



**COMUNE DI FINALE LIGURE**  
**AREA 1 SERVIZI AL CITTADINO – PUBBLICA ISTRUZIONE**

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER L’AFFIDAMENTO DEI SERVIZI DI RISTORAZIONE COLLETTIVA SCOLASTICA E ASSISTENZIALE DOMICILIARE DEL COMUNE DI FINALE LIGURE DESTINATA A SCUOLE DELLA INFANZIA, SCUOLE PRIMARIA, SCUOLA MEDIA INFERIORE, CENTRO ESTIVO PER MINORI, SOGGETTI ADULTI ANZIANI E DISABILI IN CARCO AL SERVIZIO SOCIALE –**

**INDICE**

**TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DELL’APPALTO**

- Art. 1 Oggetto dell'appalto**
- Art. 2 Normativa e profilo giuridico di riferimento**
- Art. 3 Durata del contratto**
- Art. 4 Ammontare dell'appalto + prezzo posto a base della gara**
- Art. 5 Clausola di revisione periodica del prezzo**
- Art. 6 Natura del rapporto contrattuale**

**TITOLO II CARATTERISTICHE E MODALITA’ DI ESECUZIONE DEI SERVIZI**

- Art. 7 Caratteristiche dei servizi oggetto di affidamento**
- Art. 8 Inizio del servizio per le diverse utenze**
- Art. 9 Gestione informatizzata del servizio di ristorazione scolastica e assistenziale.**
- Art. 10 Sistema e procedure informatiche**
- Art. 11 Gestione e banca dati**
- Art. 12 Centro di produzione pasti – Piano di trasporto e Soluzioni di emergenza**
- Art. 13 Requisiti degli alimenti – composizione base del pasto**
- Art. 14 Menù diete speciali**
- Art. 15 Acqua microfiltrata**
- Art. 16 Carta dei servizi**
- Art. 17 Rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza sociale e igienico-sanitarie**
- Art. 18 Igiene della produzione**
- Art. 19 Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari**
- Art. 20 Pulizie dei locali, stoviglie e superfici dure, in uso per la refezione collettiva scolastica e del centro estivo**
- Art. 21 Prevenzione e gestione dei rifiuti**
- Art. 22 Caratteristiche materiali destinati al contatto diretto con gli alimenti**
- Art. 24 Trasporto**

**TITOLO III VERIFICA E CONTROLLO QUALITÀ**

- Art. 25 Diritto di controllo del Comune sullo svolgimento dei servizi**
- Art. 26 Tipologia dei controlli**
- Art. 27 Metodologia del Controllo, qualità e documentazione**
- Art. 28 Blocco delle derrate**
- Art. 29 Conservazione dei campioni**
- Art. 30 Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità**
- Art. 27 Controllo della Qualità**

**TITOLO IV PERSONALE**

- Art. 31 Personale**
- Art. 32 Direttore- responsabile tecnico del servizio di ristorazione**
- Art. 33 Dietista**
- Art. 34 Formazione e addestramento**
- Art. 35 Reintegro del personale mancante**
- Art. 36 Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI)**
- Art. 37 Controlli sanitari degli addetti**

**Art. 38 Applicazioni contrattuali e clausola sociale**

**TITOLO V NORME CONTRATTUALI**

**Art. 39 Pagamento del corrispettivo**

**Art. 40 Cauzione provvisoria e garanzia definitiva**

**Art. 41 Rinuncia alla aggiudicazione**

**Art. 42 Cessione del contratto – Subappalto del servizio oggetto di appalto**

**Art. 43 Sostituzione della Ditta aggiudicataria**

**Art. 44 Assicurazioni**

**Art. 45 Ulteriori obblighi della Ditta appaltatrice**

**Art. 46 Interruzione del servizio, ritardi, scioperi**

**Art. 47 Penalità**

**Art. 48 Clausola risolutiva espressa**

**Art. 49 Risoluzione per inadempimento**

**Art. 50 Foro competente**

**TITOLO VI NORME FINALI**

**Art. 51 Adempimenti in ordine ai regolamenti CE**

**Art. 52 Costanza di requisiti e condizioni**

**Art. 53 Rapporto con i Servizi Comunali**

**Art. 54 Clausola interpretativa**

**Art. 55 Clausola di inscindibilità**

**Art. 56 Domicilio eletto**

**Art. 57 Trattamento dei dati personali**

**Art. 58 Disposizioni finali e di rinvio – Protocollo di legalità**

## **TITOLO I Indicazioni generali dell'appalto**

### **Art. 1 Oggetto dell'appalto**

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento dei seguenti servizi di ristorazione scolastica e assistenziale veicolata ai sensi dell'Art. 144 del Codice degli appalti:

- a) refezione scolastica per minori che frequentano le scuole dell'infanzia, scuole primaria e scuola media inferiore, nonché personale docente e ausiliario in servizio nella fascia oraria, del Comune di Finale Ligure, incluso personale docente in servizio nella fascia oraria di pranzo, secondo le modalità organizzative indicate all'Art. 7 lett. a e i requisiti indicati nel presente Capitolato speciale di appalto; si considera refezione scolastica il servizio erogato a favore di minori in contesto scolastico che frequentano servizio educativo scolastico definito "doposcuola" secondo progettualità e organizzata dall'istituto comprensivo e Comune di Finale Ligure;
- b) refezione per il servizio centro estivo per minori, organizzato dal Comune di Finale ligure, che si svolge nel periodo di vigenza del contratto, indicativamente a conclusione dell'anno scolastico e pertanto nel periodo estivo giugno/luglio/agosto, con eventuale programmazione nella mensilità di settembre, secondo le modalità organizzative e caratteristiche indicate all'Art. 7 comma b del presente capitolato speciale di appalto;
- c) servizio pasti a domicilio per soggetti anziani, diversamente abili o non autosufficienti in carico all'Ufficio servizi sociali, secondo modalità organizzative e caratteristiche indicate all'Art. 7 comma c e requisiti indicati nel presente Capitolato speciale di appalto.

Trattasi di servizio di ristorazione collettiva a ridotto impatto ambientale da affidarsi mediante procedura aperta con applicazione del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi degli articoli 34, 44, 52, 60 e 95 del D. Lgs. n. 50/2016, come novellato dal D. Lgs n. 56 del 19 aprile 2017 recante disposizioni integrative e correttive, e in osservanza delle disposizioni vigenti in materia di Criteri minimi ambientali adottati con Decreto 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, e dei criteri di sostenibilità energetica ed ambientale.

Nel presente Capitolato speciale di appalto si intende per Stazione appaltante l'Amministrazione del Comune di Finale Ligure indicata come A.C.; il soggetto operatore economico di cui all'Art. 4 del Disciplinare di gara che sarà risultato aggiudicatario del presente appalto si intende indicato con l'acronimo O.E.; con l'acronimo CSA si intende il presente Capitolato speciale di appalto.

Sono parti integranti e sostanziali del presente Capitolato speciale di Appalto i seguenti Allegati:

- 1) Allegato 1 - Requisiti degli Alimenti in osservanza delle disposizioni del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare - Decreto 10 marzo 2020;
- 2) Allegato 2 Grammaturre dei principali alimenti nella ristorazione scolastica DGR 695 – 2022;
- 3) Allegato 3 Valori di energia e nutrienti che il pasto scolastico deve assicurare DGR 695-2022;
- 4) Allegato 4 Tabella frequenza di alimenti riferita a pasto consumato a scuola;
- 5) Allegato 5 Sedi di erogazione del servizio refezione scolastica e centro estivo - consistenza del servizio – numero pasti;
- 6) Allegato 6 Documento unico valutazione dei rischi interferenziali ai sensi D Lgs n. 81/2008;
- 7) Allegato 7 Elenco dotazione strumentale di proprietà comunale attualmente in uso presso refettori scolastici.

### **Art. 2 Normativa e profilo giuridico di riferimento**

In applicazione della disciplina vigente, e con riferimento alle disposizioni normative vigenti e alle "Linee di indirizzo per l'alimentazione preventiva, la nutrizione clinica e la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica della Regione Liguria" approvate con DGR n.695 del 15/07/2022, la ristorazione scolastica collettiva e assistenziale ha la funzione di fornire all'utenza finale nutrienti nelle giuste quantità e proporzioni, nonché fornire una corretta educazione alimentare indirizzata alla socialità, all'uguaglianza, alla integrazione al consumo consapevole e sostenibile. I servizi di ristorazione oggetto del presente affidamento e forniti dalla O.E. devono avere, per tutta la durata dell'appalto, livelli ottimali in termini di qualità nutrizionale, qualità sensoriale percepita dalla utenza, nonché organizzazione dei servizi. I servizi di ristorazione scolastica, del centro estivo e assistenziale per i soggetti in carico anziani e disabili, indirizzano i comportamenti alimentazioni dell'utenza finale attraverso la strutturazione dei menù bilanciati, informano sulle scelte alimentari nel rispetto della stagionalità, promuovono un corretto ed equilibrato completamento della giornata alimentare. Gli obiettivi della ristorazione scolastica e assistenziale oggetto di affidamento rientrano nell'enunciato delle sopracitate Linee di indirizzo regionale, con riferimento alla igiene degli alimenti, agli aspetti nutrizionali riferiti alla età e peculiarità della utenza finale, alla organizzazione complessiva del servizio, alla qualità certificata dei prodotti e della filiera, alla provenienza e origine del prodotto e alla dimostrazione del legame con il territorio.

La preparazione e la somministrazione di pasti nei servizi di ristorazione collettiva scolastica e assistenziale oggetto di affidamento da parte della A.C., deve garantire prioritariamente i requisiti di food safety (sicurezza igiene - microbiologica) e di Food security (apporto di energia e nutrienti adeguato alle esigenze dell'Utente finale).

Come elencazione non esaustiva, il presente appalto si svolge in applicazione e nel rispetto delle disposizioni di Legge di settore e la disciplina vigente in materia di appalti con riferimento a:

1. Codice degli appalti con riferimento agli art. 144, art. 95, art. 96;
2. Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" approvate con intesa sancita in sede di conferenza Stato – Regioni nella seduta del 29 aprile 2010, pubblicate nella G.U. 11 giugno n.134;
3. Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera ed assistenziale" approvate con intesa sancita in sede di Conferenza Stato – Regioni nella seduta del 16 dicembre 2010 pubblicate nella G.U. del 15 febbraio 2011 n. 37;
4. il Decreto ministeriale 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura delle derrate alimentari" al quale devono uniformarsi tutte le amministrazioni pubbliche per qualsiasi servizio di ristorazione collettiva con particolare riferimento al settore della ristorazione scolastica;
5. IV revisione dei LARN "Livelli assunzione Raccomandata di Nutrienti" pubblicata dalla SINU (Società Italiana di Nutrizione Umana) nel 2014;
6. la DGR 333/2015 del 20 marzo 2015 "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Liguria";
7. la circolare della Regione Liguria nota PG/2016/280382 del 23 novembre 2016 "Ristorazione scolastica – consumo pasti confezionati a casa";

8. la circolare della Regione Liguria nota PG/2017/176659 del 10 maggio 2017 “Ristorazione scolastica: indicazioni per la somministrazione della dieta vegana”;
9. la DGR 752/2020 del 5 agosto 2020 “Approvazione del Piano strategico regionale di prevenzione dello spreco alimentare e recupero delle eccedenze alimentari”;
10. DGR 1148/2020 “Recepimento Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera assistenziale e scolastica ai sensi dell'art. 144 co.2 del D. Lgs. 50/2016 – Conferenza unificata Provvedimento n. 3 del 15 gennaio 2020”;
11. Piano di azione nazionale per il Green Public Procurement (PAN GPP) di cui al Decreto interministeriale dell'11 aprile 2008 aggiornato con Decreto 10 aprile 2013;
12. Norme del Codice Civile per quanto applicabili;
13. Norme di Legge e regolamenti in materia che entreranno in vigore durante il periodo contrattuale;
14. Disposizioni della Azienda Sanitaria locale n. 2 Savonese;
15. Prescrizioni del presente Capitolato Speciale di Appalto e del Disciplinare di Gara.

#### **Art. 3 Durata del contratto**

Il presente affidamento avrà durata dal luglio 2023 al giugno 2025; il contratto può essere rinnovato, alle medesime condizioni, per una durata pari a dodici mensilità dal luglio 2025 al giugno 2026. L' esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore almeno quattro mesi prima della scadenza del contratto. Qualora allo scadere del termine naturale del termine del contratto oggetto del presente appalto, la A.C. non avesse ancora provveduto ad aggiudicazione per il periodo successivo, la Ditta aggiudicataria, sarà tenuta a proseguire la erogazione delle prestazioni alle medesime tariffe e condizioni nelle more dell'affidamento del servizio medesimo ai sensi dell'Art. 106 del D. Lgs. n. 50/2016. L'Amministrazione si riserva la facoltà in seguito all'aggiudicazione definitiva di dare avvio alle prestazioni nelle more della stipulazione del contratto, con le modalità definite all'art. 32 del D. Lgs 50/16 e s.m.i.

Il mancato avvio del servizio entro i termini stabiliti, determinerà, se non debitamente giustificato, l'immediata revoca della aggiudicazione e la risoluzione del contratto con incameramento della cauzione provvisoria, fatto salvo il diritto al risarcimento per l'eventuale maggior danno e mancato guadagno da parte della A.C.

#### **Art. 4 Ammontare dell'appalto e prezzo posto a base gara**

In riferimento all'art. 51,co. 1 del D.Lgs. 50/2016, l'appalto è costituito da un unico lotto in ragione delle esigenze correlate ad una efficiente ed efficace prestazione dei servizi di ristorazione in relazione alle caratteristiche strutturali del bacino di utenza, per lo più costituito da minori, inseriti per lo più in analogo contesto scolastico ed educativo.

Il prezzo unitario a base di gara per singolo pasto comprensivo di tutte le voci di costo, Iva esclusa, riferito ai servizi di cui all'art. 1 del CSA è stabilito, Iva esclusa, in Euro 5,40 di cui Euro 5,36 soggetti a ribasso e Euro 0,04 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso;

Ai sensi dell'art. 26 comma 3 del D.Lgs. N. 81/2008 si dà atto che, a seguito di preliminare valutazione, sono stati rilevati rischi interferenti per i quali è stato necessario adottare le relative misure di sicurezza, e pertanto è stato redatto D.U.V.R.I. e computati i relativi oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso contabilizzati in € 1.500,00 per ciascuna annualità, al netto Iva e/o altre imposte e contributi di legge esclusi e non è soggetto a ribasso.

Il valore presunto totale dell'appalto è stimato in Euro 405.000,00 di cui Euro 402.000,00 soggetti a ribasso e Euro 3.000,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, oltre IVA. Qualora la A.C. si avvalga della facoltà di ripetizione di analogo servizio come prevista dall'Art. 3 del CSA, al termine dell'iniziale periodo di affidamento, il valore complessivo del presente appalto sarà pari a € 610.200,00 inclusi € 4.500,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso e oltre IVA.

Descrizione servizi/beni	CPV		Importo oneri sicurezza	Oneri D.u.V.r.i.
Servizio ristorazione scolastica, centri estivi e assistenziale	55524000			Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso
<b>Importo totale soggetto a ribasso</b>		<b>Euro 402.000,00</b>	<b>Euro 3.000,00</b>	<b>Euro 405.000,00</b>
<b>Importo ripetizione del servizio dal giugno 25 al luglio 2026</b>		<b>Euro 203.700,00</b>	<b>Euro 1.500,00</b>	<b>Euro 205.200,00</b>
		<i>Valore globale a base di gara escluso Iva e Oneri Sicurezza</i> <b>Euro 605.700,00</b>	<b>Euro 4.500,00</b>	<i>Valore globale a base di gara escluso Iva e con Oneri Sicurezza</i> <b>Euro 610.200,00</b>

Con riferimento alle disposizioni di cui all'art. 23 comma 16 del D.Lgs. n. 50/2016 ed in base ai dati riferiti dalla Ditta aggiudicataria cessante, il costo della manodopera indicativo presunto calcolato sul valore a base d'asta, relativo a personale dedicato a centro cottura e al servizio refettori e trasporto pasti, secondo tabella ministeriale del CCNL ristorazione e pubblici esercizi, ha una

percentuale di incidenza del 40%, ed ammonta indicativamente a € 162.000,00 per anni 2, pertanto il valore della manodopera sul prezzo unitario del pasto ammonta a Euro 2,16.

L'appalto è finanziato con fondi del bilancio Comunale. La A.C. si riserva la facoltà di modificare, alle medesime condizioni del presente contratto, il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche che comportino una diversa organizzazione dell'orario scolastico. La A.C. può richiedere alla O.E., nei limiti di 1/5 del valore del presente appalto la preparazione di pasti o l'organizzazione di catering per eventi/ricorrenze/manifestazioni. Le modalità di organizzazione dei servizi di cui al predetto comma ed il relativo costo sarà oggetto di separata quantificazione.

Ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D. Lgs n. 50/2016 e ss.mm. e ii. la S.A., qualora in corso di esecuzione si rendesse necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza di 1/5 dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario, in tal caso la O.E. non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto. Saranno pagati in ogni caso i pasti effettivamente ordinati e forniti.

Tenuto conto che il servizio di refezione scolastica è per sua natura esposto all'impatto di eventuali misure urgenti e inderogabili disposte da autorità nazionali e regionali per il contenimento della diffusione di patologie infettive, si precisa che nella sopravvenuta eventualità di dover adempiere alle stesse, e qualora esse comportino una diversificazione delle modalità organizzative ed erogazione del servizio, spetta alla O.E. elaborare proposte progettuali rispettose della disciplina vigente e contestualmente in piena aderenza e rispetto degli standard qualitativi previsti dal CSA, e comprovare, se ricorre il caso, eventuali costi aggiuntivi. Spetta alla A.C. concordare e concedere eventuali maggiorazioni ed integrazioni di costi del servizio specificamente ed esclusivamente riferibili ai soli costi derivanti da applicazione di disposizioni e misure disciplinate in corso di esecuzione del contratto da normativa statale o regionale per il contenimento e prevenzione epidemiologica, entro i limiti di un 1/5 del valore complessivo a base di asta. Tali condizioni verranno eventualmente trattate come varianti in corso d'opera, ai sensi dell'articolo 106 commi 1, 7 e 12 del Decreto Legislativo n. 50/2016, con revisione del prezzo, se dovuta.

#### **Art. 5 Clausola di revisione periodica del prezzo**

Il prezzo di aggiudicazione riferito al costo unitario di ogni pasto rimarrà invariato per il primo anno di validità del contratto, potendo successivamente e/o in caso di rinnovo e a richiesta documentata dell'Aggiudicataria, essere soggetto a revisione annuale, ai sensi e con le modalità di cui all'Art. 106, comma 1, del D. Lgs. 50/2016 s.m.i. in base all'indice ISTAT, mese di settembre, delle variazioni, dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati.

#### **Art. 6 Natura del rapporto contrattuale**

I servizi affidati di cui all'art. 1 sono resi in regime di appalto con assunzione di rischio di impresa e della esatta e completa e completa esecuzione della obbligazione della Ditta Aggiudicataria, mediante l'impiego del personale e dei mezzi nell'esclusiva disponibilità e secondo la propria organizzazione. I servizi oggetto di affidamento vengono assunti in piena autonomia a proprio rischio e senza che alcuna rivendicazione possa essere avanzata verso la A.C. in ordine alle risultanze economiche della propria attività imprenditoriale, né alle proprie responsabilità. L'autonomia dovrà quindi provvedere in proprio a tutte le azioni necessarie per il buon funzionamento del servizio nel rispetto delle norme e disposizioni regolamentari vigenti.

## **TITOLO II CARATTERISTICHE E MODALITA' DI ESECUZIONE DEI SERVIZI**

### **Art. 7 Caratteristiche dei servizi oggetto di affidamento – sedi scolastiche**

#### **a) Servizio di ristorazione per scuola della infanzia, primaria e secondaria di primo grado**

Il servizio di ristorazione scolastica veicolata per la scuola dell'infanzia, primaria, e per la scuola media inferiore del Comune di Finale Ligure verrà espletato, in relazione alla durata del presente appalto negli anni scolastici 2023/2024 – e 2024/2025; il servizio consiste nella erogazione di pasti a legume fresco caldo, in quanto, dopo la produzione, i pasti sono mantenuti nelle condizioni termiche determinate in fase di produzione, e consegnate presso i luoghi di distribuzione e consumo entro e non oltre lo spazio temporale di venticinque minuti, mediante di veicoli idonei come indicato all'Art. 20 del presente CSA, e mediante utilizzo di contenitori per alimenti in mono o multi-razione, senza che siano previsti ulteriori trattamenti termici. Il servizio di ristorazione scolastica prevede:

1. Le prestazioni indicate agli Art. 8,9,10 del presente CSA, relativamente all'acquisto, alla implementazione, aggiornamento e manutenzione del software e del sistema informatico per la gestione informatizzata della refezione scolastica, per la prenotazione dei pasti, la rilevazione delle presenze, la contabilizzazione dei pasti con contestuale addebito del borsellino elettronico e la gestione dei pagamenti mediante Pago PA e armonizzazione contabile con i gestionali in uso da parte del Comune.
2. L'approvvigionamento delle derrate alimentari che devono rispettare rigidamente i requisiti qualitativi indicati dal presente CSA e allegati.
3. La preparazione dei pasti, anche con diete speciali come indicato agli Artt. 10,11,12, il confezionamento, il trasporto contemporaneamente su tutte le sedi, entro la tempistica sopra indicata di venticinque minuti e come precisato all'Art. 20;
4. l'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione e lo scodellamento dei pasti agli utenti finali;
5. Fornitura di idonei prodotti necessari per la pulizia e la sanificazione dei contenitori, delle stoviglie, dell'attrezzatura e dei locali conformi alla normativa vigente.
6. Manutenzione della dotazione strumentale di proprietà comunale attualmente in uso e, in caso di necessità di sostituzione, fornitura in comodato d'uso di ulteriore dotazione strumentale idonea per la realizzazione del servizio.
7. Pulizia, lavaggio e disinfezione dei locali e delle dipendenze ove avviene l'approntamento del servizio di refezione, compresi i locali mensa di ogni singolo plesso scolastico e di qualsiasi ambiente reso disponibile dall'Amministrazione Comunale per il servizio di ristorazione scolastica, il ritiro dei contenitori sporchi.
8. La fornitura di stoviglie a perdere e altri materiali di qualità secondo le caratteristiche e i requisiti indicati all'Art. 19.
9. Attività di informazione e comunicazione all'utenza finale, relativamente al menù e servizio fornito, gestione dei flussi informativi in osservanza Cam del 10/03/2020.

Sono utenti finali del servizio i minori iscritti e frequentanti le scuole di infanzia, primaria e secondaria di I grado del Comune di Finale Ligure, ancorché presenti, nonché i docenti e personale educativo ausiliario in servizio nella fascia oraria ricompresa nell'orario di ristorazione scolastica.

Il servizio di ristorazione scolastica sarà espletato in corso di anno scolastico, secondo calendario scolastico regionale e/ o secondo le variazioni adottate dall'istituto comprensivo nell'ambito dell'esercizio di autonomia amministrativa, didattica e organizzativa.

Indicativamente il servizio di ristorazione scolastica è erogato per la scuola della infanzia e primaria tempo pieno da lunedì a venerdì. Salvo diverse disposizioni adottate a norma di legge, il servizio mensa scolastica per la scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado verrà fornito entro il periodo 10 settembre - 30 giugno, da lunedì a venerdì con riferimento a scuola della infanzia e primaria tempo pieno; per quanto concerne la scuola primaria modulo e secondaria di primo grado spetta alla A.C., su programmazione dell'Istituto comprensivo, indicare i giorni settimanali di erogazione del servizio refezione. La Ditta aggiudicataria si impegna a garantire per tutto l'arco di durata del presente contratto, la consegna ed erogazione dei pasti presso tutte le sedi scolastiche interessate dal servizio, nella fascia oraria indicativa dalle 11,30 alle ore 12,30 secondo le più puntuali indicazioni dell'A.C. e dell'Istituto Comprensivo.

In caso di chiusure scolastiche disposte con ordinanza sindacale per situazioni gravi, urgenti e/o altre calamità la O.E. non potrà avanzare riserve, rivalersi o chiedere compensi di sorta.

I plessi scolastici sede di ristorazione scolastica nel comune di Finale Ligure sono indicati all'Allegato 5 con riferimento alla scuola della infanzia, scuola primaria, e scuola media inferiore. I dati indicati all'Allegato 5 relativo al numero pasti su annualità, hanno solo valore indicativo ai soli fini della formulazione della offerta e non costituiscono obbligo per il Comune di Finale Ligure.

Nel corso dell'esecuzione del contratto il Comune di Finale Ligure si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti di ogni sede di ristorazione, il numero delle sedi entro il territorio comunale, il calendario di erogazione del servizio e orari in applicazione di riforme scolastiche sempre nel limite del quinto del totale dei pasti previsti, come previsto dalla normativa vigente, concordando le variazioni in termini organizzativi con la O.E., senza che la Ditta possa vantare di diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.

Tutte le fasi di gestione del servizio di ristorazione, nessuna esclusa, devono essere svolte e attuate, per tutto l'arco di durata del contratto, secondo modalità e requisiti, nonché mediante utilizzo di dotazione strumentale idonea come previsto dalla normativa vigente.

Il Comune di Finale Ligure si riserva nella durata del presente appalto la facoltà di variare l'attuale modalità di distribuzione dei pasti agli utenti mediante sistema- self-service con scodellamento al tavolo, previo accordo sulla tempistica con la O.E. senza obbligo di oneri di spesa aggiuntivi.

E' facoltà del Comune di Finale Ligure ampliare l'offerta del servizio di ristorazione scolastica, in funzione di ampliamento e programmazione di orari scolastici dell'Istituto comprensivo su ulteriori sedi scolastiche nel territorio del Comune, entro e non oltre l'ampliamento di un quinto del valore del presente appalto. .

#### **b) Servizio refezione scolastica del centro estivo**

Il servizio consiste nella erogazione di pasti presso la sede adibita a centro estivo organizzato dal Comune di Finale ligure, i cui utenti finali sono costituiti da minori iscritti e frequentanti, nonché educatori e personale assistente presente in servizio nella fascia oraria ricompresa nella pausa pranzo delle attività ludiche ricreative. Il servizio di ristorazione scolastica per il centro estivo organizzato dal Comune di Finale Ligure prevede:

1. Le prestazioni indicate agli Art. 8,9,10 del presente CSA, relativamente all'acquisto, alla implementazione, aggiornamento e manutenzione del software e del sistema informatico per la gestione informatizzata della refezione scolastica, per la prenotazione dei pasti, la rilevazione delle presenze, la contabilizzazione dei pasti con contestuale addebito del borsellino elettronico e la gestione dei pagamenti mediante Pago PA e armonizzazione contabile con i gestionali in uso da parte del Comune.
2. L'approvvigionamento delle derrate alimentari che devono rispettare rigidamente i requisiti qualitativi indicati dal presente CSA e allegati.
3. La preparazione dei pasti, anche con diete speciali come indicato agli Artt. 10,11,12, il confezionamento, il trasporto contemporaneamente su tutte le sedi, entro la tempistica sopra indicata di venticinque minuti e come precisato all'Art. 20;
4. l'allestimento dei tavoli dei refettori, la distribuzione e lo scodellamento dei pasti agli utenti finali;
5. Fornitura di idonei prodotti necessari per la pulizia e la sanificazione dei contenitori, delle stoviglie, dell'attrezzatura e dei locali conformi alla normativa vigente.
6. Manutenzione della dotazione strumentale di proprietà comunale attualmente in uso e, in caso di necessità di sostituzione, fornitura in comodato d'uso di dotazione strumentale idonea per la realizzazione del servizio.
7. Pulizia, lavaggio e disinfezione dei locali e delle dipendenze ove avviene l'approntamento del servizio di refezione, compresi i locali mensa di ogni singolo plesso scolastico e di qualsiasi ambiente reso disponibile dall'Amministrazione Comunale per il servizio di ristorazione scolastica, il ritiro dei contenitori sporchi.
8. La fornitura di stoviglie a perdere e altri materiali di qualità secondo le caratteristiche e i requisiti indicati all'Art. 19.
9. Attività di informazione e comunicazione all'utenza finale, relativamente al menù e servizio fornito, gestione dei flussi informativi in osservanza Cam del 10/03/2020.

Il servizio di ristorazione presso centro estivo avviene di norma nell'arco estivo tra la chiusura e apertura delle scuole, da lunedì a venerdì, salvo ampliamento giorno festivo, alle medesime condizioni contrattuali indicate nella offerta economica; la sede di distribuzione e il numero dei pasti erogati per annualità sono indicati all'Allegato 5. La sede del centro estivo e di distribuzione dei pasti, nonché il numero dei pasti riportati all'Allegato 6, è un dato medio del tutto indicativo.

I dati relativi al numero delle presenze effettive verrà comunicato giornalmente dagli operatori del soggetto gestore del centro estivo entro le ore 9.30. In caso di chiusure del centro estivo disposta con ordinanza sindacale per situazioni gravi, urgenti e/o altre calamità la O.E. non potrà avanzare riserve, rivalersi o chiedere compensi di sorta. Nel corso dell'esecuzione del contratto il Comune di Finale Ligure si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti di ogni sede di ristorazione, sempre nel limite del quinto del totale dei pasti previsti, come previsto dalla normativa vigente, senza che la Ditta possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. Il Comune di Finale Ligure si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, il calendario di erogazione del centro estivo e la sede di distribuzione del centro estivo entro il territorio del Comune di Fi-



nale Ligure, sempre nel limite del quinto del totale dei pasti previsti, e alle medesime condizioni contrattuali, in applicazione di disposizioni normative e regolamentarie, concordando comunque, sul piano organizzativo, le possibili variazioni con la Ditta.

### **c) Servizio di ristorazione assistenziale veicolata per soggetti in carico al servizio sociale**

Il servizio di ristorazione assistenziale veicolata è destinato a soggetti anziani e disabili in carico del servizio sociale del Comune di Finale Ligure, per i quali è previsto, nel piano assistenziale individualizzato, la erogazione di pasti a domicilio in quanto misura finalizzata alla cura e mantenimento presso il domicilio per persone con ridotte autonomie, nonché misura che espleta una funzione di prevenzione attraverso la corretta educazione alimentare; spetta al Servizio sociale comunale individuare ed indicare il soggetto fruitore del servizio di ristorazione assistenziale domiciliare.

Il servizio di ristorazione assistenziale veicolata per soggetti in carico e residenti nel Comune di Finale Ligure prevede:

1. la fornitura delle derrate alimentari in stretta osservanza dei requisiti minimi indicati nel presente CSA e relativi allegati;
2. Le prestazioni indicate agli Art. 8,9,10 del presente CSA, relativamente all'acquisto, alla implementazione, aggiornamento e manutenzione del software e del sistema informatico per la gestione informatizzata della refezione scolastica, per la prenotazione dei pasti, la rilevazione delle presenze, la contabilizzazione dei pasti con contestuale addebito del borsellino elettronico e la gestione dei pagamenti mediante Pago PA e armonizzazione contabile con i gestionali in uso da parte del Comune.
3. La preparazione dei pasti in monoporzioni secondo grammature e menù previsti come da Allegati al presente CSA, compresi pasti con diete speciali come previsto agli Artt. 10,11,12, confezionati in contenitori per le pietanze in materiale a perdere e termo-sigillati a norma di legge e contenuti negli appositi contenitori isotermitici forniti dalla Ditta;
4. La consegna dei pasti presso il domicilio degli utenti finali o eventuale alternativo altro punto logistico indicato dalla stazione appaltante, o altri soggetti indicati dal Comune preposti al ritiro; tutti i pasti devono essere consegnati nella fascia oraria compresa tra le ore 12,00 alle ore 13,00 mediante utilizzo di veicoli idonei come precisato all'Art. 20;
5. Il ritiro e lavaggio dei contenitori isotermitici passivi.
6. Attività di informazione e comunicazione all'utenza finale, relativamente a menù e servizio fornito, gestione dei flussi informativi in osservanza dei Cam Decreto 10/03/2020.

Il menù base per il servizio di ristorazione assistenziale è costituito da primo piatto/ secondo piatto/ contorno/dessert/frutta/ panino/bottiglietta 500 ml acqua gasata o naturale, secondo caratteristiche e grammature per soggetto adulto.

Per gli utenti del servizio di refezione in carico al Comune di Finale Ligure la preparazione del pasto dovrà essere espletata tutto l'anno solare, indicativamente da lunedì a venerdì, e/o con frequenza temporale secondo piano individualizzato all'uopo predisposto per ciascun utente dal Servizio Politiche Sociali del Comune. La veicolazione dei pasti per il servizio domiciliare relativi alle festività avverrà il giorno antecedente unitamente con il pasto giornaliero. Il Comune si riserva di definire con la Ditta eventuali modificazioni al presente calendario per l'erogazione del servizio, a seguito anche di eventuali intervenute modificazioni temporali e/o organizzative afferenti i singoli servizi. La Ditta affidataria si impegna a dare inizio al servizio per le diverse tipologie di utenza, secondo i relativi calendari come saranno fissati e comunicati dal Comune e per esso dai competenti Servizi. La mancata attivazione parziale o totale del servizio per le varie utenze non dà diritto all'O.E. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

### **Art. 8 Inizio del servizio per le diverse utenze**

La Ditta affidataria si impegna a dare inizio al servizio per le diverse tipologie di utenza, secondo i relativi calendari come saranno fissati e comunicati dal Comune e per esso dai competenti Servizi. Le utenze del servizio di ristorazione assistenziale domiciliare sono attivate su disposizione del Servizio sociale comunale, che definisce il piano individualizzato dell'utente finale e lo trasmette alla Ditta Aggiudicataria, unitamente ad eventuali certificazioni sanitarie o altre documentazione per la elaborazione di diete speciali come previsto all'Art. 11 del presente CSA. L'Amministrazione si riserva la facoltà in seguito all'aggiudicazione definitiva di dare avvio alle prestazioni nelle more della stipulazione del contratto, con le modalità definite all'art. 32 del D. Lgs 50/16 e s.m.i.. La mancata attivazione parziale o totale del servizio per le varie utenze non dà diritto all'O.E. di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

### **Art. 9 Gestione informatizzata del servizio di ristorazione scolastica e assistenziale.**

La Ditta appaltatrice dovrà farsi carico dell'acquisto, della realizzazione, dell'implementazione, della manutenzione, dell'aggiornamento, della gestione di un sistema informatico a supporto dei servizi oggetto di appalto; tale sistema dovrà garantire, senza oneri aggiuntivi da parte del Comune sia economici sia organizzativi e lavorativi, la piena interoperabilità con tutti i sistemi gestionali in uso da parte del Comune, con particolare riferimento alla armonizzazione contabile, alla modalità di pagamento Pago Pa, direttamente al nodo dei pagamenti. Il sistema gestionale della Ditta aggiudicataria dovrà svolgere le funzioni di prenotazione e disdetta del pasto secondo le modalità di seguito descritte, l'addebito del costo dei pasti; qualora l'Amministrazione comunale cambi applicativi gestionali è richiesto alla Ditta Aggiudicataria, senza oneri aggiuntivi a carico del Comune, l'adeguamento secondo le modalità indicate dalla Amministrazione Comunale.

Il sistema informatico attualmente in uso e fornito dalla Ditta uscente è School- net della Ditta Etica Soluzioni; come previsto all'art. 16 del vigente Capitolato speciale di appalto relativo a contratto di affidamento di servizio con la Ditta uscente "Al termine dell'appalto l'Impresa dovrà trasferire senza alcun costo aggiuntivo le licenze d'uso del software al Comune oltre alla piena proprietà di qualsiasi altro tipo di hardware utilizzato all'interno del sistema, nonché le banche dati costituite negli anni di effettuazione del servizio", mentre come previsto all'Art. 17 del predetto Capitolato speciale di appalto il Comune di Finale Ligure è titolare della banca dati dovrà essere interamente trasmessa all'Amministrazione Comunale che ne detiene la proprietà.

Qualora la Ditta aggiudicataria utilizzi altra piattaforma informatica da quella attualmente in uso, la Ditta dovrà farsi carico senza oneri aggiuntivi né lavorazioni da parte del Comune, della implementazione di software che consenta gestione dei flussi o migrazione della banca dati, di proprietà del Comune, e che consenta la implementazione della modalità di pagamento con PagoPa, e la interoperabilità con il sistema gestionale di contabilità in uso dal Comune.

La perdita di dati o altro disagio arrecato alla A.C. sarà oggetto di penalità; il software e il sistema informatico fornito dalla Ditta aggiudicataria deve essere di facile utilizzo per l'utenza finale, garantire e soddisfare e alleggerire la consultazione e gestione delle lavorazioni imputabili agli uffici comunali.

Dovranno essere attuate e garantite, mediante le funzionalità della piattaforma informatica e relativi software, le seguenti attività:

a) ISCRIZIONI AL SERVIZIO RISTORAZIONE

Resta in capo all'Amministrazione Comunale il rapporto con gli utenti per la gestione delle iscrizioni al servizio nonché delle certificazioni e autocertificazioni relative a menù speciali. Spettano alla Amministrazione comunale la individuazione dei criteri e fasce di riduzione ed esenzione della tariffa del servizio ristorazione, nonché l'invio alla Ditta appaltatrice dell'elenco degli iscritti con tutti dati necessari per la corretta preparazione dei pasti. La tariffa da porre a carico degli utenti è determinata annualmente dall'Amministrazione Comunale con proprio atto deliberatorio.

b) PRENOTAZIONE PASTO E RACCOLTA PRESENZE

Per quanto concerne il servizio di ristorazione scolastica l'ordine con l'esatta indicazione del numero dei pasti giornalieri dovrà pervenire al centro di produzione pasti entro le ore 09.30 del giorno di fornitura con l'ausilio di tecnologie che abbiano il minimo impatto sulle attività didattiche e sull'organizzazione della scuola. Il sistema gestionale informatico utilizzato da parte della Ditta appaltatrice non dovrà gravare sul personale ausiliario o docente per la esatta rilevazione e comunicazione dei numeri dei pasti. Il sistema dovrà prevedere la implementazione e sviluppo di software collegato a piattaforma in uso dall'Istituto comprensivo per la gestione del registro elettronico, con costi a carico della Ditta appaltatrice, senza alcun onere aggiuntivo a carico della Amministrazione comunale o dell'Istituto comprensivo.

Il software attualmente in uso presso l'Istituto comprensivo di Finale Ligure è Spiaggiari Classeviva.

Per quanto concerne la prenotazione dei pasti dei servizi di doposcuola, centro estivo assistenziale la prenotazione dei pasti avverrà mediante comunicazioni entro le 9,30 da parte del gestore dei servizi socio-educativi.

Il sistema deve permettere, con procedure semplici e gestibili da dispositivi elettronici di uso comune, da parte dell'esercente responsabilità genitoriale o dell'utente finale, la disdetta e/o la prenotazione del pasto nel caso in cui l'utente uscisse o entrasse a scuola entro e non oltre le ore 10.30 e il conseguente aggiornamento immediato dei dati nel sistema.

Il numero dei pasti disdetti, con le modalità e gli accordi che verranno assunti tra Appaltatore e Amministrazione Comunale non deve essere conteggiato nel totale dei pasti somministrati.

In particolare il sistema proposto non dovrà in alcun modo richiedere agli alunni di compiere qualsiasi tipo di attività, prevedendo quindi l'adozione di sistemi che non contemplino l'uso di tessere/badge/smart-card in dotazione agli alunni per la rilevazione delle presenze, anche per evitare problemi connessi con il probabile smarrimento o dimenticanza di tali strumenti da parte degli alunni.

c) PAGAMENTO DELLE TARIFFE: il pagamento dei servizi di refezione scolastica, centro estivo e ristorazione assistenziale dovrà avvenire attraverso PAGO Pa; come sopra descritto il sistema dovrà essere, senza alcun onere o aggravio da parte del Comune, interfacciato con gli altri gestionali in uso da parte del Comune, o con quelli che saranno eventualmente utilizzati in futuro (attualmente la gestione dei pagamenti tramite il NODO dei pagamenti avviene tramite il sistema JPPA di Maggioli). Dovrà essere agevole la consultazione e verifica dei pagamenti da parte dell'utente e degli uffici comunali.

Per gli alunni che proseguiranno la scuola in uno dei plessi del territorio comunale l'eventuale saldo a credito rimarrà a disposizione per l'anno scolastico successivo: nel caso in cui il servizio non venga più utilizzato a causa del ritiro dell'utente dal servizio di ristorazione scolastica, l'eventuale saldo a credito sarà restituito entro il mese di agosto dell'anno scolastico di riferimento su specifica richiesta della famiglia utente secondo modalità da concordare tra Appaltatore e l'Amministrazione Comunale. La mancata ricarica del "conto elettronico" da parte dell'utente – famiglia non dovrà in alcun modo precludere la somministrazione del pasto che dovrà essere comunque fornito. L'Impresa Appaltatrice non potrà prevedere a carico degli utenti o della amministrazione comunale costi aggiuntivi derivanti da necessità di aggiornamento dei software, che si renderanno necessari in vigenza del contratto.

d) SOLLECITI:

La Ditta appaltatrice, oltre all'avviso di prossimo esaurimento del credito, è tenuta ad effettuare, nel corso dell'anno scolastico, idonei solleciti sia mediante SMS (costo a carico dell'Appaltatore), e-mail, previa autorizzazione da parte degli utenti stessi, WEB, PEC e raccomandata A/R (costo a carico dell'Appaltatore) agli utenti insolventi, indicando la causale (numero e date dei pasti non pagati), l'importo del debito maturato, le modalità ed il termine per il pagamento secondo le seguenti specifiche:

- a) invio comunicazione tramite SMS/email (o lettera, se non autorizzato sms o email) con scadenza 5 gg dal ricevimento (1° avviso);
- b) invio lettera a mezzo racc. A/R regolarmente notificata agli utenti-famiglia con scadenza 3 gg dal ricevimento (2° avviso);
- c) invio lettera a mezzo racc. A/R regolarmente notificata agli utenti-famiglia con scadenza 3 gg dal ricevimento con richiamo alla riscossione coattiva.

E' richiesta alla Ditta Appaltatrice, di fornire alla A.C. informazioni aggiornate rispetto alle attività di sollecito effettuate, mediante applicativo del sistema informatico gestionale, ciò al fine di monitorare le situazioni di eventuale morosità.

Nel caso in cui l'utenza effettui contestazioni sui pasti addebitati nei mesi precedenti, si dovrà procedere allo storno del pasto (e del relativo addebito) a fronte di idoneo accertamento effettuato dall'Impresa Appaltatrice, nel caso in cui la contestazione derivi da un errore di rilevazione, fermo restando l'accredito all'utente, nulla sarà dovuto all'Impresa da parte del Comune. In ragione della natura di pubblico servizio della refezione scolastica e della conseguente impossibilità dell'interruzione dell'erogazione dei pasti agli utenti minori la cui famiglia sia insolvente ed al fine di assicurare all'Impresa il corrispettivo dei pasti erogati, la stessa Impresa invierà al Comune (Servizio Pubblica Istruzione) l'elenco aggiornato degli insoluti per attivare di competenza il recupero delle insolvenze tramite riscossione coattiva.

L'elenco aggiornato degli insoluti deve pervenire al Servizio Pubblica Istruzione comunale entro dieci giorni dal termine del servizio della refezione scolastica riferito all'anno scolastico appena terminato.

L'Impresa Appaltatrice è tenuta a formare e conservare appositi archivi di dati relativi agli anni scolastici conclusi.

La procedura relativa alla riscossione coattiva degli insoluti accertati è a carico dell'Amministrazione Comunale.



### **Art. 10 Sistema e procedure informatiche**

Con l'introduzione di questo sistema informatizzato il Comune intende soddisfare i seguenti bisogni:

- fornire un servizio utile al cittadino rendendo più semplici e veloci le procedure per il pagamento dei pasti da parte dei genitori e per la verifica del saldo pagamenti;
- avere una gestione anagrafica completa degli alunni e dei loro tutori in grado di memorizzare e gestire peculiarità dell'utente specifiche per ogni servizio gestito, come ad esempio i regimi dietetici per il servizio mensa;
- permettere un costante e continuo flusso di informazioni in modalità multicanale (carta, sito WEB accessibile alle famiglie per la visione del proprio estratto conto, email, eventualmente SMS) tra le parti coinvolte nello svolgimento del servizio;
- migliorare l'efficienza delle modalità di prenotazione dei pasti, allo scopo di evitare sprechi o disservizi ed ottimizzando altresì l'impiego e la professionalità delle risorse umane;
- tutelare la privacy delle famiglie riguardo ai dati sanitari, religiosi e a quelli relativi alle fasce di reddito, con particolare attenzione nelle fasi di ricarica e di addebito;
- dotarsi di uno strumento informatizzato in grado di gestire e monitorare costantemente gli indicatori significativi del servizio di ristorazione attraverso uno strumento grafico di facile ed immediato utilizzo (ad es. la costante rilevazione del numero dei fruitori per singolo plesso scolastico, distinti tra adulti e alunni);
- permettere di effettuare in modo celere e sicuro il controllo delle eventuali morosità;
- gestire i pagamenti delle tariffe del servizio con Pago PA con modalità in raccordo con il gestionale del comune per la interoperabilità contabile, monitorare in tempo reale i flussi finanziari inerenti alle entrate derivanti dal servizio di ristorazione scolastica.

Il sistema di rilevazione/prenotazione pasti costituisce pertanto una irrinunciabile ed importante qualificazione funzionale del servizio di ristorazione scolastica, articolato nel seguente modo:

1. il sistema informatizzato dovrà gestire completamente i processi di prenotazione dei pasti, di addebito degli stessi e di pagamento anticipato dei pasti. Unitamente a strumenti di monitoraggio e reportistica. Per consentire le prenotazioni ed i pagamenti il sistema dovrà permettere:
  - la gestione completa delle prenotazioni dei pasti e l'effettiva fruizione;
  - la gestione completa dei pagamenti con Pago Pa con piena interoperabilità con gestionale in uso del Comune per la gestione contabile;
    - Le ricariche dovranno avvenire nel pieno rispetto della privacy con particolare riguardo alle diete speciali, menù alternativi, fasce di reddito, ecc..
    - la gestione di tutti i dati anagrafici e gestionali dovrà rispettare la vigente normativa Regolamento UE 2016/679 concernente la tutela delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali e la libera circolazione di tali dati; Il sistema gestionale informativo dovrà essere certificato secondo gli standard ISO 27001:2017 .
2. Il sistema dovrà prevedere anche la gestione dei pasti per il personale docente e altro personale scolastico avente diritto al pasto gratuito e/o persone autorizzate dal Comune, differenziando le relative prenotazioni.

In ogni momento il sistema dovrà consentire di redigere statistiche relative ai diversi momenti della gestione del servizio, lo storico, i costi, le presenze complessive e nominative - anche distintamente per plesso - il numero dei pasti forniti totale e parziale e per plesso secondo le date e i periodi desiderati.

3. Il sistema deve prevedere inoltre apposito sito internet. Il sistema deve essere conforme alla prescrizioni della L. 4/2004 e D.Lgs n. 106 del 10 agosto 2018 attuazione della Direttiva Ue 2016/2102 del Parlamento Europeo e del Consiglio relativo alla accessibilità dei siti web e delle applicazioni mobili degli enti pubblici. Il software dovrà garantire la possibilità di visionare e classificare i dati secondo diverse esigenze dell'Amministrazione Comunale e dell'Impresa Appaltatrice.
4. Sono a carico dell'Amministrazione Comunale le seguenti mansioni:
  - .rapporto con gli utenti per la gestione delle iscrizioni al servizio e l'assegnazione degli utenti nelle eventuali fasce di riduzione e/o esenzione;
  - .la gestione completa della base dei dati contenenti le anagrafiche degli studenti iscritti al servizio;
  - .la gestione delle variazioni in corso d'anno (aggiunta o ritiro studenti, cambio fascia di costo del pasto ecc..) attraverso l'utilizzo del software di gestione;
  - .l'attivazione della procedura ingiuntiva nel caso della mancata riscossione delle tariffe dopo l'espletamento dei solleciti di cui art. 15 del presente disciplinare.
5. Compete all'Impresa appaltatrice:
  - .l'attivazione e il mantenimento per tutta la durata dell'appalto dei contratti di assistenza e manutenzione atti a garantire la gestione del gestionale informatico;
  - .la preparazione e la consegna/spedizione agli utenti degli eventuali avvisi e/o comunicazioni concordate con l'Amministrazione Comunale;
  - .la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione dei pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione dei pasti in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico e/o telefonico;
  - .la realizzazione di una opportuna campagna informativa verso le famiglie per far conoscere le modalità di prenotazione e pagamento. Tale attività dovrà esplicarsi attraverso la disponibilità di personale qualificato per l'indizione di eventuali riunioni con i genitori, con le autorità scolastiche prima dell'avvio del servizio, o per presenziare ad eventuali incontri con i referenti dell'Amministrazione Comunale ( Servizio Pubblica Istruzione ) e/o con la Commissione mensa o con le autorità scolastiche;
  - .applicare le tariffe del servizio così come stabilito dal Comune, provvedere ad ogni eventuale modifica in merito, in adempimento alle disposizioni dell'organo comunale competente;

- .Proporre elementi migliorativi da introdurre nel corso dell'appalto considerandone la lunga durata, affinché il sistema informativo gestionale sia costantemente all'avanguardia sia in relazione all'evoluzione tecnologica, sia per quanto attiene il cambiamento delle esigenze degli utenti e quindi delle eventuali necessità di adeguamento del servizio;
- .In caso di guasti e/o malfunzionamenti delle strumentazioni informatiche, l'Impresa Appaltatrice è tenuta a dare tempestiva comunicazione al Comune ( Servizio Pubblica Istruzione ) e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino della verificata irregolarità a propria cura e spese;
- .Al termine dell'appalto l'Impresa dovrà trasferire senza alcun costo aggiuntivo le licenze d'uso del software al Comune oltre alla piena proprietà di qualsiasi altro tipo di hardware utilizzato all'interno del sistema, nonché le banche dati costituite negli anni di effettuazione del servizio;
- .L'Appaltatore all'atto della gara, deve fornire un dettagliato progetto tecnico indicante in che modo e con che tecnologie intende soddisfare le richieste del presente capitolato – sia già stato sperimentato presso altre amministrazioni pubbliche (da elencare nel progetto) nelle parti fondamentali relative alla prenotazione dei pasti ed alla riscossione dei pagamenti. Il progetto tecnico potrà contenere delle proposte migliorative rispetto alle prestazioni richieste dal presente capitolato.

#### **Art. 11 Gestione Banca dati**

L'Appaltatore sarà responsabile della banca dati costituita dai nominativi degli utenti e dalle informazioni relativi agli stessi, secondo quanto definito dal Regolamento UE 2016/679 e s.m.i... Nel contratto sarà presente apposito allegato Privacy.

I dati dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio in oggetto, non potranno essere ceduti a terzi e dovranno essere adeguatamente protetti, come previsto dalle vigenti leggi sulla privacy. L'Impresa è tenuta all'osservanza delle disposizioni del Regolamento UE 2016/679 e s.m.i. e sarà responsabile per qualsiasi violazione dello stesso. In caso di decadenza dell'appalto o della sua scadenza naturale, la banca dati dovrà essere interamente trasmessa all'Amministrazione Comunale che ne detiene la proprietà.

#### **Art. 12 Centro di produzione pasti – Piano di trasporto e Soluzioni di emergenza**

Tutti i pasti, per tutta la durata dell'appalto, devono essere preparati presso un centro di produzione di proprietà o nella piena disponibilità, della Ditta aggiudicataria, adeguato alle esigenze del servizio oggetto del presente affidamento, i cui locali ed attrezzature dovranno essere idonei sotto il profilo urbanistico-edilizio e della normativa vigente in materia di igiene dei prodotti alimentari con particolare ed espresso riferimento alla Deliberazione della Giunta Regionale n. 411 del 21.04.2011 ad oggetto "Recepimento Linee guida applicative del Reg. 852/2004/CE – Accordo – rep atti n. 59/CSR del 29.04.2010 e successiva DGR n. 1286 del 10/2012.

Tale disponibilità e funzionalità costituisce requisito di esecuzione del contratto e non di partecipazione, legittimamente esigibile verso l'aggiudicatario definitivo come condizione per la stipulazione del contratto.

L'aggiudicatario provvede al trasporto dei pasti dal centro di produzione alle scuole destinatarie di servizio di ristorazione, alla sede del centro estivo e presso il domicilio della utenza costituita da soggetti anziani e disabili in carico al servizio sociale del Comune di Finale Ligure con proprio personale e mezzi idonei sotto il profilo igienico-sanitario.

Il piano di trasporto dei pasti dovrà essere elaborato per garantire la massima puntualità delle consegne in relazione agli orari di consumo dei pasti e sarà oggetto di valutazione ed attribuzione di specifico punteggio come previsto dal disciplinare di gara.

L'intervallo tra la ultimazione della cottura e la consegna dei pasti non deve superare i 25 (venticinque) minuti per tutte le sedi di consegna pasti come indicate all'Allegato n. 7 del CSA, comprensivo del tempo necessario per le operazioni di scarico e consegna.

In relazione alla tempistica di trasporto dal centro di cottura alle sedi di consegna pasti di cui ai precedenti commi da indicare nell'offerta tecnica e suscettiva di attribuzione del relativo punteggio ed il conseguenziale rispetto di detta tempistica quale obbligo contrattuale in fase di esecuzione del servizio (art. 39 del presente capitolato) si richiama l'attenzione dell'O.E. sull'obbligo prescritto dalle Linee di Indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Liguria (DGR n. 333 del 20.03.2015 punto 1.2 "dati relativi al servizio di ristorazione scolastica) così esplicitato: "al momento della consegna nei luoghi di somministrazione i cibi caldi dovranno avere una temperatura non inferiore a + 65° C, mentre i cibi freddi dovranno avere una temperatura di + 10° C".

Il piano di trasporto dei pasti da presentare in sede di gara deve specificatamente prevedere il numero di giri di consegna con i relativi plessi serviti, il numero degli automezzi utilizzati, il personale impiegato ed i tempi di partenza dal centro di cottura e di arrivo ai plessi scolastici come indicati all'Allegato n. 7 "Sedi di erogazione del servizio refezione scolastica e centro estivo".

Durante il periodo di espletamento del servizio, qualora si verifici una temporanea imprevista indisponibilità del centro di cottura indicato ai precedenti commi 1 e 2 del presente articolo, è fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria di dare immediata comunicazione scritta al Comune di Finale Ligure, specificando le motivazioni di tale sopravvenuta indisponibilità, la durata temporale, che salvo motivati casi di forza maggiore, non dovrà essere superiore a 20 giorni, la soluzione logistica temporanea adottata, garantendo ed assicurando comunque sempre il rispetto dei requisiti di legge di idoneità del centro di cottura di emergenza e delle modalità temporali, qualitative del servizio e delle tempistiche dei pasti forniti come previste dal presente capitolato.

In relazione a ciò la Ditta concorrente esplicherà nel progetto tecnico-organizzativo i relativi piani di emergenza per tutto il periodo di durata dell'appalto, oggetto di valutazione anche ai fini dell'attribuzione del punteggio come previsto dal disciplinare di gara.

#### **Art. 13 Requisiti degli alimenti e composizione base del pasto**

E' fatto obbligo alla O.E. adempiere e attuare nella esecuzione del contratto tutti gli standard di qualità riportati nel presente Capitolato, come indicati negli allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

Tali standard sono da considerarsi minimi: essi vanno comunque rispettati in quanto definiscono il livello di qualità e garanzia richiesti dall'Ente. I pasti dovranno essere preparati giornalmente, con materie prime di ottima qualità, nel rispetto delle tabelle allegate al presente capitolato. I pasti per il servizio di ristorazione scolastica scuola primaria e ristorazione assistenziale domiciliare, secondo le rispettive grammature in relazione al fabbisogno nutrizionale della tipologia di utenza devono essere composti dalle seguenti portate: primo e/o secondo piatto, contorno e frutta/dessert o spuntino pomeridiano.

I pasti per il servizio di refezione scolastica della scuola della infanzia e centro estivo dovranno prevedere, a tutte le precedenti porta-

te indicate, merenda/dessert/spuntino pomeridiano in associazione con succo di frutta.

I pasti devono essere costituiti da alimenti biologici (o altrimenti qualificati a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ) o, se previsti, costituiti da piatti unici costituiti da alimenti e ingredienti biologici in stretta osservanza dei requisiti indicati al punto 1 Lett. A, dei CAM 10/03/2020. In applicazione dei CAM Decreto 10/03/2022 la A.C. introduce criterio premiante in ragione dell'utilizzo di derrate e alimenti a chilometro zero e filiera corta.

Le derrate alimentari non dovranno contenere Organismi geneticamente modificati (OGM) e dovranno avere confezioni ed etichettatura conformi alla legislazione vigente; non sono ammessi prodotti con etichettature incomplete, non leggibili e non in lingua italiana. Su richiesta della A.C. la Ditta aggiudicataria dovrà consegnare le certificazioni di qualità, la documentazione relativa alla tracciabilità dei prodotti forniti, secondo quanto stabilito dal Regolamento Europeo n. 178/02 e ss.mm.ii., le dichiarazioni di conformità delle derrate a quanto richiesto dal CSA e e/o dalla vigente normativa.

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

Nella predisposizione e formulazione dei menù, che devono essere diversificati rispetto alla tipologia di utenza finale, che siano minori o adulti in condizioni di fragilità, la O.E. deve applicare le tabelle dietetiche con stretto riferimento alle indicazioni LARN IV revisione e disciplina in corso di vigenza.

Gli alimenti che compongono i pasti devono essere scelti in base alla stagionalità, di qualità, e devono essere introdotti alternativamente in modo da consentire la presenza di tutti i principi nutritivi ed evitare l'accumulo di sostanze potenzialmente nocive contenute nei cibi. Nella formulazione dei menù, da approvare e validare dai competenti organi della Autorità sanitaria locale, la O.E. prevede flessibilità con più varietà e specie di ortofrutta, legumi e cereali dalle caratteristiche nutrizionali simili, favorendo il consumo di fonti proteiche a basso costo, proponendo nuove ricette, anche con i legumi, oltre che con specie ittiche diverse da quelle consuetudinarie offerte; la O.E. prevede pietanze e ricette che riducono gli sprechi, come previsto dalla vigenti Linee di indirizzo regionali.

Lo scodellamento dei pasti per la scuola d'infanzia e primaria avverrà invertendo il secondo piatto al posto del primo e il primo al posto del secondo, fatto salvo diverse intese tra Comune, Istituzione scolastica e competente Servizio ASL.

#### **Composizione base del piatto consiste pertanto:**

**Primo piatto:** nel rispetto della tradizione mediterranea, esso consiste in pietanza che assicura il maggiore apporto di carboidrati complessi; si raccomanda, oltre a primi piatti asciutti a base di semola di grano duro o riso, la alternanza con altre preparazioni a base di orzo, farro, avena, farina di mais. In ottemperanza con le Linee di indirizzo regionali già citate, si raccomanda l'utilizzo di cereali integrali ricchi di fibra e di micronutrienti.

**Secondo piatto:** generalmente costituito da alimenti di origine animale che apportano proteine di alto valore biologico, comprendenti carne (bovina, avicunicola, suina); salumi (prosciutto cotto, crudo e bresaola), formaggi, le uova, il pesce; nell'arco della settimana gli alimenti di cui sopra devono essere tutti inseriti a rotazione; tutte le tipologie di carne devono essere proposte prive di ossa e cartilagini, mentre il pesce, deve essere individuato e variato tra le tipologie con carni tenere e buona qualità nutrizionale, deve essere proposto privo di spine; le uova, preferibilmente da allevamenti rispettosi del benessere degli animali, devono essere proposte sotto forma di frittate cotte al forno e preferibilmente abbinata a contorno di verdure. Sono sconsigliati i formaggi eccessivamente ricchi di grassi e fermentati.

**Piatti unici:** nell'ottica di una corretta alimentazione di tipo mediterraneo, sarebbe auspicabile una o più volte al mese la proposta di piatti unici completi di carboidrati e proteine di origine vegetale, ad esempio pasta con i legumi; in osservanza con le indicazioni delle Linee di indirizzo regionali sopracitate, è auspicabile la proposta di piatti tipici della cucina ligure minestrone alla genovese, trenette al pesto, zemin di ceci, stoccafisso accomodato, focaccia tipo di Recco, farinata, anche in considerazione degli apporti nutrizionali oltre che della appetibilità e gradimento dell'utenza finale.

**I contorni:** si raccomanda particolare attenzione alla rotazione della proposta di verdura ed ortaggi, nel rispetto della stagionalità e preferendo prodotto a km zero; poiché la utenza scolastica è tendenzialmente meno propensa al consumo, rientra nei criteri premianti la valutazione di proposta progettuale della Ditta concorrente che prevede strategie tese a incentivarne il consumo e a attuare iniziative di comunicazione efficaci orientate alla educazione alimentare.

**Frutta fresca e dessert:** la frutta deve essere proposta ogni giorno, in alternativa può essere proposto lo yogurt, o un prodotto da forno come crostata alla marmellata e torta di mele, può essere proposto il gelato saltuariamente e nel periodo estivo.

**Spuntini/merende:** come si evince da Allegato 1, gli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt e, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

**Succhi di frutta o nettari di frutta:** è fatto obbligo alla O.E. la proposta di prodotti biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

Per quanto non espressamente indicato nel presente CSA si rimanda a disciplina di settore vigente, con riferimento ai criteri minimi ambientali già citati.

#### **Art. 14 Menù diete speciali**

La Ditta aggiudicataria, senza oneri aggiuntivi e alle medesime condizioni contrattuali, predispone ed eroga menù con diete speciali per motivazioni etiche, religiose e sanitarie, secondo le modalità attuative previste al presente articolo. Le preparazioni previste per le diete speciali devono essere il più possibile uguali al menù standard e devono essere rispondenti agli standard qualitativi previsti al presente CSA. Il livello di qualità della dieta speciale deve essere appropriato come quello del menù standard, anche dal punto di vista nutrizionale.

Le principali diete per motivi sanitari sono: Dieta iposodica, dieta ipoproteica, dieta ipocalorica, dieta a ridotto apporto di fibre e lattosio, dieta senza glutine, diete per allergie alimentari, diete per celiachia, diete per intolleranze alimentari.

Le diete per motivi etici e religiosi in sede di ristorazione scolastica sono richieste dal genitore o esercente responsabilità genitoriale e di norma sono validate per tutto l'arco dell'anno scolastico, salvo necessità di aggiornamento e modifica. Le diete ad esclusione di alimenti possono essere richieste sulla base di indicazioni specifiche e a seguito di un percorso diagnostico validato e documentato.

Con riferimento alle diete speciali tutto il personale coinvolto nella produzione ed erogazione del servizio oggetto del presente appalto, deve essere adeguatamente informato e formato in merito alle procedure al fine di garantire preparazioni e somministrazioni sicure. Tutte le procedure di approvvigionamento, stoccaggio, conservazione, preparazione, distribuzione e scodellamento devono essere correttamente effettuate dagli addetti al fine di evitare la contaminazione di pietanze destinate a soggetti con limitazioni diete speciali in particolare per allergie. I dipendenti addetti devono lavare accuratamente le mani, indossare guanti e indumenti puliti o camici monouso 130; devono altresì servire prima le diete speciali rispetto agli altri pasti per verificare la corrispondenza tra dieta speciale e utente cui è destinata.

Il genitore o esercente responsabilità genitoriale che necessita di una dieta speciale per motivi di salute del/della figlio/a minore, dovrà farne richiesta compilando e consegnando all'Ufficio competente del Comune, l'apposito Modulo A allegato alle Linee guida regionali corredato da certificato del MMG o PLS recante indicazioni chiare e necessarie per la formulazione della dieta speciale da erogare in sede di ristorazione scolastica o del centro estivo. Parimenti, in caso di utente adulto in carico al servizio sociale comunale che necessita di dieta speciale per motivi di salute, deve essere fatta richiesta da parte del destinatario del servizio o da soggetto che ha titolo di cura dello stesso (caregiver) con allegato certificato del medico curante o altro specialista recante indicazioni chiare e necessarie per la formulazione della dieta speciale da erogare con servizio pasti a domicilio.

Il personale competente della O.E., con riferimento alle funzioni specifiche di cui all'Art. del presente CSA, adegua il menù con sostituzione degli alimenti o ingredienti e delle modalità di preparazione, invia la documentazione comprensiva di menù, tabelle dietetiche e ricettario) al Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione competente per il territorio per la validazione e autorizzazione; la O.E. garantisce alla A.C. la tracciabilità del flusso informativo e delle procedure adottate per gli adempimenti di cui ai precedenti commi.

La O.E. senza costi aggiuntivi a carico della A.C. provvede, su richiesta del genitore corredata da certificazione MMG o PLS, trasmessa dagli Uffici comunali, non oltre le ore 9,30 dello stesso giorno, alla preparazione ed erogazione di diete di transizione o diete in bianco, per periodo non superiore a cinque giorni e fino a ulteriore prescrizione medica.

#### **Art. 15 Acqua microfiltrata**

La O.E. fornisce nelle sedi di erogazione del servizio di ristorazione collettiva scolastica e del centro estivo, dispositivi a norma di legge per la erogazione di acqua microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco e i pasti per utenza adulta consegnati a domicilio.

La O.E. assicura, nella erogazione del servizio, di adottare ogni procedura al fine di ridurre la produzione di materiali di scarto per minimizzare l'impatto ambientale.

#### **Art.16 Carta dei servizi**

In sede di offerta tecnica è valutata la presentazione di una bozza di "Carta dei servizi" del servizio di ristorazione scolastica e assistenziale del Comune di Finale Ligure, contenenti i livelli minimi di qualità, efficienza ed efficacia del servizio garantiti agli utenti, con impegno ad apportare eventuali revisioni o integrazioni nel periodo di durata dell'appalto. Il Comune di Finale Ligure si riserva di integrare, se presentata e valutata, la predetta Carta dei servizi, per le parti di loro competenza.

#### **Art. 17 Rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza sociale e igienico-sanitarie**

La Ditta deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal Committente (ad es.: D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. nonché le determinazioni in materia dell'ANAC ed il DUVRI riferito al presente appalto).

E' fatto obbligo all'O.E., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di "Tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" ex D. Lgs. n. 81 del 9 aprile 2008 e s.m.i..

L'Impresa entro trenta giorni dall'inizio delle attività deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro ai sensi del D. Lgs.81/08 artt. 28 e 29.

Poiché il servizio oggetto dell'appalto si svolge all'interno di edifici pubblici ove è presente un datore di lavoro che non è il committente la A.C. ha redatto, unitamente ai Datori di lavoro delle Istituzioni scolastiche che ne cureranno l'applicazione operativa secondo le prescrizioni della determinazione n. 3 del 5 marzo 2008 dell'Autorità per la vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, il DUVRI (Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze) che indica le misure adottate per l'eliminazione o la riduzione dei rischi da interferenze di cui all'art.26 del D. Lgs.81/08.

Tale documento sarà allegato al contratto d'appalto nella formulazione definitiva e viene messo a disposizione in allegato al presente capitolato ai fini della formulazione dell'offerta.

Il DUVRI è redatto in via preventiva alla fase di appalto in ottemperanza al dettato dell'art. 26 comma 3 ter del D. Lgs.81/08 mentre il DUVRI definitivo sarà costituito dal documento elaborato in via preventiva modificato ed integrato con le specifiche informazioni relative alle interferenze sulle lavorazioni che l'O.E. dovrà esplicitare in sede di gara (se diverse da quanto indicato) ed allegato al contratto.

La O.E., dovrà produrre un proprio piano operativo sui rischi connessi alle attività specifiche che dovrà essere coordinato con il Documento Unico Valutazione Rischi Interferenze definitivo, fornendone copia al Comune prima dell'avvio del servizio sotto pena di decadenza del contratto.

Il verbale di sopralluogo per la comunicazione dei rischi verrà redatto congiuntamente prima dell'inizio del servizio oggetto del contratto e sarà allegato al Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenze (DUVRI).

Il DUVRI potrà essere aggiornato, anche su proposta dell'esecutore del contratto, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative.

In relazione all'art.26 comma 6 del D. Lgs 81/08 l'Impresa deve specificamente indicare, a pena di nullità del contratto, il costo relativo alla sicurezza del lavoro che deve essere congruo rispetto all'entità e alle caratteristiche del servizio.

Per quanto riguarda i costi della sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze, (art. 26 comma 5 D. Lgs 81/08) essi devono essere tenuti distinti dall'importo a base d'asta e non sono soggetti a ribasso.

In adempimento agli articoli 18 e 26 del D. Lgs.81/08 nell'ambito dello svolgimento di attività in regime di appalto o subappalto, il personale dell'O.E. deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera.

La Ditta deve comunicare al Comune il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento e collegamento con i referenti alla sicurezza del Comune di Finale Ligure e delle locali Istituzioni Scolastiche.

La Ditta deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi nazionali e regionali e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'appaltatore deve, in ogni momento e a semplice richiesta del Committente, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'O.E., ad eccezione di quello utilizzato per eventuale attività subappaltata che dovrà essere iscritto al libro paga dell'Impresa subappaltatrice.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle penalità, il Comune segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

#### **Art. 18 Igiene della produzione**

Il processo produttivo deve essere impostato rigidamente sul legame fresco-caldo, cioè tutti gli alimenti devono essere cucinati al mattino, in tempi ravvicinati rispetto al momento del confezionamento e dell'asporto.

Tutte le fasi di produzione, trasformazione, e distribuzione di alimenti devono rispettare gli standard igienici previsti dalle disposizioni di legge vigenti con riferimento al Regolamento n. 852/2004, basate sul sistema H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Point). In associazione con le procedure H.A.C.C.P è auspicabile la adozione di protocollo N.A.C.C.P. (Nutrient Analysis Critical Control Point) al fine di fornire agli utenti della ristorazione scolastica e assistenziale sia la qualità igienica che quella nutrizionale.

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali ad esempio prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc.

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrostiti e brasati e in ogni operazione di alloggiamento dei cibi, di distribuzione e di scodellamento. I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda. L'alloggiamento del cibo porzionato nelle stoviglie, quali ad esempio pizza, polpettone, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è tassativamente vietato detenere detersivi di qualsiasi genere e tipo nelle zone di preparazione e cottura.

#### **Art. 19 Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari**

In adempimento alla normativa vigente e con riferimento alle disposizioni Legge 19/08/2016, nonché alle disposizioni Cam Decreto 10/03/2020, è fatto obbligo alla O.E. adottare misure atte a prevenire lo spreco alimentare e monitorare le eccedenze alimentari anche attraverso modalità di rilevazioni anonime sulla qualità del servizio.

La O.E. si impegna a fornire al direttore di esecuzione del contratto nominato dalla A.C. report con cadenza quadrimestrale. Si rimanda all'Art. del presente CSA per la "verifica" come previsto all'Art. 22 del presente CSA.

Ferme restando le competenze della Azienda Sanitaria locale in materia di verifica e congruità dei menù proposti, in caso rilevazioni su eventuali sprechi, è fatto d'obbligo da parte della Ditta aggiudicataria, concordare con la A.C. e l'Istituto comprensivo o soggetto gestore del centro estivo, predisporre interventi e azioni correttive e di prevenzione, anche mediante progetti di educazione alimentare e di promozione di comportamenti sostenibili e salutari, cioè nel rispetto della offerta formativa scolastica.

Per quanto concerne le misure di recupero delle eccedenze alimentari che si possono verificare in esecuzione del contratto, è fatto obbligo alla O.E. condividere un progetto con la A.C. al fine di destinare gratuitamente il cibo non servito e gestito in modo da garantirne la ottimale conservazione, a organismi non lucrativi del territorio per scopo di beneficenza, senza costi aggiuntivi.

Le iniziative e le progettualità attuate nell'ambito della prevenzione degli sprechi e utilizzo delle eccedenze alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione, in accordo con la A.C. e l'istituto comprensivo sui rispettivi siti istituzionali.

#### **Art. 20 Pulizie dei locali, stoviglie e superfici dure, in uso per la refezione collettiva scolastica e del centro estivo**

La O.E. Aggiudicataria si impegna ad espletare le prestazioni di pulizie dei locali adibiti alla ristorazione scolastica e del centro estivo, nel pieno rispetto della disciplina Cam Decreto 10/03/2020, con riferimento ad utilizzo di detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o nel caso di pulizia di superfici dure, conformi alle specifiche tecniche del Cam pertinenti, muniti di mezzi di prova.

Per quanto non strettamente vincolanti si fa riferimento alle indicazioni INAIL 2020 relativo a "Gestione delle operazioni di pulizia, disinfezione e sanificazione delle strutture scolastiche".

Qualora la O.E. proponga la installazione in locali presso la sede scolastica e del centro estivo, apparecchiature quali frigorifero, lavastoviglie o altra fornitura atta a migliorare ed efficientare il servizio di refezione, spetta alla A.C. autorizzarne la installazione, previa verifica e autorizzazione del competente ufficio tecnico comunale, nonché verifica in materia di D. Lgs 81/2008;

Nel caso siano installate tali apparecchiature, la O.E. concorda con la A.C. eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'aggravio su utenze; le apparecchiature eventualmente utilizzate e presenti nella sede di erogazione del servizio, devono rispondere a caratteristiche esse devono rispondere e requisiti indicati nei Cam 10/03/2020, al punto 9 della Lett. C, comma A.

#### **Art. 21 Prevenzione e gestione dei rifiuti**



La D. A. ha l'obbligo di individuare e attuare nel processo produttivo della ristorazione collettiva oggetto del presente appalto, tutte procedure atte a prevenire e minimizzare la produzione di rifiuti, scegliendo ove possibile prodotto riciclabili o che utilizzano imballaggi a rendere o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili a ridotto volume.

Non devono essere utilizzate confezioni monodose per prodotti da condimento e salse, se presenti nel menù, fatto salvo l'uso imposto ex lege o da altre esigenze specifiche quali menù e diete speciali.

La O.E. deve attuare la raccolta differenziata e il conferimento dei rifiuti secondo le modalità indicate dalla A.C. con riferimento alle disposizioni vigenti e le modalità attuative del servizio gestito e regolamentato.

#### **Art. 22 Caratteristiche materiali destinati al contatto diretto con gli alimenti**

La O.E. si impegna ad utilizzare stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o plastica dura non colorati, stoviglie in porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile). La O.E. è obbligata a sostituire immediatamente eventuali articoli in plastica dura che presentino superficie non integre, in conformità con punto 4 Lett. C comma A.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermitici per il trasporto devono essere completamente riciclabili; i contenitori per il congelamento o la surgelazione devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LP) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN ISO 13432. Qualora non sia disponibile attrezzatura lavastoviglie e la impiantistica non permetta la installazione, è consentito l'uso di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN ISO 13432.

La O.E. ha l'obbligo di utilizzare tovaglie oleo e idrorepellenti plastificate e riutilizzabili o in tessuto conforme ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti, o con marchio di qualità Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla norma UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o "Global organic textile Standard" o equivalenti. Qualora sia necessario per rispondere a specifiche richieste organizzative del servizio, utilizzare tovagliette monoposto e tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso di marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla norma UNI EN ISO 14024, oppure del marchio "Programme for Endorsement of Forest Certification schemes" equivalenti. Tutti i prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e prevalentemente costituiti da cellulosa non sbiancata.

#### **Art. 23 Trasporto**

La Ditta aggiudicataria sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti nella loro completezza e tutto il materiale occorrente presso i terminali di consumo dei singoli plessi scolastici e presso il domicilio delle utenze in carico al servizio sociale comunale, entro l'orario di inizio del turno di somministrazione e in modo da garantire le buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità dei pasti. L'O.E. dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti presso le sedi dei plessi scolastici di ristorazione e quelli destinati al servizio a domicilio, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza.

Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con idonei automezzi, adeguatamente predisposti e riservati esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla normativa vigente in materia di alimenti. Nel rispetto delle specifiche tecniche di base, di cui al "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica amministrazione – criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva", la D. A. deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto dei pasti; i veicoli dovranno essere almeno Euro 6; l'utilizzo di veicoli a minore impatto ambientale sarà oggetto di valutazione. La Ditta deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili. E' fatto obbligo di provvedere al lavaggio giornaliero e alla sanificazione almeno settimanale dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità dell'S.A. di richiedere la procedura di sanificazione degli automezzi. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla O.E. Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto congiunto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto. In caso di servizio organizzato su più turni dovranno essere opportunamente adeguati gli orari di preparazione e trasporto sulla base dell'orario di somministrazione.

Il trasporto e la consegna dei pasti dovranno essere accompagnati da apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna e ogni altro eventuale riferimento che consenta la tracciabilità dei pasti.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello ordinato, l'I.A., su segnalazione delle scuole e/o della S.A., deve provvedere tempestivamente ad integrare il numero dei pasti.

### **TITOLO III VIGILANZA, VERIFICA E CONTROLLO**

#### **Art. 24 Diritto di controllo del Comune sullo svolgimento dei servizi**

La vigilanza ed il controllo sulla gestione dei servizi oggetto del presente affidamento, nonché la rispondenza agli standard qualitativi competono al Comune di Finale Ligure, che opera mediante le figure preposte presso gli Uffici comunali, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità. Il Comune, potrà, conseguentemente, disporre, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente CSA ed in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche, nonché controllare la preparazione dei pasti, la buona conservazione degli alimenti, il rispetto delle norme di igiene ed in generale l'ottemperanza ai contenuti del progetto gestionale prodotto. Le verifiche si effettuano su base documentale e in situ. Con riferimento ai CAM decreto 10/03/2020 la A.C. effettua la verifica dei requisiti e standard minimi di qualità, con particolare riferimento ai contenuti della offerta tecnica progettuale della O.E., in quanto essi devono essere presenti durante il periodo di vigenza del contratto; in relazione alla prevenzione e alla gestione degli sprechi alimentari, la A.C. effettua, come da Art. 16 del presente CSA, verifiche periodiche quadrimestrali. La Ditta è obbligata a fornire al personale incaricato dalla A.C. tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai centri di distribuzione e fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa. Il Comune potrà richiedere al competente Servizio dell'ASL territoriale periodici interventi, con prelievi di campioni sia in fase di preparazione che di consumo dei pasti, da sottoporre ad esami di laboratorio. La A.C. espleta la vigilanza, verifica ed il controllo sul servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente appalto, attraverso la co-



stituzione di una apposita Commissione mensa comunale con rappresentanza degli organismi scolastici, dei genitori e dell'ASL i cui compiti e funzionamento sono previsti nello specifico regolamento. E' compito della Commissione mensa comunale osservare le procedure di distribuzione e somministrazione pasti senza che tale circostanza arrechi disagio nel contesto scolastico, e con modalità non invasive concordate con l'Istituto comprensivo o il gestore del centro estivo, rispettose dell'utenza finale. I controlli e le verifiche possono avvenire con preavviso alla O.E. inferiore di un'ora dalla erogazione del servizio di ristorazione scolastica collettiva.

A tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature, limitandosi alla mera osservazione delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie ed altri oggetti che possono venire a contatto con gli alimenti non arrecando intralcio o ritardi alle attività operative nel centro di cottura.

E' compito della Commissione mensa scolastica effettuare assaggi delle pietanze per meglio valutarne le qualità e rilevare le caratteristiche.

#### **Art.25 Tipologia dei controlli**

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio, a seconda delle specifiche competenze.

Essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

I soggetti incaricati al controllo non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze della Ditta aggiudicataria.

Il personale della Ditta non deve interferire né ostacolare le procedure di controllo effettuate dai soggetti incaricati.

Le ispezioni riguardano:

- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi delle sedi di distribuzione, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione delle derrate e prodotti alimentari;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli ambienti destinati alla erogazione del servizio;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità e qualità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche;
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici se presenti;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dal Comune;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti;
- controllo del rispetto degli orari di consegna a tutte le sedi di distribuzione dei pasti;
- controllo del rispetto di tutte le prescrizioni a carico della Ditta come previste nel presente disciplinare e di quanto risulta dal progetto presentato in fase di offerta.

1. I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dalla Ditta o dai tecnici incaricati dal Comune.
2. Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici micro-biologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.

Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori dell'ASL territoriale che dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune. Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.

Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa di cui al D. Lgs. 123/1993 e successive modificazioni ed integrazioni.

I tecnici specializzati incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.

Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

L'A.C. si riserva, altresì, la facoltà di effettuare controlli in ordine alla provenienza delle derrate alimentari, con particolare riferimento all'utilizzo dei mangimi usati negli allevamenti, al fine della verifica dell'assenza di OGM e di effettuare controlli presso tutti i soggetti produttori coinvolti nella filiera dei prodotti somministrati. A tal fine l'O.E. dovrà stipulare contratti di fornitura che prevedano espressamente tale possibilità.

#### **Art.26 Metodologia del Controllo, qualità e documentazione**

I soggetti incaricati dal Comune effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi. Non possono essere ri-prodotti in foto e riprese video gli utenti finali, i docenti e personale scolastico, gli addetti dipendenti della O.E.

L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime necessarie all'effettuazione dell'analisi e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla può essere richiesto al Comune per le quantità di campioni prelevati.

Presso ciascun centro di refezione l'A.C. dovrà depositare e mantenere copia dei seguenti documenti:

- Manuale della qualità costantemente aggiornato;
- Manuale di autocontrollo igienico;
- Documento di valutazione dei rischi e DUVRI;
- Documenti di trasporto.

#### **Art. 27 Blocco delle derrate**

I controlli effettuati dal Comune potranno dar luogo al blocco di derrate, disposto come misura preventiva e precauzionale adottata di urgenza del Responsabile unico del procedimento a seguito di comunicazione e segnalazione del Direttore di esecuzione del contratto o di altro incaricato del Comune, previa segnalazione e richiesta di intervento da parte della Azienda sanitaria locale, fatto salvo il ricorso all'Autorità giudiziaria competente in materia di controlli.

In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifera (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

Il Comune provvederà entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione alla Ditta.

Qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate alla Ditta.

#### **Art. 28 Conservazione campioni**

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la Ditta aggiudicataria deve prelevare almeno 3 aliquote da 50 grammi ciascuna di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili, in triplice campionamento (uno per gli accertamenti effettuati dall'Autorità Sanitaria, uno per gli accertamenti effettuati dagli incaricati del Comune uno a disposizione della Ditta), con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di - 18' C per le 72 ore successive. Sui sacchetti deve essere riportata la data e l'ora di prelievo.

Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:

- primo piatto: pasta e salse in sacchetti separati al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quale e non sulla preparazione già miscelata;
- risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);
- secondi piatti: campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);
- contorni: campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);
- pane e dessert: campioni sul prodotto tal quale.

#### **Art. 29 Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità**

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio in relazione al presente capitolato sono contestati tempestivamente alla O.E., per via telefonica e confermati per iscritto a mezzo posta elettronica certificata (PEC) entro i 2 (due) giorni lavorativi successivi a quello dell'evento.

Nei casi in cui il Comune di Finale Ligure riscontri successivamente la violazione degli obblighi, il Comune comunicherà all'O.E., per iscritto e nel termine di 48 ore lavorative dall'accertamento da parte del competente Servizio o ufficio preposto, le non conformità rilevate.

Se entro 10 (dieci) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione, l'O.E. non fornisce motivate giustificazioni scritte, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, il Comune applicherà le penalità previste del successivo art. ... del presente Capi-tolato. I tecnici incaricati dal Comune, i componenti delle Comitato mensa ed i visitatori sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'O.E. Il personale dell'O.E. non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dei tecnici.

#### **Art. 30 Controllo della Qualità**

L'O.E. è tenuta a rispettare il piano di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P. - Hazard Analysis Critical Control Point) dichiarato e conforme alle disposizioni di legge vigenti.

Il progetto di controllo della qualità del servizio che l'O.E. ha presentato in sede di gara, sarà vincolante per tutta la durata dell'appalto eventuali miglioramenti al progetto di controllo della qualità dovranno essere comunicati al Comune.

La Ditta deve inoltre disporre di una procedura di qualificazione dei fornitori e di un elenco dei fornitori omologati e deve essere in possesso di un sistema di qualità interno la cui documentazione e le cui procedure devono essere trasmesse al Comune.

La Ditta è tenuta a consentire l'accesso periodico alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

Qualora l'O.E. dovesse disattendere le norme relative ai sistemi di qualità, il Comune può fissare un termine di 30 giorni entro i quali

L'O.E. deve conformarsi. Trascorso il termine stabilito, ove si verifichi il perdurare dell'inadempimento, il Comune di Finale Ligure applicherà le penalità previste dall'art. 85 del presente capitolato e nel caso di recidiva procederà alla risoluzione del contratto, segnalando le non conformità rilevate sia all'Ente certificatore sia ad Accredia. L'O.E. è tenuta ad adempiere alle prescrizioni di rinnovo delle certificazioni di qualità per tutta la durata dell'appalto. L'O.E. dovrà predisporre ed attuare un sistema di monitoraggio e di misurazioni periodiche della soddisfazione dell'utente, trasmettendo al Comune di Finale Ligure i dati rilevati.

## **TITOLO IV PERSONALE**

### **Art. 31 Personale**

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze della Ditta aggiudicataria, il personale tutto, nessuno escluso deve essere iscritto a libro paga della O.E.; la Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di assicurare il funzionamento del servizio con personale alle proprie dipendenze, nel numero, requisiti professionali, mansioni e modalità ed orari di impiego come previsti nel presente CSA e dichiarati nel progetto tecnico- organizzativo offerto. L'organico minimo, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dal concorrente.

La O.E. deve produrre prima dell'avvio del servizio, l'elenco dei nominativi e le qualifiche professionali del personale impegnato, ivi compreso del direttore tecnico – responsabile di cui all'Art. del presente CSA, in conformità con quanto dichiarato in sede di offerta tecnica- progettuale ogni variazione o sostituzione di personale relativa all'elenco dell'organico dichiarato, deve essere tempestivamente comunicato al Comune, al fine di consentire la verifica dei requisiti professionali e la aderenza alle specifiche della offerta.

Tutte le disposizioni del presente Titolo e quanto disposto in particolare dall'art. 30, commi 4, e 5, 5 bis del D. Lgs. 50/2016 devono essere scrupolosamente osservate dalla O.E.

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di assicurare il funzionamento dei servizi oggetto di affidamento.

Il personale impiegato per i servizi oggetto del presente appalto deve essere idoneo all'espletamento delle mansioni ricoperte, professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Le qualifiche professionali e gli aggiornamenti dovranno essere documentati mediante attestato o altra specifica documentazione da presentare su richiesta della A.C.

Tutto il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto, distribuzione e scodellamento dei pasti deve curare la igiene personale e osservare scrupolosamente le disposizioni e prescrizioni di Legge e quanto previsto dal presente CSA in materia igienico sanitaria.

La O.E. si obbliga all'incondizionato rispetto delle disposizioni di cui al D. Lgs. 81/2008 e successivo D. Lgs. 106/2009.

L'Amministrazione del Comune è sollevata da qualsiasi obbligo e responsabilità iper retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, requisiti igienico – sanitari del personale, assicurazione infortuni e responsabilità civile verso terzi.

A richiesta della A.C. la O.E. dovrà esibire i libri paga e matricola del personale impiegato nel servizio e provare di aver effettuato i versamenti contribuiti previsti dalle vigenti disposizioni in materia, presentando il relativo DURC in corso di validità.

Il personale impiegato nei servizi oggetto del presente appalto adotta, nello svolgimento delle proprie mansioni, comportamenti improntati alla correttezza e trasparenza; il personale impiegato è tenuto, nello svolgimento delle funzioni ad adottare modalità comportamentali improntati al reciproco rispetto e cortesia, sia nei confronti di colleghi, di altro personale dipendente da altro soggetto pubblico o privato, sia nei confronti dell'utenza, minori e adulti disagiati anziani e disabili destinatari di servizi. In particolare la Ditta aggiudicataria deve assicurare che il proprio personale:

tenga un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza, nei confronti della quale il servizio si svolge;

segnali tempestivamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni;

riceva disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti;

osservi tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dalla S.A.;

mantenga la riservatezza su ciò di cui verrà a conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della S.A. o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi. Più precisamente, il personale della O.E. dovrà mantenere il segreto d'ufficio su fatti o circostanze concernenti gli utenti, dei quali abbia avuto notizie durante l'espletamento del proprio servizio.

La O.E. è individuata quale responsabile esterno del trattamento dei dati personali e dovrà agire nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento europeo n. 679/2016.

La O.E. si impegna a mantenere e vigilare sul comportamento del personale impiegato e si impegna altresì a prendere idonei provvedimenti disciplinari a carico dei dipendenti qualora si verificassero comportamenti non corretti nei confronti della committenza e/o degli utenti finali dei servizi oggetto del presente appalto, fino all'allontanamento nei casi di maggiore gravità.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere alla O.E. la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, anche in relazione al mantenimento di un corretto rapporto e buona disponibilità nei confronti degli utenti del servizio, minori e soggetti adulti fragili in carico al servizio sociale comunale; in tale caso la O.E. ha l'obbligo di provvedere con urgenza a quanto richiesto senza che ciò possa costituire maggiore onere a carico della A.C.

Per ogni refettorio scolastico deve essere garantito un numero di addetti alla distribuzione tale da assicurare il corretto funzionamento del servizio entro la tempistica indicata.

La O.E. dovrà dotarsi di adeguato sistema di controllo delle presenze e orari del personale in servizio.

### **Art. 32 Direttore- responsabile tecnico del servizio di ristorazione**

Il contratto, per tutta la durata, deve essere eseguito sotto la direzione di un direttore- responsabile tecnico della O.E. con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di comprovata esperienza, rilevata da curriculum professionale. Si precisa che i curricula del personale addetto alla gestione dei servizi oggetto di appalto, in sede di gara e ai fini della attribuzione del relativo punteggio riferito alla esperienza, va reso in forma anonima.

Il direttore- responsabile tecnico dei servizi di ristorazione assicura la funzionalità dei servizi di ristorazione per tutta la durata del contratto, in armonia con il committente, assicura altresì il coordinamento dell'intero servizio, partecipa ad incontri stabiliti dalla A.C. per il monitoraggio e la verifica sull'andamento dei servizi, mantenendo contatti costanti con gli Uffici comunali preposti, l'Istituto Comprensivo, nonché i soggetti privati che gestiscono il centro estivo per minori.

Il direttore – responsabile tecnico è responsabile della applicazione del piano di autocontrollo (H.A.C.C.P.).

Il direttore – responsabile tecnico deve garantire la reperibilità in qualsiasi momento durante l'effettuazione dei vari servizi, intervenendo, anche direttamente, in accordo con la S.A. per risolvere con tempestività eventuali problematiche insorte.

In caso di assenza o impedimento del direttore – responsabile del servizio di ristorazione la Ditta deve provveder alla sua sostituzione con altro personale di analoga formazione, competenza e profilo professionale e darne comunicazione al Comune, allegando lo specifico curriculum professionale.

#### **Art. 33 Dietista**

La Ditta aggiudicataria, per tutta la durata del contratto, deve individuare ed assegnare al servizio un Dietista che deve essere in possesso di titolo di studio abilitante all'esercizio della professione, con comprovata esperienza attestata da curriculum anonimo in sede di gara.

Il Dietista della O.E. deve garantire la predisposizione delle diete speciali di cui all'Art. 11 del presente CSA, la supervisione nella preparazione delle medesime nonché l'addestramento del personale dedicato alla preparazione di tali diete con particolare attenzione agli aspetti igienico-sanitari.

Deve altresì garantire il proprio ausilio per qualsiasi necessità di verifica e/o cambiamento del menù, nonché collaborare per le informazioni da fornire all'utenza in ordine ai menù, grammature, ecc.

#### **Art. 34 Formazione e aggiornamento**

La O.E. deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione, aggiornamento (addestramento) per tutto l'arco di durata del contratto, allo scopo di dotare il personale di indispensabili strumenti e aggiornamento per garantire gli standard di qualità previsti dal Committente e l'adeguamento tempestivo a ogni altra disposizione di Legge in vigore del contratto.

La O.E. deve dare comunicazione alla A.C. del programma di aggiornamento e formazione di tutto il personale impiegato nel servizio, riferita al periodo di durata dell'affidamento entro 60 giorni dall'inizio del servizio. Analoga documentazione deve essere trasmessa dalla O.E. alla A.C. per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale. Fermo restando gli obblighi di Legge in materia di formazione sul tema della salute e sicurezza del lavoro ai sensi del D. lgs 81/2008 e successivo D. Lgs 106/2009, la O.E. è tenuta agli obblighi della formazione e addestramento professionale per il personale addetto al servizio come di seguito specificato:

Per il personale addetto alla preparazione e produzione del pasto la formazione non deve essere inferiore nel numero a 30 ore annuali e deve trattare in particolare i seguenti temi:

Standard di qualità previsti nel CSA;

Alimentazione, dietetica e salute con particolare riferimento alla ristorazione collettiva scolastica e assistenziale;

Porzionatura dei pasti in base ad età utenza finale con riferimento ad adempimenti dei Cam Decreto 10/03/2020 al fine di prevenire gli sprechi alimentari;

Con riferimento ai dipendenti addetti alla preparazione pasti si richiede piano di formazione in merito a tecniche di cottura per conservare parametri originari di qualità nutrizionale, nonché procedure per minimizzare consumi di acqua e energia nelle fasi produttive;

Preparazione diete speciali nel rispetto delle prescrizioni del presente CSA e privacy;

Autocontrollo nella ristorazione collettiva,

Accettazione e conservazione delle derrate alimentari;

Igiene ed elementi di microbiologia degli alimenti;

Caratteristiche dei prodotti alimentare in relazione al territorio di coltivazione di produzione e alla stagionalità degli alimenti;

Corretta gestione dei rifiuti.

Per il personale addetto alla distribuzione, scodellamento del pasto la formazione non deve essere inferiore a 15 ore annuali e deve trattare almeno i seguenti temi:

- Standard di qualità previsti nel CSA;
- norme igieniche da osservare durante la distribuzione, lo scodellamento dei pasti;
- Porzionatura dei pasti in base ad età utenza finale con riferimento ad adempimenti dei Cam Decreto 10/03/2020 al fine di prevenire gli sprechi alimentari;
- pulizie, sanificazione, disinfezione, uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- comunicazione con la utenza finale;
- dietetica particolare;

Per il personale addetto al trasporto del pasto e la distribuzione a domicilio presso utenza in carico al servizio sociale comunale, la formazione non deve essere inferiore a 15 ore annuali e deve trattare almeno i seguenti temi:

- Standard di qualità previsti nel CSA;
- Organizzazione e tempistica dei servizi;
- Temperatura di mantenimento dei pasti trasportati;
- Igiene degli automezzi e dei contenitori ed autocontrollo;
- Comunicazione con utenza finale;
- Situazioni di emergenza.

Sarà oggetto di valutazione e attribuzione di punteggio, nell'ambito della offerta tecnica, il numero di ore di formazione aggiuntiva su tematiche inerenti all'oggetto dell'affidamento, rispetto al minimo obbligatorio previsto, per ciascuna figura professionale impiegata.

#### **Art. 35 Reintegro personale mancante**

Il personale addetto all'espletamento dei servizi di cui all'Art. 1 del presente CSA, deve essere costantemente presente nel numero prestabilito per ogni servizio di ristorazione.

Le eventuali assenze del personale devono essere tempestivamente reintegrate per mantenere invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

In caso di variazione del personale rispetto a quanto dichiarato in offerta, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate, al Comune per approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione la O.E. non può procedere alla variazione che modifichi l'offerta di gara.

L'inosservanza o la tardività per gli adempimenti di cui al presente articolo comportano la applicazione di penalità come prevista all'art. 44 del presente CSA.

#### **Art. 36 Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI)**

La D. A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (Art. 42 D.P.R. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento, previsto all'Art. 28 del D. Lgs 81/2008 e s.m.i., integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al committente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di preparazione, per la distribuzione e scodellamento, per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R: 327/1980 e D. Lgs 193/2007; il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia gli indumenti assegnati, la dotazione di indumenti e DPI deve essere adeguata per consentire il cambio.

#### **Art. 37 Controlli sanitari degli addetti.**

L'azienda sanitaria locale territorialmente competente può disporre accertamenti clinici nei confronti del personale ad adottare le determinazioni necessarie per garantire e tutelare la salute degli utenti finali dei servizi oggetto del presente appalto.

La O.E. deve, inoltre, garantire, mediante opportuni controlli periodici e nel pieno rispetto della disciplina in materia, che tutto il personale impiegato nell'esecuzione del servizio sia esente da malattie trasmissibili mediante il contatto con gli alimenti.

#### **Art. 38 Applicazioni contrattuali e clausola sociale**

La O.E. deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente CSA, le condizioni normative e retributive previste dalla contrattazione collettiva nazionale e locale in osservanza a tutte le disposizioni di leggi vigenti in materia.

Con riferimento all'art. 50 del D. Lgs 50/2016 e s.m.i. la O.E., al momento della attivazione del servizio, laddove possibile e nei limiti in cui in ciò risulti compatibile con la propria organizzazione aziendale e con le esigenze tecnico-organizzative connesse alle modalità di organizzazione dei servizi oggetto di appalto, dovrà garantire il riassorbimento di tutto il personale impiegato nel servizio da parte della Ditta cessante, nel rispetto del CCNL del settore Turismo e Pubblici esercizi e delle intese ed accordi sindacali in materia.

La Ditta uscente deve consegnare alla O.E. copia conforme dei fogli di presenza degli addetti al servizio prestato negli ultimi tre mesi. La Ditta uscente si obbliga ad effettuare i passaggi e consegne necessari al subentro della O.E. in modo da consentire il regolare avvio del nuovo servizio.

La O.E. è tenuta altresì a continuare ad applicare i sopracitati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino a loro sostituzione o rinnovo; tali obblighi vincolano la O.E. anche nel caso in cui essa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche anche di concerto con organismi ritenuti competenti e di richiedere di esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei dipendenti impiegati nei servizi oggetto del presente appalto.

Sono a carico della O.E. eventuali aumenti contrattuali previsti da CCNL che si verificassero nel periodo di durata del presente affidamento.

La O.E. è tenuta al rispetto della normativa vigente relativa alla salute delle donne e dei minori.

E' fatto divieto assumere ulteriore personale da impiegare sui servizi oggetto del presente appalto, rispetto a quello necessario secondo l'organico previsto da offerta tecnica, nei tre mesi precedenti alla scadenza del contratto.

Nell'offerta economica l'operatore economico deve obbligatoriamente indicare, al fine di evitare l'esclusione dalla gara, i propri costi di manodopera gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza e sui luoghi di lavoro di cui all'art. 95 del D. Lgs 50/2016.

### **TITOLO V NORME CONTRATTUALI**

#### **Art. 39 Pagamento del corrispettivo**

Con riferimento a quanto stabilito nel presente CSA, nel presso unitario si intendono interamente compensati dalla A.C.: tutti i servizi resi comprensivi di acquisti derrate alimentari, trasporto e distribuzione, prestazione del personale, spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente CSA, inerente e conseguente la gestione dei servizi oggetto del presente appalto.

Il pagamento del corrispettivo dei pasti, anche in forma di cestini da viaggio espressamente ordinati e consegnati nel mese, avverrà dietro presentazione di specifiche fatture elettroniche al Comune di Finale ligure – Area 1 settore pubblica istruzione – servizi sociali, con allegata la documentazione comprovante l'avvenuta consegna come specificatamente previsto agli art. (veder caso specifico software).

La D. A. dovrà emettere specifiche fatture per i servizi di refezione scolastica, di refezione del centro estivo per minori e del servizio pasti a domicilio per utenti servizio sociale anziani e disabili, con indicazione dei pasti ordinati e consegnati ad ogni tipologia di utenza.

Il pagamento delle fatture che saranno liquidate sulla base del prezzo offerto in gara riferito al costo unitario di ogni pasto, avverrà entro il termine massimo di giorni 60 (sessanta) alla data di registrazione delle fatture da parte del Comune di Finale Ligure, con le modalità del vigente Regolamento di contabilità dell'ente, previa acquisizione del DURC in corso di regolarità e validità.

La O.E. si impegna a rispettare la clausola sulla tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 della legge 136 del 13 agosto 2010 e ss.mm.ii. e di adempiere a tutte le obbligazioni previste a suo carico.

Il mancato rispetto delle norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari comporta ai sensi dell'art. 3 co, 8 della Legge 136/2010 la nullità del contratto.

Le movimentazioni finanziarie di qualsiasi importo devono essere eseguite con mezzi pagamento tramite bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni; il mancato utilizzo degli strumenti finanziari indicati costituisce causa di risoluzione del contratto.

È convenuto che il Comune di Finale Ligure potrà trattenere dal prezzo da corrispondere alla O.E., le somme necessarie ad ottenere il reintegro di eventuali danni già contestati alla Ditta stessa, o il rimborso dispesa a pagamento di penalità.

In caso di associazione di imprese la fatturazione resterà unica e sarà effettuata dalla mandataria.

#### **Art. 40 Cauzione provvisoria e garanzia definitiva**

A garanzia della esatta osservanza dei patti contrattuali ed ai sensi dell'Art. 93 del D. Lgs. 50/2016 e successive modifiche ed integrazioni, l'affidatario dovrà versare alla A.C., in sede di offerta una cauzione provvisoria pari al 2% del valore dell'appalto con le modalità e le caratteristiche indicate nella vigente normativa.

Tale cauzione verrà restituita ai concorrenti risultati non aggiudicati immediatamente dopo l'esecutività del provvedimento di assegnazione definitiva, fatta eccezione per i concorrenti immediatamente successivi al primo nell'ordine di aggiudicazione, per i quali verrà svincolata successivamente alla stipula del contratto con l'aggiudicatario.

L'aggiudicatario dovrà versare prima della stipula del contratto una garanzia definitiva con le caratteristiche indicate all'art 103 del D. Lgs n. 50/2016. Tale cauzione sarà progressivamente svincolata con le modalità previste dalla normativa vigente in materia.

La O.E. è obbligata a reintegrare la coazione di cui la A.C. avesse dovuto avvalersi in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

#### **Art. 41 Rinuncia alla aggiudicazione**

Qualora la O.E. non intenda accettare la assegnazione, non potrà avanzare alcun diritto di recupero della cauzione provvisoria e sarà comunque tenuta al risarcimento degli eventuali superiori danni subiti dalla Amministrazione Comunale.

#### **Art. 42 Cessione del contratto – Subappalto del servizio oggetto di appalto**

Non è ammessa, sotto la pena della risoluzione del contratto e conseguente incameramento della cauzione, la cessione totale o parziale del contratto, con incameramento della garanzia definitiva e addebito alla Ditta Aggiudicataria delle eventuali responsabilità per danni derivanti alla Amministrazione comunale. In considerazione delle caratteristiche del servizio, non è ammesso in alcun caso il sub-appalto del servizio di ristorazione scolastica, oggetto del presente CSA.

E' ammesso il subappalto esclusivamente per i seguenti servizi:

- Trasporto pasti, da intendersi quale movimentazione dei contenitori termici già chiusi a cura del personale della O.E.;
- Pulizia, sanificazione delle aree adibite a refezione scolastica/refezione centro estivo;
- Manutenzione delle strutture, impianti, attrezzature e arredi in uso.

La facoltà di avvalersi del subappalto di uno o più di tali servizi deve essere espressamente dichiarata in sede di partecipazione della gara, unitamente alla terna di subappaltatori, come previsto all'art. 105 del D. Lgs 50/2016.

Il subappalto deve essere autorizzato dalla A.C. a pena di nullità. La O.E. si impegna a depositare presso la A.C., almeno venti giorni prima della esecuzione del servizio delle attività subappaltate, la copia autentica del contratto di subappalto, la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti previsti per l'appaltatore principale nonché quelli previsti dalla vigente normativa in materia di qualificazione delle imprese e la certificazione comprovante il possesso dei requisiti, richiesti dalla vigente normativa, per lo svolgimento dell'attività allo stesso affidate.

In caso di mancato deposito dei documenti necessari nel termine previsto, la A.C. può risolvere il contratto sottoscritto, fermo restando, in ogni caso, il diritto al risarcimento del danno.

Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri della Ditta aggiudicataria, la quale rimane l'unica e sola responsabile, nei confronti della A.C. della perfetta esecuzione del contratto, anche per la parte subappaltata. L'Impresa si obbliga a manlevare e tenere indenne la A.C. da qualsivoglia pretesa di terzi per fatti e colpe imputabili al subappaltatore o ai suoi ausiliari.

La O.E. si impegna a risolvere tempestivamente il contratto di subappalto, qualora durante l'esecuzione dello stesso vengano accertati dalla A.C. inadempimenti della impresa subappaltatrice. In tal caso la Ditta aggiudicataria non avrà diritto ad alcun indennizzo di parte della A.C., né al differimento dei termini di esecuzione del contratto.

Il periodo comunque necessario per l'ottenimento della autorizzazione al sub affidamento, non potrà essere in alcun modo preso in considerazione quale motivo di protrazione o sospensione del termine stabilito per l'inizio e l'ultimazione dei servizi oggetto di affidamento, né potrà essere addotto a fondamento di alcuna richiesta o pretesa di indennizzo, risarcimento o maggiori compensi di sorta. L'esecuzione delle attività subappaltate non possono formare oggetto di ulteriore subappalto. Per tutto quanto non previsto nel presente CSA si applicano le disposizioni di cui all'art. 105 del D. Lgs 50/2016.

#### **Art. 43 Sostituzione della Ditta aggiudicataria**

Qualora si rendesse necessario ricorrere alla sostituzione della Ditta Aggiudicataria in caso di risoluzione del contratto, il RUP procederà all'aggiudicazione alla Ditta successiva in base all'ordine di graduatoria.

#### **Art. 44 Assicurazioni**

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, deriveranno alla A.C. o a terzi, cose e persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico della O.E.



La O.E. si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti, tossinfezioni e danni che ne derivassero alla utenza, conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali di cibi contaminati, avariati o inadatti per i regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici ed inorganici, forniti dalla O.E.

È a carico della O.E. l'adozione, nell'esecuzione dei servizi di ristorazione oggetto di affidamento, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità di tutto il personale e degli utenti.

Sono da intendersi esclusi i danni derivanti da cause esterne e non dovute alla gestione del servizio.

A tal fine la O.E. assume l'obbligo di dotarsi di adeguata polizza assicurativa RCT /RCO con primaria compagnia di assicurazione consentendo alla A.C. di rivalersi, all'occorrenza, sulla succitata polizza di assicurazione mediante surrogazione nella stessa, alla Ditta: L'Assicurazione dovrà essere prestata, sino a concorrenza di massimali non inferiori a Euro 5.000.000,00 (Euro cinque milioni//00) per sinistro e per un anno assicurativo per la sezione RCT e con un massimale non inferiore a Euro 2.000.000,00 (Euro due milioni//00) per ciascuna persona danneggiata per la sezione della RCO.

La polizza assicurativa dovrà indicare esplicitamente che il Comune di Finale Ligure è "terzo" a tutti gli effetti.

Resta inteso che la O.E. aggiudicataria dovrà comunque risarcire maggiori danni non coperti dalla polizza assicurativa.

La A.C. è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere al personale della O.E. durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compensato e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

A tale riguardo dovrà essere stipulata una polizza R.C.O.

La predetta polizza assicurativa dovrà prevedere anche la copertura assicurativa dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati alla A.C.

Prima di iniziare l'espletamento dei servizi di cui al presente appalto, la O.E. dovrà produrre al Servizio comunale incaricato, le polizze assicurative come sopra richieste.

Tutte le polizze assicurative dovranno riportare la formale rinuncia del beneficiario della preventiva escussione ai sensi dell'Art. 1944 del C.C. nei riguardi della Ditta obbligata e dovranno prevedere il formale impegno dell'assicuratore a pagare la somma garantita entro 60 giorni lavorativi dal ricevimento della richiesta da parte del Comune di Finale ligure.

#### **Art. 45 Ulteriori obblighi a carico della Ditta appaltatrice**

La O.E. deve provvedere all'acquisizione, o alla voltura delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento dei servizi oggetto di affidamento come prescritte dalle vigenti disposizioni di Legge. Tutte le licenze e autorizzazioni saranno richieste, prima dell'avvio del servizio, ai competenti organi della O.E. a sua cura e spese e dovranno essere intestate al Legale rappresentante della O.E.

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara di appalto e alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico della O.E. Nessun compenso è dovuto dal Comune per la formulazione del progetto offerta, i cui contenuti sono soggetti alla normativa vigente in materia di trasparenza e imparzialità dell'azione amministrativa, con autorizzazione dei partecipanti al necessario trattamento delle informazioni da parte della A.C. Sono a carico della Ditta aggiudicataria i costi per la raccolta e rimozione dei rifiuti solidi urbani, così come lo smaltimento dei rifiuti solidi urbani.

#### **Art. 46 Interruzione del servizio, ritardi, scioperi**

I servizi di ristorazione scolastica, del centro estivo e assistenziale a favore di soggetti anziani e disabili in carico al servizio sociale comunale, sono considerati servizio pubblico essenziale ai sensi della vigente normativa Legge 12 giugno 1990 n. 146 e ss.mm.ii. In caso di interruzione del servizio per sciopero del personale dipendente di fa rinvio a quanto previsto in argomento dall'Accordo collettivo nazionale in materia di norme di garanzia del funzionamento dei servizi pubblici essenziali nell'ambito del Comparto Regioni – Autonomie Locali.

Pertanto in caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano determinare una riduzione dei servizi o influire sul normale espletamento, la D.A. dovrà garantire adeguati livelli minimi di espletamento del servizio in ottemperanza alle disposizioni di legge in materia di garanzia di servizi pubblici essenziali, definendo le modalità organizzative adottate con il Comune.

La O.E. concorderà con il proprio personale un codice di autoregolamentazione del diritto di sciopero.

In caso di interruzione totale o parziale, non prevedibile, dell'attività scolastica, il Comune dovrà dare avviso con anticipo di almeno 24 ore. Nell'ipotesi in cui non sia stata data alcuna comunicazione alla Ditta aggiudicataria con anticipo di 24 ore, il Comune riconoscerà alla stessa un equo indennizzo non superiore al 30% della fornitura prevista.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo del Comune e della stessa O.E. A titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione si intendono causa di forza maggiore eventi quali terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria portata, guerra sommosse e disordini civili.

Qualora si verificassero situazioni di emergenza che comportino una interruzione temporanea del servizio e richiedano attuazione di interventi urgenti finalizzati a eliminare o almeno ridurre il rischio di potenziale danno alle persone all'ambiente alle cose, la O.E. si impegna a produrre i pasti giornalieri necessari secondo le caratteristiche definite nel presente CSA utilizzando strutture idonee fino al ristabilirsi delle condizioni ordinarie.

La O.E. non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio di propria decisione unilaterale, anche nel caso siano in atto controversie con la A.C.

La sospensione o il ritardo nella esecuzione delle attività per decisione unilaterale della Ditta aggiudicataria costituisce una inadempienza contrattuale grave tale da motivare la risoluzione del contratto qualora la Ditta non riprenda le attività entro il termine intimato dal Comune mediante diffida. In tale ipotesi restano a carico della Ditta tutti gli oneri e le conseguenze dalla risoluzione del contratto.

#### **Art. 47 Penalità**

In caso di inadempienze nell'esecuzione del contratto la D.A. la A.C. farà pervenire alla Ditta aggiudicataria, per iscritto mediante PEC, regolare contestazione della inadempienza, con le osservazioni rilevate dagli organismi deputati al controllo, comunicando al-

trési eventuali prescrizioni alle quali la Ditta aggiudicataria dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. La O.E. sarà tenuta a fornire entro sette giorni lavorativa dalla data della notifica del provvedimento, giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi della A.C., senza addurre, a giustificazione del proprio operato, circostanze o fatti influenti sul servizio se non preventivamente comunicate per iscritto dall'A.C. Qualora l'esame delle controdeduzioni presentate dall'appaltatore emergano comunque ingiustificate totali o parziali inadempienze e violazioni alle norme contrattuali, la A.C applicherà le seguenti penali:

<b>Fornitura di derrate avariate, in cattivo stato di conservazione e/o con cariche microbiche elevate</b>	<b>Euro 1000,00</b>
<b>Per ciascun prodotto scaduto presente nel refettorio, nelle derrate alimentari</b>	<b>Euro 250,00</b>
<b>Nel caso di ritrovamento di corpi estranei organici e/o inorganici, delle derrate e/o nei pasti.</b>	<b>Euro 250,00</b>
<b>Per utilizzo di derrate contenenti OGM</b>	<b>Euro 250,00</b>
<b>Mancata somministrazione di prodotti biologici, IGP, DOP. previsti e/o di non conformità delle derrate fornite rispetto alle caratteristiche merceologiche senza preventiva autorizzazione da parte della A.C.</b>	<b>Da Euro 150,00 al Euro 500,00</b>
<b>Carenze igieniche riscontrate nei refettori riscontrate dagli organismi di controllo</b>	<b>Euro 500,00</b>
<b>Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti ogni fase del processo di stoccaggio (compreso il rispetto delle temperature), manipolazione, confezionamento, somministrazione e trasporto delle derrate o quanto previsto dalle leggi in materia</b>	<b>Da Euro 1000,00 a Euro 3000,00</b>
<b>Per ogni variazione del menù non preventivamente autorizzata dalla A.C.</b>	<b>Euro 250,00</b>
<b>Per ogni violazione di quanto stabilito nella tabella delle grammature (effettuando la verifica su un numero di 10 pesate della stessa preparazione)</b>	<b>Euro 250,00</b>
<b>In caso di ritardo di oltre 15 minuti nella consegna dei pasti nei refettori (a partire dalla seconda violazione riscontrata)</b>	<b>Euro 250,00</b>
<b>Per mancato rispetto delle temperature di distribuzione rilevate durante il controllo del servizio (a partire dalla seconda violazione riscontrata)</b>	<b>Euro 250,00</b>
<b>Per anomalie delle caratteristiche organolettiche delle singole preparazioni consegnate nei refettori (es. pasti bruciati o stracotti, non sufficientemente cotti, verdure non correttamente pulite) a partire dalla seconda violazione riscontrata</b>	<b>Euro 500,00</b>
<b>Sospensione od interruzione anche parziale del servizio, eccettuati cause di forza maggiore</b>	<b>Da Euro 1000,00 a Euro 2000,00</b>
<b>Per ogni violazione riguardante la pulizia e la sanificazione degli ambienti adibiti a refettorio e alle attrezzature in uso</b>	<b>Euro 300,00</b>
<b>Mancata sostituzione di stoviglie e altro materiale non idoneo per contenere o a contatto di alimenti</b>	<b>Euro 250,00</b>
<b>Per ogni violazione riguardante lo smaltimento dei rifiuti</b>	<b>Euro 300,00</b>
<b>Per ogni mancata somministrazione delle diete speciali o in caso di errore nella elaborazione di dieta speciale</b>	<b>Euro 500,00</b>
<b>Per ogni dipendente addetto mancante rispetto alla dotazione organica prevista nella offerta tecnica</b>	<b>Euro 100,00</b>
<b>In caso di difformità riscontrata del monte ore del personale operatore rispetto a quello previsto nel capitolato e nell'organigramma della offerta tecnica</b>	<b>Euro 300,00</b>
<b>Per mancata sostituzione – entro 5 giorni – del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi, su richiesta della A.C.</b>	<b>Euro 500,00</b>
<b>Per inosservanza di quanto previsto in materia di formazione del personale</b>	<b>Euro 400,00</b>
<b>Per mancata o parziale attuazione delle misure di prevenzione e protezione dei lavoratori</b>	<b>Euro 1000,00</b>
<b>Per non conformità dei prodotti detergenti/sanificanti alle caratteristiche merceologiche o per il non corretto utilizzo dei prodotti detergenti /sanificanti da parte del personale addetto</b>	<b>Euro 250,00</b>
<b>Ogniquale venga negato l'accesso agli incaricati della A.C. o della Commissione mensa o altri soggetti Asl, ad eseguire i controlli</b>	<b>Euro 500,00</b>
<b>Per ogni danneggiamento da parte di addetti di attrezzature e dotazioni dei refettori</b>	<b>Euro 150,00</b>
<b>Per il ritardo nella esecuzione dei lavori eventualmente richiesti dall'A.C. per ogni giorno di ritardo</b>	<b>Euro 100,00</b>
<b>In caso di esecuzione di lavori difformi dal progetto autorizzato dall'A.C.</b>	<b>20% del valore dei lavori non eseguiti</b>
<b>In caso di violazione di utilizzo di veicolo per il trasporto non conforme, per ogni giorno</b>	<b>Euro 100,00</b>
<b>In caso di gestione non conforme al progetto della gestione delle eccedenze per ogni</b>	<b>Euro 150,00</b>

<b>mensilità</b>	
<b>Interruzione o sospensione da due a quattro ore del sistema informatico senza preavviso</b>	<b>Euro 500,00</b>
<b>Perdita di dati utenza della banca dati</b>	<b>Euro 300,00 per ciascuna utenza</b>

#### **Art. 48 Clausola risolutiva espressa**

Le parti convengono che, oltre quanto è previsto dall'Art. 1453 del Codice civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto a tempo indeterminato, ai sensi dell'art. 1456 del C.C. le seguenti fattispecie:

- Apertura di una procedura di fallimento a carico della O.E.;
- Messa in liquidazione o in altri casi di cessazione dell'attività della O.E.;
- Impiego di personale non dipendente dalla O.E.;
- Mancata osservanza del sistema di auto controllo;
- Grave episodio accertato di intossicazione e o di tossinfezione alimentare dovuto ad accertata imperizia della O.E.;
- Grave episodio di errata somministrazione o tossinfezione di una dieta speciale con grave danno per la utenza;
- Interruzione non motivata del servizio;
- Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- Diformità nella realizzazione dei servizi rispetto al progetto indicato in offerta tecnica e accettato dal committente;
- Gravi danni prodotti a locali, impianti e attrezzature di proprietà comunale;
- Destinazione dei locali adibiti a refezione per usi diversi rispetto a quello stabilito dal contratto;
- Mancata osservanza del reg. 852/2004.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune di Finale Ligure in forma PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto da parte della A.C. di richiesta di risarcimento per i danni subiti. La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

Nei sopracitati casi di risoluzione del contratto la A.C. avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi, per il periodo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi a carico della Ditta aggiudicataria il cui contratto è stato risolto. In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.

Alla Ditta aggiudicataria il cui contratto è stato risolto è corrisposto il prezzo contrattuale del servizio fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti della O.E., nonché sulla cauzione senza necessità di diffide o formalità di sorta.

Il Comune di Finale Ligure ha facoltà di risolvere il contratto mediante semplice comunicazione PEC con messa in mora di 15 giorni, senza necessità di ulteriori adempimenti, qualora dovessero emergere a carico della O.E. irregolarità tali da pregiudicare la validità del rapporto contrattuale, in particolare la sopravvenuta incapacità di cui all'Art. 80 del D. Lgs. 50/2016 con particolare riferimento a irregolarità contributive in materia previdenziale, contributiva, assistenziale e assicurativa. Dell'avvenuta risoluzione del contratto è data altresì notizia dall'Ente agli organismi competenti a riceverla.

#### **Art. 49 Risoluzione per inadempimento**

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

Allo scadere di detto termine il contratto si intende risolto di diritto. Inoltre alla risoluzione contrattuale si procederà qualora la O.E. si renda colpevole di frode, di grave negligenza, di gravi e/o reiterate inadempienze, o qualora la stessa contravvenga reiteratamente agli obblighi e condizioni stabiliti a suo carico dal presente CSA ovvero qualora siano state riscontrate irregolarità non tempestivamente sanate che abbiano causato disservizio per la A.C. stessa, ovvero vi sia stato inadempimento della stessa O.E. nell'espletamento del servizio mediante assicurazione in partecipazione e cessione anche parziale del contratto. Si procederà alla risoluzione del contratto quando il totale delle penali irrogate supera il 10% dell'importo totale del contratto come previsto dal precedente art. 4 del presente capitolato.

Il Comune procederà all'incameramento della cauzione definitiva, salvo il diritto di risarcimento di tutti i danni arrecati eventualmente per inadempimenti o disservizi, compresa l'eventuale esecuzione in danno.

#### **Art. 50 Controversie e Foro competente**

Le controversie relative al presente affidamento devono essere risolte con spirito di reciproca comprensione.

Per qualsiasi controversia dovesse insorgere tra il Comune di Finale Ligure e la Ditta appaltatrice in ordine al presente capitolato sarà competente il Foro di Savona.

### **TITOLO V NORME FINALI**

#### **Art. 51 Adempimenti in ordine ai regolamenti CE**

L'O.E. si impegna a promuovere e agevolare le eventuali e necessarie iniziative per l'ottenimento, in favore del Comune di Finale Ligure, dei benefici di cui al Regolamento CE n. 2017/39 del 3 novembre 2016 e reg Ce 2707/00, modificato dal Reg. CE 816/04,

riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche, fornendo i documenti necessari per l'applicazione del suddetto regolamento CE.

#### **Art. 52 Costanza di requisiti e condizioni**

1. L'O.E. deve conservare per l'intero periodo contrattuale i requisiti e le condizioni che hanno comportato l'ammissione alla gara e l'attribuzione dei vari punteggi.

#### **Art. 53 Rapporto con i Servizi Comunali**

L'O.E. opererà in stretta collaborazione con i competenti Servizi comunali afferenti alla Area 1 – Servizi al cittadino – pubblica istruzione – servizi sociali garantendo la partecipazione del Direttore-responsabile ad apposite riunioni volte all'esame congiunto delle problematiche generali o specifiche emergenti dalla gestione e svolgimento del servizio.

La predisposizione di momenti di verifica è curata, per competenza, da ciascuno dei competenti Servizi comunali sopra menzionati, secondo tempi, modalità organizzative e di raccolta dati, produzione di documenti che si riterranno più idonei ed opportuni.

Fermo restando quanto la Ditta ha presentato in offerta relativamente alle migliori, assumendone impegno di farla diventare parte integrante del presente disciplinare, attraverso la relativa sottoscrizione, la stessa dovrà collaborare con il Comune di Finale Ligure e le Istituzioni scolastiche nell'ambito di progetti o iniziative di educazione alimentare rivolte alla popolazione e/o alle scuole, di valorizzazione dei prodotti agricoli provenienti da filiera corta, di informazione sui prodotti del commercio equo e solidale in ottemperanza alle disposizioni regionali in materia. Dell'eventuali sponsorizzazioni concesse il Comune di Finale Ligure si impegna a darne adeguata pubblicizzazione. Dettagli meramente operativi sull'organizzazione del servizio, non contemplati dal presente capitolato, potranno essere concordati e formalizzati per via di corrispondenza fra il Comune interessato e la Ditta, senza che ciò comporti alterazioni ai rapporti contrattuali come fissati in sede di affidamento del servizio di cui trattasi.

#### **Art. 54 Clausola interpretativa**

Le indicazioni e le prescrizioni del presente Capitolato non possono essere interpretate nel senso che sia escluso dagli obblighi della Ditta ciò che non è esplicitamente espresso e che pure è necessario per la compiutezza del servizio oggetto del presente affidamento.

#### **Art.55 Clausola di inscindibilità**

Tutte le clausole contenute nel presente capitolato sono correlative e consequenziali tra di loro, siccome formanti un unico ed inscindibile contesto.

#### **Art. 56 Domicilio eletto**

Per ogni effetto di legge l'O.E. elegge domicilio presso il Comune di Finale Ligure.

#### **Art. 57 Trattamento dei dati personali**

Ai sensi e per gli effetti di quanto disposto dal D. Lgs. n. 196/2003, si avvisa che i dati raccolti nel corso della procedura di espletamento della gara e di stipulazione del contratto saranno trattati ai soli fini previsti dalla normativa di settore, dalla normativa in materia di semplificazione amministrativa ovvero in caso di richiesta di accesso agli atti o di ricorso all'autorità giudiziaria.

L'O.E. si impegna a custodire e a non diffondere eventuali informazioni inerenti agli utenti, l'Autorità scolastica e le Amministrazioni comunali di cui possa venire a conoscenza o in possesso, secondo le regole previste dal D. Lgs.196/2003 e s.m.i. e novellate disposizioni di cui al regolamento UE 2016/679.

A tal fine l'O.E. si impegna a trasmettere entro l'avvio del servizio ai competenti Servizi comunali il nominativo del Responsabile per il trattamento dei dati personali individuato al fine di garantire il rispetto della suddetta normativa.

#### **Art .58 Disposizioni finali e di rinvio – Protocollo di legalità**

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia ed in generale a tutti gli atti e prescrizioni che siano emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma, nella materia oggetto del presente affidamento.

La O.E. assume impegno all'osservanza dello scrupoloso rispetto delle prescrizioni di cautela dettate dalla normativa antimafia vigente in materia, nonché ad incrementare le misure di contrasto ai tentativi di infiltrazione mafiosa nelle procedure di affidamento ed esecuzione dei lavori, servizi e forniture come discendono dallo specifico e vigente protocollo per lo sviluppo della legalità e trasparenza degli appalti pubblici all'uopo sottoscritto dal Comune di Finale Ligure.

a O.E. è tenuta all'applicazione delle disposizioni sul rispetto della legge 8 novembre 2013 n. 128 (art.4) concernente il divieto di fumo, come modificata dal Decreto legislativo n. 6 del 2016 e dalla Circolare del Ministero della Salute del 4 febbraio 2016.