



COMUNE DI CARCARE
Provincia di Savona

**CAPITOLATO D'APPALTO
DESCRITTIVO PRESTAZIONALE
PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
PER LE SCUOLE STATALI DELL'INFANZIA E PRIMARIA
DEL COMUNE DI CARCARE**

Anni scolastici 2025/2026 - 2026/2027

Il presente documento deve essere firmato digitalmente dal Legale Rappresentante per attestare la sua integrale accettazione

INDICE

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI

Natura e finalità dell'affidamento

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

Art. 2 - Caratteristiche del Servizio

Art. 3 - Durata

Art. 4 - Tipologia e dimensione dell'utenza

Art. 5 - Caratteristiche del servizio per ciascuna categoria di utenti

Art. 6 - Valore dell'appalto

Art. 7 - Opzioni e rinnovi

Art. 8 - Requisiti speciali

Art. 9 - Procedure e modalità di aggiudicazione

TITOLO II - ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 10 - Oneri economici per lo svolgimento del servizio

Art. 11 – Revisione dei prezzi

Art. 12 - Fatturazione e pagamenti

Art. 13 - Tracciabilità dei Flussi Finanziari

Art. 14 - Inadempienze e Penalità

Art. 15 - Cauzioni provvisorie e definitiva

Art. 16 – Responsabilità dell'Affidatario

Art. 17 - Assicurazioni obbligatorie

TITOLO III - OBBLIGHI

Art. 18 - Obblighi dei Comuni

Art. 19 - Obblighi dell'Aggiudicatario

TITOLO IV - PERSONALE

Art. 20 - Disposizioni generali

Art. 21 - Formazione del personale

Art. 22 - Organico

Art. 23 - Vestiario e igiene personale

Art. 24 - Estensione degli obblighi di condotta previsti dal codice di comportamento dei dipendenti pubblici

Art. 25 - Personale dell'Impresa Cessante – Clausola Sociale

Art. 26 - Direttore - Responsabile tecnico del servizio

Art. 27 - Trattamento dei dati personali

TITOLO V - MENU'

Art. 28 - Disposizioni generali

Art. 29 - Grammature

Art. 30 - Tabelle dietetiche

Art. 31 - Composizione dei pasti

Art. 32 - Variazione menù

TITOLO VI - DERRATE ALIMENTARI - ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 33 - Disposizioni generali

Art. 34 - Etichettatura delle Derrate

Art. 35 - Tracciabilità -Rintracciabilità

Art. 36 - Conservazione delle Derrate

Art. 37- Pulizie

Art. 38 - Modalità di Esecuzione del Servizio

TITOLO VII - CONTROLLI

Art. 39 - Organismi Preposti al Controllo

Art. 40 - Metodologia dei Controlli

Art. 41 - Blocco delle errate

Art. 42 - Rilievi degli Organismi di Controllo

Art. 43 - Contestazioni

Art. 44 - Autocontrollo Igienico da parte dell'Impresa

Art. 45 - Carta della Qualità dei Servizi

TITOLO VIII – ASPETTI CONTRATTUALI E DISPOSIZIONI FINALI

Art. 46 - Rinuncia dell'Aggiudicazione

Art. 47 - Stipulazione del contratto

Art. 48 - Normativa Antimafia

Art. 49 - Cessione del Contratto e Subappalto

Art. 50 - Risoluzione del Contratto e Recesso

Art. 51 - Fallimento dell'Appaltatore, Morte del titolare

Art. 52 - Clausola Risolutiva Espressa

Art. 53 - Clausole Interpretativa e di Inscindibilità

Art. 54 - Clausola Compromissoria e Foro Competente

Art. 55 - Domicilio Eletto

Art.56 - Responsabile Unico del Progetto

Art. 57 - Norme Finali

Art. 58 - Richiamo alla Legge e altre Norme

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI

Natura e finalità dell'affidamento

Le finalità del servizio di ristorazione oggetto del presente affidamento sono le seguenti:

- a) Contribuire alla realizzazione del diritto allo studio in favore di tutti i minori che frequentano le scuole ubicate sul territorio comunale;
- b) Valorizzare la fase del consumo del pasto a scuola, come momento di crescita educativa e di socializzazione, in stretta collaborazione con la scuola e con le famiglie;
- c) Contribuire alla diffusione dell'educazione alimentare intesa come strumento di prevenzione delle malattie e per il mantenimento dello stato di salute, mediante:
 - l'adozione di menù nutrizionalmente corretti ed equilibrati,
 - la realizzazione in ambito scolastico di specifici progetti,
 - la promozione di azioni volte a favorire l'educazione al consumo consapevole, alla conoscenza delle tradizioni locali e alla varietà e ricchezza dei gusti;
- d) Favorire la riduzione degli impatti sull'ambiente in coerenza con quanto indicato nel vigente "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione - PAN GPP per una reale sostenibilità ambientale del servizio offerto. Un'alimentazione sostenibile è una dieta il più possibile a basso impatto ambientale che contribuisca alla sicurezza alimentare e nutrizionale e alla salute delle generazioni presenti e future.

Art. 1

Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica in favore degli alunni delle Scuole Statali dell'Infanzia e Primaria ubicate sul territorio del Comune di Carcare, nonché in favore del personale scolastico, oltre a quanti specificatamente autorizzati dalla Amministrazione Comunale.

Il servizio in oggetto è contemplato nell'Allegato XIV alla direttiva 2014/24/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 26 febbraio 2014, come di seguito specificato:

CATEGORIA	DENOMINAZIONE	NUMERO RIFERIMENTO CPC	NUMERO RIFERIMENTO CPV
17	Servizi di ristorazione scolastica	64	55524000-9

Art. 2

Caratteristiche del Servizio

Il servizio oggetto dell'affidamento è da considerarsi ad ogni effetto pubblico servizio, essendo finalizzato ad erogare prestazioni previste per legge a carico di ente pubblico e volte a soddisfare bisogni collettivi nell'ambito dell'istruzione pubblica.

L'impresa affidataria utilizzerà i locali e le attrezzature di proprietà comunale del centro di cottura e del refettorio proprietà comunale ubicati presso la Scuola dell'Infanzia in via Cornareto snc.

Il servizio di ristorazione scolastica comprende le attività di seguito descritte:

La produzione dei pasti: acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura presso mensa scolastica comunale;

La fornitura tovaglioli monouso nonché dello stoviglie necessario al consumo del pasto, che dovrà essere riutilizzabile; nel caso il materiale attualmente presente non fosse sufficiente od idoneo, l'appaltatore

provvederà alla fornitura o al reintegro di detto materiale per tutta la durata del contratto. L'aggiudicatario dovrà inoltre provvedere anche alla fornitura del materiale e/o prodotti monouso per la somministrazione laddove necessari e previsti;

L'allestimento dei tavoli del refettorio scolastico e lo sbarazzo alla fine della somministrazione dei pasti;

La somministrazione e scodellamento dei pasti alle utenze scolastiche;

Il ritiro e la successiva sanificazione delle stoviglie, delle attrezzature, e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio;

La pulizia e la disinfezione dei locali, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio;

L'esecuzione di interventi di sostituzione e/o integrazione del materiale di consumo (piatti, bicchieri, posate, pentole, contenitori, ecc.);

L'esecuzione di interventi di pulizia ordinaria e straordinaria e di sanificazione dei refettori, dei locali di servizio e delle relative zone di pertinenza (dispense, spogliatoi, bagni, ecc.);

L'esecuzione di interventi di lotta agli infestanti (monitoraggio, interventi di disinfestazione e derattizzazione dei refettori, dei locali di servizio e delle relative zone di pertinenza quali dispense, spogliatoi, bagni, ecc.), che dovranno essere effettuati da ditta specializzata ed i relativi report, in copia, dovranno essere inviati ai Comuni

La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti secondo le norme vigenti nel Comune di Altare e di Carcare;

La manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature e arredi presenti presso i refettori e nei locali di servizio annessi, comprese eventuali sostituzioni e/o integrazioni che si rendano necessarie per garantire il regolare svolgimento del servizio;

La gestione informatizzata delle prenotazioni giornaliere pasti e ricarica crediti del servizio: gestione tecnico-contabile informatizzata del servizio, tramite apposito sistema Web accessibile al Comune e ai destinatari del servizio stesso, per quanto di competenza.

La predisposizione della Carta del Servizio, con le modalità da concordare con il Referente comunale del servizio.

Il Comune si riserva la possibilità di richiedere all'Aggiudicatario la preparazione, confezionamento e/o porzionatura, veicolazione e consegna pasti per eventuali altre necessità e/o servizi di carattere sociale avviati o da avviarsi sul territorio comunale e per eventuali casi d'emergenza, alle medesime modalità e prescrizioni di cui al presente capitolato d'onere e condizioni economiche offerte per tipologie di servizio. Tali servizi aggiuntivi prevederanno impegni, fatturazioni e liquidazioni separate. I pasti aventi natura non prettamente scolastica dovranno essere forniti in locali separati o in tempi diversi rispetto alla fornitura pasti agli alunni.

Viene inoltre prevista la possibilità che all'operatore economico affidatario del servizio, a seguito di specifica richiesta e apposito consenso da parte dell'Amministrazione Comunale, venga concesso l'utilizzo della cucina scolastica per la produzione di pasti destinati a servizi esterni, a fronte del riconoscimento di una royalty per ogni pasto prodotto.

Il servizio deve essere espletato dall'Aggiudicatario secondo quanto definito dal presente capitolato e dal progetto tecnico gestionale presentato in sede di gara.

L'accettazione del presente Capitolato implica l'accettazione di tutte le clausole in esso contenute, salvo disposizioni di legge aggiornate nel corso della durata del contratto.

In sede di gara, non sono ammesse sostituzioni ai requisiti espressi nel presente Capitolato e negli allegati, ma solo miglioramenti oggettivi; in caso di ambiguità, l'Aggiudicatario deve ottenere l'esplicita e previa approvazione dei Comuni prima dell'attuazione di quanto offerto.

I beni forniti dall'Aggiudicatario ex novo o anche derivanti da sostituzioni, integrazioni o a seguito di interventi di manutenzione ai macchinari e alle attrezzature presenti presso i refettori e i locali di servizio, alla scadenza contrattuale resteranno di proprietà del Comune.

Art. 3 Durata

Il presente appalto viene riferito al biennio scolastico 2025/26, 2026/2027, e presumibilmente avrà inizio con decorrenza dal 29.09.2025.

Le date esatte di inizio e fine del servizio di refezione per l'anno scolastico saranno di volta in volta comunicate dall'Amministrazione Comunale sulla base dei calendari scolastici che saranno approvati dalla Giunta della Regione Liguria e degli accordi intercorsi tra il Comune e l'Istituto Comprensivo Statale di Carcare.

L'impresa aggiudicataria dovrà assicurare, per il periodo di validità del presente contratto, l'esecuzione, al prezzo offerto ed alle condizioni indicate nel presente capitolato, di tutti i servizi, dando esecuzione al presente capitolato e ponendo in essere tutto quanto necessario per assicurare una buona ed ordinata gestione.

L'Amministrazione si riserva, per motivi non prevedibili o di sicurezza sanitaria, di sospendere o interrompere i servizi oppure modificarne durata, orario e modalità di erogazione, previo avviso al soggetto aggiudicatario, senza che esso possa avanzare pretese di alcun tipo per le attività non realizzate.

Alla scadenza del contratto, al fine di garantire la continuità dei servizi l'aggiudicatario s'impegna a prorogare i servizi al prezzo di aggiudicazione, patti e condizioni, nelle more dell'espletamento delle procedure amministrative per la scelta del contraente per un periodo non superiore a 4 (quattro) mesi

Art. 4

Tipologia e dimensione dell'utenza

Il servizio è destinato agli alunni e studenti della Scuola Pubblica dell'Infanzia e Primaria frequentanti il tempo pieno, il tempo prolungato, per moduli, agli alunni che rientrano al pomeriggio per attività integrative ai corsi di studio approvate dal Consiglio di Istituto ed in ottemperanza alle disposizioni di Legge al personale scolastico preventivamente autorizzato dal Dirigente Scolastico di concerto con il Servizio Pubblica Istruzione del Comune di Carcare. I Concedenti potranno altresì richiedere la fornitura dei pasti nei locali della mensa scolastica agli studenti della scuola secondaria di secondo grado e per i propri dipendenti nelle giornate di rientro pomeridiano.

Di seguito un prospetto riassuntivo dei pasti erogati nel corso dell'anno scolastico 2023/2024.

Tipologia utenza	Giorni di servizio	Numero pasti Anno scolastico 2023/2024
Infanzia	dal lunedì al venerdì sezioni A,B,C,D	11.525
Primaria	dal lunedì al venerdì sez. B classi a tempo pieno - 1/2 rientri settimanali sez. A classi a 27 ore	26.817
Totale		38.342

Nel corso dell'esecuzione del contratto, il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza di un quinto dell'importo contrattuale, senza che l'aggiudicatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Il Comune si riserva altresì la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche o di variazioni organizzative delle attività didattiche, deliberate dalla Direzione Scolastica, concordando i possibili adeguamenti con l'Aggiudicatario.

In casi di forza maggiore (ad esempio, per sciopero, epidemia, calamità naturali) che possono richiedere la sospensione della fornitura dei pasti, il Comune si impegna a darne comunicazione all'Aggiudicatario entro l'orario di normale prenotazione e comunque nel più breve tempo possibile, senza che quest'ultima nulla abbia a che pretendere in forma di risarcimento.

Art. 5

Caratteristiche del servizio per ciascuna categoria di utenti

Scuola dell'Infanzia

Il servizio deve essere effettuato ai tavoli nelle classi, mediante carrelli termici e utilizzo di tovaglioli monouso, piatti e bicchieri, posate in acciaio inox, tovaglioli di carta per ciascun commensale.

Il personale dell'Aggiudicatario dovrà occuparsi anche dello scodellamento nel piatto della pietanza. Nella scuola dell'infanzia all'Aggiudicatario compete: apparecchiare i tavoli, precedentemente puliti da personale scolastico, sparecchiare e pulire i locali di consumo dei pasti in modo da poter continuare l'attività didattica. All'Aggiudicatario compete inoltre il ritiro e lavaggio delle stoviglie e dei contenitori impiegati per il servizio.

Scuola Primaria

Il servizio sarà effettuato al tavolo nel refettorio mediante carrelli termici, se necessari, salvo esigenze diverse per emergenze sanitarie.

È previsto l'utilizzo di tovaglioli monouso, piatti e bicchieri riutilizzabili e lavabili, o monouso in materiale riciclabile, posate in acciaio inox, tovaglioli di carta, per ciascun commensale, vassoi nel caso di distribuzione tramite self-service. Al Aggiudicatario compete apparecchiare i tavoli, sparecchiare e pulire i locali di consumo dei pasti e i locali di servizio annessi, con le rispettive pertinenze. Al Aggiudicatario compete inoltre il ritiro e il lavaggio dei piatti, delle stoviglie e dei contenitori impiegati per il servizio.

Alla fine del servizio di distribuzione l'Aggiudicatario deve provvedere alla pulizia dei locali, del refettorio e al lavaggio delle macchine e delle attrezzature e stoviglie utilizzate per il servizio.

Art. 6

Valore dell'Appalto

Il prezzo a base d'asta per singolo pasto (riferito ad ogni tipologia di utenza), comprensivo di tutte le voci per la sua realizzazione, è stabilito in **Euro 5,60= (euro cinque/sessanta), IVA ed oneri per la sicurezza esclusi**. Il numero di pasti annui, complessivamente considerati, è stabilito convenzionalmente in n. **38.000**.

L'importo presunto complessivo dell'appalto, al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge, ammonta ad Euro **427.600,00 di cui Euro 425.600,00 importo a base d'asta soggetto a ribasso – ed Euro 2.000,00** quali oneri per la sicurezza (esclusi dalla base di gara – non soggetti a ribasso).

L'appalto è finanziato con risorse proprie del Comune di Carcare.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari al 43,47% del valore complessivo dell'appalto, calcolati in relazione al personale utilizzato nel contratto attualmente in corso di esecuzione

Ai sensi dell'art. 58 comma 4 D.Lgs. 36/2023, questa Stazione Appaltante stabilisce che l'appalto è costituito da un unico lotto per ragioni connesse alle caratteristiche della gara e all'efficienza della prestazione.

Si precisa che, in considerazione della natura dei servizi oggetto della presente procedura, sussiste – ai sensi del D. Lgs. N. 81/2008 - l'obbligo di predisposizione dei documenti di cui all'art. 26 commi 3 e 3 ter del predetto decreto (D.U.V.R.I.).

I concorrenti devono indicare in sede di offerta, a pena di esclusione, i costi per la manodopera e gli oneri aziendali per l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, di cui all'art. 108 comma 9 del D.Lgs. 36/2023.

Sono fin d'ora consentiti ed accettati aumenti o riduzioni delle somministrazioni indicativamente previste dovuti a cause indipendenti dal Comune (es. autorità scolastiche, Regione, Stato, ASL, etc.) o in caso di modifiche dell'organizzazione delle scuole (chiusura/apertura di plessi o di sezioni, modifica orari, ecc.) o per cause di forza maggiore.

Stante l'impossibilità di fissare con precisione i quantitativi annui, il Comune non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che dovranno essere prodotti, distribuiti, confezionati e trasportati e l'aggiudicatario rinuncia a qualsiasi richiesta di compenso ed indennizzo nel caso in cui i quantitativi preventivati in sede di gara non vengano raggiunti per qualsiasi motivo.

Qualora per ragioni tecnico organizzative, l'impianto del Centro di Cottura di proprietà comunale, ubicato all'interno della Scuola dell'Infanzia Statale, risultasse temporaneamente o definitivamente inutilizzabile,

l'utenza dovrà essere servita dall'aggiudicatario, con pasti in asporto, alle medesime condizioni del presente capitolato e senza costi aggiuntivi per il Comune.

L'aggiudicatario si impegna inoltre a fornire al Comune pasti da asporto al prezzo di aggiudicazione per altri eventuali servizi comunali, previa stipula di appositi accordi disciplinanti le modalità organizzative di tali servizi aggiuntivi.

Art. 7

Opzioni e Rinnovi

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per un (1) eventuale ulteriore anno scolastico dalla data di scadenza, secondo quanto previsto dall'art. 76, comma 6 del D.Lgs. n. 36/2023, previa verifica circa la qualità e l'economicità delle condizioni contrattuali nel rispetto dell'interesse pubblico.

Per l'eventuale stipulazione di contratto di servizio successivo, le parti provvederanno ad avviare le trattative entro i sei mesi precedenti alla data di scadenza del contratto vigente.

L'importo, in caso di rinnovo, corrisponde a **Euro 213.800,00 – di cui Euro 212.800,00 importo soggetto a ribasso ed Euro 1.000,00**, quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno 60 giorni prima della scadenza del contratto originario.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà altresì essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 120 comma 10 del D.Lgs. 36/2023. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

La proroga è limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente, per un periodo non superiore a quattro mesi e per un importo massimo di **Euro 95.022,22 di cui Euro = 94.577,78 importo soggetto a ribasso ed Euro 444,44**, quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

Il valore complessivo presunto dell'appalto, compreso dell'eventuale rinnovo di un anno e le eventuali opzioni (proroga tecnica mesi quattro), è pertanto di **Euro 736.422,22**, oneri e altre imposte e/o contributi previsti per legge esclusi.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, è facoltà della Stazione Appaltante, a norma dell'art. 120 comma 9 del D.Lgs. 36/2023, sulla base della propria disponibilità finanziaria e a fronte di motivate esigenze, richiedere l'effettuazione di maggiori prestazioni, nel limite del 20% dell'importo contrattuale, alle condizioni tutte del contratto stesso e senza che l'aggiudicatario possa richiedere ulteriori compensi oltre il pagamento del corrispettivo orario per l'eventuale numero di ore di servizio aggiuntive.

IN CASO DI RINNOVI E PROROGHE, GLI IMPORTI DI CUI SOPRA DOVRANNO ESSERE RIDOTTI DEL CORRISPONDENTE RIBASSO OFFERTO IN SEDE DI GARA.

Ai sensi dell'art. 120 del D.Lgs. 36/2023, il Comune potrà richiedere ulteriori servizi, complementari a quelli di cui al presente appalto, sulla base delle esigenze che potrebbero presentarsi e/o legate a specifiche progettualità.

Art. 8

Requisiti speciali

Gli operatori economici dovranno possedere, oltre ai requisiti di ordine generale previsti dagli artt. 94 - 98 del D. lgs. n.36/2023, i seguenti requisiti di ordine speciale:

- Requisiti di idoneità professionale
Iscrizione nel Registro delle Imprese oppure nell'Albo delle Imprese artigiane per attività pertinenti con quelle oggetto della presente procedura di gara. Per l'operatore economico di altro Stato membro, non residente in Italia: iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali degli altri Stati membri (art.100 comma del d. lgs 36/2023);
- Requisiti di capacità economica e finanziaria
Fatturato specifico annuo riferito agli esercizi finanziari 2022 -2023-2024 per un importo non inferiore alla base d'asta (Euro 427.600,00)

- **Requisiti di capacità tecnica e professionale**

Avvenuto svolgimento, negli anni scolastici 2021/2022 -2022/2023 - 2023/2024, di servizi di carattere identico o analogo per tipologia a quello oggetto del presente capitolato che abbiano comportato la somministrazione di almeno 192.000 pasti complessivi, per un importo fatturato annuo pari o superiore due terzi della base d'asta del presente appalto (Euro 285066,66), IVA esclusa, a condizione che il relativo contratto non sia stato risolto anticipatamente per inadempienze contrattuali

Art 9

Procedura e modalità di aggiudicazione

All'aggiudicazione del servizio si procederà mediante procedura aperta art. 71 del Dlgs n. 36/2023 a favore del soggetto che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 108, comma 2, lettera a) del Codice con l'attribuzione di un massimo di 100 punti così ripartito:

A - Offerta Tecnica	Punti Massimi 80
B - Offerta Economica	Punti Massimi 20

Non saranno ammesse offerte pari o in aumento rispetto all'importo a base di gara, o recanti disposizioni difformi dal Bando di Gara, oppure offerte parziali, condizionate, con riserva o comunque non compilate correttamente.

TITOLO II

ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 10

Oneri economici per lo svolgimento del servizio

Sin dall'inizio dell'affidamento tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie all'espletamento del servizio di ristorazione, sono interamente a carico dell'aggiudicatario. Nel prezzo unitario per pasto indicato in sede di offerta, si intendono interamente compensati dall'Amministrazione all'Impresa tutti i servizi, le prestazioni di personale, le spese e ogni altro onere espresso e non dal Capitolato, inerente o conseguente ai servizi di cui trattasi.

Sono altresì a carico dell'aggiudicatario le spese per le manutenzioni ordinarie, straordinarie dei beni strumentali, attrezzature e arredi dei locali di consumo e di servizio ove il l'aggiudicatario svolge l'attività, oltre alla eventuali royalty derivanti dalla concessione dell'utilizzo del centro cottura scolastico per la produzione di pasti destinati ad altri servizi esterni,

Sono a carico de Comune, le spese relative a tutte le utenze energetiche (energia elettrica, riscaldamento, acqua calda e fredda), il pagamento dei corrispettivi previo invio di regolare fattura.

Art. 11

Revisione dei prezzi

Per quanto concerne la revisione dei prezzi sarà applicata la disciplina di cui all'art. 60 del D.Lgs. n.36/2023. Le variazioni di prezzo, in aumento o in diminuzione, sono valutate dalla stazione appaltante soltanto ai sensi dell'art. 60 comma 2 del D.lgs 36/2023, se tali variazioni risultano superiori al cinque per cento rispetto al prezzo rilevato nell'anno di presentazione dell'offerta. In tal caso si procede a compensazione, in aumento o in diminuzione, per la percentuale eccedente il cinque per cento e comunque in misura pari all'80 per cento di detta eccedenza, nel limite delle risorse di cui al comma 5 stesso articolo. Sono esclusi dalla compensazione i servizi contabilizzati nell'anno solare di presentazione dell'offerta.

Qualora nel corso di esecuzione del contratto si verifichi una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento, dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alla prestazione principale. Il calcolo della variazione dei prezzi sarà effettuato in base a quanto previsto dall'art. 60, comma 3, lettera del D.Lgs. 36/2023. 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. 12

Fatturazione e Pagamenti

Il servizio deve essere fatturato mensilmente, sulla base di pasti risultanti dal sistema informatizzato suddivisi per tipologia di utenza (alunni scuola dell'infanzia, alunni scuola primaria, alunni esenti, personale scolastico). Eventuali ulteriori pasti, non previsti e inseriti nel programma di gestione informatica, ma comunque autorizzati dalla Amministrazione Comunale, saranno documentati con buoni cartacei predisposti dal committente e andranno debitamente rendicontati e fatturati.

Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato a seguito del riscontro operato sulla regolarità della prestazione e dell'esito positivo dei controlli previsti dal Codice. Il pagamento sarà effettuato nei termini di legge.

Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato su presentazione di fatture elettroniche intestate a Comune di Carcare che dovrà avere formato digitale (tracciato xml) e dovrà pervenire esclusivamente tramite lo SDI (Sistema di interscambio); il codice IPA è il seguente: UF90G1.

Sulla fattura dovranno essere riportati i seguenti dati obbligatori previsti dalla normativa vigente ed indispensabili per indirizzare la stessa ai corretti responsabili: CIG, numero di impegno, numero e data (espressa in GG/MM/AA) del provvedimento di affidamento, il riferimento normativo di applicazione IVA.

La fattura dovrà inoltre riportare la dizione "Scissione dei pagamenti" di cui all'art. 17 ter del Dpr n. 633/1972.

La mancanza di anche uno solo dei suddetti dati comporterà il rifiuto della fattura stessa. Dopo le verifiche d'uso la fattura sarà trasmessa agli uffici competenti per la liquidazione entro i termini di legge della data di ricevimento della stessa; eventuali contestazioni sospenderanno detti termini. L'eventuale cessione del credito derivante dal presente appalto non avrà efficacia fino all'avvenuta adozione del provvedimento di riconoscimento da parte del dirigente competente alla gestione del contratto, ai sensi di quanto disposto dal Regolamento di Contabilità dell'Ente. L'autorizzazione alla cessione è comunque limitata alla durata del contratto relativo al presente appalto. Per eventuali proroghe o rinnovi contrattuali dovrà essere richiesta una nuova autorizzazione alla cessione del credito.

Art.13

Tracciabilità dei flussi finanziari

Al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari, ai sensi dell'art. 3 della L. n. 136 del 13/08/10, l'appaltatore si obbliga, ad ottemperare a quanto previsto dalla legge sopracitata. In particolare, l'appaltatore provvederà a comunicare al Comune di Carcare gli estremi del proprio conto corrente, dedicato alle commesse pubbliche, e i dati identificativi (generalità, codice fiscale) dei 15 soggetti (persone fisiche) delegate ad operare su di esso, nonché ogni modifica relativa ai dati trasmessi che possa intervenire nel corso della durata del contratto.

Pertanto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 3 del D.M. 145/2000 e dell'art. 3 della legge 136/10, i pagamenti verranno effettuati mediante bonifico bancario o postale o con altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità dell'operazione sul conto corrente dedicato indicato nella suddetta comunicazione. Nel caso in cui l'appaltatore effettui, in conseguenza del presente atto, transazioni senza avvalersi del suddetto conto corrente dedicato, il presente contratto si risolverà di diritto, ai sensi dell'art. 3 comma 8 della L.136/10.

In caso di subappalto, ai fini della verifica del rispetto di quanto disposto dall'art. 3 della L.136/2010, il contratto di subappalto prevede espressamente, a pena di nullità, per l'appaltatore e i subappaltatori l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari relativi ai suddetti contratti. Analoga clausola espressa, sempre a pena

di nullità, è contenuta nei contratti sottoscritti dall'appaltatore con i subcontraenti.

Art. 14 Inadempienze e Penalità

Premesso che l'applicazione delle penali non esclude il diritto del Comune di Carcare a pretendere il risarcimento dell'eventuale ulteriore danno, al verificarsi di inadempienze e violazioni delle norme contrattuali, qualora l'appaltatore non ottemperasse agli obblighi assunti - obblighi tutti che dovranno essere conformi all'Offerta Tecnica presentata dall'aggiudicatario in sede di gara - sia per quanto inerente alla puntualità e alla qualità, sia alla perfetta esecuzione del servizio.

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare penali variabili da Euro 500,00 ad Euro 2.500,00, a seconda della gravità rilevata, per ogni inadempienza.

In caso di recidiva le penali potranno essere raddoppiate.

Le penali vengono applicate con la sola formalità della previa contestazione scritta dell'inadempienza all'appaltatore, da comunicarsi via PEC con termine, salvo diversa e motivata indicazione della stazione appaltante, di dieci giorni dalla data di ricevimento della contestazione, per consentire la regolarizzazione dell'inadempienza contestata ovvero eventuali difese scritte. Il Comune valutata la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dall'appaltatore potrà anche stabilire di non applicarle, qualora sia accertato che l'inadempimento risulti di lieve entità, non abbia comportato danni per il Comune e non abbia causato alcun disservizio all'utenza oppure sia stato perseguito più efficacemente l'interesse pubblico senza causare danni ai Comuni o disservizi per l'utenza.

Sin d'ora sono considerate gravi inadempienze:

- a) quelle concernenti aspetti igienico-sanitari nelle Cucine gestite presso il Centro di Cottura e nel magazzino di stoccaggio (quali il rinvenimento di prodotti scaduti, inadeguata conservazione degli alimenti), accertate anche a seguito di verbale di contestazione ASL o NAS;
- b) la fornitura di generi alimentari di livello qualitativo inferiore a quanto dichiarato nella relativa scheda tecnica o difformi dal punto di vista della tracciabilità del prodotto, pure rilevabile dalla scheda tecnica;
- c) quando risultino positive le analisi microbiologiche o chimico-fisiche o ambientali, previste nelle fasi di controllo, in termini ritenuti oltre i limiti accettabili dalla competente Autorità sanitaria e non siano state date indicazioni circa i correttivi posti in essere, o queste non siano, a giudizio della competente Autorità sanitaria, sufficienti a garantire il rientro nei parametri di legge.

A fronte di tali eventi, il Comune diffiderà l'impresa aggiudicataria per iscritto, mediante raccomandata con avviso di ricevimento, con invito ad eliminare l'inadempimento entro breve termine, salvo che l'inadempienza non presenti carattere di rilevanza penale, nel qual caso la risoluzione del contratto sarà immediata.

Laddove l'impresa aggiudicataria non adempia, si potrà immediatamente procedere alla risoluzione del contratto, così pure si potrà procedere alla risoluzione del contratto laddove vi siano reiterate violazioni degli obblighi contrattuali, anche di tipo diverso, come previsto nel successivo art. 19. In ogni caso, è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze e dalla eventuale maggiore spesa derivante dall'affidamento del servizio ad altra Ditta.

Art. 15 Cauzioni provvisorie e definitiva

I soggetti concorrenti dovranno presentare cauzione provvisoria come definita dall'articolo 106 del D.Lgs. 36/2023 e determinata nella misura del 2% del valore complessivo della procedura; ai sensi del comma 10 del medesimo articolo, verrà svincolato, per i concorrenti diversi dall'aggiudicatario, entro 30 giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

A garanzia dell'esatta osservanza degli obblighi contrattuali, l'aggiudicataria dovrà costituire, prima della sottoscrizione del contratto dell'avvio del servizio, nel caso di consegna del servizio in pendenza della stipula del contratto, la cauzione definitiva, determinata nella misura e versata con le modalità di cui all'articolo 117 del D.Lgs. 36/2023. La fideiussione dovrà essere conforme all'art. 117 del D.Lgs. 36/2023 e dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia alle eccezioni di cui all'art. 1957 del C.C. e l'operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante

E'ammessa la riduzione delle cauzioni ai sensi dell'articolo 106, comma 8, del D. Lgs. 36/2023.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto, lo svincolo verrà autorizzato con specifico provvedimento del Responsabile dell'Area pubblica Istruzione subordinatamente all'avvenuto pagamento finale e dopo che sia stata risolta ogni eventuale controversia o pendenza.

Art. 16 **Responsabilità dell'Affidatario**

L' Aggiudicatario si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge dall'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato. Tutti gli obblighi assicurativi, infortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Aggiudicatario, il quale ne è il solo responsabile.

L'appaltatore è tenuto ad applicare i contratti vigenti che disciplinano il rapporto di lavoro del personale impiegato alle proprie dipendenze che ha indicato in sede di offerta, dovrà osservare le vigenti leggi ed ogni altra normativa in materia di assicurazioni sociali, igiene, medicina del lavoro e prevenzione degli infortuni.

L'appaltatore risponderà direttamente di ogni e qualsiasi infrazione a leggi e regolamenti concernenti la normativa antinfortunistica nei confronti dei propri dipendenti e collaboratori. L'Amministrazione Comunale, in ogni momento, si riserva ogni e qualsiasi facoltà di verificare presso gli Istituti Assicurativi, Assistenziali e Previdenziali la regolarità di iscrizione e dei versamenti periodici relativamente ai dipendenti impiegati nel servizio nonché la documentazione relativa al rapporto di lavoro del personale impiegato per l'espletamento e i compiti di cui al presente Capitolato.

L'appaltatore, nella persona del Presidente o comunque del legale rappresentante, ha la funzione e la qualifica di datore di lavoro del personale che utilizzerà e, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 81/08, dovrà adottare tutte le misure necessarie previste dall'art. 26 (Obblighi connessi ai contratti d'appalto), senza che alcuna carenza o mancanza possa essere addebitata al Comune appaltante a qualsiasi titolo. L'appaltatore sarà responsabile, pertanto, della sicurezza e dell'incolumità del proprio personale e dei danni causati a terzi in dipendenza del servizio affidato, con esonero di ogni responsabilità e rivalsa nei confronti del Comune di Carcare.

L'appaltatore si obbliga all'osservanza delle norme in materia di sicurezza e tutela dei lavoratori ed ad assolvere tutti gli adempimenti previsti dal D.Lgs n. 81/2008.

Il Comune si riserva il controllo, in qualunque momento, a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali e assicurativi obbligatori, mediante l'acquisizione diretta della certificazione DURC.

Art. 17 **Assicurazioni obbligatorie**

Ogni responsabilità inerente e dipendente dalla gestione del servizio di ristorazione oggetto del presente affidamento è, esplicitamente, senza eccezioni e per intero a carico dell'aggiudicatario che, pertanto, solleva il Comune da ogni e qualsiasi responsabilità per danni a persone o cose, da chiunque ed a qualsiasi titolo provocate.

L'aggiudicatario è responsabile, in via diretta ed esclusiva, dei danni derivanti alle persone fisiche e cose determinati da negligenza, imprudenza, imperizia, inosservanza di leggi e di prescrizioni impartite dal Comuni, arrecati per fatto, anche omissivo, proprio o dei propri dipendenti o di persone da essa chiamate in luogo per qualsiasi motivo, sollevando l'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità e conseguenza civile e penale. L'aggiudicatario medesimo è tenuto all'integrale risarcimento dei danni di cui sopra.

L'aggiudicatario dovrà stipulare apposita polizza assicurativa a copertura della responsabilità civile derivante dall'esecuzione del presente contratto, con validità non inferiore alla durata del servizio oggetto del presente contratto. L'appaltatore dovrà attivare, prima dell'inizio del servizio, al fine di rispondere ai danni di cui sopra, specifiche polizze assicurative per responsabilità civile verso terzi, di durata non inferiore alla durata dell'appalto, dedicata ai rischi derivanti dalla gestione dei presenti servizi, ovvero dovrà integrare le polizze esistenti con un'apposita appendice in cui si precisa che le garanzie della polizza sono espressamente estese ai

rischi del presente servizio, di cui dovrà essere riportato il CIG, adeguando, se necessario, i massimali per sinistro conformemente a quanto di seguito precisato.

La polizza dovrà avere il massimale unico per sinistro non inferiore a euro 5.000.000,00= - con limite non inferiore a euro 5.000.000,00 per R.C.T. e con un sotto limite non inferiore a euro 2.500.000,00 per R.C.O. finalizzata alla copertura delle seguenti voci:

- Responsabilità Civile verso terzi e prestatori di lavoro, per sinistro, copia della polizza dovrà essere consegnata al Comune entro i 15 giorni precedenti l'inizio del rapporto, pena la risoluzione dello stesso;
- Responsabilità per danni arrecati al Comune o a terzi, derivanti dalla fornitura e dal consumo di alimenti contaminati o avariati, inclusi i vizi di origine e le conseguenze della contaminazione microbiologica di oggetti e persone, riconducibili direttamente o indirettamente al concessionario e alle attrezzature utilizzate;
- Sinistri, per danni causati alle persone. Copia della polizza dovrà essere consegnata al Comune entro 15 giorni dall'inizio del rapporto, pena la risoluzione dello stesso.

Eventuali franchigie e/o scoperti e limitazioni di copertura assicurativa restano a totale carico dell'aggiudicatario,

Nella polizza dovrà essere esplicitamente indicato che l'Amministrazione Comunale è considerata "terzi" a tutti gli effetti di legge. Il Comune è quindi esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dipendente dell'aggiudicatario durante l'esecuzione del servizio, convenendosi al riguardo che qualsiasi eventuale onere è ricompreso o compensato con gli introiti derivanti dall'affidamento.

Rimane salva per il Comune la possibilità di far integrare e/o modificare i testi delle polizze, qualora non tutelanti quanto richiesto.

La polizza assicurativa non libera l'aggiudicatario dalle proprie responsabilità, avendo la stessa esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia; l' Aggiudicatario si obbliga ad escludere l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni occorsi al proprio personale durante l'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa Amministrazione da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'Art. 1676 del C.C.

TITOLO III OBBLIGHI

Art 18 Obblighi del Comune

Il Comune mette a disposizione dell'aggiudicatario i locali adibiti a centro cottura e refettorio siti e in via Cornareto s.n.c. a Carcare, ove è prevista la preparazione e somministrazione dei pasti con obbligo da parte dell'aggiudicatario, al termine del contratto, della restituzione nello stato in cui erano alla consegna, salvo il normale deperimento d'uso. Prima dell'inizio dell'esecuzione del servizio verrà redatto apposito verbale indicante tutto il materiale, arredi e attrezzature forniti dal Comune e presente nei locali, sottoscritto da entrambi le parti.

I locali in cui verrà effettuato il servizio di ristorazione scolastica e le relative attrezzature, nelle loro attuali condizioni di fatto, vengono verificati ed accettati dall'aggiudicatario con la sottoscrizione del presente capitolato.

In relazione al presente capitolato, il Comune si impegna a:

- fornire i locali, gli arredi e le attrezzature per l'espletamento del servizio di somministrazione pasti,
- fornire l'acqua, l'energia elettrica, il gas metano e il riscaldamento dei locali di consumo;
- assicurare gli immobili di cui sopra per i seguenti rischi: responsabilità civile verso terzi, incendio;
- effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria dell'impianto di riscaldamento, di allarme, degli estintori;

- effettuare la manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti;
- per gli iscritti al servizio di refezione scolastica, fornire l’anagrafica degli utenti per la rilevazione delle presenze degli alunni in mensa, che verrà costantemente aggiornata in caso di variazioni.

Art. 19

Obblighi dell’Aggiudicatario

La partecipazione alla gara equivale per il aggiudicatario a dichiarare di conoscere perfettamente leggi e regolamenti vigenti europei, nazionali, regionali, provinciali e comunali, ivi compresi istruzioni ministeriali e ordinanze comunali, nonché le norme in materia di sicurezza, condizioni di lavoro retributive, assistenziali e previdenziali dei lavoratori e di tutte le condizioni e circostanze locali, generali o particolari, che possono aver influito sulla valutazione della convenienza dell’appalto e della formulazione dell’offerta.

Con la stipulazione del contratto l’impresa appaltatrice accetta specificatamente per iscritto ai sensi degli artt. 1341 e 1342 C.C. di tutte le clausole previste dal contratto e dal presente Capitolato e si impegna a conoscere e rispettare tutta la normativa predetta pro tempore vigente, anche qualora da questa possano derivare ulteriori oneri, per i quali nulla è dovuto dall’amministrazione appaltante.

L’aggiudicatario deve adempiere a tutte le obbligazioni contenute nel presente Capitolato elencate a titolo riassuntivo e non esaustivo come segue:

- Provvedere alla prenotazione giornaliera dei pasti effettuata attraverso l’utilizzo del sistema informatico condiviso messo a disposizione dall’appaltatore senza oneri aggiuntivi a carico della S.A.

- Provvedere all’approvvigionamento di tutte le derrate alimentari occorrenti alla gestione esibendo a richiesta dell’amministrazione appaltante le bolle di consegna relative. L’approvvigionamento di tutte le derrate alimentari e di tutti i materiali complementari necessari per la preparazione dei pasti dovrà avvenire presso il centro cottura in disponibilità all’ Impresa

Le consegne dovranno avvenire nel rispetto di tutte le vigenti norme sia igienico-sanitarie che di confezionamento dei vari prodotti deperibili.

- Provvedere all’organizzazione, gestione, preparazione, somministrazione dei pasti giornalieri, con proprio personale, mezzi ed attrezzature, salvo quelle messe a disposizione dalla S.A..

Preparazione dei pasti: l’appaltatore provvede alla preparazione dei pasti nel centro cottura, opportunamente attrezzato ed autorizzato, avvalendosi di proprio personale, regolarmente assunto e retribuito in base al CCNL di categoria.

Tale personale dovrà essere sempre in numero adeguato al numero di pasti da produrre e opportunamente qualificato anche in relazione a quanto offerto in sede di gara.

Presso il proprio centro di cottura l’Impresa individua un referente responsabile del mantenimento degli standard igienico-sanitari, dell’autocontrollo HACCP e della tracciabilità degli alimenti.

Somministrazione: la somministrazione del cibo deve essere effettuata nel rispetto dei tempi che consentano di consumare con tranquillità il pasto servito ed iniziare dopo che i bambini hanno preso posto a sedere nei refettori/ aule precedentemente allestiti secondo quanto previsto dal precedente articolo.

L’Operatore individua le procedure più sicure per la distribuzione delle diete speciali. Ogni commensale deve ricevere l’intera grammatura prevista dalle Specifiche allegate.

L’Operatore è tenuto ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menu del giorno e le diete personalizzate in forma anonima nonché al loro inserimento sul sistema informatico dedicato.

Allestimento dei refettori e somministrazione dei pasti: l’Appaltatore provvede alle operazioni di approntamento dei refettori, alla successiva distribuzione dei pasti, attraverso proprio personale, che deve essere in numero sufficiente in relazione al numero degli utenti presenti ed in relazione a quanto offerto.

Diete speciali: l’Impresa aggiudicataria si assume ogni responsabilità in merito alla preparazione e somministrazione delle diete speciali.

- Provvedere al controllo della qualità: l’appaltatore è tenuto a monitorare la qualità dei servizi erogati, sia dotandosi di una metodologia e di strumenti propri, sia avvalendosi degli strumenti eventualmente predisposti dall’Amministrazione Comunale, compresi gli strumenti per un’appropriata gestione dei reclami e delle segnalazioni.

- **Provvedere alla Pulizia - sanificazione** e riordino di locali ed attrezzature. L'impresa è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, alla costante pulizia, sanificazione e riordino di tutti i locali e di tutte le attrezzature utilizzati per l'espletamento del presente capitolato, compreso il riordino, e la pulizia/sanificazione dei tavoli e delle sedie dei refettori o di altri locali a questo dedicati anche temporaneamente.

Tali operazioni andranno effettuate "a regola d'arte", con cadenza quotidiana, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolamentare vigente, degli standard minimi determinati dalle certificazioni in possesso dell'impresa, nonché delle modalità specifiche indicate nel piano di sanificazione ambientale degli spazi a disposizione adibiti al servizio, di arredi, attrezzature, stoviglie e quant'altro utilizzato per il servizio.

Durante le operazioni di preparazione dei pasti è vietato detenere in quei locali detersivi di qualsiasi tipo.

I detersivi devono essere contenuti nelle confezioni originali, con relativa etichetta e conservati in appositi locali o armadietti chiusi.

I rifiuti della lavorazione degli alimenti devono essere tenuti in appositi contenitori idonei i quali devono sempre essere chiusi con coperchio, puliti e disinfettati giornalmente.

Il personale durante le operazioni di sanificazione e pulizie con detersivi deve far uso di mascherine adeguate.

Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali durante le operazioni di manipolazione, cottura e confezionamento.

Gli spogliatoi ed i servizi igienici devono essere tenuti costantemente puliti ed ordinati. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

Si richiama l'ottemperanza di quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020, con particolare rif al paragrafo C. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado), a. Clausole contrattuali, punto 7. Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure.

- **Provvedere alla gestione informatizzata del servizio** Per il servizio di ristorazione scolastica l'Aggiudicatario deve provvedere all'acquisizione, alla realizzazione e alla gestione, per tutta la durata del contratto, e con oneri interamente a proprio carico, di un sistema informatico per la rilevazione giornaliera delle presenze, per la prenotazione giornaliera dei pasti e per la rendicontazione mensile. Le quote di addebito dell'utenza saranno introitate direttamente dal Comune di riferimento che provvederanno alla liquidazione mensile delle fatture, emesse dall' Aggiudicatario sulla base dei dati rilevati dal sistema informatizzato.

Il software scelto dall' Aggiudicatario dovrà assicurare la completa migrazione dei dati dagli attuali sistemi e caricare i dati dei nuovi iscritti entro l'inizio dell'anno scolastico, al fine di non creare nessun disagio alle famiglie.

Temporaneamente, almeno sino al termine dell'anno scolastico 2025/2026, l'Aggiudicatario dovrà utilizzare il sistema informatico in uso all'attuale gestore: SIDERA school service & management. Successivamente il nuovo software scelto dall' Aggiudicatario dovrà assicurare la completa migrazione dei dati dagli attuali sistemi e caricare i dati dei nuovi iscritti entro l'inizio dell'anno scolastico, al fine di non creare nessun disagio alle famiglie

L'aggiudicatario deve farsi carico:

- della gestione generale del sistema (gestione anagrafica dell'utenza, nuove iscrizioni in collaborazione addetti comunali del servizio, promozioni automatiche di fine anno, emissione certificazioni di spesa ai fini 730 – qualora non sia prevista la possibilità di scaricarle direttamente dalla pagina personale dell'utente, supporto dell'utenza nella consultazione del portale dedicato alle famiglie, aggiornamento banche dati);

- dell'hardware e dei software necessari occupandosi della manutenzione degli stessi e sostituzione in caso di guasti;

- dei canoni di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software di assistenza telefonica;

- delle licenze d'uso;

- della fornitura di SMS per solleciti e/o comunicazioni rivolte all'utenza, sufficienti per la copertura della durata dell'affidamento;

- dell'invio mail agli addetti del Comune di un report settimanale degli alunni debitori;

- della formazione del proprio personale all'utilizzo del sistema e del personale scolastico che collabora alla registrazione presenze/assenze, nonché del personale comunale per l'inserimento straordinario e consultazione delle anagrafiche degli utenti iscritti/ estrapolazione report presenze/statistiche.

L'aggiudicatario inoltre garantire il trattamento dei dati anagrafici e gestionali nel rispetto di quanto disciplinato dal D.lgs.101 del 10/08/2018 e dal Regolamento Europeo n. 2016/679, con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico religiosi, amministrativi – debitori.

- **Provvedere alle manutenzioni ordinarie e straordinarie** dei beni strumentali, attrezzature e arredi dei locali di consumo e di servizio ove l'Aggiudicatario svolge l'attività i locali, impianti, arredi e attrezzature, di proprietà del Comune utilizzati in relazione al presente capitolato.

- **Impegnarsi ad usare quanto messo a disposizione da parte dell'amministrazione appaltante, con la massima cura e diligenza**, nonché impegnarsi a mantenere e consegnare i beni stessi, al momento della cessazione del contratto, in perfetto stato di conservazione, salvo il deterioramento dovuto all'uso normale;

- **Provvedere all'approvvigionamento dei Materiali di pulizia e consumo.** L'impresa è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, alla fornitura dei materiali di pulizia (sia detergenti che sanificanti) per la pulizia dei locali dei refettori e dei tavoli utilizzati per la mensa. I materiali dovranno essere conformi alle specifiche tecniche (di cui al decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 29 gennaio 2021 relativo ai nuovi "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti").

- **Provvedere alla fornitura di posate, piatti bicchieri, brocche, tovaglioli** e di ciò che si renda necessario per la fruizione del pasto, garantendo l'immediata sostituzione in caso di rottura o sopravvenuta inidoneità all'utilizzo e il rinnovo periodico delle stoviglie per fronteggiare eventuale usura o insufficienza numerica di quelle esistenti.

Si richiama l'ottemperanza di quanto disposto dai Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica.

- **Provvedere a propria cura e spese alla realizzazione degli interventi di migioria** del servizio, nonché all'introduzione di nuove attrezzature (o alla migioria di quelle esistenti), secondo le proposte a tale titolo eventualmente formulate in sede di gara.

- **Provvedere allo smaltimento dei rifiuti prodotti nei refettori e nei locali annessi**, nel rispetto della disciplina comunale di riferimento in materia di raccolta differenziata E'tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

Si richiama l'ottemperanza di quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020, con particolare rif. al paragrafo C. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado), a. Clausole contrattuali, 4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto

con gli alimenti (MOCA), punto 5. Prevenzione e gestione dei rifiuti.

- **Adempiere tutti gli obblighi previsti dalla legge e dal presente Capitolato** in tema di ristorazione scolastica.

- **Finanziare i controlli ASL così come definiti nel presente Capitolato.**

- **Partecipare alle attività della Commissione Mensa.** L'appaltatore si impegna a garantire la presenza di un proprio responsabile a tutte le attività della Commissione Mensa, tale incaricato diventerà un membro effettivo di tale Commissione, inoltre si impegna a far partecipare ai lavori delle citate Commissioni anche altri propri dipendenti e/o tecnici e/o consulenti a seconda delle varie necessità.

- **Realizzare tutto quanto proposto in sede di gara e previsto in altri punti del presente Capitolato.**

- **Collaborare alla realizzazione di iniziative di educazione alimentare.** L'appaltatore dovrà realizzare il piano di educazione alimentare, proposto in sede di gara, nonché collaborare attivamente in ogni ulteriore iniziativa che dovesse essere organizzata dai vari soggetti coinvolti nel servizio.

- **Costituire, se non già in essere, entro l'inizio del servizio, una propria sede tecnico-amministrativa e un proprio centro di cottura entro un raggio di km 20 dalla sede del Comune di Carcare;**

- **In caso di sciopero del proprio personale, informare l'amministrazione appaltante con almeno 5 giorni di anticipo** o appena ne abbia conoscenza, al fine di concordare soluzioni alternative temporanee dirette a ridurre al minimo il disagio per gli utenti.

- **In caso di guasti ad impianti o attrezzature che non consentano il regolare svolgimento del servizio, darne immediata comunicazione scritta all'amministrazione appaltante** al fine di concordare soluzioni alternative temporanee per ridurre al minimo il disagio all'utenza e ad adoperarsi per il tempestivo ripristino del servizio.

Eventi eccezionali ed imprevedibili di forza maggiore, come alluvioni, calamità naturali di straordinaria violenza, ecc., che rendano impossibile l'espletamento del servizio, non danno luogo a responsabilità per entrambe le parti, purché ne sia data immediata notizia alla controparte.

La sospensione o l'interruzione nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'impresa appaltatrice costituisce inadempimento contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione di diritto del contratto.

- **Provvedere alla predisposizione del D.U.V.R.I.** L'appaltatore si obbliga a integrare, in cooperazione con la committenza e anche con soggetti terzi datori di lavoro nell'ambito dei servizi appaltanti, il Documento unico di valutazione dei rischi interferenziali (D.U.V.R.I.), allegato al presente Capitolato, in adempimento degli obblighi indicati dall'art. 26 del Dlgs. 81/08, nei casi previsti di rischi da interferenze durante l'espletamento dei servizi stessi. La ditta appaltatrice deve inoltre attenersi, nello svolgimento del servizio, alle prescrizioni contenute nel D.U.V.R.I. (Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali, di cui all'art. 26 del D.Lgs. 09/04/2008, n. 81 e ss.mm.ii.), allegato al progetto. Al riguardo, si specifica che il D.U.V.R.I. potrà essere aggiornato anche su proposta dell'aggiudicatario, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico, organizzativo incidenti sulle modalità realizzative del servizio. Lo stesso potrà essere integrato su proposta dell'aggiudicatario, da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione, previa valutazione dell'Amministrazione Comunale.

L'aggiudicatario deve provvedere, entro il primo anno del servizio, inoltre ad attivarsi per realizzare le migliorie organizzative tecniche offerte nella proposta progettuale.

TITOLO IV PERSONALE

Art. 20

Disposizioni generali

L'Aggiudicatario deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dai Comuni, anche quando il numero dei pasti risultasse più elevato o i menù richiedessero prestazioni superiori.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, igiene, sicurezza e prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla specifica normativa di riferimento.

In considerazione dei cambi di gestione, ai sensi dell'art. 57 del Dlgs 36/2023 al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, l'impresa subentrante dovrà assumere in via prioritaria il personale già impiegato nel precedente appalto dalla Ditta uscente. Il dettaglio del personale attualmente in carico, suddiviso per qualifica e monte ore, è indicato nell'Allegato C) del presente capitolato, redatto in base ai dati ed alle informazioni fornite alla scrivente Amministrazione dalla Ditta uscente.

Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, deve essere legato da regolare contratto con l'Impresa e quindi indicato nel libro paga dell'Impresa medesima

Aggiudicatario deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto di affidamento, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria.

Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. L'Aggiudicatario dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero comportamenti adeguati.

Il Comune si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'Aggiudicatario la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, motivando la richiesta. In tale caso l'Aggiudicatario è tenuto a sostituire detto personale ordinariamente entro dieci giorni dal ricevimento della richiesta scritta, salvo proroghe in relazione alle contingenze o che la richiesta del Comune di Carcare non motivi la sospensione immediata dal servizio.

Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del Comune in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte del Comune.

Nelle procedure di allontanamento dal servizio affidato di detto personale, l'Aggiudicatario si attiene alle procedure previste dalle vigenti norme contrattuali del comparto, ferme la responsabilità e le eventuali sanzioni all'Aggiudicatario derivanti dal comportamento del proprio personale anche nelle more del provvedimento disciplinare.

Per la qualità del Servizio reso e il rapporto che si instaura con gli utenti del Servizio, è opportuno che sia garantita continuità delle prestazioni da parte dei medesimi Operatori assegnati al Servizio. La continuità della permanenza nel tempo del personale impiegato è considerato elemento significativo di qualità, pertanto l'Aggiudicatario si impegna ad adottare le misure atte a limitare con procedure verificabili il turn-over del personale.

L'Aggiudicatario deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di sicurezza dei macchinari (inclusa la marcatura CE), di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine il Comune si riserva il diritto di richiedere all'Aggiudicatario la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi.

Art. 21

Formazione del personale

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento.

Nello specifico, l'Aggiudicatario deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di formare e addestrare il proprio personale alla conoscenza e applicazione delle normative igienico sanitarie vigenti, secondo le modalità previste dalla legge, e allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune.

In particolare, in applicazione a quanto disposto dai CAM al punto C.a.8, l'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

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

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

Art. 22

Organico

L'organico impiegato per la fornitura del servizio oggetto del presente capitolato sarà composto da personale dipendente dell'Aggiudicatario, e deve essere quello dichiarato nell'apposito documento allegato in sede di

offerta tecnica, indicato con specifica di numero di addetti, mansioni, livello e monte ore giornaliero e settimanale.

La consistenza dell'organico impiegato dovrà essere comunicata al Comune prima dell'inizio del servizio tramite elenco nominativo e aggiornato in caso di variazioni.

L'organico impiegato per l'espletamento del servizio, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall' Aggiudicatario, fatto salvo l'eventuale integrazione o riduzione in relazione all'andamento dell'utenza del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente approvate dal Comune. In mancanza di tale approvazione formale l'Aggiudicatario non potrà effettuare alcuna variazione.

In caso di sostituzione, i nuovi operatori dovranno possedere requisiti professionali non inferiori a quelli del personale sostituito.

Il personale impiegato dovrà essere in regola ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. n. 39/2014 in materia di lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile.

L'aggiudicatario dovrà garantire nella propria organizzazione, per tutta la durata del contratto, la presenza delle seguenti specifiche figure, scelte tra i propri dipendenti e/o collaboratori:

a) un responsabile tecnico-amministrativo del contratto che risponda al Comune, in possesso di adeguato titolo di studio ed esperienza almeno triennale in qualità di responsabile di servizi analoghi;

b) il nominativo di almeno un esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico nutrizionali/qualitativi del servizio, dotato di idoneo diploma di laurea ed adeguata esperienza;

c) un responsabile per il sistema informatico;

d) un responsabile della sicurezza ex art. 28, D. Lgs. 81/2008.

Tali figure dovranno cooperare anche con i responsabili comunali affinché gli standard del servizio siano coerenti con quanto indicato nel capitolato integrato come da offerta in sede di gara.

Art. 23

Vestiario e igiene personale

L'Aggiudicatario, in conformità a quanto disposto dall'Art. 42 del D.P.R. 327/80 e ai sensi del D. Lgs. 81/08 e successive modificazioni ed integrazioni, fornirà a tutto il personale divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, scarpe antinfortunistiche e ove necessario DPI (dispositivi di protezione individuale) e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'Aggiudicatario ed il nome e cognome del dipendente.

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie si fa riferimento al Reg. CE n. 852/2004, e successive modificazioni e integrazioni, nonché a quanto previsto dalle normative e dai regolamenti vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Art.24

Estensione degli obblighi di condotta previsti dal codice di comportamento dei dipendenti pubblici

In sede di stipula del contratto o subcontratto le imprese interessate dovranno accettare gli obblighi di comportamento previsti dal "Codice di comportamento dei dipendenti pubblici" pubblicato sul sito del Comune di Carcare all'indirizzo: www.comune.carcare.sv.it

Tali obblighi di comportamento, ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 16 aprile 2013, n.62, vengono estesi, per quanto compatibili ai collaboratori a qualsiasi titolo dell'impresa contraente. Il rapporto si risolverà di diritto o decadrà in caso di violazione da parte dei collaboratori dell'impresa contraente del suindicato "Codice di comportamento dei dipendenti pubblici"

Art. 25

Personale dell'Impresa Cessante - Clausola Sociale

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto, ai

sensi dell'art 57 del D.Lgs 36/2023 è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

Ai lavoratori saranno garantite le stesse condizioni economiche e normative preesistenti, ivi compresi scatti di anzianità maturati ed eventuali trattamenti integrativi salariali.

La stessa impresa si obbliga ad effettuare i passaggi di consegne necessaria al subentro in modo da consentire il regolare avvio del nuovo servizio. L'impresa deve nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, assicurare le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi nazionali di lavoro applicabili alla data di stipula del contratto, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria oggetto del presente affidamento - comparativamente più rappresentativa -, applicabile nella Provincia di Savona.

Art. 26

Direttore - Responsabile tecnico del servizio

L'Aggiudicatario deve nominare un direttore del servizio con la responsabilità del servizio nel suo complesso, con funzione di interfaccia con gli uffici comunali, di coordinamento e supervisione dell'intero servizio, reperibile ogni qualvolta sia necessario.

Il Direttore del Servizio sarà il referente responsabile nei confronti dei Comuni e, quindi, avrà la capacità di rappresentare a ogni effetto l'Aggiudicatario: sarà quindi la persona deputata dall'Aggiudicatario a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con i Comuni, i Responsabili del Servizio e il personale addetto ai Servizi Scolastici, la Commissione Mensa e, all'occorrenza, anche con il Dirigente scolastico.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dal Comune al rappresentante designato dall'Aggiudicatario, si intendono come presentate direttamente all'Aggiudicatario.

L'Aggiudicatario dovrà affidare la direzione del servizio a personale una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e in possesso di esperienza almeno quinquennale documentata nella posizione di direttore di un servizio di ristorazione scolastica di dimensioni simili a quelle del servizio oggetto del presente Capitolato.

Il direttore provvederà a garantire il buon andamento del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato.

L'eventuale sostituzione del Responsabile in oggetto durante la durata dell'affidamento del servizio dovrà essere effettuata solo con altro addetto di pari qualifica e professionalità, e dovrà essere tempestivamente comunicato al Comune.

Art. 27

Trattamento dei dati personali

Ai sensi del REU 679/2016 (Regolamento Europeo in materia di protezione dei dati personali) e del D.lgs.101 del 10/08/2018 l'Aggiudicatario è nominato responsabile del trattamento dei dati personali e sensibili forniti. Il trattamento dei dati dovrà essere effettuato nel rispetto della normativa vigente in materia, pertanto i dati forniti potranno essere utilizzati dall'Aggiudicatario solo per le finalità inerenti alla gestione del presente contratto e l'Aggiudicatario si impegnerà a custodire e non divulgare notizie e informazioni di cui possa essere venuta eventualmente a conoscenza nell'espletamento del servizio e che riguardino gli utenti e l'Amministrazione comunale.

TITOLO V MENU'

Art. 28

Disposizioni generali

Il menù deve essere elaborato secondo i principi di una alimentazione equilibrata dal punto di vista nutrizionale, sicura sotto l'aspetto igienico-sanitario, gradita dai bambini, rispettosa del territorio e delle tradizioni culturali.

I menù debbono essere diversificati in menù autunno-inverno e in menù primavera-estate e debbono essere articolati su quattro settimane e differenziati per gli utenti della scuola dell'Infanzia e per quelli della scuola la Primaria. Dovranno altresì essere redatti nel rispetto delle vigenti Linee di Indirizzo Nazionali e Regionali in materia, preventivamente validati dall'ASL di competenza.

La programmazione deve essere sempre esposta all'interno dei locali mensa e inserita sull'apposito sistema informatico dedicato. L'aggiudicatario è obbligato alla predisposizione e alla somministrazione di pasti differenziati per eventuali ulteriori diete speciali senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo, seguendo le procedure indicate dalle competenti Autorità Sanitarie. Menù dietetici e speciali potranno essere richiesti su indicazione medica o in considerazione di esigenze personalizzate di carattere etico, religioso o sanitario.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo e qualità a quelli indicati in offerta.

L'Amministrazione si riserva di modificare, all'inizio di ogni anno scolastico, o durante lo stesso, le preparazioni gastronomiche previste nel menù, con altre preparazioni gastronomiche di equivalente valore economico e nutrizionale, sentite eventualmente anche le indicazioni della Commissione Mensa.

Art. 29

Grammature

I menù saranno strutturati in modo da fornire circa il 15% di proteine, il 30% di grassi ed il 55% di carboidrati. Nella preparazione dei pasti l'operatore deve attenersi alle grammature previste nelle tabelle dietetiche riportate nell'allegato A).

Per il calcolo dei valori nutrizionali dei singoli alimenti si fa riferimento alla Banca Dati di Composizione degli Alimenti INRAN ed alle relative "Tabelle di composizione degli alimenti".

Si richiama l'ottemperanza di quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020, con particolare riferimento al paragrafo C. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado).

Art. 30

Tabelle Dietetiche

Le tabelle dietetiche proposte sono suscettibili di variazioni ed integrazioni in relazione alla stagionalità, grado di accettazione da parte dell'utenza, introduzione di prodotti tipici e tradizionali, sperimentazioni e iniziative di educazione alimentare, disposizioni o indicazioni da parte degli organismi competenti, applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale.

Prima dell'inizio del servizio, per tutte le tipologie di menù, l'Aggiudicatario dovrà predisporre le Tabelle Dietetiche (grammature a crudo e a cotto), sia su supporto cartaceo che in formato elettronico, e fornirle all'Amministrazione.

Nelle Tabelle Dietetiche, basate su quelle generali fornite dall'Autorità Sanitaria competente, andranno riportate le tipologie, le quantità e i pesi degli ingredienti da utilizzare per la preparazione del singolo piatto/porzione, per tutte le utenze, non regolamentate da indicazioni ASL. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

L'erogazione dei pasti deve avvenire sulla base del puntuale rispetto delle tabelle dietetiche (aderenti ai LARN) e dei menù offerti (fermo restando quanto riportato all'art. 27 relativamente alle variazioni del menù).

Art. 31 Composizione dei Pasti

Il pasto giornaliero per la refezione scolastica è quello risultante dalle Tabelle Dietetiche e dalle Caratteristiche Tecniche delle derrate alimentari.

Lo schema tipo della composizione di ogni pasto giornaliero per tutti gli utenti del servizio di ristorazione prevede la somministrazione di un menù completo, composto da:

- 1 Primo piatto;
- 1 Secondo piatto;
- 1 Contorno;
- Pane;
- Frutta fresca o dessert;
- Acqua minerale naturale

In alternativa, può essere un "piatto unico" comprendente sia alimenti ricchi in carboidrati (tipicamente i cereali) sia alimenti a buona composizione proteica, che andrà sostenuta con un'informazione adeguata agli utenti e alle famiglie, per consentire una serena accettazione di tale proposta.

Per una corretta composizione dei pasti si rimanda alle apposite indicazioni contenute dalla DGR n.695/2022 "Linee di indirizzo per la Ristorazione scolastica della Regione Liguria"

Le preparazioni previste per le diete speciali devono essere il più possibile uguali al menu standard e devono essere sostenibili all'interno del servizio di ristorazione.

Il livello di qualità della dieta speciale deve essere appropriato come quello del menù standard, anche dal punto di vista nutrizionale.

24.1 Diete speciali: menu alternativi per scelte etico-religiose

L'operatore è tenuto a fornire i menu alternativi dettati da motivazioni etico-religiose o per scelte vegetariane nel rispetto di quanto dettagliato nell'allegato A, nel caso quanto contenuto nel citato allegato non fosse idoneo a soddisfare le richieste, l'operatore è tenuto a studiare e fornire menu alternativi dettati da motivazioni etico-religiose senza alcun onere aggiuntivo a carico della S.A, di norma entro due giorni successivi alla richiesta.

Prima dell'inizio del servizio, nella predisposizione dei menu dovrà prevedere anche la possibilità di predisporre dei menu alternativi che gli consentano di soddisfare le scelte etico-religiose o vegetariane dei fruitori che potrebbero essere interessati.

L'operatore è in ogni caso tenuto a studiare e fornire menu alternativi dettati da motivazioni etico religiose vegetariane, anche studiati in via provvisoria in situazione di urgenza, senza alcun onere aggiuntivo a carico della S.A, di norma entro due giorni successivi alla ricezione della richiesta inoltrata dal Comune.

Entro 15 giorni liberi dalla richiesta ricevuta, il menu studiato in via provvisoria dovrà essere sostituito da un menu alternativo in grado di garantire la massima variabilità delle sostituzioni tra gli alimenti più prossimi. Lo stesso sarà applicato ad ogni successiva richiesta analoga.

24.2 Diete speciali: menu alternativi per motivazioni sanitarie

L'Operatore è tenuto a fornire i menu alternativi, nel rispetto di quanto dettagliato nell'allegato A, richiesti per motivazioni sanitarie senza alcun onere aggiuntivo a carico della S.A..

La sostituzione degli alimenti deve essere attuata su indicazione del dietista, entro al massimo cinque giorni dalla data della comunicazione della richiesta da parte del Comune. Nelle more della predisposizione del menu alternativo il soggetto interessato non potrà usufruire del servizio di refezione scolastica, resta a carico dell'aggiudicatario l'onere della verifica.

La necessità di dieta speciale per motivazioni sanitarie deve essere stabilita da un Centro di Riferimento Specialistico/ Medico Curante / Medico Specialista. Il Comune comunica all'appaltatore la certificazione per il regime dietetico personalizzato.

Per la preparazione di tali pasti il personale dovrà utilizzare attrezzature e utensili separati da quelli usati per la preparazione del menu di base e di altre diete.

L'aggiudicatario si assume ogni responsabilità in merito alla preparazione e somministrazione delle diete speciali.

24.3 Diete speciali: menu in bianco

L'aggiudicatario si impegna alla fornitura di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta al momento della prenotazione dei pasti. Le diete in bianco sono così composte:

- riso o pasta conditi con olio crudo extravergine di oliva e Parmigiano Reggiano grattugiato
- carne o pesce cotti a vapore, sulla piastra o lessati
- verdura cruda o cotta al vapore o lessata
- pane e frutta
- acqua minerale naturale

Tale dieta non necessita di prescrizione medica se non supera le 48 ore.

24.4 Integrazione del menu delle festività

Nel periodo delle festività di Natale, Pasqua e Carnevale, potranno essere richiesti menù particolari e/odolci in aggiunta al menu previsto dal Capitolato (es. panettone, pandoro, colomba, torte o chiacchiere).

Potrà inoltre essere richiesta durante l'anno scolastico la preparazione di menu tipici regionali, etnici o a tema in sostituzione del menu previsto da concordare con la competente Istituzione Scolastica.

Tali integrazioni/variazioni saranno forniti senza oneri aggiuntivi per la S.A.

24.6 Pasti freddi o cestini viaggio

In alternativa al menù ordinario, i Committenti possono richiedere l'Aggiudicatario la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio; tali forniture potranno essere richieste in caso di gite, scioperi o altre emergenze.

La loro composizione, salvo indicazioni diverse, è la seguente: pane n. 2 panini da g. 50 cad., prosciutto cotto g. 50 per panino o formaggio g. 80 per panino, un succo di frutta in confezione tetrapak ml 200, una banana o un altro frutto, una barretta di cioccolato da g. 30 o budino o un prodotto dolciario da forno, acqua minerale naturale in confezione PET cl 50, N. 2 tovaglioli di carta, N. 1 bicchiere a perdere.

La composizione dei cestini freddi deve tenere conto delle diete speciali di tutte le categorie e prevedere prodotti alimentari alternativi.

I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti

Art. 32

Variatione Menù

In casi eccezionali le Amministrazioni comunali si riservano di modificare i piatti previsti nei menu con altri di equivalente valore economico e nutrizionale, l'aggiudicatario è tenuto ad apportare le modifiche richieste senza alcun onere aggiunto a carico delle S.A.

E' consentito all'operatore apportare variazioni ai menu, in via temporanea e straordinaria, nei seguenti casi:

- Guasto di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione del piatto previsto;
- Interruzione temporanea della produzione per causa quali sciopero, incidenti, interruzioni di energia e simili;
- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- Avarie o guasti di qualsiasi natura che possano limitare o impedire il normale funzionamento del refettorio;
- Blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive negative disposte dall'A.C. e dagli organi sanitari competenti.
- Irreperibilità accertata di alcune tipologie di derrate.
- Altre cause di forza maggiore.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione, anche verbale in caso di urgenza, da confermare poi in forma scritta.

La richiesta di variazione deve indicare le sostituzioni proposte. Nella preparazione delle pietanze sostitutive l'Appaltatore si deve attenere alla tabella dietetica proposta.

La S.A., valutata la variazione proposta, provvede ad autorizzare la variazione, ovvero concorda con l'operatore soluzioni alternative, tra le quali anche l'utilizzo del centro di cottura di emergenza che l'operatore deve avere in disponibilità per tutta la durata dell'appalto.

All'appaltatore possono essere richieste, previo accordo e senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per il Comune, variazioni al Menù in occasione di particolari feste e/o ricorrenze.

TITOLO VI DERRATE ALIMENTARI - ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 33

Disposizioni generali

Le derrate alimentari da utilizzare per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche e dei piatti crudi o semilavorati dovranno essere di elevata qualità e dovranno garantire uniformità qualitativa sotto il profilo nutrizionale, sensoriale ed igienico.

Le stesse dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'autorità sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate.

Le caratteristiche tecniche delle derrate alimentare occorrenti per la preparazione dei pasti e gli standard qualitativi che esse debbono possedere vengono debitamente descritti nell'Allegato B) del presente documento "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari".

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle specifiche tecniche relative alle tabelle merceologiche,

L'Amministrazione comunale, conformemente a quanto previsto dalla legge n. 488 del 23/12/1999 e dai Criteri Ambientali Minimi, richiede l'impiego dovrà fornire per tutta la durata dell'appalto dei prodotti provenienti da colture biologiche, prodotti IGP, DOP e STG, da prodotti tipici e tradizionali (PAT) ed equosolidali così come indicato nell'offerta tecnica.

I prodotti da agricoltura biologica dovranno rispondere ai requisiti del regolamento (CE) 834/2007 e del regolamento (CE) 889/2008 s.m.i. I prodotti da agricoltura biologica, i prodotti IGP, DOP E STG, i prodotti tipici e tradizionali (PAT) ed equosolidali dovranno essere forniti da Ditte che dispongono della certificazione prevista dalla normativa vigente in materia

L'approvvigionamento degli ortaggi e della frutta dovrà essere effettuato almeno con frequenza settimanale, al fine di mantenere le qualità organolettiche delle stesse.

Al fine di favorire nei bambini il legame con i prodotti della propria zona di origine e nel rispetto delle abitudini alimentari degli utenti, l'impresa privilegerà l'acquisto di derrate alimentari della zona.

Le derrate alimentari utilizzate dall'Impresa per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente.

Art. 34

Etichettatura delle Derrate

Le derrate alimentari utilizzate dall' Aggiudicatario per la preparazione dei pasti devono avere confezione ed etichettatura conformi alle Leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Art. 35

Tracciabilità – Rintracciabilità

Al fine di valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate dal servizio (Amministrazione Utenti e Organi di Controllo), l'Impresa deve garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità di filiera.

Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile.

L'Impresa a richiesta dell'Amministrazione, deve dimostrare di aver ottemperato a tutte le norme cogenti specifiche del settore, tra cui il Regolamento CE 178/2002 e s.m.i. che stabilisce i principi e requisiti generali della legislazione alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare.

La procedura di gestione della rintracciabilità dovrà essere inclusa nella documentazione relativa all'Autocontrollo igienico, le registrazioni prodotte dovranno essere tenute a disposizione dell'Amministrazione presso il relativo Centro di cottura.

Art. 36

Conservazione delle Derrate

Le carni e le verdure dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche fresche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette da idonee pellicole ad uso alimentare e non venire a contatto diretto neppure con il siero disciolto.

Le uova fresche devono essere conservate in frigorifero negli imballaggi originali.

Ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e in contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove è possibile, deve essere applicata direttamente quest'ultima.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro, o di acciaio inox.

È vietato l'uso di recipienti di alluminio.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento dei prodotti in lavorazione.

Ai sensi di quanto previsto dai CAM, l'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzino imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

Art. 37

Pulizie

Durante le operazioni di preparazione dei pasti è vietato detenere in quei locali detersivi di qualsiasi tipo.

I detersivi devono essere contenuti nelle confezioni originali, con relativa etichetta e conservati in appositi locali o armadietti chiusi.

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti le attrezzature devono essere deterse e disinfettate e deve essere effettuata una pulizia completa di tutti i locali.

I rifiuti della lavorazione degli alimenti devono essere tenuti in appositi contenitori idonei i quali devono sempre essere chiusi con coperchio, puliti e disinfettati giornalmente.

Il personale durante le operazioni di sanificazione e pulizie con detersivi deve far uso di mascherine adeguate.

Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali durante le operazioni di manipolazione, cottura e confezionamento.

Gli spogliatoi ed i servizi igienici devono essere tenuti costantemente puliti ed ordinati. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

Si richiama l'ottemperanza di quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020, con particolare rif al paragrafo C. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado), a. Clausole contrattuali, punto 7. Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure.

Art. 38

Modalità di Esecuzione del Servizio

La mensa dovrà essere gestita in maniera autonoma e con personale in numero adeguato ai pasti da servire affinché la somministrazione possa essere effettuata nel limite massimo di 45 minuti dalla cottura degli alimenti.

Il servizio dovrà essere completo ed inappuntabile (rispetto del menù, delle tabelle dietetiche, e rispetto delle norme legislativo igienico sanitarie) in modo da non causare obiezioni o richiami da parte dei consumatori.

Il Comune sarà indenne da ogni conseguenza derivante dal consumo di generi alimentari, per la quale sarà invece direttamente responsabile la ditta appaltatrice.

Ferma restando la corretta applicazione del sistema di autocontrollo aziendale (HACCP) e di ogni norma vigente in materia di refezione, devono essere rispettati i seguenti principi igienici:

-- il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato;

- l'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni e un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (HACCP);

- le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, nonché i prodotti surgelati e congelati dovranno essere conservati in celle o in frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere partitamente confezionate e collocate separatamente;

- i prodotti a lunga conservazione, quali pasta, riso, legumi, farina, ecc., devono essere conservati in confezioni ben chiuse, al fine di evitare attacchi di parassiti. Se una confezione viene aperta e il contenuto non immediatamente consumato, l'etichetta originale deve essere conservata e, ove possibile, applicata sul contenitore;

- tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti separatamente in contenitori di limitata capienza;

- le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i piatti freddi, dovranno essere trattati su piani di lavoro separati;

- tutte le verdure fresche o secche dovranno essere attentamente controllate prima della cottura per evidenziare lo stato di conservazione delle stesse e la presenza di eventuali corpi estranei;

- le uova dovranno essere sottoposte, prima dell'uso, a immersione istantanea in soluzione di acqua acidulata, con immediata successiva asciugatura;

- i prodotti surgelati, prima della loro cottura, devono essere scongelati esclusivamente in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° C e 4° C ovvero mediante decongelatore o forno a microonde;

- la porzionatura delle carni crude destinate a cottura dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;

- la carne tritata deve essere macinata nella giornata stessa in cui verrà consumata;

- il formaggio grattugiato deve essere preparato nella giornata stessa in cui verrà consumato, avendo cura di rimuovere le croste;

- il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nella giornata stessa in cui verrà consumata,

- le porzionature di prosciutto e formaggi devono essere effettuate nella giornata stessa in cui verranno consumati;

- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è previsto il consumo;

- per la cottura deve essere impiegato esclusivamente pentolame in acciaio inox o in vetro;

- la pastasciutta deve essere condita al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione; i sughi e i condimenti vari della pasta dovranno essere conservati a temperatura ottimale, in modo tale che il loro impiego non causi raffreddamenti alle pietanze;

- per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva o burro, qualora previsto nel menù;

- è vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati e non consumati;

- gli spinaci e le bietole devono essere ben strizzati e tagliati finemente e non devono contenere corpi estranei; le insalate miste devono corrispondere alla grammatura indicata nella lista giornaliera degli alimenti. Le foglie di insalata devono essere ben tagliate; i finocchi e le carote devono essere sempre filangè; i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili conditi.

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria, per far fronte ad eventuali situazioni straordinarie di natura igienico – sanitaria, prescrivessero particolari interventi relativi all’igiene della produzione, all’igiene del personale o alle operazioni di pulizia, l’impresa vi deve provvedere immediatamente senza alcun maggiore onere per l’ente appaltante.

La ditta appaltatrice provvederà a conservare alla temperatura di – 18, per 72 ore, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi. Tali contenitori dovranno essere muniti di etichetta recante la data e saranno utilizzati nel caso si verificano casi di intossicazione per le necessarie analisi di laboratorio.

TITOLO VII CONTROLLI

Art. 39

Organismi Preposti al Controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi delle Autorità Sanitarie, il Responsabile del servizio nominato dall’Amministrazione, gli Amministratori comunali autorizzati, la Commissione Mensa, nonché altri soggetti e organismi specializzati e qualificati anche privati che siano stati incaricati dall’Amministrazione. Il concessionario si obbliga a fornire la massima collaborazione nei confronti dei soggetti preposti al controllo.

Tali organismi possono accedere a tutti i locali interessati dal presente appalto, con il vincolo di non interferire con la normale operatività della struttura. In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

controllo tecnico-ispettivo, svolto dai dipendenti comunali o dai soggetti a ciò incaricati e in rapporto di collaborazione con i Comuni di Altare e Carcare e comprendente:

- la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato; il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi del servizio;
- il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il confezionamento, la porzionatura e la distribuzione dei pasti.

- controllo igienico- sanitario, svolto dalla competente autorità sanitaria relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite e all’idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall’impresa;

- controllo sull’andamento complessivo del servizio e su altri elementi connessi al cibo somministrato quali aspetto, temperatura, gusto, modalità di espletamento del servizio di confezionamento e distribuzione dei pasti. Questo tipo di controllo è assicurato oltre che dal personale designato del comune dai componenti della “Commissione mensa” designati dalla scuola e viene effettuato presso la struttura scolastica servita e presso il centro di cottura. I rappresentanti della Commissione e/o il personale del comune potranno richiedere di effettuare controlli e/o assistere ai controlli sulla conformità dei pasti e delle derrate al menù di cui al presente capitolato. I rappresentanti della Commissione mensa potranno richiedere l’intervento del Comune per qualsiasi rilievo o problema, che gli stessi provvederanno a segnalare in maniera tempestiva, precisa e circostanziata, al fine di consentire interventi efficaci.

Durante il sopralluogo l’operatore è tenuto a fornire a proprie spese le stoviglie per l’assaggio dei cibi e porzioni rappresentative dei pasti serviti.

La Commissione mensa verrà riunita periodicamente per l’analisi e il commento delle rilevazioni effettuate, per l’individuazione di eventuali non conformità e delle relative soluzioni e per la valutazione di proposte migliorative del servizio, a tali riunioni, con un ruolo da membro effettivo e con l’obiettivo di raccogliere direttamente suggerimenti e critiche, fornire eventuali spiegazioni, nonché assumersi l’impegno di valutare la fattibilità dei suggerimenti avanzati, dovrà partecipare anche il Direttore del Servizio, o suo diretto delegato.

Art. 40

Metodologia dei Controlli

I soggetti incaricati effettueranno i controlli ritenuti più opportuni, procedendo ad ispezioni e secondo le metodologie che riterranno più idonee, basate sul rispetto della privacy e delle vigenti normative.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime previste dal D.P.R. 327/1980 e s.m.i. e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Art. 41

Blocco delle Derrate

I controlli potranno dar luogo ad un blocco delle derrate in caso di sospette non conformità delle materie prime, semilavorati o prodotti finiti. I controllori provvederanno a far custodire le sostanze sospette in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) ed a far apporre un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento".

L'Amministrazione provvederà nel minor tempo possibile a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Impresa: qualora i referti diano esito positivo, all'Impresa verranno addebitate le spese di analisi, oltre alle penali previste.

Art. 42

Rilievi degli Organismi di Controllo

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere alcun rilievo direttamente al personale dipendente dell'Impresa nello svolgimento delle proprie mansioni. Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'Amministrazione.

Art. 43

Contestazioni

L'Amministrazione comunicherà per iscritto all'Impresa osservazioni, rilievi, contestazioni mosse a seguito dei controlli effettuati, indicando eventuali prescrizioni cui l'Impresa dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. È facoltà dell'Impresa presentare le proprie contro deduzioni entro 10 giorni. Laddove espressamente richiesto dall'Amministrazione, l'Impresa è obbligata a fornire giustificazioni scritte e documentate in relazione alle contestazioni mosse. Trascorsi inutilmente i termini assegnati per fornire contro deduzioni ritenute probanti dall'Amministrazione, si applicheranno le penali previste per le contestazioni addebitate.

L'Impresa non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio se non preventivamente comunicate all'Amministrazione. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento. Le penali relative ad inadempienze, accertate dagli organi di controllo interno dell'Ente e non sottoscritte dai soggetti a ciò preposti dall'appaltatore, verranno applicate comunque e non sarà consentito produrre controdeduzioni.

Art. 44

Autocontrollo Igienico da parte dell'Impresa

In relazione anche a quanto previsto dal Regolamento CE 852/04 dalla Direttiva 41/2004 CEE, relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare attuata con D.Lgs n. 193 del 6 novembre 2007, l'Aggiudicataria dovrà mettere a punto il sistema HACCP. L'Impresa prima di iniziare il Servizio deve effettuare, presso il Centro di Cottura e presso il locale mensa, il piano di autocontrollo di qualità, conformemente a quanto previsto dalla sopracitata normativa. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

L'autocontrollo dovrà essere documentato e documentabile attraverso schede, check-list, ecc. semplici e chiare. La compilazione dovrà essere costante, rigorosa e puntuale. Tutta la documentazione inerente al sistema HACCP (messa a punto e applicazione) dovrà essere sempre a disposizione dell'Amministrazione Comunale per verifiche e controlli

Il personale impiegato dovrà essere dotato di attestato di partecipazione al "Corso HACCP" in relazione al tipo di attività svolta, come previsto dal Regolamento CE 852/2004 al Capitolo XII e dalla Deliberazione della Giunta Regionale Liguria n. 793 del 29/06/2012.

Art. 45

Carta della Qualità dei Servizi

A tutela dei diritti degli utenti dei servizi pubblici locali ed a garanzia della qualità, dell'universalità e dell'economicità delle relative prestazioni l'Aggiudicatario dovrà elaborare la Carta dei Servizi contenente i livelli minimi di qualità, efficienza ed efficacia dei servizi garantiti agli utenti.

TITOLO VIII

ASPETTI CONTRATTUALI E DISPOSIZIONI FINALI

Art. 46

Rinuncia all'aggiudicazione

Qualora l'operatore economico risultato aggiudicatario non intenda accettare l'affidamento non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione versata. Il Comune in tal caso richiederà il risarcimento danni oltre ad intraprendere qualsiasi altra azione legale atta a tutelare gli interessi della Civica Amministrazione.

Art. 47

Stipulazione del contratto

L'aggiudicatario si obbliga a stipulare il contratto previo versamento dei diritti di segreteria e di tutte le spese inerenti e conseguenti al contratto stesso, alla data che sarà comunicata dal Comune.

Nel caso in cui il Aggiudicatario non dimostrasse di possedere i requisiti di capacità tecnico professionale richiesti, previsti dall' articolo 9) del presente capitolato, oppure non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta del Comune che porrà a carico del Aggiudicatario le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendolo comunque indenne delle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate.

Art. 48

Normativa Antimafia

L'affidamento dei servizi oggetto del presente capitolato resta subordinato al rispetto delle vigenti disposizioni in materia di prevenzione per la lotta alla delinquenza mafiosa, con particolare riferimento al Decreto legislativo n. 159/2011 e successive modificazioni. La stipula del contratto è sottoposta alla condizione sospensiva dell'esito positivo dei controlli sull'aggiudicatario.

Art. 49

Cessione del Contratto e Subappalto

Ai sensi dell'art. 119 del D.Lgs. 36/2023 il soggetto affidatario del contratto esegue in proprio i servizi e le forniture compresi nel contratto. A pena di nullità, fatto salvo quanto previsto dall'art. 120 comma 1 lettera d) del D.Lgs.36/2023, il contratto non può essere ceduto, non può essere affidata a terzi l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di appalto, nonché la prevalente esecuzione dei contratti ad alta intensità di manodopera.

E' ammesso il subappalto secondo le disposizioni del suddetto articolo.

Il concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

Tutte le prestazioni possono essere subappaltate ma non possono, a loro volta, essere oggetto di ulteriore subappalto in ragione delle caratteristiche del servizio e dell'esigenza di garantire una più intensa attività di tutela delle condizioni di lavoro e della salute e sicurezza dei lavoratori.

Art. 50

Risoluzione del Contratto e Recesso

E' fatto tassativo divieto all'Aggiudicatario ed agli Operatori in servizio di richiedere agli utenti, somme di denaro o compensi per la prestazione dei servizi oggetto del presente capitolato. In caso di grave o reiterato inadempimento da parte dell'appaltatore degli obblighi contrattuali definiti nel presente Capitolato e ritenuti essenziali ai fini della piena, adeguata ed efficace funzionalità dell'intervento, il contratto potrà essere risolto, ai sensi di quanto disposto dal Codice Civile.

Fermi i casi di risoluzione obbligatoria di cui all'art. 122 comma 2 del D.Lgs. 36/2023, il Comune avrà la facoltà di risolvere il contratto con tutte le conseguenze che tale risoluzione comporta, sia di legge, sia previste dalle disposizioni del presente Capitolato, anche nelle seguenti ipotesi:

- subappalto non autorizzato;
- inosservanza ripetuta delle prescrizioni del Comune volte ad assicurare la regolarità dei servizi, il rispetto delle norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, la sicurezza degli utenti ed il rispetto di leggi, regolamenti e del presente Capitolato;
- comportamenti dolosi o gravemente colposi che possano cagionare danno agli utenti;
- cessione del contratto;
- inosservanza delle norme di legge in materia di diritti dei lavoratori, mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro nazionali e dei contratti integrativi locali;
- violazione delle norme di sicurezza;
- ritardo nell'avvio del servizio prolungato per cause non imputabili al comune per oltre due settimane;
- irrogazione di penali per un importo complessivo superiore al 10% dell'importo contrattuale;
- interruzione non motivata del servizio;
- dichiarazioni mendaci;
- negli altri casi previsti dalla vigente normativa.

L'avvio del procedimento per contestare l'inadempienza dell'appaltatore viene comunicato via PEC.

L'appaltatore può presentare controdeduzioni entro il termine di 15 giorni. Dell'eventuale mancato accoglimento delle controdeduzioni è data ragione nella motivazione del provvedimento finale. Nei soli casi di risoluzione del contratto per fatto dell'appaltatore, il Comune ha la facoltà di affidare a terzi la parte rimanente del servizio. L'affidamento a terzi viene notificato all'appaltatore inadempiente nelle forme prescritte dai precedenti commi, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione, del servizio affidato e degli importi relativi.

All'appaltatore inadempiente sono addebitate le spese sostenute in più dal Comune rispetto a quelle previste dal contratto risolto, nonché quelle legali. L'esecuzione in danno non esime l'appaltatore dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

Nei casi di risoluzione del contratto per inadempimento dell'appaltatore, la stazione appaltante si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento dei servizi. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario.

L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario appaltatore in sede di offerta.

Il Comune si riserva la facoltà di recedere dal contratto ai sensi e con le modalità previste dall'art. 123 del D.Lgs. 36/2023 in qualunque

tempo e fino al termine del servizio. Tale facoltà è esercitata per iscritto tramite invio di apposita comunicazione tramite PEC. Il recesso non può avere effetto prima che siano decorsi 15 giorni dal ricevimento di detta comunicazione.

Il Comune, a norma dell'art. 1, comma 13 del D.L. 95/2012, convertito nella L.135/2012 e ss.mm.ii., si riserva di recedere dal contratto qualora accerti la disponibilità di nuove convenzioni Consip o accordi quadro di

centrali di committenza che rechino condizioni più vantaggiose rispetto a quelle praticate dall'appaltatore, nel caso in cui l'impresa non sia disposta ad una revisione del prezzo in conformità a dette iniziative.

La risoluzione e recesso del contratto vengono disposti con Determinazione da notificare all'appaltatore.

Art.51

Fallimento dell'Appaltatore, Morte del Titolare

L'I.A si obbliga per sé, per i suoi eredi ed aventi causa.

In caso di fallimento dell'I.A, il Comune provvederà senz'altro alla revoca del contratto.

In caso di morte del titolare di ditta individuale, il Comune avrà facoltà di scelta tra la continuazione del rapporto con eredi ed aventi causa, oppure il recesso del contratto.

Per quanto concerne i raggruppamenti temporanei di imprese, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o di una delle imprese mandanti o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, si applica la disciplina dell'art. 120, comma 1 del D.

Art. 52

Clausola risolutiva espressa

Oltre all'applicazione delle penalità prescritte ed all'esercizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, l'Amministrazione, in caso di accertate, gravi e reiterate violazioni o inadempienze delle obbligazioni assunte dall'Aggiudicatario, ha la facoltà di revocare, previo avviso di quindici giorni, l'affidamento di cui trattasi, con riserva di ogni ulteriore diritto, ragione ed azione per il risarcimento dei danni.

L'Amministrazione, per il periodo di tempo necessario alla stipula di un nuovo appalto, potrà affidare il servizio di ristorazione a terzi in danno all'Impresa cui è stato revocato il contratto, e addebitandole gli eventuali maggiori costi.

L'eventuale esecuzione del servizio in modo difforme da quanto previsto nel presente Capitolato sarà contestata all'aggiudicatario con posta elettronica certificata – PEC- entro 10 giorni dall'inadempienza, specificando la natura e l'entità delle inadempienze stesse. L'aggiudicatario avrà un termine di 5 giorni per presentare le proprie eventuali controdeduzioni, trascorso il quale, ove le giustificazioni addotte non siano riconosciute in tutto o in parte valide, il Comune di Vado Ligure considererà accertata l'inosservanza delle clausole contrattuali; in ogni caso l'inosservanza delle clausole e condizioni previste nel capitolato, contestate nei modi sopra indicati per due volte nel corso dell'appalto, darà diritto all'amministrazione comunale di procedere alla risoluzione "ipso iure" del contratto.

Si procederà, altresì, alla risoluzione "ipso iure" del contratto nei seguenti casi:

- nei casi previsti e disciplinati ai sensi dell'art. 96 (disciplina dell'esclusione) D.Lgs. 36/2023;
- cessione del contratto o subappalto anche parziale;
- mancata assunzione del servizio alla data stabilita o interruzione del servizio protratta per oltre tre giorni, salvo che l'aggiudicatario dimostri che la stessa sia dipesa da cause di forza maggiore;
- violazione degli obblighi relativi all'applicazione del contratto collettivo nazionale di lavoro e/o violazione della vigente legislazione sugli obblighi previdenziali e di assicurazione antinfortunistica a favore dei propri dipendenti;
- eventuali deficienze o negligenze del servizio, allorquando la gravità e la frequenza delle infrazioni - debitamente accertate e contestate secondo la disciplina di cui al precedente comma, compromettono, ad insindacabile giudizio dell'amministrazione, la regolarità dei servizi, l'igiene e la pulizia dei locali, la sicurezza degli utenti ed il rispetto di leggi, regolamenti e del presente Capitolato;
- violazione dell'obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento del servizio;
- violazione degli obblighi di cui al DPR 16 aprile 2013, n. 62 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165" (art. 2, comma 3).

Fermo quanto previsto da altre disposizioni di legge, qualora nei confronti dell'aggiudicatario sia intervenuta l'emanazione di un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione, ai sensi Decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per frode nei riguardi dell'Amministrazione, di fornitori, di lavoratori o di altri soggetti comunque interessati alle prestazioni oggetto del contratto nonché per violazione degli obblighi attinenti alla sicurezza sul

lavoro, il Comune valuta, in relazione allo stato del servizio e alle eventuali conseguenze nei riguardi delle finalità del contratto, l'opportunità di procedere alla risoluzione del contratto stesso.

In caso di risoluzione del contratto, l'aggiudicatario ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto e l'Amministrazione Comunale può incamerare la cauzione prestata. Eventuali danni e spese derivanti al Comune dalla condotta dell'Aggiudicatario sono a carico di quest'ultima. La risoluzione opera dal momento della comunicazione in PEC all'aggiudicatario. Dell'avvenuta risoluzione è data notizia dall'Ente alla Struttura Regionale competente in materia.

Art. 53

Clausole Interpretativa e di Inscindibilità

Le indicazioni e le prescrizioni del presente Capitolato non possono essere interpretate nel senso che sia escluso dagli obblighi dell'Aggiudicatario ciò che non è esplicitamente espresso e che pure è necessario per la compiutezza del servizio. Tutte le clausole contenute nel presente Capitolato sono correlative e consequenziali tra di loro, siccome formanti un unico ed inscindibile contesto.

Art. 54

Clausola Compromissoria e Foro competente

Il contratto di appalto non conterrà la clausola compromissoria. E' pertanto escluso il ricorso all'arbitrato per la definizione delle controversie nascenti dal presente appalto ed è vietato in ogni caso il compromesso.

Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra le parti contraenti per l'interpretazione e l'esecuzione del presente appalto è competente esclusivamente il Foro di Savona.

La tutela giurisdizionale davanti al giudice amministrativo è disciplinata dal Codice del processo amministrativo - D.Lgs. 104/2010. Eventuali ricorsi potranno essere proposti al TAR Liguria, nei termini indicati dall'art. 120 del suddetto Codice.

Art. 55

Domicilio Eletto

Per ogni effetto di Legge, l'Aggiudicatario elegge domicilio presso il Comune di Carcare – piazza Caravadossi 26.

Art. 56

Responsabile Unico Del Progetto

Responsabile Unico del Progetto: Dott.ssa Valeria Cambini - Responsabile Area dell'Area Servizi Sociali Volontariato e Servizi Scolastici.

Art. 57

Norme Finali

Sono a carico dell'aggiudicatario anche tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse – ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto.

Le spese relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 225 comma 1 del D.Lgs. 36/2023 e del D.M. 2 dicembre 2016 (GU 25.1.2017 n. 20), sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

Ai sensi dell'art. 119 comma 2, del D.Lgs. 36/2023 l'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.

L'affidatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'art. 119 comma 3, lett. d) del D.Lgs. 36/2023.

L'Aggiudicatario, oltre a quanto previsto dal presente Capitolato, è tenuto all'osservanza di tutte le leggi statali e regionali, decreti, regolamenti ed in genere tutti gli atti e prescrizioni che siano emanate dai pubblici poteri, in qualsiasi forma, nella materia oggetto del presente appalto. Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato si rinvia – altresì – alle norme vigenti in materia di appalti pubblici di servizi.

L'Impresa si considererà, all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali e delle attrezzature su cui dovranno effettuarsi i servizi specificati nel Capitolato e che potranno essere soggetti a modificazione nel corso della durata dell'appalto.

L'Impresa è tenuta, nel corso dello svolgimento del servizio ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali che verranno man mano emanate.

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di appalto, l'aggiudicatario deve uniformarsi ai principi e alle previsioni contenute nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza.

In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati sul sito della stazione appaltante <https://www.comune.carcare.sv.it>

Art. 58

Richiamo alla Legge e altre Norme

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative statali, regionali e comunitarie vigenti in materia di concessioni e appalti, di igiene e sanità degli alimenti, di tutela del personale, della legge e del regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato.

La ditta appaltatrice 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 e dall'applicazione delle nuove normative.

- Allegato A) - Menù Grammaturre

- Allegato B) - Tabelle Merceologiche