portale School.Net risulta pertanto conforme con il sistema

dei pagamenti elettronici a favore della Pubblica Amministrazione in attuazione dell'art. 5 del Codice dell'Amministrazione Digitale e dal D.L. n. 179/2012;

- comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web multilingua dedicato alle famiglie e APP per Smartphone.

Sfruttando la base anagrafica presente nel programma, il sistema dovrà essere integrato per la gestione dei servizi alla persona dando alle famiglie la facoltà di effettuare versamenti tramite i canali di pagamento messi a disposizione dal sistema. I genitori dovranno avere a disposizione un borsellino elettronico per ogni servizio. L'ente incasserà in proprio tali servizi.

Del sistema sopradescritto restano in carico all'Amministrazione Comunale le seguenti fasi:

- la gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati;
- l'attribuzione delle tariffe degli utenti;
- la gestione dei pagamenti;
- l'incasso delle rette;
- l'invio degli sms di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori;
- il recupero del credito;
- l'eventuale riscossione coattiva / diffida ad adempiere degli utenti insolventi.

Compete all'Aggiudicatario:

- la manutenzione per la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software, nonché l'assistenza agli operatori comunali per la verifica a fine mese, tramite il programma, dei dati consuntivati;
- l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO27001;
- la gestione della prenotazione dei pasti e rilevazione delle assenze /presenze;
- la verifica nei refettori della regolarità e/o completezza delle prenotazioni;
- La fornitura di pacchetti SMS di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori;
- l'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione;
- l'attivazione di un PC presso la Cucina per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata;
- tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico;
- eventuali sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale comunale in merito all'utilizzo del sistema.

Al termine dell'appalto il Comune resterà proprietario delle licenze d'uso del software nonché dell'hardware installato, ulteriore rispetto a quanto già in uso. Il sistema dovrà **essere operativo dal primo giorno di scuola.**

Si specifica che la ditta aggiudicataria prima della fornitura dovrà mettersi in contatto con la ditta Etica Soluzioni S.r.l per coordinare tutte le attività di inizio servizio. Il sistema dovrà essere operativo dal primo giorno di scuola.

Sicurezza, gestione, conservazione dei dati e Leggi in materia

Il sistema informatico attualmente in uso garantisce inoltre quanto segue:

- A) Il sistema informatizzato è certificato CLOUDPA e rispetta la normativa GDPR.
- B) La banca dati e l'intero sistema informatico risiedono presso una server farm certificata Iso27001, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili.
- C) la società Etica Soluzioni S.r.l. è certificata Iso27001 e Iso22301.

D) L'I.A. è tenuta a trattare, attraverso il sistema informatizzato School.Net della Società Etica Soluzioni S.r.l., tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.Lgs. del 30/06/2003 n. 196 e s.m.i., con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico - religiosi, economici.

Eventuali caratteristiche migliorative del sistema dovranno essere indicate nell'offerta tecnica e saranno oggetto di valutazione.

ART. 14 - SERVIZIO PREPARAZIONE PASTI PER PERSONE ANZIANE/ADULTE IN SITUAZIONE DI FRAGILITA' SOCIALE.

La Ditta aggiudicataria si impegna – qualora richiesto dal Settore Servizi Sociali - alla produzione di pasti per il “Servizio pasti caldi a domicilio”, nel quadro degli interventi a sostegno della domiciliarità per le persone anziane/adulte in situazione di fragilità sociale.

Detto servizio dovrà essere predisposto per il periodo pari a quello del presente appalto, con le modalità che saranno concordate con il Responsabile del Settore Servizi Sociali.

I pasti dovranno essere prodotti garantendo gli standards minimi di qualità riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e saranno costituiti da un primo piatto, da un secondo piatto con contorno, pane, frutta di stagione/dessert.

Il personale dell'I.A. dovrà provvedere alla pulizia e sanificazione degli ambienti, degli utensili, delle attrezzature, dei contenitori, dei contenitori termici e di tutto quanto altro utilizzato per lo svolgimento del servizio di preparazione e confezionamento dei pasti con propri prodotti e materiali, nel rispetto di quanto disposto dal presente Capitolato.

I menù e le grammature saranno concordate successivamente con l'A.C. in funzione della specifica tipologia di utenza, prevedendo in particolare la presenza di menù stagionali differenziati e varianti speciali per persone che necessitano di diete.

I pasti saranno riposti dal personale della D.A. in appositi contenitori monoporzione termici, che consentano il mantenimento della corretta temperatura fino al momento della consumazione.

In particolare i contenitori destinati alle diete speciali dovranno essere identificati dal personale della Ditta in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibili ai destinatari, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

La consegna sarà effettuata al domicilio degli utenti a cura dell'A.C. attraverso terzi. A tal fine i pasti dovranno essere confezionati e pronti per il trasporto entro le ore 11,30.

Il servizio raggiunge in media n. 10 utenti. Tale numero potrà variare giornalmente in funzione di singole problematiche degli utenti. A tal fine entro le ore 9,30 sarà comunicato alla cucina il numero di pasti da preparare per la giornata o con altra modalità concordata con il responsabile del Settore Politiche Sociali.

Il prezzo da corrispondersi per singolo pasto sarà pari al prezzo fissato in sede di aggiudicazione del presente appalto per il servizio di ristorazione scolastica, salvo variazioni derivanti da particolari o differenti condizioni richieste per il tale servizio.

Art. 15 - 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 in solido con le stesse.

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 Ceriale 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. 16 - 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. 17 - 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 D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.;
- dotare i locali dei presidi medico sanitari previsti dall'art. 45 del D.Lgs. 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.

La D.A. prenderà visione del piano di evacuazione presente nell'edificio scolastico e predisporrà, per i locali utilizzati esclusivamente per il servizio oggetto del presente appalto, un proprio piano di emergenza e di evacuazione che non dovrà contrastare con quello esistente.

Il piano predisposto dalla Ditta aggiudicataria dovrà essere esposto negli spazi utilizzati e dovrà essere consegnato in copia all'A.C., unitamente alla relativa valutazione dei rischi.

ART. 18 - DOCUMENTAZIONE PER RECUPERO DI CONTRIBUTI

La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire all'A.C. la documentazione giustificativa necessaria per il recupero di eventuali contributi concessi sui prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti e distribuiti agli utenti del servizio.

In caso di non adempimento si procederà all'applicazione di una o più penali come previsto nell'apposito articolo.

In particolare, la documentazione necessaria ad ottenere i contributi dovrà indicare quanto previsto a riguardo dalla normativa nazionale ed europea.

ART. 19 - 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 5.000.000,00 (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 RCT/RCO 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. 20 – 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.

La D.A., attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale, deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto ambientale possibile.

La D.A. avrà altresì l'obbligo di osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle Leggi e dai Regolamenti in vigore sia a livello comunitario che nazionale e locale, incluse quelle che siano eventualmente emanate durante il corso del contratto.

La D.A. dovrà fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati utilizzati. Il menù completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea

all'interno del refettorio, in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

La D.A. si obbliga inoltre a comunicare tempestivamente le eventuali variazioni che si dovessero verificare nella ragione sociale della Ditta.

TITOLO III – SPECIFICHE DEL SERVIZIO

ART. 21 – STANDARD QUALITATIVI

Gli standard minimi di qualità del servizio e delle derrate alimentari sono quelli indicati nelle specifiche tecniche del presente Capitolato e nei relativi allegati e dovranno essere garantiti anche nelle proposte migliorative formulate in sede di gara, nel rispetto di quanto previsto dai CAM2020 e dalle disposizioni normative in essi richiamati.

Lo standard di qualità richiesto riguarda:

- il menù, le grammature, la qualità delle materie prime e dei prodotti alimentari;
- la rintracciabilità delle informazioni per identificare origine, provenienza e caratteristiche di qualità dei prodotti alimentari;
- le metodologie organizzative, produttive, di conservazione e distribuzione;
- la sicurezza igienico-sanitaria e la gestione tecnica degli ambienti;
- la gestione e la prevenzione dei rifiuti;
- la verifica della qualità erogata e di quella percepita;
- le competenze e le tutele del personale.

In relazione a quanto sopra, la Ditta aggiudicataria solleva l'A.C. da ogni tipo di responsabilità per danni inerenti e conseguenti 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 merceologica e della tabella pesi, allegate al presente Capitolato, rispettando i requisiti e le percentuali degli alimenti (prodotti provenienti da agricoltura biologica, integrata e tradizionale, di prodotti tipici e locali) previsti dai CAM2020 e dalle disposizioni normative in essi richiamati.

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. 22 – REQUISITI DEI PASTI PER LE SCUOLE E IL CAMPO SOLARE

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.

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", sono da considerarsi indicative in quanto occorre adeguarle ai CAM2020. Per la preparazione dei pasti, prima dell'inizio del servizio, la D.A. deve concordare con l'ASL il menù per l'anno scolastico in corso, anche 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, qualora si verificano 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, con in evidenza i prodotti biologici o altrimenti qualificati, nonché delle specie ittiche, che verranno somministrati nei vari pasti, 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:

- per la carne e il pesce: la lessatura, la cottura al forno, al piatto, in umido, al vapore, ai ferri, alla griglia, arrosto.
- per le verdure: in acqua (lessate), al forno, alla griglia, al vapore
- pasta, riso e altri cereali più digeribili se cotti al dente.

Non sono ammesse frittiture. Il consumo di sale deve essere limitato al minimo indispensabile.

Il pasto dovrà essere composto da:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno di verdura di stagione fresca cruda e/o cotta;
- pane o, eccezionalmente, grissini o altro prodotto da forno;
- frutta fresca di stagione oppure un dessert (budino, dolce, macedonia, gelato, yogurt).

Per il Campo solare dovrà essere prevista anche la fornitura di merende pomeridiane, con distribuzione di frutta fresca, yogurt, budino o altri dolci anche confezionati dalla Ditta.

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 brick (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 in carta riciclabile;
- un bicchiere monouso da 200 cc ed in materiale biodegradabile e compostabile conforme alla normativa UNI EN 134332;
- eventuale altro stoviglie monouso ed in materiale biodegradabile e compostabile conforme alla normativa UNI EN 134332.

Il menù potrà subire variazioni a seguito di indicazioni dell'Autorità Sanitaria Locale e al fine di evitare il problema dell'"assuefazione". Possono inoltre essere disposte variazioni del menù in ragione del riscontrato successo di iniziative di Educazione Alimentare a livello nazionale o locale, comprese quelle sostenute dall'A.C.

La D.A. deve rendersi disponibile a sostituire, su segnalazione del Committente, quei prodotti alimentari che, pur rispondendo ai requisiti merceologici previsti dal Capitolato, non vengono giudicati idonei sotto il profilo organolettico.

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 per motivi etico/etnico/religiosi, vegetariane e per altre motivazioni 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.

La D.A. nel proprio manuale HACCP deve inserire una procedura specifica riguardante la gestione delle diete speciali e formare opportunamente il personale che sarà addetto alla realizzazione e distribuzione delle diete speciali.

Nel centro di cottura dovrà essere predisposta una linea di preparazione separata delle diete speciali ovvero dovranno essere predisposte opportune zone dedicate allo stoccaggio dei prodotti da utilizzare per le diete speciali, alla loro preparazione e confezionamento. 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 isotermitici 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.

La Ditta aggiudicataria deve assicurare agli utenti che lo richiedano, la dieta speciale per motivi religiosi o ideologici. I menù dovranno essere comunque concordati con l'ASL.

- **“Menù Speciali a tema”** : la Ditta aggiudicataria, nel corso dell'anno scolastico, dovrà prevedere l'organizzazione di almeno 4 giornate a tema. La programmazione delle suddette giornate dovrà essere concordata con l'A.C. e l'ASL.

Per lo svolgimento delle giornate a tema la Ditta aggiudicataria dovrà fornire, in sede di gara, un dettagliato progetto. Dovrà inoltre garantire, in occasione delle festività di Natale e Pasqua dei menù speciali.

- **“Prodotti del commercio equo e solidale”**: la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla somministrazione, almeno una volta alla settimana, banane (oppure cioccolato o altri prodotti) provenienti dal commercio equo e solidale. I soggetti produttori devono appartenere al circuito equo e solidale e avere le caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 02/07/98 A4-198/98 e dalla Comunicazione n. 4 della Commissione al Consiglio Europeo del 29/11/99 – COM 1999/619, nonché dalla Legge Regionale 13.08.2007, n. 32. con specifica certificazione o logo che attesti l'adesione del produttore ad una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations – FLO-cert, il World Fair Trade Organization – WFTO

La Ditta aggiudicataria deve fornire all'A.C. tutta la documentazione relativa a tale fornitura per l'accesso a eventuali contributi.

- **“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 corrispondenti normative comunitarie di riferimento, nel rispetto di quanto previsto dai CAM2020 e dalle disposizioni normative in essi richiamati.

In sede di gara la Ditta potrà inserire nel progetto tecnico ulteriori prodotti biologici rispetto a quanto previsto dai CAM2020, 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 essere ottenuti ed etichettati secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni; dovranno essere certificati secondo le modalità previste dalla normativa vigente da un organismo di controllo nazionale o internazionale riconosciuto dallo Stato.

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. 23 PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEGENZE ALIMENTARI

La D.A. è tenuta ad attuare una politica di prevenzione degli sprechi, a monitorare le eventuali eccedenze, analizzarne le motivazioni al fine di attuare azioni correttive e a mettere in pratica le misure di prevenzione, recupero e correttive più appropriate, come previsto dai CAM a cui si rinvia e a quanto eventualmente proposto in sede di gara.

ART. 24 - 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 - tovaglie conformi ai CAM e tovaglioli monouso di carta e/o di materiale compostabile prive di materiali plastici, ai fini dell'inserimento - dopo l'uso - nei contenitori dei residui organici a formazione del compostaggio;

piatti di ceramica e/o melanina;

bicchieri di vetro infrangibile o in plastica dura non colorati;

posate di acciaio inossidabile (cucchiai, cucchiaini, forchette e coltelli parzialmente alveolati).

I piatti, i bicchieri e le posate devono comunque essere in materiale atossico riutilizzabili mediante sanificazione, conforme alle vigenti norme in materia igienico-sanitaria.

Per stovigliame 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 stovigliame 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. 25 - COMPORAMENTI 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, in ottemperanza alle previsioni contenute nei CAM2020. 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 incrociato 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. 26 - 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, per i quali è stato prenotato con il sistema di rilevazione e gestione delle presenze previsto, garantendo altresì la somministrazione di tutte le preparazioni indicate dal menù.

Nel caso in cui l’alunno fosse presente, ma non fosse stato prenotato il pasto per un errore, la Ditta deve provvedere comunque a somministrare il pasto, inviando apposita segnalazione all’A.C. per la verifica e l’adozione dei provvedimenti di competenza.

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

Prima della distribuzione, la Ditta aggiudicataria deve arrieggiare i locali refettorio e apparecchiare ponendo sul tavolo pulito: tovaglia o 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 più turni.

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.

Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanate, la distribuzione dei pasti deve, inoltre, avvenire nel rispetto dei seguenti principi:

- gli alimenti devono mantenere un aspetto fisico gradevole;
- occorre prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio (quindi ad esempio, non eseguire con gli stessi guanti operazioni diverse);
- occorre prevenire ogni rischio di contaminazione microbica;
- le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, ponendo la massima attenzione ai destinatari delle diete speciali che devono essere consegnate agli utenti prima degli altri pasti;
- deve essere sempre servito all'utente il pasto completo;
- osservare anche per le diete i tempi scadenzati per le singole pietanze ponendo la massima attenzione al mantenimento delle temperature dei cibi;
- arieggiare i locali della mensa prima di iniziare le operazioni, tra un turno e l'altro e ogni volta si ritenga opportuno;
- curare la raccolta differenziata dei rifiuti e provvedere al conferimento degli stessi negli appositi contenitori anche se posti all'esterno dell'edificio.

Il personale, in fase di distribuzione dei pasti, deve essere dotato di quanto necessario cioè di apparecchiature, attrezzature, materiale detergente, guanti, cuffie, mascherine e grembiuli, carta asciugamani ecc. necessari per il servizio di distribuzione.

ART. 27 - 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 mezzi di trasporto, le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dei pasti devono essere conformi alla vigente normativa e garantire il mantenimento costante delle temperature.

Il trasporto dei pasti va effettuato in idonei contenitori gastronomici in acciaio inox, diversificati in rapporto al contenuto (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per le altre pietanze, per i contorni), in perfette condizioni di manutenzione e pulizia, con chiusura ermetica. Detti contenitori andranno inseriti a loro volta in idonei contenitori termici in polietilene isotermitici che devono essere conformi alle vigenti normative in materia, non devono essere adibiti ad altro uso e devono essere mantenuti perfettamente puliti e disinfettati giornalmente, facilmente lavabili e adatti a mantenere fino alla somministrazione dei pasti, la temperatura per i cibi caldi ad un livello non inferiore a 65°, per i cibi deperibili da consumare freddi ad una temperatura non superiore a + 10.°.

I sughi devono essere riposti in recipienti con coperchio a tenuta isotermitici specifici per il trasporto dei sughi.

Le pizze devono essere cotte e trasportare in teglie basse antiaderenti o in acciaio inox di altezza non superiore a 4 cm, tali da non consentire stratificazioni del prodotto, appositamente fornite dall'I.A. senza oneri aggiuntivi per l'A.C.

Per i cibi caldi possono essere utilizzati contenitori dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (elettrici, in tale caso muniti del necessario cavo per il collegamento nella presa, oppure ad iniezione di vapore). Sono esclusi i contenitori termici in polistirolo.

Per i cibi freddi devono essere utilizzati contenitori provvisti di piastra refrigerante.

Per il pane, la frutta e la verdura cruda devono essere utilizzati contenitori idonei al contatto con gli alimenti secondo la normativa vigente e muniti di coperchio.

I pasti previsti per diete speciali e le diete in bianco devono essere contenuti in vaschette monoporzione termosigillate e contrassegnati con la destinazione del pasto (scuola/refettorio, cognome e nome dell'utente cui sono destinati e la tipologia della dieta). I contenitori termici non devono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti e devono essere chiusi e sigillati in modo tale da assicurare, durante il trasporto, la salvaguardia delle derrate da possibili manomissioni e dal contatto con agenti inquinanti.

Per le consegne la D.A. deve dotarsi di mezzi di trasporto adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, conformi alla vigente normativa e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile. Tutti gli automezzi impiegati per il trasporto dei pasti dovranno essere almeno di categoria EURO 5. L'I.A. è tenuto a produrre, a propria cura e spese, apposita NIA sanitaria per il mezzo/i adibito/i al trasporto presso il competente ufficio dell'ASL., ovvero di "Notifica di inizio attività ai fini della registrazione (art. 6 Reg. CE 852/2004)".

L'I.A. deve indicare nel caso la tipologia ed il numero dei mezzi di trasporto utilizzati.

L'A.C. comunicherà tempestivamente i giorni e gli orari di inizio della somministrazione dei pasti presso i vari plessi. Gli orari dovranno essere rispettati in modo tassativo.

La D.A. deve impegnarsi per ciascun giorno di servizio al ritiro, pulizia, disinfezione (sanificazione) dei contenitori e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo e per la somministrazione.

Il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli plessi devono avvenire con un apposito documento di trasporto sul quale devono essere indicati numero dei pasti, il nome del plesso, la data e l'ora di partenza e di consegna. Tale documento sarà sottoscritto dal personale addetto al ricevimento del pasto.

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.

I contenitori di cui sopra non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e sanificati giornalmente dalla Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire tutte le teglie e tutti i contenitori necessari sopra indicati.

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. 28 – DOTAZIONI ORGANICHE

Tutte le attività inerenti l'espletamento del servizio oggetto del presente appalto devono essere svolte da personale dipendente della Ditta aggiudicataria, ad eccezione dei servizi accessori per i quali sia stato previsto il subappalto in sede di offerta.

I servizi richiesti devono essere effettuati dall'appaltatore con un numero di addetti adeguato a garantire il buon funzionamento del servizio e in modo particolare nella fase di distribuzione, dovrà essere impiegata almeno la seguente dotazione minima di personale:

- 1 cuoco
- 1 aiuto cuoco
- 3 addetti servizio mensa

La D.A. predisporrà l'organigramma del personale rispettando o migliorando i rapporti numerici di cui sopra e lo presenterà nel Progetto Tecnico.

Prima dell'inizio del servizio la Ditta dovrà trasmettere all'A.C. l'elenco nominativo del personale, la qualifica, il livello retributivo e gli orari di lavoro.

Durante lo svolgimento del servizio non saranno ammesse riduzioni delle dotazioni organiche indicate nell'organigramma stesso, tranne in casi particolari, qualora il numero dei pasti da preparare/distribuire, in considerazione di un grande numero di assenti, si riduca nella giornata di un numero tale da determinare l'impiego di un numero di operatori inferiore rispetto a quello previsto. In questo caso la Ditta aggiudicataria potrà procedere all'adeguamento dell'organico, nel rispetto dei rapporti numerici indicati e previa comunicazione all'A.C. contenente il numero dei pasti da preparare/distribuire nella giornata e la dotazione organica aggiornata con relativo monte ore giornaliero.

Annualmente l'A.C. comunicherà alla Ditta aggiudicataria le eventuali variazioni del numero degli utenti del servizio, al fine dell'adeguamento dell'organico ai sensi del presente articolo e la Ditta aggiudicataria, entro la data di inizio della mensa, invierà all'A.C. l'aggiornamento dell'organigramma presentato in sede di gara per l'anno scolastico di riferimento. Qualora si rendesse necessario un potenziamento del numero degli addetti questo avverrà senza alcun onere aggiuntivo sul prezzo offerto in sede di gara.

Il personale impiegato, compreso quello in sostituzione, dovrà possedere i requisiti di idoneità sanitaria previsti dalle normative vigenti, nonché adeguata professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene della produzione e della distribuzione nonché le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'A.C. si riserva il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso la Ditta provvederà alla sostituzione entro due giorni dalla richiesta scritta, senza alcun onere per l'A.C.

La Ditta aggiudicataria è responsabile e garante in qualsiasi momento della scelta, dell'idoneità sanitaria e del comportamento del proprio personale operante e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale e quello dell'A.C., sollevando il Comune di Ceriale da ogni responsabilità.

La Ditta aggiudicataria deve informare dettagliatamente il proprio personale circa il contenuto del presente Capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità previsti.

La Ditta aggiudicataria è tenuta ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio di cui trattasi, in base alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi, come meglio specificato negli articoli precedenti.

In caso di assenza del personale per malattia, ferie e/o altri motivi, la Ditta aggiudicataria è tenuta a procedere alla sostituzione, con personale di pari qualifica e debitamente formato, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio, utilizzando gli istituti contrattuali previsti dalla normativa vigente.

Il personale operativo dovrà possedere la qualifica di cuoco, aiuto cuoco, addetto mensa (per le fasi di preparazione) e di addetto mensa (per le fasi di distribuzione).

Il coordinamento del servizio oggetto del presente appalto deve essere affidato ad un responsabile che dovrà possedere una qualifica professionale idonea a svolgere tale ruolo ed essere in possesso di un'esperienza almeno quinquennale nella posizione di direttore nel settore della ristorazione scolastica.

Il Responsabile coordinatore ha il compito di organizzare tutte le fasi del servizio, coordinare e sostituire il personale operatore, intervenire tempestivamente nelle situazioni di emergenza, provvedere alla risoluzione immediata di eventuali disservizi, mantenere costantemente i rapporti con i referenti dell'A.C., monitorare l'andamento del servizio, partecipare alle sedute della Commissione mensa.

Il Responsabile deve coordinare e dirigere il servizio in modo continuativo, deve essere sempre reperibile dall'A.C. durante l'orario di lavoro, fornire all'A.C. il recapito telefonico e di posta elettronica e mantenere un contatto continuo con il personale preposto dell'A.C. per ogni problema riguardante l'andamento del servizio.

In caso di sua assenza o impedimento, la D.A. provvederà alla sua sostituzione con altro personale avente pari requisiti.

Prima dell'inizio del servizio, la Ditta aggiudicataria comunicherà all'A.C. il nominativo del Responsabile e del suo sostituto, con i relativi curricula.

L'A.C. si riserva la facoltà di chiedere la sostituzione del Responsabile o del suo sostituto, qualora lo stesso non garantisca uno svolgimento corretto e soddisfacente delle sue funzioni.

L'I.A. è tenuta nei confronti dei lavoratori impiegati nel servizio ad eseguire le verifiche di cui al D. Lgs. n. 39 del 04/03/2014, avente ad oggetto "Attuazione della direttiva 2011/93/UE relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile".

ART. 29 - 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, nonché di corrette metodiche di cottura e manipolazioni relative a piatti e derrate, di normativa alimentare in campo merceologico e dietologico. In particolare:

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

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.

Entro 60 giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere alla stazione appaltante il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale

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. 30 – CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, l'aggiudicatario è tenuto, ai sensi dell'art. 50 del D.Lgs.50/16 e ss.mm.ii. e le linee guida ANAC nr. 13, ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente.

L'aggiudicatario, pertanto, è tenuto a promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato attraverso l'applicazione dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

L'applicazione della clausola sociale non comporta un indiscriminato e generalizzato dovere di assorbimento del personale utilizzato dall'impresa uscente, dovendo tale obbligo essere armonizzato con l'organizzazione aziendale prescelta dal nuovo affidatario. Il riassorbimento del personale è imponibile nella misura e nei limiti in cui sia compatibile con il fabbisogno richiesto dall'esecuzione del nuovo contratto e con la pianificazione e l'organizzazione definita dal nuovo assunto.

ART. 31 – 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..

Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione dei pasti e lo scodellamento e per i lavori di pulizia. Gli indumenti da lavoro devono essere indossati prima di accedere ai locali di produzione e distribuzione e riposti al termine dell'attività in armadietti a doppio scomparto. 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. 32 – 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 Ceriale.

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 nel centro 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.

Nel refettorio 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 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 ed alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente attenersi alla normativa igienico sanitaria.

ART. 33 – 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.

Quanto sopra, sempre nel rispetto dei CAM, i quali mirano alla riduzione delle sostanze chimiche imponendo, nelle operazioni di pulizia, l'impiego di detergenti migliori sotto il profilo ambientale (vale a dire o in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o di equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o concentrati conformi ai Criteri ambientali minimi).

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 stoviglie, pentolame ed utensileria (prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco);
- altre attrezzature;
- 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;
- rimozione da pareti e soffitti di ragnatele e sfogliatura di intonaco.

Sono a carico della Ditta aggiudicataria anche le operazioni di pulizia straordinaria di tutti i locali della ristorazione scolastica, delle attrezzature, arredi ed utensili, da effettuarsi in occasione dell'inizio, della fine dell'anno scolastico e delle vacanze natalizie (comprensivi anche di pavimenti dei refettori/cucine spazi annessi, coprilampade, pannelli fonoassorbenti, vetrate, davanzali, caloriferi, porte, ecc.) così come sono a carico della Ditta, gli interventi di pulizia, detersione e sanificazione straordinari da effettuarsi in seguito a lavori strutturali negli edifici scolastici o ad operazioni di derattizzazione e disinfestazione (inclusi i pavimenti dei refettori).

Sono a carico della Ditta aggiudicataria le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali di distribuzione che dovranno essere sempre mantenute ben pulite (perimetro esterno alle cucine e/o ai refettori, aree adibite a deposito rifiuti e relativi contenitori, aree di scarico).

I servizi igienici annessi alla cucina, ad uso del personale addetto, devono essere tenuti costantemente puliti a cura della Ditta aggiudicataria che li deve dotare a proprie spese di sapone liquido (con relativi dosatori), asciugamani monouso (e relativi distributori) e carta igienica (con relativi porta carta igienica a bobina coperta).

Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto (sporco/pulito).

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.

Il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

Art. 34 – RACCOLTA E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (diete speciali pulizie, etc.).

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 Ceriale.

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.

TITOLO IV – CONTRATTO

ART. 35 - 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 e ss.mm.ii. 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. 19 del presente Capitolato Speciale);
- l'eventuale documentazione richiesta inerente l'offerta tecnica;
- la documentazione relativa al personale (Art. 28 "Dotazioni organiche")

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.

Le spese obbligatorie relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento sono a carico dell'aggiudicatario e devono essere rimborsate entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione con le modalità che saranno comunicate, ovvero saranno trattenute sull'importo del primo pagamento. L'importo massimo presunto delle spese obbligatorie di pubblicazione è pari a € 5.000,00. Sarà comunicato tempestivamente all'aggiudicatario l'importo definitivamente sostenuto relativo alla pubblicazione.

Art. 36 - 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. 37 - PREVENZIONE INTERFERENZE ILLECITE

In esecuzione del Protocollo di Legalità sottoscritto dal Comune di Ceriale 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. 38 - 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 e ss.mm.ii.. 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 e ss.mm.ii., 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 e ss.mm.ii., 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. 39 – 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 mancata conservazione della campionatura	€. 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
Ogniquale volta 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
Mancato rispetto dei requisiti generali previsti dai CAM in vigore (legge 10.03.2020)	Da € 500,00 a € 2.000,00 per ogni requisito violato
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 succitate, 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. 40 - 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. 41 - TRATTAMENTO DEI DATI

A norma di quanto stabilito al Decreto Legislativo n. 196 del 30 giugno 2003 e successive modifiche ed integrazioni nonché di quanto previsto dal Regolamento (UE) 2016/679 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 Ceriale (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. 42 - 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. 43 - 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 come previsto dall'art. 105 del D. Lgs n. 50/2016 e ss.mm.ii.

Nei confronti del subappaltatore non deve sussistere alcuno dei motivi di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. 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 e ss.mm.ii..

ART. 44 – 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 e ss. mm.ii., in quanto compatibili con il servizio.

ART. 45 - 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 e ss.mm.ii., 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;
- m) perdita dei requisiti previsti per la partecipazione alla gara o sopravvenuta incapacità giuridica dell'appaltatore.

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 e ss.mm.ii..

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. 46 - RECESSO DAL CONTRATTO DA PARTE DELL'A.C.

Ai sensi e con le modalità previste all'art. 109 del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., l'A.C. si riserva la facoltà di recedere dal contratto in qualunque momento, con un preavviso di trenta giorni.

Art. 47 - 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.

TITOLO IV - DISCIPLINARE DI GARA

Art. 48 - PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Il presente appalto afferisce ad un servizio di cui all'Allegato IX del D. Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii..

Per l'affidamento si procederà mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del suddetto Decreto.

Ai fini dell'aggiudicazione si procederà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95, comma 3, del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.

Art. 49 - SOPRALLUOGO DI PRESA VISIONE DELLE SEDI DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Le Imprese concorrenti dovranno dimostrare di aver effettuato un sopralluogo di presa visione delle sedi di svolgimento del servizio, del centro di cottura e dei locali di distribuzione, ivi compresi impianti, attrezzature, arredi e di quanto espressamente richiamato in Capitolato e di ritenerli idonei all'uso richiesto, salvi i necessari interventi di cui assume obbligo.

Il sopralluogo avverrà nei tempi e modi indicati dall'A.C. nell'avviso di gara e sarà rilasciato alle I.C. apposito certificato a firma dell'incaricato dell'A.C., da produrre a corredo dell'offerta, pena l'esclusione dalla gara.

Art. 50 - CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Ciascuna offerta validamente presentata sarà valutata con un massimo di 100 punti in base ai seguenti elementi:

		CRITERI DI VALUTAZIONE	Punti	Punti	Criterio	Massimo Punti
1		OFFERTA TECNICA				70
	A	MODALITÀ ORGANIZZATIVE DEL SERVIZIO		Max 12	Q	
		I Selezione dei fornitori, gestione delle forniture e garanzie sui loro	4			

		standard qualitativi avuto particolare riguardo per le aziende certificate, in aderenza alla normativa vigente e a quanto prescritto nel capitolato speciale d'appalto.				
	II	Giornate a tema e menù speciali per ricorrenze	2			
	III	Descrizione del Piano di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature con specifica dei prodotti utilizzati.	2			
	IV	Piano di formazione del personale	2			
	V	Sistemi di gestione degli imprevisti o delle emergenze: metodi e procedure	2			
	B	GESTIONE DELLE EMERGENZE – UTILIZZO DEL CENTRO DI COTTURA DELLA DITTA		Max 3	T	
		Ubicazione di un centro di produzione alternativa da utilizzare in situazione di emergenza:				
		Tra 0,00 e 15,00 km	3			
		Tra 15,01 e 20,00 km	2			
		Tra 20,01 e 25,00	1			
	C	PERSONALE		Max 8	T	
		Azienda avente in organico personale qualificato da dedicare all'appalto con le seguenti specializzazioni:				
		nutrizionista laureato o dietista, specialista in scienza dell'alimentazione	4			
		direttore/responsabile del servizio con almeno 10 anni di esperienza	2			
		cuoco diplomato con esperienza ultraquinquennale	2			
	D	PROPOSTE MIGLIORATIVE AL CAPITOLATO – QUALITÀ DEI PRODOTTI (I PRODOTTI DOVRANNO ESSERE PRESENTI NEL MENU')		Max 16	T	
	I	1 punto ogni 10% in più rispetto alle percentuali di alimenti di produzione biologica indicate nel D.M. 65 del 10 Marzo 2020 (fino ad un massimo di 6 punti) per: categoria di Ortofrutta categoria Cereali, legumi categoria carne bovina categoria carne suina categoria carne avicola	Max 6			

			categoria salumi e formaggi categoria pelati, polpa e passata di pomodoro				
		II	Prodotti a km zero e filiera corta*: ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la o le tipologie. La tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire e deve coprire il 100% del fabbisogno (fino a un massimo di 5 punti) per:	Max 5			
			1-2 tipologia di prodotti	1			
			3 prodotti	2			
			4 prodotti	3			
			5 prodotti	4			
			6 prodotti e oltre	5			
		III	Prodotti a km zero e filiera corta*: Pasta, prodotti lattierocaseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie. La tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire e deve coprire il 100% del fabbisogno (fino a un massimo di 5 punti) per:	Max 5			
			1-2 tipologia di prodotti	1			
			3 prodotti	2			
			4 prodotti	3			
			5 prodotti	4			
			6 prodotti e oltre	5			
			I prodotti dovranno essere presenti nel menù				
	E		PROPOSTE MIGLIORATIVE AL CAPITOLATO – STRUTTURALI E FUNZIONALI		Max 26	Q	
		I	Progetto di educazione alimentare	5			
		II	Gestione delle eccedenze e avanzi alimentari	5			
		III	Modalità di gestione delle attrezzature/locali e struttura organizzativa	2			
		IV	Progetto di riorganizzazione degli spazi mensa assegnati alla Ditta che comprenda la sostituzione e/o l'integrazione delle attrezzature/arredi esistenti.	12			

		V	Proposte migliorative della gestione informatizzata del servizio rilevazione presenze e prenotazione pasti	2			
	F		Certificazioni		Max 5	T	
			ISO 14001	1			
			ISO 22000	1			
			SA8000	1			
			ISO 22005	1			
			EMAS	1			
2			OFFERTA ECONOMICA				30
			Prezzo unitario pasto	30			

* prodotti a chilometro zero e filiera corta, così come definiti dalla legge n. 61/2022 - Il punteggio viene attribuito esclusivamente a condizione che l'offerta tecnica contenga una dichiarazione del legale rappresentante in merito all'impegno assunto che riporti l'elenco dei «produttori» le categorie di prodotti e le relative quantità che verranno forniti da ciascuno di detti fornitori; la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo. A tale dichiarazione devono essere allegati i contratti preliminari con i «produttori» che riportino: gli estremi delle licenze relative alle certificazioni possedute

La valutazione delle offerte tecniche avverrà con la seguente metodologia:

Metodo I) Punteggio tabellare per gli elementi B – C – D – F il punteggio è immediato, e fa riferimento al possesso o meno di determinati requisiti e/o a offerte quantitative.

Metodo II) Punteggio qualitativo per gli elementi A – E La valutazione dei progetti in relazione ai criteri tecnici di natura qualitativa sarà effettuata mediante l'attribuzione di coefficienti variabili tra zero e uno, secondo la griglia dei criteri motivazionali sotto riportata.

Giudizio	Coefficiente	Motivazione della valutazione
Ottimo	0,97 - 1	La proposta risulta adeguata, approfondita ed esauriente con elementi innovativi, ben definiti e articolati e pienamente rispondente alle esigenze ed alle richieste indicate nel capitolato dalla stazione appaltante
Buono	0,80 – 0,96	La proposta risulta adeguata, completa e ben rispondente alle esigenze ed alle richieste indicate nel capitolato dalla stazione appaltante.
Discreto	0,61-0,79	Proposta pertinente, i contenuti sono sviluppati in maniera adeguata senza tuttavia un completo approfondimento.
Sufficiente	0,50 -0,60	Proposta sufficiente per le esigenze dell'Ente ma relazione poco strutturata/a e senza una chiara esposizione degli argomenti trattati
Insufficiente	0,20 – 0,49	La proposta risulta incompleta in uno o più elementi secondari richiesti in modo tale da non garantire la totalità delle prestazioni richieste dal capitolato.
Inadeguato	0,00-0,19	La proposta risulta carente in tutti gli elementi principali richiesti in modo tale da compromettere le prestazioni previste dal capitolato

Quindi si provvederà a calcolare la media dei coefficienti assegnati per ogni sub criterio da ciascun commissario, la quale poi sarà moltiplicata per il punteggio massimo a disposizione per lo stesso sub criterio. Si precisa che nella definizione delle medie dei coefficienti si tiene conto delle prime 2 (due) cifre decimale, con arrotondamento all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a 5 (cinque). La somma dei singoli punteggi parziali darà il punteggio totale attribuito all'offerta tecnica.

Saranno escluse dalla gara le offerte alle quali sarà assegnato un punteggio tecnico – qualitativo inferiore a 30 punti.

OFFERTA ECONOMICA

Qualità economica massimo 30 punti

L'offerta dovrà tener conto di tutti gli elementi di costo relativi alle prestazioni e obblighi previsti nel presente disciplinare e di ogni altra spesa occorrente per l'esecuzione del servizio.

Ai fini della valutazione dell'offerta economica si procederà secondo il criterio cd. della **PROPORZIONALITA' INVERSA** (o INTERDIPENDENTE) da calcolarsi/calcolato sul prezzo offerto.

Il massimo punteggio verrà attribuito al concorrente che avrà presentato il prezzo inferiore (offerta migliore).

Il punteggio per le altre imprese verrà valutato in modo inversamente proporzionale al prezzo offerto secondo la seguente formula:

Al ribasso (in funzione del prezzo):

$$PE = PE_{max} \times \frac{P_{min}}{P}$$

dove:

- PE_{max}: massimo punteggio attribuibile;
- P: prezzo (valore) offerto dal concorrente;
- P_{min}: prezzo più basso tra quelli offerti in gara.

In ogni caso si tiene conto delle unità intere e delle prime 2 (due) cifre dopo la virgola, arrotondata all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque.

L'aggiudicazione avverrà in favore dell'offerta che, avendo ottenuto il punteggio totale più alto, verrà ritenuta economicamente più vantaggiosa in base alla natura, all'oggetto e alle caratteristiche del contratto.

Si procederà all'aggiudicazione della gara anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta congrua e conveniente, ai sensi dell'articolo 95, comma 12, del Codice. Nel caso di offerte con uguale punteggio totale, l'aggiudicazione avverrà in favore dell'offerta che presenta il maggior punteggio nell'offerta tecnica. Qualora il punteggio dell'offerta tecnica ed il punteggio dell'offerta economica dovessero essere uguali l'affidatario sarà individuato direttamente tramite pubblico sorteggio in deroga alle previsioni di cui all'art. 77 del R.D. n. 827/1924.

L'anomalia delle offerte sarà verificata ai sensi dell'art. 97 del DLgs. 50/2016 e ss.mm.ii..

Art. 51 - COMPILAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Ai fini dell'attribuzione dei punteggi dell'Offerta tecnica, dovrà essere allegata per ogni elemento, una relazione che lo descriva. I progetti non dovranno superare nel complesso il numero di 25 pagine (facciate A4 – fronte retro).

L'offerta per essere valida deve essere compilata in lingua italiana e sottoscritta in ogni sua pagina dal titolare o legale rappresentante dell'Impresa Candidata.

Nell'offerta tecnica la Ditta partecipante dovrà indicare, con adeguata motivazione, quali documenti devono essere sottratti all'eventuale richiesta di accesso di altri concorrenti per la protezione del segreto industriale. In assenza di detta indicazione viene inteso che l'offerente non si oppone all'accesso integrale della documentazione presentata.

La documentazione richiesta a corredo dell'offerta tecnica è la seguente:

A) “Modalità organizzative del servizio”

Progetto finalizzato ad un'analisi dell'organizzazione del servizio che, oltre a rispondere a quanto contenuto nel presente Capitolato e nei suoi allegati, può dimostrare un valore aggiunto alla qualità del servizio in termini di efficacia ed efficienza. Il progetto dovrà contenere dettagliata relazione su ogni aspetto richiamato nel Quadro Analitico delle procedure:

- I) Procedure di selezione delle aziende individuate per l'esecuzione delle forniture oggetto del presente appalto, con indicazione dei requisiti richiesti alle aziende, con particolare riguardo per le aziende certificate, che attuino e che garantiscano il rispetto della normativa vigente e di quanto prescritto nel capitolato speciale d'appalto, anche in ottica di contenimento dell'inquinamento ambientale ed a sostegno dell'economia locale dimostrando la conoscenza del territorio; strategie per il mantenimento degli standard qualitativi delle forniture per l'intera durata del contratto; elenco dei fornitori che saranno utilizzati per l'esecuzione del servizio.
- II) Menù per giornate a tema e per ricorrenze speciali, anche con riguardo alla conoscenza delle tradizioni alimentari locali, indicando i menù proposti e relativa tabella delle grammature a crudo e a cotto, le specifiche merceologiche delle derrate utilizzate per la sua realizzazione e il calendario dei menù.
Inoltre potranno essere indicate le proposte di interventi di coinvolgimento dell'utenza nelle suddette giornate (sistemi di pubblicizzazione, abbellimento dei refettori, materiale cartaceo da affiggere e/o distribuire, ecc.);
- III) Piano degli interventi di pulizia e disinfezione comprensivo dell'indicazione delle caratteristiche tecniche e di sicurezza dei prodotti che verranno impiegati;
- IV) Programma dei corsi di formazione del personale, con indicazione del numero annuale di interventi e contenuto degli stessi.
- V) Sistemi di controllo adottati sull'organizzazione del servizio, specificando la frequenza, le modalità, gli interventi correttivi nonché il piano di gestione degli imprevisti o delle emergenze che si possano verificare durante il servizio, indicando i rischi individuati ed i relativi interventi correttivi.

B) “Gestione delle emergenze – Utilizzo del centro di cottura della Ditta”

La valutazione, che tiene anche conto della necessità di limitare i trasporti su ruote, avverrà sulla base del criterio relativo alla distanza, in km, tra l'edificio scolastico di Via Magnone n. 2 e la sede di ubicazione del centro di produzione alternativo a disposizione della Ditta, su piano stradale, calcolata con il sito www.viamichelin.it (tratto più corto). Tale distanza, per dare diritto all'assegnazione di punteggio, deve essere comunque inferiore o pari a 25 Km. Il calcolo avverrà sulla base dei dati indicati nell'autocertificazione presentata per la partecipazione alla gara.

C) “Personale”.

La Ditta dovrà avere in organico personale qualificato da dedicare all'appalto con le specializzazioni fissate nella tabella al fine dell'attribuzione dei punteggi, indicare pertanto sinteticamente qualifiche e competenze;

D) “Proposte migliorative al Capitolato - Qualità dei prodotti”.

Relazione contenente le proposte migliorative relative:

- I) un punto ogni 10% in più rispetto alle percentuali di alimenti di produzione biologica indicate nel D.M. 65 del 10 Marzo 2020 CAM2020 (fino ad un massimo di 6 punti) per:
- categoria di Ortofrutta
 - categoria Cereali, legumi
 - categoria carne bovina
 - categoria carne suina
 - categoria carne avicola
 - categoria salumi e formaggi
 - categoria pelati, polpa e passata di pomodoro
- II) prodotti a km zero e filiera corta come definiti dalla legge n. 61/2022) - Il punteggio viene attribuito esclusivamente a condizione che l'offerta tecnica contenga una dichiarazione del legale rappresentante in merito all'impegno assunto che riporti l'elenco dei «produttori» le categorie di prodotti e le relative quantità che verranno forniti da ciascuno di detti fornitori; la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo. A tale dichiarazione devono essere allegati i contratti preliminari con i «produttori» che riportino: gli estremi delle licenze relative alle certificazioni possedute.
- Per ortaggi, frutta, legumi, cereali indicare la o le tipologie. La tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire e deve coprire il 100% del fabbisogno (fino a un massimo di 5 punti) per:
- 1-2 tipologia di prodotti
 - 3 prodotti
 - 4 prodotti
 - 5 prodotti
 - 6 prodotti e oltre
- III) prodotti a km zero e filiera corta come definiti dalla legge n. 61/2022) - Il punteggio viene attribuito esclusivamente a condizione che l'offerta tecnica contenga una dichiarazione del legale rappresentante in merito all'impegno assunto che riporti l'elenco dei «produttori» le categorie di prodotti e le relative quantità che verranno forniti da ciascuno di detti fornitori; la localizzazione del terreno agricolo o del sito produttivo. A tale dichiarazione devono essere allegati i contratti preliminari con i «produttori» che riportino: gli estremi delle licenze relative alle certificazioni possedute.
- Per pasta, prodotti lattierocaseari, carne, derivati della carne, uova, olio, passate e conserve di pomodoro, altri prodotti trasformati: indicare la o le tipologie. La tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire e deve coprire il 100% del fabbisogno (fino a un massimo di 5 punti) per:
- 1-2 tipologia di prodotti
 - 3 prodotti
 - 4 prodotti
 - 5 prodotti
 - 6 prodotti e oltre

E) “Proposte migliorative al Capitolato – Strutturali e funzionali”

Ogni I.C. potrà presentare un elaborato sintetico ma esaustivo che illustri:

- I) iniziative in materia di educazione alimentare volte ad illustrare all'utenza come realizzare una sana alimentazione, anche con attività di sensibilizzazione sui principi dettati dalle linee guida della Regione Liguria, precisandone le caratteristiche di svolgimento (monte ore, frequenza degli interventi), le risorse umane e tecniche, strumentali ed umane messe a disposizione, i tempi di svolgimento ecc.
- II) il progetto "Gestione delle eccedenze e avanzi" che consisterà in una relazione sugli interventi che l'Impresa intenderà realizzare rispettando i CAM2020. Il punteggio verrà attribuito secondo un criterio di comparazione delle proposte presentate valutando in modo particolare il maggior e migliore recupero realizzato.
- III) le modalità di gestione delle attrezzature/strutture, la struttura organizzativa preposta a tale gestione nonché il cronoprogramma della manutenzione ordinaria preventiva programmata di impianti/attrezzature/arredi, specificando separatamente interventi aggiuntivi e/o frequenze.
- IV) il progetto di riorganizzazione degli spazi mensa messi a disposizione dall'AC., finalizzato al miglioramento della sicurezza e della funzionalità degli spazi stessi anche in relazione alla tipologia gestionale del servizio erogato, senza oneri aggiuntivi per l'A.C. I locali interessati dal progetto sono individuati dal concorrente in funzione delle rilevazioni effettuate durante i sopralluoghi obbligatori di presa visione dello stato di fatto degli stessi (refettori, cucine, locali annessi e zone di pertinenza). Il progetto deve essere riferito all'integrazione e/o sostituzione delle attrezzature/arredi in dotazione della struttura. Il progetto deve descrivere le motivazioni della proposta e contenere l'indicazione delle strutture per le quali è prevista la fornitura di nuove attrezzature, specificando se trattasi di sostituzione e/o integrazione di beni esistenti, con l'indicazione della tipologia e delle caratteristiche dimensionali, funzionali e prestazionali e la planimetria degli spazi in cui le attrezzature vengono inserite. Resta inteso che le attrezzature previste nel predetto progetto dovranno essere fornite con la tempistica e le modalità di seguito specificate e sarà a carico della Ditta aggiudicataria: fornitura, consegna, installazione, prove funzionali e collaudi, ai sensi della normativa vigente; tutte le modifiche e/o gli adeguamenti degli impianti tecnologici necessari all'installazione di tali nuove attrezzature. In particolare gli interventi sugli impianti elettrici, rete idrica o di scarico, rete gas e rete aeraulica, dovranno essere corredate di dichiarazione di conformità alla normativa vigente. Le attrezzature e gli arredi previsti nel progetto tecnico, offerti dalla Ditta aggiudicataria in sede di miglioria, in sostituzione o integrazione di quelli esistenti, dovranno essere consegnate ed installate entro fine di settembre 2023. Qualora l'installazione renda necessaria l'esecuzione di lavori di adeguamento degli impianti tecnologici il suddetto termine, previa autorizzazione dell'A.C., potrà essere differito a dicembre 2023. Nel caso in cui i lavori di adeguamento risultino di particolare rilevanza tecnico - esecutiva, l'A.C. potrà autorizzare un ulteriore differimento del termine a gennaio 2024. Ogni ritardo rispetto ai termini temporali sopra prescritti, non autorizzato dall'A.C., ovvero la non effettuazione degli interventi comporterà l'applicazione delle penali previste dall'Art. 39. A seguito dell'installazione e delle prove di funzionalità delle attrezzature fornite, la Ditta aggiudicataria dovrà trasmettere all'A.C.:
- copia della bolla di consegna del fornitore;
 - verbale delle prove di regolare funzionamento delle attrezzature e collaudi;
 - certificazioni e schede tecniche dell'attrezzatura;
 - certificati dell'avvenuto smaltimento delle attrezzature eventualmente rimosse, in conformità a quanto previsto dalla normativa per la gestione dei rifiuti urbani riguardo i beni durevoli; le spese di smaltimento sono a carico della Ditta.
- Resta inteso che tutte le attrezzature e gli arredi forniti ed installati resteranno di proprietà dell'A.C. I punteggi saranno assegnati in base al valore economico del progetto, alla valorizzazione qualitativa dei locali che ne deriva e all'utilità delle proposte al fine dell'espletamento del servizio.

V) le proposte migliorative della gestione informatizzata del servizio rilevazione presenze e prenotazione pasti, implementando le prestazioni del software già indicate all'Art. 13 con altre ritenute utili per agevolare la gestione del servizio per l'Ente e l'accessibilità da parte degli utenti.

F) **“Certificazioni”**

possesso delle certificazioni rilasciate da organismi accreditati ai sensi dell'articolo 87 del D.Lgs. 50/2016 e ss.mm.ii.

L'offerta tecnica deve essere sottoscritta dal titolare o legale rappresentante dell'Impresa Candidata a pena di esclusione.

Art. 52 - COMPILAZIONE DELL'OFFERTA ECONOMICA

L'offerta economica sarà presentata solo ed esclusivamente sull'apposito "modulo d'offerta" allegato al bando.

Le Imprese Candidate devono formulare la propria offerta economica espressa mediante l'indicazione del costo unitario del pasto al ribasso, inferiore da quello posto a base di gara pari a € 5,10 (diconsi cinque//10) Iva esclusa, di cui € 5,084 per il costo del pasto soggetto a ribasso e € 0,016 per oneri relativi alla sicurezza, non soggetti a ribasso.

L'offerta per essere valida deve essere compilata in lingua italiana e sottoscritta dal titolare o legale rappresentante dell'Impresa Candidata.

Non sono ammesse offerte al rialzo, plurime, condizionate o espresse in modo indeterminato o con semplice riferimento ad altra offerta, propria o altrui.

Non potranno essere formulati prezzi unitari con più di due cifre decimali.

In caso di discordanza tra il prezzo espresso in cifre e quello in lettere sarà considerato valido quello espresso in lettere.

L'importo unitario del pasto risultante dall'offerta deve intendersi comprensivo di tutte le prestazioni ed oneri indicati nel presente Capitolato Speciale d'Appalto, con sola esclusione dell'I.V.A. che è a carico dell'A.C.

Art. 53 - COMMISSIONE TECNICA

La valutazione delle offerte e la proposta di aggiudicazione è rimessa al giudizio di una Commissione tecnica composta da un numero dispari di componenti compresi tra 3 e 5.

L'A.C. si riserva di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna delle offerte soddisfi le proprie esigenze o di revocare la gara in qualsiasi momento qualora intervengano gravi motivi di interesse pubblico che ne determinino l'inopportunità.

Nulla sarà dovuto alle Ditte concorrenti al verificarsi di tali evenienze.

Art. 54 - ALLEGATI

Costituiscono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale, il Disciplinare sulla protezione dei dati personali (All. 1), il DUVRI (All. 2), le Tabelle dietetiche (Menù settimanale estivo e invernale) (All. 3), la Tabella delle grammature (Pesi a crudo) (All. 4), le Tabella derrate alimentari (All. 5).

Art. 55 - OSSERVANZA DEL CONTRATTO E RICHIAMI DI LEGGE

La Ditta appaltatrice è tenuta all'osservanza di tutte le disposizioni contenute nel presente Capitolato e nei suoi allegati.

Per tutto quanto non espressamente disciplinato dal presente Capitolato, si intendono richiamate ed integralmente applicabili le disposizioni di legge vigenti in materia.

La Ditta aggiudicataria è tenuta comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione di tali norme.

FIRMA PER ACCETTAZIONE

Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1341 e 1342 del Codice Civile, l'aggiudicatario dichiara di aver preso visione e di accettare espressamente le clausole contenute negli Articoli 11, 15, 16, 17, 19, 20, 37, 39, 43, 44, 45, 46 e 47.

FIRMA PER ACCETTAZIONE
