

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
 PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA E PER LA SCUOLA PRIMARIA E SERVIZI ACCESSORI
 ANNI SCOLASTICI 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021
 PROGETTO UNICO ESECUTIVO E CAPITOLATO PRESTAZIONALE
 (Art. 23 del D. Lgs. n. 50/2013)**

RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA	2
Articolo 1 - OGGETTO.....	2
Articolo 2 - DURATA DELL'APPALTO E IMPORTO POSTO A BASE DI GARA.....	2
Articolo 3 - INDICAZIONI GENERALI.....	2
Articolo 4 - MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO.....	3
Articolo 6 - CARATTERISTICHE TECNICO- MERCEOLOGICHE.....	4
Articolo 7 – PRODOTTI BIOLOGICI E DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE.....	7
Articolo 8 - IGIENE DELLA PRODUZIONE.....	7
Articolo 9 - TERMINI E LUOGO DELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO.....	12
Articolo 10 - PERSONALE.....	13
Articolo 11 - CONTROLLI.....	14
Articolo 12 – LOCALI E IMPIANTI.....	15
Articolo 13 - ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE.....	16
Articolo 14 - PRESTAZIONI AGGIUNTIVE OBBLIGATORIE.....	16
Articolo 15 – PRESTAZIONI AGGIUNTIVE EVENTUALI.....	17
Articolo 16 – CARTA DEI SERVIZI.....	17
L'I.A. si impegna a redigere, su richiesta del Comune, una carta dei servizi o un documento analogo, che contenga gli standard di qualità dei servizi erogati sulla base del presente documento.....	17
Articolo 17 – CALCOLO DELLA SPESA E PROSPETTO ECONOMICO	17
Articolo 18 - MODALITÀ DI PAGAMENTO.....	18
Articolo 19 – MODALITÀ DI SCELTA DEL CONTRAENTE E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.....	19
Articolo 20 – SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE ALLA GARA.....	19
Articolo 21 - FINANZIAMENTO.....	19
Articolo 24 - RAPPORTI CON TERZI.....	24
Articolo 25 - STIPULA DEL CONTRATTO E SUA DURATA.....	24
Articolo 26 – GARANZIA PROVVISORIA E DEFINITIVA.....	24
Articolo 27 - DANNI E PENALITÀ.....	25
Articolo 28 - ASSICURAZIONE.....	26
Articolo 29 - OBBLIGHI DELLA DITTA E OSSERVANZA DELLE CONDIZIONI DEL C.C.N.L.....	26
Articolo 30 - SUBAPPALTO E DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO.....	27
Articolo 31 - NORMATIVA DI PREVENZIONE, SICUREZZA ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO	27
Articolo 32 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA	29
Articolo 33 - SPESE CONTRATTUALI.....	30
Articolo 34 - RIFERIMENTO AD ALTRE NORME.....	30
Articolo 35 - DOMICILIO LEGALE, FORO DI COMPETENZA.....	30
Articolo 36 - LEGGE 12/03/1999, N. 68.....	30
Articolo 37 - TUTELA DEI DATI PERSONALI.....	30

RELAZIONE TECNICA ILLUSTRATIVA

Articolo 1 - OGGETTO

Il presente documento ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica per la scuola dell'infanzia e per la scuola primaria del Comune di Bergeggi (di seguito chiamato Comune) e il servizio di accompagnamento alunni sullo scuolabus e alle fermate dello scuolabus, per gli anni scolastici 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 ad impresa di ristorazione collettiva.

L'impresa aggiudicataria (di seguito chiamata I.A.) si impegna ad iniziare il servizio, per ciascun anno scolastico, con l'inizio delle lezioni scolastiche (indicativamente seconda metà di settembre) ed a terminarlo con la fine delle stesse (indicativamente seconda metà di giugno per la scuola primaria e 30 giugno per la scuola dell'infanzia).

Articolo 2 - DURATA DELL'APPALTO E IMPORTO POSTO A BASE DI GARA

Il presente appalto avrà la durata di tre anni scolastici a partire dall'inizio delle lezioni dell'anno scolastico 2018/2019, ed avrà scadenza con la fine dell'anno scolastico 2020/2021 (indicativamente seconda metà di giugno 2020 per la scuola primaria, 30 giugno 2021 per la scuola dell'infanzia).

Qualora allo scadere del termine naturale previsto dal contratto l'Amministrazione comunale non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'I.A. sarà tenuta a continuarlo agli stessi patti e condizioni nelle more dell'affidamento del servizio medesimo, fino ad un massimo di tre mesi.

E' consentito il rinnovo del contratto, al termine del triennio, per ulteriori tre anni scolastici.

Il valore complessivo presunto a base di gara per l'intera durata dell'appalto ammonta a euro 163.323,68 (centosessantatrecentoventitre/68) IVA esclusa, di cui:

- ✓ euro 162.123,68 soggetti a ribasso di cui euro 157.320,00 relativi al servizio ristorazione ed euro 4.803,68 relativi al servizio di accompagnamento alunni sullo scuolabus;
- ✓ euro 1.200,00 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

Articolo 3 - INDICAZIONI GENERALI

L'I.A. si impegna, per il periodo di cui all'articolo 2, alla preparazione ed alla distribuzione dei pasti agli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria.

I pasti dovranno essere preparati nello stesso giorno in cui vengono distribuiti.

I pasti saranno confezionati presso la cucina centralizzata del polo scolastico ubicato in Bergeggi, via Bruxea, n. 1, p.t.

I pasti degli alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria verranno distribuiti e consumati nelle apposite sale mensa all'uopo predisposte dall'Amministrazione comunale (vedansi stralci planimetrie allegate sub. lett. a) e b)).

Nel caso in cui eventi impreveduti richiedano lo spostamento dei locali di cui ai commi precedenti in altri, definitivi, o provvisori e non ricorrano le ipotesi di risoluzione automatica del contratto di cui al successivo art. 26, l'I.A. si impegna a proseguire il servizio alle stesse condizioni previste nel capitolato purché i maggiori costi complessivi non superino il 10% del valore del contratto. In caso contrario si riconoscerà un aumento del corrispettivo proporzionale all'aumento dei costi.

L'I.A. provvederà inoltre:

- all'acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo utilizzati per la produzione dei pasti;

- all'acquisto, stoccaggio e corretta conservazione di detersivi, detergenti ed utensili utilizzati per la pulizia e la sanificazione delle superfici e dei locali e il lavaggio di pavimenti, stoviglie, elettrodomestici;
- all'allestimento dei tavoli presenti nelle sale mensa;
- allo sbarazzo, alla pulizia e alla sanificazione dei tavoli, degli utensili e delle attrezzature;
- al riordino ed alla sanificazione giornaliera delle sale mensa, compreso il lavaggio quotidiano dei pavimenti ed alla pulizia dei bagni adiacenti alla sala mensa della scuola primaria tre volte alla settimana;
- alla gestione dei rifiuti;
- alla pulizia straordinaria della cucina, delle sale mensa e dei servizi igienici adiacenti alla sala mensa della scuola primaria, obbligatoriamente prima dell'inizio di ciascun anno scolastico;

Il trasporto dei pasti presso le sale mensa dovrà avvenire mediante l'utilizzo di appositi contenitori isotermitici chiusi a norma "ISO-TAP" per bacinelle Gastro-norm, idonei a mantenere la temperatura degli alimenti ed a garantire il rispetto delle norme igienico-sanitarie.

A tale proposito l'I.A. dovrà attenersi alle disposizioni presenti e future impartite dal Comune e/o dal servizio di Igiene Pubblica della A.S.L. n. 2 "Savonese".

I predetti contenitori saranno forniti, a proprie spese, dalla stessa I.A..

Articolo 4 - MODALITÀ DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

L'utenza è composta da alunni della scuola dell'infanzia e della scuola primaria, docenti, educatori ed eventuale personale scolastico ausiliario.

Il servizio di ristorazione dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico, secondo quanto previsto dai competenti organi scolastici.

Si stima che il numero di pasti complessivi presunti per ogni anno scolastico ammonti a circa n. 6.900.

Tale dato ha valore puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo alcuno per il Comune.

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al committente, il Comune si riserva la possibilità di affidare a mezzo trattativa privata o mediante procedura negoziata ed in coerenza con il piano di distribuzione, eventuali ulteriori prestazioni nell'ambito descritto.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio ed orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'I.A.

Il dato relativo al numero delle presenze giornaliere effettive verrà precisato ogni giorno dal personale delle singole scuole entro le ore 9:00. Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente forniti alle scuole.

L'I.A. è tenuta a comunicare mensilmente all'ufficio scuola il numero dei pasti effettivamente forniti per ciascuna scuola.

I pasti saranno confezionati attenendosi scrupolosamente al menù ed alle grammature previste dalle tabelle dietetiche qualitative e quantitative allegate sub. lettera c) e d).

I pasti proposti giornalmente dovranno essere preparati nel giorno stesso in cui è prevista la distribuzione e dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nel citato menù; non potranno essere precotti ed è comunque vietata ogni forma di riciclo.

Eventuali modifiche al menù saranno concordate congiuntamente con gli uffici del Settore Amministrativo e Socio-Assistenziale, il medico scolastico e l'I.A.

L'I.A. dovrà essere disponibile a preparare menù speciali e/o alternativi per patologie particolari, intolleranze alimentari o per motivi etnici senza alcun aggravio di costi a carico del Comune.

Tali menù saranno predisposti dal dietista dell'I.A. e comunicati al medico scolastico per la convalida.

È consentita eccezionalmente una variazione al menù giornaliero, previo accordo con l'ufficio scuola, in caso di guasti agli impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto, interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni di energia, avaria delle strutture di conservazione di prodotti deperibili, ecc..

In caso di sciopero o per altre ragioni che comportino la sospensione delle lezioni o delle attività, la ditta verrà avvisata con congruo anticipo senza poter accampare diritto ad alcun compenso o indennizzo.

In caso di sciopero dell'I.A. la stessa dovrà avvertire l'Amministrazione Comunale con 48 ore di anticipo e conserverà la facoltà di servire un pasto freddo alternativo di adeguata composizione (la comunicazione dovrà essere scritta).

In caso di sciopero del personale addetto alla distribuzione – e comunque ogni qual volta il Comune ne faccia richiesta – l'I.A. si impegna alla fornitura di cestini (cibi freddi) di uguale valore a quello dei pasti.

Nel caso di interruzione del servizio per altri motivi, il Comune, si riserva il diritto alla richiesta dei danni subiti e l'applicazione delle sanzioni previste.

L'I.A. collabora con il Comitato Mensa composto dai genitori degli alunni utenti del servizio ristorazione scolastica secondo i criteri di funzionamento a suo tempo adottati ed allegati al presente capitolato.

Articolo 5 - STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente documento e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi.

L'I.A. può presentare in sede di offerta proposte migliorative conformemente a quanto indicato nel presente Progetto Esecutivo.

Articolo 6 - CARATTERISTICHE TECNICO- MERCEOLOGICHE

Il pasto normale sarà composto da un primo, un secondo piatto, contorno e pane fresco locale, frutta e dovrà essere confezionato con derrate di prima scelta e igienicamente ineccepibili, secondo il menù e le grammature allegate.

Per i pasti non potranno essere utilizzati generi precotti o surgelati od organismi geneticamente modificati.

Per i surgelati fanno eccezione all'esplicito divieto di utilizzazione le verdure ed il pesce. I surgelati di pesce si intendono in porzioni singole, mentre per tutti dovrà essere assicurato il pieno rispetto della catena del freddo, con divieto di scongelamento e ricongelamento.

Il pane dovrà essere sempre di prima cottura, confezionato con farina di grano tenero del tipo "0" e privo di grassi aggiunti. Dovrà essere fresco, ma dovrà essere completamente raffreddato al momento della consegna. I panini dovranno essere di pane non di lusso, potranno essere di pezzatura da gr. 50 o da gr. 100 confezionati individualmente.

Il formaggio grana dovrà essere conforme a quanto previsto dall'art. 1 del D.P.R. 30/10/1955 n. 1269 e s. m.;

Il latte dovrà essere parzialmente scremato a lunga conservazione in confezione da ½ litro e da 1 litro. Le confezioni aperte dovranno essere utilizzate entro la giornata di apertura.

Il burro dovrà essere di pura panna fine centrifugata.

La fontina dovrà essere conforme a quanto previsto dal D.P.R. 30/10/1955, n. 1269 riguardo a caratteristiche merceologiche e zone di produzione formaggi.

Le mozzarelle fiordilatte dovranno essere fornite in buste da 125 grammi senza conservanti oppure in bocconcini per facile distribuzione. Le mozzarelle dovranno essere conservate nel liquido di governo fino al momento della distribuzione.

I formaggi freschi del tipo: caciotta – stracchino – casatella – groviera tipo svizzero, dovranno essere in forme o confezioni integre. Le confezioni aperte dovranno essere utilizzate completamente il giorno stesso dell'apertura.

Eventuali porzioni di groviera potranno essere conservate sotto pellicola indicando il giorno dell'arrivo nel deposito della cucina.

Il prosciutto crudo dovrà essere del tipo dolce e dovrà possedere le caratteristiche qualitative previste dalla L. n. 26 del 13.02.1990, dal D.P.R. n. 83 del 03.01.1978, D.M. 09.10.1978, D.M. 04.08.86.

Il prosciutto cotto deve essere senza aggiunta di polifosfati, lattosio e glutine. Le confezioni aperte non potranno essere conservate oltre il giorno della loro apertura.

La pasta dovrà essere di semola di grano duro, rispettare le prescrizioni dell'art. 6 del D.P.R. 09/02/2001, n. 187, e possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: aspetto uniforme ed asciutto, buona resistenza alla pressione delle dita con frattura traslucida e vitrea all'atto della rottura, buona resistenza alla cottura per almeno 30 minuti a 65° per il prodotto cotto e sgocciolato, dopo la quale dovrà presentarsi integra e "al dente" con aspetto appena lattiginoso dell'acqua di cottura e minimo deposito nel fondo. Dovrà avere, inoltre, buon sapore e odore ed assoluta assenza di coloranti, semolati e sfarinati che non siano di grano duro tipo "0" o di produzione straniera e non dovrà avere odore e sapore di rancido, di muffa o comunque sgradevole anche se palese dopo la cottura.

L'olio da fornire dovrà essere quello "extra vergine di oliva" come è definito nella Legge 13/11/1960 n. 1407. Dovrà essere purissimo e risultare adatto ad una buona e sana alimentazione umana.

Il pesce dovrà essere congelato in pezzi singoli, opportunamente glassati, non dovrà mostrare segni di scongelamento né presentare pezzi rotti.

Nei documenti commerciali dovrà comparire il nome in latino del pesce fornito. Il pesce congelato dovrà essere conservato negli imballaggi originali fino al momento dell'utilizzo. Il pesce congelato deve essere utilizzato nella giornata stessa dello scongelamento.

Le vongole dovranno essere congelate nel loro liquido di cottura. Conservate in confezioni integre che dovranno essere utilizzate entro il giorno della loro apertura. Le vongole dovranno provenire da stabilimenti siti nella C.E. ed autorizzati secondo la normativa comunitaria. I gamberetti dovranno aver subito un trattamento termico ed essere congelati singolarmente (esclusi pani) inoltre dovranno essere conservati nell'imballaggio originale fino al momento dell'utilizzo.

Le verdure congelate dovranno pervenire in confezioni di peso compreso tra 1 Kg. e 2,5 Kg.

Saranno utilizzate solo confezioni integre che non mostrino segni di scongelamento. Le confezioni avviate allo scongelamento dovranno essere utilizzate non oltre il giorno dell'avvenuto scongelamento. Le verdure dovranno corrispondere a quelle indicate sul menù.

La verdura ed il pesce dovranno avere le caratteristiche conformi al Decreto Legislativo. n. 110 del 27/01/1992.

Le carni di pollo dovranno essere fresche nei tagli petto intero, fusello e coscia con anca. Dovranno provenire da stabilimenti autorizzati a norma di legge, regolarmente sistemati in casse che garantiscano l'igienicità del prodotto, dovranno altresì essere di 1^ scelta, quindi privi di macchie emorragiche, velature o quanto altro ne pregiudichi la qualità. I petti dovranno essere privi di pelle e serviti senza forcilla. Il tacchino è inteso solo nel taglio fesa che potrà essere sia di maschio che di femmina. Conservato in confezioni singole sottovuoto etichettate a norma del Decreto L.vo n. 109/1992 e prodotto in stabilimento autorizzato a norma di legge, dovrà inoltre essere di prima scelta e composto da un unico pezzo. I pezzi devono pervenire da stabilimenti C.E..

Quando nel menù è previsto il pollo, ai bambini della scuola dell'infanzia e primaria dovrà essere fornita la coscia, con le medesime grammature stabilite per la carne.

Le uova intere dovranno essere solo pastorizzate secondo la vigente normativa.

Le carni fornite dovranno provenire da stabilimenti autorizzati a norma del Decreto Lgs. n. 267/2003, appartenere a bovini e a suini, di prima qualità, cioè di animali in perfetto stato di nutrizione e di ingrassamento ed allevati esclusivamente per la mattazione.

La carne dovrà essere, in ottimo stato di conservazione e priva di qualsiasi odore sgradevole, con tutti i requisiti sopra indicati, di colore rosso vivo per i vitelli e di colore rosa intenso per i suini, priva di ossa, di consistenza soda, pastosa e di grana fine, dovrà presentare consistenza soda e in giusta quantità, non congelata né scongelata, frollata Ph < 5,9, priva di qualsiasi alterazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica, non deve aver subito nessun trattamento conservativo, salvo la refrigerazione, né altro trattamento fisico e chimico atto a migliorare l'aspetto e la conservabilità, né aver subito processi di intenerimento.

I pezzi anatomici bovini dovranno essere conservati in confezioni singole sottovuoto a norma del Decreto L.vo n. 109/1992. L'eventuale conservazione di pezzi tolti dalle confezioni originali deve prevedere il mantenimento dell'etichetta di origine fino al completo utilizzo.

Le carni suine dovranno essere conservate in maniera da evitare il ristagno di sierosità e dovranno mostrare una giusta quantità di grasso di copertura. Sono escluse carni DRD.

Per la carne da brodo saranno usati i quarti anteriori di vitellone nostrale nei seguenti tagli: spicchio di petto, scoperchiatura, costoline, muscolo. Ossi per brodo: confezionati a parte.

La carne di bovino deve essere nei tagli più adatti alle seguenti preparazioni:

- ~ scaloppina: rosetta o groppa;
- ~ brasato: girello – bicchiere o contro girello;
- ~ polpette e hamburger: magro di prima scelta. Le carni macinate dovranno essere preparate presso la cucina della mensa il giorno stesso del loro utilizzo. È proibito l'uso di ritagli residui per la preparazione del macinato. Per le carni macinate destinate alla preparazione di hamburger, polpette o polpettoni i rapporti tra magro, grasso e collagene dovranno essere quelli più favorevoli secondo la definizione di legge.

La carne dovrà corrispondere alle caratteristiche qualitative sopra indicate e dovrà essere accompagnata da una bolletta dalla quale dovrà risultare il controllo quantitativo e la dichiarazione di ricevuta da parte degli incaricati.

La frutta (mele, pere, banane, kiwi, arance, mandarini, susine, prugne, albicocche e pesche) dovrà possedere le qualità di cui al Decreto Lgs. 10/12/2002 n. 306, e cioè, classificata come "prima" e corrispondere a prodotti di buona qualità, commercialmente esenti da difetti e di presentazione accurata. La frutta dovrà essere della calibratura richiesta, omogenea per origine, qualità e grado di maturazione, esente da umidità esterna anormale, da odori e sapori estranei. Gli agrumi non dovranno aver subito trattamenti atti a favorirne la conservazione.

La frutta, prima di essere servita, ad eccezione degli agrumi e delle banane, dovrà essere tenuta a bagno con bicarbonato per almeno 30 minuti e sciacquata tre volte ed asciugata.

Gli ortaggi e le verdure dovranno essere giustamente maturi, sani, esenti da muffe, insetti o altri parassiti vegetali o animali, non presentare tracce di concimi chimici o vegetali, né eccessivi residui di terra o di umidità esterna; dovranno essere confezionati secondo le consuetudini del mercato locale.

Frutta, verdura e ortaggi dovranno essere in confezioni catering, accompagnati da una bolletta di consegna dalla quale dovrà risultare il controllo quantitativo e la dichiarazione di ricevuta da parte degli incaricati.

Le patate dovranno essere di pezzatura uniforme, giustamente stagionata, ma di annata, prive di difetti, alterazioni o malattie quali l'inverdimento, la germinazione, il congelamento, la cancrena umida o secca; non essere bagnate, né terrose, né lesionate.

I legumi secchi dovranno essere sani, integri, non infestati da parassiti animali o vegetali, provenire dall'ultimo raccolto in commercio, e dovranno essere accompagnati da una bolletta dalla quale dovrà risultare un controllo qualitativo e la dichiarazione di ricevuta da parte degli incaricati.

Dei prodotti proposti dovrà essere indicato il peso netto ed altre eventuali caratteristiche tecnico merceologiche, alle quali la ditta appaltatrice dovrà attenersi in tutto il corso della fornitura.

Aromi e spezie, ad eccezione dei dadi per brodo e prodotti similari contenenti glutammato di sodio, possono essere usati quando la preparazione dei piatti lo richiede. Il sale grosso o fine dovrà essere di tipo iodato.

Scatolame: è previsto solo il tonno che dovrà essere conservato sott'olio. Saranno servite scatolette monoporzione aperte al momento dell'utilizzo. Sono accettate solo scatolette prodotte nella C.E. da stabilimenti autorizzati a norma C.E..

Modalità di consegna delle merci e delle derrate alimentari dovranno corrispondere a quanto previsto dalla legge e dovranno essere svolte con la seguente frequenza:

- Frutta e verdura: non meno di due volte la settimana – entro le ore 10:30;
- Carne: non meno di una volta la settimana per tipologia e secondo le esigenze.

Dei prodotti proposti dovrà essere indicato il peso netto e le altre eventuali caratteristiche tecnico-merceologiche, alle quali la ditta appaltatrice dovrà attenersi in tutto il corso della fornitura.

Articolo 7 – PRODOTTI BIOLOGICI E DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

Nel menù settimanale dovranno essere introdotti alcuni prodotti biologici, scelti tra quelli indicati dal dietista dell'I.A., ed indicati in sede di gara.

Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CEE n. 834/2007, e del corrispondente regolamento di attuazione n. 889/2008 e successive modifiche e aggiornamenti.

Ogni settimana, all'interno del menù, **dovranno** essere inseriti almeno **tre** prodotti biologici.

Tutti i prodotti biologici utilizzati dovranno essere all'origine in confezioni sigillate, non manomissibili, munite di apposita etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia.

Sarà data preferenza a quelli confezionati e facilmente identificabili come biologici (ad esempio yogurt, pasta e passata di pomodoro, succhi di frutta, ecc.).

Questi prodotti, in ogni caso, dovranno essere individuati e riconcordati, prima dell'inizio di ogni anno scolastico, con l'Amministrazione Comunale che si riserva la più ampia discrezionalità in materia.

Due volte al mese come frutta dovrà essere somministrata la banana, proveniente dal commercio equo e solidale senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione comunale. In base alla L.R. n. 32/2007 il prodotto richiesto è obbligatorio, non sostituibile e deve essere individuabile ai sensi dell'articolo 4 della medesima legge regionale.

Potrà essere in ogni momento richiesta documentazione idonea a dimostrare che si utilizzano i prodotti biologici e del commercio equo e solidale indicati e che gli stessi sono conformi alla normativa vigente.

Articolo 8 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

Caratteristiche delle derrate alimentari.

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, ed alle Tabelle Dietetiche (allegato d).

Le derrate alimentari utilizzate per il Comune presenti nei frigoriferi e nel deposito, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle Tabelle Dietetiche.

Prima dell'avvio del servizio, l'I.A. deve inviare al Settore Amministrativo e Socio - Assistenziale l'elenco delle derrate alimentari e bevande utilizzate, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende

fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc., a fronte ed in rispondenza dei quali gli alimenti vengono accettati.

L'I.A. deve conservare tale elenco. Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la ristesa dell'elenco completo. Ogni stesura deve essere inviata al Comune per l'approvazione e deve riportare la data e la firma del responsabile della procedura.

Etichettatura delle derrate alimentari.

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana, o con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Garanzie di qualità.

L'I.A. deve acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle Dietetiche.

Igiene della produzione.

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

L'I.A. deve produrre e consegnare in copia al Comune entro 60 giorni dall'avvio del servizio il proprio Manuale di Autocontrollo Igienico che si impegna a rispettare in ogni struttura produttiva.

Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche che l'I.A. si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva.

Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia al Comune.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni incrociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali 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.

L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni eventuale operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori "Gastro-norm".

I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.

L'alloggiamento del cibo eventualmente porzionato nelle "Gastro-norm", quali 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.

Conservazione delle derrate.

I frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico del frigorifero deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

Gli imballi ed i contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra.

I prodotti edibili sfusi, sia freschi che secchi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nel magazzino che nel frigorifero.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole ed i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6°.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. È vietato l'uso di recipienti di alluminio non "passivato".

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

Riciclo.

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati e consumati in giornata.

Manipolazione cottura.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale ed essere eseguite secondo il Manuale aziendale di Autocontrollo igienico.

Preparazione piatti freddi.

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 10° C in conformità all'articolo 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.

Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 4° ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo e opportunamente refrigerata tra 0 e 2° C;
- la carne trita, direttamente tritata presso la cucina, deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le eventuali operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

Pentolame per la cottura.

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati pentolami in acciaio inox o vetro pirex. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

I ragù ed i sughi devono essere cotti in brasiero.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in pentole in acciaio inox a norma di legge.

Condimenti.

Le paste asciutte devono essere condite con olio extra vergine. Il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) deve essere aggiunto unicamente al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio grana di qualità.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva, come definito nella Legge 13/11/1960 n. 1407.

Diete speciali.

L'I.A. si impegna a preparare diete speciali per comprovate situazioni patologiche (celiachia, intolleranze, ecc.), e per esigenze etiche ed etnico-religiose.

Gli utenti che richiedono la preparazione di una dieta speciale a causa di situazioni patologiche devono presentare un'adeguata certificazione medica ai competenti uffici comunali.

Gli utenti che richiedono una dieta speciale per esigenze etiche ed etico-religiose dovranno presentare una specifica richiesta ai competenti uffici comunali.

L'I.A. individua il regime dietetico personalizzato necessario con la collaborazione di un dietista, tenendo conto delle alternative individuate dal Comune, lo invia al Comune per l'approvazione e successivamente stabilisce l'introduzione e l'avvio del servizio relativo, consegnando agli utenti interessati copia del menù personalizzato.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox o acciaio "passivato" a norma di legge in monoporzione. Non sono accettate vaschette di alluminio diverso da quello "passivato", di plastica o altro tipo di contenitore termico.

Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

I pasti delle diete di transizione (diete in bianco) vengono direttamente ordinati dalla scuola e non richiedono l'approvazione degli uffici comunali. Tali diete possono essere richieste in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di 5 giorni consecutivi

Contenitori.

Le attrezzature per il trasporto e la conservazione devono essere conformi al D.P.R. 327/1980 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R..

In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo.

I contenitori eventualmente utilizzati devono essere "Gastro-norm" in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge. Le "Gastro-norm" in acciaio inox eventualmente impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario.

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Il pasto caldo deve arrivare alle sedi di ristorazione in condizioni sensoriali ottimali.

I contenitori termici devono essere in grado di mantenere il pasto caldo ad una temperatura superiore o uguale a 65°C ed il pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a 10°C.

Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione.

I pasti sono distribuiti da personale dell'I.A. nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- 1 - lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
- 2 - indossare camice e copricapo di colore chiaro, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- 3 - esibire il cartellino di riconoscimento;
- 4 - imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche, piatti;
- 5 - all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- 6 - procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- 7 - la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
- 8 - non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- 9 - distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
- 10 - aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura
- 11 - per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati, preferibilmente in acciaio inox;
- 12 - la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- 13 - il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto;
- 14 - eseguire la sparcchiatura con appositi carrelli adibiti allo scopo;
- 15 - eseguire il rigoverno e la sanificazione dei tavoli di ristorazione, dei pavimenti, e dei locali accessori.

Per la scuola dell'infanzia e per la prima classe della scuola primaria, è richiesto il taglio della carne e la sbucciatura della frutta.

Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi chiusi a chiave ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato. Copia delle chiavi deve essere conservata presso la sede di ristorazione.

Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato come piano di appoggio.

Disposizioni igienico-sanitarie.

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa comunque riferimento alla Legge n. 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche ed integrazioni, ai D. Lgs. n. 193 del 06/11/2007, al Regolamento CE 852/04, nonché a quanto previsto dal regolamento comunale di igiene ed a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Personale addetto al lavaggio e alla pulizia.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti. Sono da preferire prodotti ecocompatibili.

L'I.A. deve predisporre un piano di sanificazione presso il centro di cottura e tenere un registro comprovante il rispetto di tale piano.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia devono essere tassativamente quelli che l'I.A. ha indicato in fase di offerta ed accettati dal Comune.

È compito del personale dell'I.A. addetto allo scodellamento dei pasti provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo, pulizia e sanificazione dei tavoli, degli utensili e delle attrezzature utilizzate per il servizio, al rigoverno, pulizia e sanificazione dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione (sale mensa, cucina dismessa, e locali accessori/servizi igienici).

Modalità di utilizzo dei prodotti di detersione.

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Divieti.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari, in appositi imballi ai sensi della normativa vigente.

La singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza; non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvitarlo dopo l'impiego.

Le schede relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso la cucina e – a richiesta – prodotte in fotocopia agli uffici del Settore amministrativo e socio-assistenziale.

Rifiuti.

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti. Lo smaltimento deve avvenire secondo le modalità previste dal Comune (raccolta differenziata vetro/plastica/carta, ecc.).

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta. Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali della cucina.

Detti contenitori dovranno essere conferiti direttamente nei cassonetti sulla pubblica via.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal desoleatore verranno trattate come rifiuti speciali oppure come materie prime e seconde in conformità alle normative vigenti.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

L'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. il riciclaggio del materiale a perdere.

Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchi.

Servizi igienici.

I servizi igienici ed i locali accessori annessi alla cucina devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.

La pulizia di tali servizi igienici è a carico dell'I.A..

I servizi igienici annessi alla sala mensa della scuola primaria devono essere puliti e sanificati tre volte alla settimana; rientra nel servizio la fornitura del materiale necessario per la pulizia e la disinfezione.

L'I.A. non deve provvedere, con riguardo ai servizi igienici annessi alla sala mensa della scuola primaria, alla fornitura di asciugamani a perdere, carta igienica, erogatori di sapone liquido, dispenser per asciugamani a perdere e sapone liquido per mani detergente e disinfettante.

Articolo 9 - TERMINI E LUOGO DELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L'I.A. dovrà predisporre la cottura e la confezione dei pasti nei giorni e negli orari concordati, presso la cucina centralizzata della Scuola Primaria in via Bruxea, n. 1 e provvederà alla somministrazione dei predetti pasti nelle apposite sale mensa al primo piano del polo scolastico in via Bruxea, n. 1.

La preparazione, la cottura ed il confezionamento dovranno avvenire immediatamente prima della distribuzione; la distribuzione dei pasti dovrà avvenire previa consegna degli appositi buoni pasto all'I.A..

Indicativamente il servizio si svolge su cinque giorni settimanali consecutivi: dal lunedì al venerdì, con esclusione delle giornate in cui non sono previsti rientri pomeridiani; nei periodi in cui è in vigore l'orario provvisorio e nel mese di giugno le giornate di svolgimento del servizio potranno subire variazioni.

Gli orari dei pasti sono previsti come segue: ore 12:00 per la scuola dell'infanzia; ore 13:00 per la scuola primaria. Detti orari hanno valore indicativo e potranno subire variazioni nel corso del servizio per giustificate ragioni didattiche ed organizzative.

Nel caso in cui il numero degli alunni che usufruiscono del servizio di ristorazione fosse superiore al numero di posti disponibili in ciascuna sala mensa, l'I.A. si dichiara disponibile, senza alcun aggravio di costi a carico del Comune, a somministrare i pasti in più turni.

Il trasporto dei pasti e dei relativi contenitori dai locali della cucina a quelli delle sale mensa è a carico dell'I.A.. La distribuzione dei pasti è – in ogni caso – a carico dell'I.A..

La pulizia della cucina, dei locali accessori, dei tegami, delle pentole, delle stoviglie, dei piatti, ecc., della sala mensa della scuola dell'infanzia, della sala mensa della scuola primaria, dei contenitori per il trasporto pasti, è a carico dell'I.A..

Articolo 10 - PERSONALE

L'I.A. dovrà utilizzare personale qualificato e in numero tale da assicurare modalità e tempi adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio.

Prima dell'inizio del servizio l'I.A. dovrà trasmettere all'Amministrazione comunale l'elenco nominativo del personale che intende utilizzare per l'espletamento dei servizi oggetto del presente atto, con l'indicazione delle qualifiche possedute. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere comunicata tempestivamente.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale dell'I.A. è preposto, il Comune ha facoltà di richiedere la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto l'aspetto di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica verso gli utenti della mensa.

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, il personale incaricato dovrà effettuare, almeno una volta per anno scolastico, corsi di formazione e/o aggiornamento professionale, che dovranno essere documentati a norma di legge, e comunicati al Comune, di durata non inferiore alle 16 ore e condotti da personale qualificato.

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui all'articolo 28 del Decreto Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni, integrati da quelli necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità alle vigenti normative in materia, nonché scarpe antinfortunistiche e mascherine monouso.

L'Azienda Sanitaria Locale può sottoporre o disporre accertamenti clinici nei confronti del personale ed adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti.

L'I.A. deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi (ad. es. Decreto Lgs. n. 81/2008, nonché le direttive macchine 89/392/CEE e 91/368/CEE), coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali, con quelle poste in atto dal Committente.

L'I.A. deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi 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'I.A. deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'I.A.

L'I.A. dovrà comunque tenere indenne il Comune da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che il Comune di Bergeggi deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'I.A. e i suoi dipendenti.

L'I.A. si impegna a garantire, compatibilmente con la propria organizzazione, l'utilizzo del personale attualmente impiegato nel servizio, nei modi e nelle condizioni previste dalla legislazione vigente e dai contratti collettivi di categoria, garantendo il riconoscimento della qualifica posseduta e dell'anzianità maturata.

Articolo 11 - CONTROLLI

La fornitura dovrà essere effettuata nel rispetto delle norme che disciplinano sia la produzione che la distribuzione di tali generi; in particolare dovrà essere assicurata la rispondenza alle seguenti disposizioni:

- ~ Regolamento d'igiene del Comune di Bergeggi;
- ~ Leggi concernenti la disciplina sugli additivi chimici consentiti per la preparazione e la conservazione delle sostanze alimentari;
- ~ Leggi sulla disciplina dell'impiego e approvazione dell'elenco delle materie autorizzate nella lavorazione delle sostanze alimentari, delle carte e degli imballaggi per le sostanze alimentari;
- ~ Decreto Lgs. 10/12/2002, n. 306, circa i controlli di qualità dei prodotti ortofrutticoli;
- ~ Decreto Lgs. n. 193/2007;
- ~ Decreto Lgs. 15/12/2017 n. 231 sull'etichettatura dei prodotti alimentari.

L'I.A. dovrà attenersi nelle varie procedure a quanto disposto dalle leggi vigenti in materia ed elaborare a proprio carico un adeguato piano di autocontrollo alimentare e controllo qualità che preveda anche i pericoli ed i rischi per le singole preparazioni che però potranno essere raggruppate per categorie omogenee. Tale piano, unitamente alle schede di riferimento, dovrà essere integrato ed adeguato alle caratteristiche dei locali cucina e mensa e reso disponibile agli organi di vigilanza ed al personale del Comune o suoi incaricati, presso la cucina centralizzata in Bergeggi, via Bruxea, n.1, almeno 7 giorni prima dell'inizio del servizio.

Al fine di consentire indagini analitiche, l'I.A. deve prelevare almeno 3 (tre) aliquote da 70 grammi di ciascuna delle portate principali (escluso pane e frutta) somministrate giornalmente, riporli in sacchetti sterili, forniti dall'I.A. stessa, con indicazione della data di confezionamento e conservarli in cella frigorifera per le 72 ore successive.

Sui sacchetti deve essere riportata la data, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata.

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 quali e non sulla preparazione già miscelata;
 - risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);
- secondo piatto:
 - 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.).

E' facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso la cucina della scuola, i refettori ed i locali accessori, per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'I.A. alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato, in aderenza a quanto disposto dal piano di Autocontrollo igienico (HACCP) presentato dall'I.A.

E' facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso la cucina della scuola ed i refettori, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto dal progetto offerto dall'I.A.

Oltre ai controlli previsti dalla vigente normativa ed effettuati dai competenti organi di vigilanza, l'Amministrazione comunale potrà accertarsi a mezzo di personale o laboratori di fiducia dell'esatta corrispondenza qualitativa e quantitativa della merce, al fine di determinare la perfetta corrispondenza della merce stessa a quella richiesta.

Se da un esame sommario, da ispezioni sanitarie, da analisi merceologiche o da altri controlli, la merce consegnata fosse riscontrata di qualità inferiore, l'Amministrazione ha il diritto insindacabile di ordinare il rifiuto della merce e di pretendere la immediata sostituzione con altra idonea; l'I.A. è tenuta ad adeguarsi alle prescrizioni dell'Amministrazione comunale.

Gli organismi preposti al controllo sono:

- Il personale competente dell'Asl n. 2 Savonese;
- Il personale preposto dell'Amministrazione comunale o eventuali altri enti/strutture specializzate appositamente incaricate dall'Amministrazione comunale;
- Il Comitato Mensa.

Articolo 12 – LOCALI E IMPIANTI

Le attrezzature della cucina saranno consegnate all'I.A. del servizio.

Il Comune concede in uso gratuito all'I.A. i locali della suindicata cucina e le relative attrezzature, da usare solo ed esclusivamente nei limiti e per le finalità del presente appalto.

La consegna e lo stato dei locali e delle attrezzature risulteranno dai verbali di consegna e relativi inventari firmati dalle parti prima dell'inizio dell'appalto e a conclusione del medesimo

Qualora al termine dell'appalto si ravvisassero danni a strutture, impianti, attrezzature e arredi, non dovuti al normale uso, ma addebitabili ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, o si riscontrasse la mancanza di quanto risulta dal verbale di consegna, i danni e le eventuali mancanze verranno stimati e addebitati all'I.A.

I frigoriferi in dotazione sono di dimensioni limitate per cui non è possibile lo stoccaggio di quantità rilevanti di derrate alimentari.

Le macchine verranno consegnate all'I.A. a norma e complete di dichiarazione di conformità ai sensi di legge.

Qualora lo ritenga necessario per garantire l'efficienza del servizio, la ditta potrà integrare in qualsiasi momento la dotazione strumentale della cucina con apparecchi ed attrezzature che resteranno di sua proprietà, previo nulla osta del Responsabile del Settore Amministrativo e Socio-Assistenziale al quale dovrà inviare preventivamente le schede tecniche degli apparecchi e delle attrezzature che intende acquistare. Per tali integrazioni l'I.A. non potrà richiedere modifiche delle condizioni economiche del contratto.

Sono oneri a carico dell'I.A. la conservazione e la normale manutenzione della cucina, del servizio igienico del personale cucina, dei locali accessori, degli impianti ed attrezzature e mobili ricevuti in consegna. L'I.A. sarà quindi obbligata a restituirli al termine dell'appalto nello stato in cui li ebbe a ricevere, salvo il normale deperimento d'uso. Sarà inoltre a carico dell'I.A. la manutenzione straordinaria dei nuovi apparecchi e delle nuove attrezzature nel caso abbia deciso di integrare la dotazione strumentale della cucina.

Tutti i recipienti e contenitori utilizzati devono essere conformi alla normativa vigente.

L'Amministrazione comunale provvederà alle spese di fornitura di acqua, gas, energia elettrica, del servizio ritiro rifiuti.

Saranno invece a carico dell'I.A. la pulizia della cucina, delle sale mensa della scuola primaria e della scuola dell'infanzia, dei locali accessori e dei servizi igienici adiacenti alla sala mensa della scuola primaria e del personale di cucina, nonché il materiale necessario per tale pulizia.

Articolo 13 - ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Faranno carico all'I.A. i seguenti compiti nonché le spese relative a:

- retribuzione personale addetto al servizio, contributi assicurativi e previdenziali conformemente alla legislazione vigente;
- acquisto generi alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti, trasporto, immagazzinamento degli stessi;
- fornitura tovagliolo di carta per ogni commensale;
- pulizia e disinfezione locale cucina e locali accessori, servizio igienico annesso alla cucina, sale mensa, servizio igienico annesso alla sala mensa della scuola primaria, contenitori come sopra precisato termici per il trasporto dei pasti alla scuola primaria;
- fornitura di idonei contenitori;
- stipula di adeguata polizza di assicurazione per responsabilità civile inerente al servizio come indicato nel prosieguo;
- acquisizione, o voltura, delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto nel presente capitolato.

Alla data di cessazione della gestione, l'I.A. dovrà riconsegnare al Comune gli impianti e le attrezzature negli stessi quantitativi e nelle stesse condizioni indicate nel verbale di consegna, salvo normale deperimento d'uso.

Articolo 14 - PRESTAZIONI AGGIUNTIVE OBBLIGATORIE

Il servizio di ristorazione scolastica include anche il servizio di accompagnamento degli alunni nel tragitto casa/scuola e scuola/casa come sotto indicato. **Lo svolgimento di tale servizio potrà essere soppresso a partire dal secondo anno scolastico, qualora l'Amministrazione comunale decidesse di sopprimere il servizio di scuolabus.**

Scuola dell'infanzia

- accompagnamento alunni sullo scuolabus nei predetti tragitti.

Scuola primaria

- accompagnamento degli alunni nel tragitto dalla fermata dello scuolabus (Piazza XX Settembre) alla sede della Scuola (via Bruxea, n. 1) e tragitto inverso alla conclusione delle lezioni scolastiche.

Gli orari, indicativi, della partenza e dell'arrivo delle corse dello scuolabus sono i seguenti:

mattino	dalle ore 07:35 alle ore 08:15
pomeriggio	dalle ore 16:00 alle ore 16:30

Le eventuali modifiche di orario, le eventuali corse aggiuntive o le sospensioni del servizio dovute a scioperi, festività o calamità naturali saranno comunicate al più presto da parte del competente ufficio comunale che concorderà anche le possibili soluzioni in maniera tale da non interferire con il regolare svolgimento del servizio di ristorazione scolastica.

Il personale addetto al servizio di accompagnamento alunni sullo scuolabus ha il dovere di controllare, con la dovuta diligenza e con l'attenzione richiesta dall'età e dallo sviluppo psico-fisico degli alunni, che questi non vengano a trovarsi in situazione di pericolo con possibilità di pregiudizio per la loro incolumità.

Al momento dell'arrivo al plesso di pertinenza, il personale addetto, dovrà accompagnare gli alunni fino all'ingresso della scuola e, al momento dell'uscita dal plesso accompagnare gli alunni stessi sul veicolo. Per gli alunni della scuola materna il personale addetto dovrà accompagnare gli alunni fino alla porta di ingresso dello stabile.

L'addetto all'assistenza dovrà mantenere un atteggiamento riguardoso verso gli alunni e verso altro personale che collabora al servizio.

Non potrà assumere provvedimenti disciplinari di qualsiasi natura nei confronti degli alunni.

Eventuali reiterati comportamenti scorretti degli alunni dovranno essere segnalati all'ufficio scuola del Comune per le determinazioni del caso.

Il personale addetto al servizio di accompagnamento dovrà rispondere ai requisiti di idoneità sanitaria e psico-attitudinale in relazione ai quali l'Amministrazione si riserva il diritto di esprimere pareri di idoneità e conseguentemente di richiedere la sostituzione del personale.

Articolo 15 – PRESTAZIONI AGGIUNTIVE EVENTUALI

L'I.A. si impegna a fornire, su richiesta del Comune, previi opportuni accordi e previa assunzione del relativo impegno di spesa, ulteriori prestazioni consistenti nell'eventuale organizzazione del servizio di ristorazione per centri estivi per bambini (mesi di luglio e/o agosto), centri diurni per anziani, asili nido od altri servizi analoghi. In tal caso, l'I.A. si impegna a fornire e distribuire i pasti necessari e ad effettuare anche la pulizia dei locali.

Articolo 16 – CARTA DEI SERVIZI

L'I.A. si impegna a redigere, su richiesta del Comune, una carta dei servizi o un documento analogo, che contenga gli standard di qualità dei servizi erogati sulla base del presente documento.

Articolo 17 – CALCOLO DELLA SPESA E PROSPETTO ECONOMICO

Per l'esecuzione dei servizi oggetto del presente capitolato, il Comune corrisponderà all'I.A. due diversi corrispettivi:

- un corrispettivo per ciascun pasto effettivamente fornito;
- un canone mensile per il servizio di accompagnamento alunni sullo scuolabus e nel tragitto casa/scuola e viceversa;

Per quanto riguarda la quota fissa mensile si comunica che per il solo mese di settembre si effettuerà una riduzione percentuale sulla base dei giorni di servizio effettivamente prestati. In tutti gli altri mesi di servizio, invece, indipendentemente da festività o stop didattici, la quota fissa mensile sarà erogata al 100%.

Nella determinazione del prezzo, l'I.A. deve tenere conto di ogni e qualsiasi onere diretto o indiretto che dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio nel periodo contrattuale.

Computo metrico estimativo e calcolo del prezzo posto a base di gara:

DESCRIZIONE INTERVENTI	U.M.	N° Mensilità/anno	N° Pasti/anno	N° Anni scolastici	Prezzo unitario a base di gara	Prezzo totale (a)
Pasti effettuati in un anno	pasti	-	6900	3	€ 7,60	€ 157.320,00
Canone mensile servizio accompagnamento	a corpo	9,5		3	€ 168,55	€ 4.803,68
TOTALE TRIENNALE						€ 162.123,68
QUADRO ECONOMICO						IMPORTO
A - IMPORTO DEL SERVIZIO TRIENNALE A BASE DI GARA (soggetto a ribasso)						€ 162.123,68
B - ONERI PER ATTUAZIONE PIANI DI SICUREZZA TRIENNALI VALUTATI CON DUVRI (non soggetto a ribasso)						€ 1.200,00
C - TOTALE (I.V.A. esclusa) (A+B)						€ 163.323,68

Si precisa che i suddetti dati numerici sono presunti e sono stati determinati sulla scorta dei dati relativi agli ultimi tre anni scolastici. Vengono stimati esclusivamente al fine di determinare il valore economico dell'appalto, tenendo conto che il numero effettivo dei pasti dipende dall'articolazione dell'orario scolastico in relazione ai rientri programmati dall'autorità scolastica per ogni anno, dall'effettuazione del servizio di attività integrative, dal numero delle iscrizioni al servizio e dalle presenze effettive alla mensa.

Spetta in ogni caso all'I.A. il corrispettivo per i soli pasti effettivamente ordinati e forniti.

I prezzi di aggiudicazione resteranno fissi, vincolanti ed invariabili per l'intera durata del contratto. A partire dal secondo anno di vigenza del contratto i prezzi di aggiudicazione potranno essere soggetti a revisione, ai sensi dell'articolo 106, comma a) del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m.e i., a seguito di un'istruttoria condotta dal Comune, su richiesta dell'I.A. La revisione del corrispettivo è operata applicando l'indice di variazione dei prezzi per le famiglie di operai e di impiegati (indice "FOI") pubblicato dall'ISTAT. L'indice FOI utilizzato è quello medio annuo riferito all'anno precedente a quello in cui viene determinata la revisione del canone.

La richiesta di revisione del prezzo dovrà essere inoltrata all'Amministrazione comunale mediante raccomandata A/R ovvero tramite PEC, allegando la documentazione dimostrativa, entro il 31 agosto, per valere dall'anno scolastico successivo. La richiesta di revisione inoltrata dall'I.A. non potrà in alcun caso essere retroattiva e dovrà essere preventivamente approvata a seguito di istruttoria dal Responsabile del Settore Amministrativo e Socio – Assistenziale.

Articolo 18 - MODALITÀ DI PAGAMENTO

I pagamenti saranno disposti mensilmente, su presentazione di regolari fatture trasmesse in formato elettronico, debitamente vistate dal Responsabile del procedimento amministrativo, dopo aver accertato l'esatta rispondenza delle prestazioni effettuate. La liquidazione sarà effettuata entro il termine di 30 (trenta) giorni dalla data di presentazione della fattura al protocollo generale dell'ente.

Dovranno essere emesse due fatture, inerenti i due diversi corrispettivi dovuti per i servizi prestati.

La Legge di Stabilità 2015 ha modificato il DPR n. 633/1972 disciplinante l'applicazione dell'IVA, introducendo l'articolo 17-ter e con esso l'inedito istituto dello split payment, che si applicherà alle fatture pagate per lo svolgimento del servizio.

Le fatture dovranno essere distinte per tipologia di servizio (servizio ristorazione, servizio accompagnamento alunni sullo scuolabus).

Le fatture inerenti il servizio di ristorazione dovranno indicare il numero di pasti, distinguendo le varie tipologie di utenti (bambini, insegnanti) ed il plesso scolastico a cui si riferiscono.

Prima o contestualmente alla presentazione della fattura l'I.A. dovrà consegnare anche il relativo prospetto riepilogativo mensile - predisposto dall'ufficio scuola del Comune - con allegati i buoni pasto ritirati, affinché possano essere fatti gli opportuni riscontri.

In ogni caso non potranno essere liquidate fatture in mancanza di:

- certificato di regolarità contributiva (ai sensi dell'art. 6 del D.P.R.207/2010), che verrà verificato con l'acquisizione del DURC richiesto dal Settore Amministrativo e Socio - Assistenziale;
- attestazione di regolare esecuzione del Responsabile del Procedimento, a seguito di controlli e verifiche sul servizio svolto, sulla scorta delle schede di riepilogo periodicamente pervenute, che verrà rilasciata tramite timbro di regolarità sulla fattura emessa.

Articolo 19 – MODALITA' DI SCELTA DEL CONTRAENTE E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio oggetto del presente atto verrà affidato mediante procedura aperta, ai sensi degli articoli 3, comma 1, lett. sss, 60 e 71 del D. Lgs. 50/2016. L'aggiudicazione dell'appalto avverrà sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'articolo 95 del D. Lgs. n. 50/2016.

Articolo 20 – SOGGETTI AMMESSI A PARTECIPARE ALLA GARA

Sono ammessi i concorrenti di cui all'art. 45 del D.lgs.50/16 e s.m.i.

La gara è aperta a tutte le Imprese, comprese le Cooperative ed i Consorzi di Cooperative.

I Consorzi devono dichiarare quali imprese consorziate svolgeranno il servizio oggetto del presente affidamento.

Sono ammessi i Raggruppamenti di Imprese di cui all'art. 48 del D. Lgs. nr. 50/2016 che, se aggiudicatari, assumeranno la forma giuridica dell'Associazione Temporanea d'Impresa o del Consorzio. Tutte le Imprese costituenti il Raggruppamento dovranno dichiarare l'Impresa che assumerà il ruolo di capo-gruppo.

La domanda di partecipazione deve essere sottoscritta, a pena di nullità, da tutte le Imprese del Raggruppamento. L'ente si riserva di revocare l'aggiudicazione ai raggruppamenti che risultassero costituiti in modo difforme da quanto dichiarato nella domanda di partecipazione.

Non sono ammesse le Associazioni in partecipazione.

Articolo 21 - FINANZIAMENTO

Il servizio è finanziato mediante fondi comunali.

Articolo 22 - REQUISITI DI PARTECIPAZIONE:

A) Requisiti di ordine generale:

- a.1) insussistenza delle cause di esclusione di cui all'art. 80 del D. Lgs. n. 50/2016 e s.m. e i.;

B) Requisiti di ordine professionale:

- b.1) iscrizione alla Camera di Commercio - ovvero ad altro Registro equipollente secondo la vigente legislazione dello Stato di appartenenza, per attività coincidente con quella oggetto della presente procedura di gara;
- b.2) per le cooperative o consorzi di cooperative, iscrizione nell'Albo delle società cooperative

istituito presso il Ministero delle Attività Produttive, ai sensi del D.M. 23.06.2004, ovvero presso Albo regionale, con finalità statutarie rientranti nella gestione delle prestazioni oggetto del presente affidamento;

C) Capacità economica e finanziaria e capacità tecnica:

- c.1) svolgimento nel triennio 2015-2017 di servizi analoghi alle categorie di servizi oggetto di gara, a condizione che i relativi contratti non siano stati risolti anticipatamente per inadempienze contrattuali, per un importo non inferiore ad euro 52.440,00 e corrispondenti alla somministrazione di almeno 2900 pasti per singolo anno, rilasciata dall'Ente pubblico o privato, committente del servizio stesso;
- c.2) impegno a reperire un centro di cottura alternativo entro la data di attivazione del servizio;
- c.3) possesso delle seguenti certificazioni di conformità in corso di validità:
UNI EN ISO 9001;
UNI EN ISO 14001;
UNI EN ISO 22000;
I certificati di cui sopra (UNI EN ISO 9001, UNI EN ISO 14001, UNI EN ISO 22000 in corso di validità) dovranno essere emessi a favore dell'Impresa concorrente da un organismo di certificazione accreditato per le attività di certificazione di sistemi di gestione per la qualità. Sui certificati dovrà esserci inoltre l'indicazione esatta del centro di produzione per il quale è stato rilasciato il certificato e che verrà utilizzato come centro di produzione pasti alternativo in caso di aggiudicazione. Copia conforme dei certificati dovrà essere prodotta in caso di aggiudicazione dell'appalto.

Articolo 23 - MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE E CRITERI DI MASSIMA PER LA VALUTAZIONE DELLE OFFERTE

Il servizio verrà aggiudicato all'impresa che avrà presentato l'offerta risultata economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'articolo 95 del D. Lgs. n. 50/2016, sulla base del miglior punteggio conseguito attraverso la valutazione combinata dei seguenti elementi:

a) offerta tecnica	punti 70
b) offerta economica	punti 30
	<hr/>
	punti 100

I punteggi saranno arrotondati al massimo alle tre cifre decimali.

Saranno escluse dalla gara le offerte che conseguiranno un punteggio tecnico-qualitativo inferiore a punti 38 punti.

OFFERTA TECNICA (MAX 70 punti):

L'offerta tecnica dovrà consistere in una relazione in carta libera, firmata dal soggetto responsabile della ditta, sia che questa partecipi singolarmente o come mandataria di un raggruppamento temporaneo. La documentazione contenuta nella busta non dovrà superare n. 40 pagine e dalla stessa si dovrà rilevare:

- ~ che la ditta utilizza un **piano di autocontrollo alimentare e controllo qualità** che tenga conto dei seguenti punti: controllo della qualità; individuazione dei punti critici per le singole operazioni, individuazione dei limiti critici delle tolleranze, definizione delle misure protettive, proposte di raccolta documentale e gestione dei documenti;
- ~ l'**organizzazione della cucina e tempi di cottura** (progetto tecnico di svolgimento del servizio) con indicazione dell'orario di inizio di cottura del "secondo" e orario di termine della cottura della pasta. Il progetto tecnico, inoltre, dovrà indicare le modalità: di ricevimento delle derrate ed i relativi controlli qualitativi, di stoccaggio e conservazione delle materie prime, di lavaggio e preparazione delle materie prime, di trasporto dei pasti nelle sale mensa, ecc. In definitiva, occorre presentare un piano di lavoro

della "giornata tipo";

- ~ il **piano per la pulizia, disinfezione e sanificazione dei locali e delle attrezzature**, con indicazione dei tempi e delle modalità di svolgimento delle operazioni di pulizia della cucina, dei servizi igienici e locali accessori e sale mensa della scuola dell'infanzia e della scuola primaria.
- ~ l'introduzione di **prodotti biologici** tra quelli indicati nel menù tenendo presente che sarà data preferenza a quelli confezionati e facilmente identificabili come biologici (ad esempio yogurt, pasta e passata di pomodoro, ecc.). Potranno essere indicati al massimo tre prodotti per settimana;
- ~ il **numero degli operatori e relative qualifiche professionali** che saranno impiegati nel servizio oggetto della presente gara informale con indicazione: del monte ore giornaliero e settimanale, del ruolo e delle funzioni del responsabile, delle modalità di gestione delle risorse umane, delle figure professionali impiegate, della selezione del personale, dei sistemi di incentivazione tesi a favorire la permanenza degli operatori del servizio;
- ~ la **formazione del personale** sarà oggetto di valutazione in caso di presentazione di un dettagliato piano di aggiornamento/formazione del personale di cucina e di distribuzione di durata pari a quella del contratto. Il piano sarà valutato solo se conterrà elementi sufficientemente concreti e dettagliati che impegnino la ditta alla realizzazione nei tempi previsti;
- ~ l'ubicazione del **centro di cottura alternativo** di cui la ditta abbia disponibilità o di cui si impegni ad averne la disponibilità in caso di aggiudicazione della gara indicando esplicitamente il tempo in minuti necessario per raggiungere la cucina di Bergeggi – Via Bruxea, n. 1. Il centro di cottura alternativo sarà utilizzato per far fronte ad eventuali indisponibilità della cucina centralizzata di proprietà comunale.
- ~ **proposte migliorative del servizio**: relazione contenente le proposte migliorative rispetto a: qualità delle materie prime utilizzate, utilizzo di prodotti a lotta integrata, prodotti provenienti dal Mercato Equo e Solidale, eventuale progetto di educazione alimentare precisandone le caratteristiche di svolgimento (monte ore, frequenza degli interventi, ecc.), ottimizzazione ed integrazione delle attrezzature/arredi, ecc.

I criteri di valutazione ed i relativi punteggi sono i seguenti:

criterio	Descrizione	Punteggio massimo attribuibile	Tipologia criterio
1	<u>piano di autocontrollo alimentare e controllo qualità</u> : la Commissione giudicatrice riterrà maggiormente adeguate quelle offerte che dimostrino l'utilizzo di procedure precise e dettagliate per il controllo della filiera produttiva, con particolare attenzione alla sicurezza e salubrità degli alimenti utilizzati, alla qualità dei prodotti, alle modalità di scelta dei fornitori, alle procedure per la gestione di criticità e delle non conformità	10 punti	qualitativo A
2	<u>organizzazione della cucina e tempi di cottura</u> : la Commissione giudicatrice riterrà maggiormente adeguate quelle offerte che dimostrino una organizzazione strutturata che dia garanzia di un servizio efficiente, professionalmente qualificato ed attento alla qualità del pasto servito, nel rispetto dell'ambiente e dell'utente finale del pasto	10 punti	qualitativo A
3	<u>organizzazione delle operazioni di pulizia</u> :	10 punti	qualitativo

	la Commissione giudicatrice riterrà maggiormente adeguate quelle offerte che presentino un piano di pulizia accurato, dettagliato ed approfondito delle operazioni di pulizia effettuate e delle tempistiche di realizzazione		A
4	<u>introduzione prodotti biologici:</u> la Commissione giudicatrice riterrà maggiormente adeguate quelle offerte che prevedano l'introduzione di prodotti biologici confezionati e facilmente identificabili come tali fino ad un massimo di tre a settimana.	4 punti	qualitativo A
5	<u>operatori qualificati utilizzati nel servizio (centro cottura/refettori):</u> la Commissione giudicatrice riterrà maggiormente adeguate quelle offerte che prevedano una descrizione del sistema di gestione del personale accurata, particolarmente attenta al ruolo e alle funzioni del personale impiegato, alle modalità di selezione, di incentivazione, di sostituzione in caso di necessità, alle qualifiche possedute	6 punti	qualitativo A
6	<u>formazione del personale</u> la Commissione giudicatrice riterrà maggiormente adeguate quelle offerte che prevedano un dettagliato piano di aggiornamento/formazione del personale di cucina e di distribuzione, di durata pari a quella del contratto, che contenga elementi sufficientemente concreti e dettagliati che impegnino la ditta alla realizzazione nei tempi previsti;	4 punti	qualitativo A
7	<u>centro di cottura alternativo:</u> la Commissione attribuirà il punteggio massimo alla ditta che indicherà il minor tempo necessario in minuti per il trasporto dei pasti dal centro di cottura alternativo alla cucina centralizzata di Bergeggi ed attribuirà punteggi proporzionalmente inferiori alle altre ditte in relazione al maggior tempo richiesto.	6 punti	quantitativo B
8	<u>proposte migliorative del servizio:</u> la Commissione giudicatrice riterrà maggiormente adeguate quelle offerte che dimostrino particolare attenzione al miglioramento del servizio sia nelle sue componenti tecnico/organizzative che nelle sue finalità educative nei confronti dell'utenza finale	20 punti	qualitativo A
TOTALE		70 PUNTI	

Il metodo utilizzato per l'attribuzione del punteggio per gli elementi di valutazione di natura **qualitativa**, è denominato **criterio A**. Viene effettuata la media dei coefficienti, variabili tra zero e uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari. Nel caso in cui non vi sia nessuna offerta che raggiunge il punteggio massimo attribuibile per ogni singolo criterio, relativamente agli aspetti qualitativi, al fine di ristabilire l'equilibrio dei vari elementi di valutazione, la Commissione di valutazione effettuerà la riparametrazione, assegnando al concorrente con il punteggio più alto il punteggio massimo attribuibile per ogni singolo criterio e agli altri concorrenti un punteggio proporzionale secondo la seguente formula:

$[(\text{punteggio } l \text{ esimo} \times \text{Max punteggio attribuibile}) / \text{miglior punteggio}]$

La valutazione degli elementi di natura qualitativa sopra descritti avviene attraverso il seguente grado di giudizio attribuito dalla commissione stessa:

Coefficiente	Grado di giudizio attribuito
1	<u>Ottimo.</u> Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto approfondito, adeguato, molto significativo e completo, ben definito, ben articolato e qualificante rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
0.9	<u>Distinto.</u> Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto significativo, completo e definito rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
0.8	<u>Buono.</u> Giudizio sintetico: l'elemento valutato è significativo e completo rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
0.7	<u>Discreto.</u> Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto significativo ma non completo rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
0.6	<u>Sufficiente.</u> Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto limitato agli aspetti essenziali e più evidenti rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
0.5	<u>Superficiale.</u> Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto parziale rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
0.4	<u>Scarso.</u> Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto parziale e frammentario rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
0.3	<u>Insufficiente.</u> Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto superficiale e incompleto rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
0.2	<u>Gravemente insufficiente.</u> Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto non adeguato rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
0.1	<u>Completamente fuori tema.</u> Giudizio sintetico: l'elemento valutato è ritenuto non coerente e inadatto rispetto ai mandati previsti dal Capitolato
0.0	<u>Argomento non trattato</u>

Il metodo utilizzato per l'attribuzione del punteggio per gli elementi di valutazione di natura **quantitativa**, denominato **criterio B**, è quello inversamente proporzionale, per cui alla quantità minore offerta verrà attribuito il punteggio massimo, mentre alle altre offerte si attribuiranno punteggi proporzionali secondo la seguente formula:

$$X = \frac{\text{n. minore quantità offerta}}{\text{quantità offerta in esame}} \times \text{punteggio massimo attribuibile}$$

OFFERTA ECONOMICA (MAX 30 punti):

Il punteggio massimo di 30 punti verrà attribuito all'offerta che risulterà la più bassa fra quelle pervenute, calcolando l'offerta complessiva ricavata dal prezzo offerto per il servizio triennale di ristorazione scolastica ed aggiungendo il prezzo offerto per l'assistenza sullo scuolabus [prezzo offerto per la ristorazione + prezzo offerto per assistenza scuolabus]

I 30 punti per l'offerta economica saranno attribuiti alla migliore offerta come sopra calcolata e agli altri in proporzione, mediante utilizzo della seguente formula:

$$\text{Punteggio} = \frac{\text{PM} \times \text{PA}}{\text{P}}$$

P

dove PM è il prezzo della migliore offerta, PA (30) è il punteggio massimo attribuibile e P è il prezzo dell'offerta di riferimento.

Si formula così una graduatoria dell'offerta economica a partire dall'offerta economicamente più vantaggiosa cui è attribuito il punteggio massimo.

Per l'attribuzione del punteggio, se necessario, si calcherà l'offerta sino alla terza cifra dopo la virgola. Sarà ritenuta più vantaggiosa l'offerta che avrà ottenuto in sede di valutazione il punteggio più elevato.

Nel caso di offerte con identico punteggio complessivo, l'offerta verrà aggiudicata all'impresa che avrà conseguito il punteggio tecnico più elevato tra quelli in esame; nel caso di ulteriore parità si procederà mediante sorteggio.

Sarà valutata la congruità delle offerte risultate anormalmente basse ai sensi dell'articolo 97 del Codice. La stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere contemporaneamente alla verifica di anomalia delle migliori offerte non oltre la quinta.

Non sono ammesse offerte pari all'importo a base di gara o in aumento.

Articolo 24 - RAPPORTI CON TERZI

L'I.A. farà uso esclusivamente del proprio nome con i fornitori, enti assistenziali e previdenziali per i dipendenti.

Articolo 25 - STIPULA DEL CONTRATTO E SUA DURATA

Ai sensi dell'articolo 15, comma 3, del "Regolamento comunale per l'esecuzione di lavori – forniture e servizi in economia" approvato con D.C.C. n. 27 del 26/11/11 e successivamente modificato con D.C.C. n. 30 del 30.09.2013 per contratti relativi ad importi superiori a euro 25.000,01 – IVA esclusa – si procederà alla stipulazione del contratto mediante scrittura privata autenticata dal Segretario comunale. Il suddetto contratto verrà stipulato in forma digitale.

L'I.A. si impegna a sottoscrivere il contratto di appalto nei termini e con le modalità che saranno stabilite e comunicate dall'Amministrazione Comunale. L'I.A. si impegna, comunque, ad iniziare la fornitura dei pasti anche nelle more della suddetta stipula

Articolo 26 – GARANZIA PROVVISORIA E DEFINITIVA

L'offerta dovrà essere corredata da una garanzia fidejussoria nella misura del 2% dell'importo complessivo

presunto posto a base di gara, nei termini e con le modalità di cui all'art. 93 del D. Lgs. n. 50/2016.

Prima della stipula del contratto, e nei termini stabiliti dall'Amministrazione comunale, l'I.A. dovrà costituire garanzia definitiva, sotto forma di cauzione o fideiussione, con le modalità di cui all'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal capitolato, per il risarcimento dei danni derivanti dall'inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché del rimborso delle spese che l'Amministrazione avesse eventualmente sostenuto durante l'appalto per inadempimento o cattiva esecuzione del servizio.

Le cauzioni, provvisoria e definitiva, dovranno essere costituite in una delle seguenti forme:

- a) con bonifico bancario effettuato sul conto di tesoreria comunale del Comune di Bergoggi aperto presso il Banco Popolare Società Cooperativa – Agenzia di Vado Ligure ovvero in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice;
- b) mediante fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del D. Lgs. n. n. 385/1993 che svolgano in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia. In questo caso la fideiussione dovrà obbligatoriamente prevedere l'espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua piena operatività entro 15 giorni dalla semplice richiesta del Comune, nonché avere una durata non inferiore alla durata del contratto (settembre 2018 – luglio 2021).

L'I.A. sarà obbligata a reintegrare la cauzione definitiva di cui l'Amministrazione si sia avvalsa, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. Il reintegro dovrà avvenire nel termine di trenta giorni dalla comunicazione inviata dall'Amministrazione comunale con racc. A/R ovvero tramite PEC.

La cauzione definitiva verrà svincolata al termine del servizio, qualora risultino essere stati regolarmente adempiuti tutti gli obblighi contrattuali e comunque avendo completamente definito ogni eventuale eccezione e controversia inerente e conseguente al servizio regolato dal presente capitolato.

Articolo 27 - DANNI E PENALITÀ

L'I.A. è responsabile di qualunque danno cagionato all'Amministrazione comunale o a terzi a causa dell'espletamento della fornitura oggetto del presente capitolato e solleva pertanto il Comune da ogni responsabilità da ciò derivante.

I rilievi inerenti alle non conformità del servizio in relazione al presente capitolato sono contestati tempestivamente all'I.A., per via telefonica e confermati per iscritto entro i 2 (due) giorni lavorativi successivi a quello dell'evento.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione, l'I.A. non fornisce alcuna motivata giustificazione scritta, ovvero qualora le motivazioni addotte non fossero ritenute accoglibili, il Comune applicherà le seguenti penalità:

- ~ esito positivo dei tamponi ambientali eseguiti su superfici di lavoro e/o utensili per la ricerca di carica batterica: Euro 300,00;
- ~ mancato rispetto degli orari di consegna: Euro 300,00;
- ~ mancato rispetto della manutenzione ordinaria degli impianti e delle attrezzature: Euro 300,00 oltre il risarcimento del danno;
- ~ mancato svolgimento del servizio (di ristorazione o di accompagnamento alunni): Euro 600,00;
- ~ mancato rispetto della fornitura delle tipologie delle derrate alimentari: Euro 600,00;
- ~ mancato rispetto della composizione giornaliera del menù: Euro: 600,00;
- ~ mancato rispetto delle temperature nei cibi: Euro 600,00;
- ~ mancato rispetto delle quantità indicate nel menù e nelle tabelle dietetiche: Euro 1.000,00;
- ~ errata somministrazione di diete speciali per particolari patologie: Euro 2.500,00;

L'ammontare delle sanzioni sarà trattenuto sulla prima fattura presentata dall'I.A..

In caso di recidiva le sopra indicate sanzioni verranno applicate in misura doppia.

Sono fatte salve eventuali altre procedure per rifusione danni, spese ed altri oneri che potessero derivarle dalla cessazione in tronco della fornitura.

Possono, inoltre, essere previste a carico dell'I.A. ulteriori sanzioni, da applicare in caso di mancato rispetto di norme igienico-sanitarie indicate nella normativa vigente.

In ogni altro caso, comunque, in cui il Comune ritenga che l'I.A. non si sia attenuta alle condizioni contrattuali, contesterà alla stessa, per lettera raccomandata A.R., le manchevolezze riscontrate, assegnandole un congruo termine per eliminarle, salvo in ogni caso, il diritto al risarcimento del danno.

Nel caso di inadempienze gravi e/o ripetute è fatta salva, per l'Amministrazione comunale, la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto, incamerando il deposito cauzionale definitivo e salvo l'ulteriore risarcimento del danno.

Articolo 28 - ASSICURAZIONE

Ogni responsabilità sia civile sia penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intende senza riserve od eccezioni a totale carico dell'I.A.

L'I.A. dovrà dotarsi, a proprie spese, di apposito contratto assicurativo per responsabilità civile con massimali pari ad Euro **2.600.000,00** unico, per ogni sinistro e per anno assicurativo, a copertura di qualsiasi rischio derivante dalla somministrazione e consumazione dei pasti, come anche l'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati o avariati, dei rischi derivanti dallo svolgimento del servizio di accompagnamento alunni e di ogni altro rischio derivante dalla esecuzione delle prestazioni oggetto del presente appalto, compreso qualsiasi rischio connesso con l'uso dei locali e relative attrezzature messe a disposizione dal Comune, nonché per i danni derivanti al Comune in conseguenza di quanto sopra. La predetta polizza assicurativa dovrà indicare che il Comune di Bergoggi è considerato "terzo" a tutti gli effetti.

Resta inteso che l'I.A. del servizio dovrà comunque risarcire i maggiori danni non coperti dalla polizza assicurativa.

Copia della suddetta polizza assicurativa dovrà essere presentata prima della stipula del contratto, pena decadenza dall'aggiudicazione.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'I.A. durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

Articolo 29 - OBBLIGHI DELLA DITTA E OSSERVANZA DELLE CONDIZIONI DEL C.C.N.L.

L'I.A. è tenuta all'osservanza delle norme relative alle assicurazioni obbligatorie e antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali e, nell'effettuazione del servizio, dovrà adottare i procedimenti e le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi con scrupolosa osservanza delle disposizioni in vigore in materia, ogni più ampia responsabilità in caso di infortuni ricadrà pertanto sull'I.A. restandone sollevata l'Amministrazione.

In particolare, con riferimento all'osservanza dei C.C.N.L., nell'esecuzione delle forniture e nello svolgimento dei servizi che formano oggetto del presente appalto, l'I.A. si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per gli operai dipendenti dalle aziende del settore e negli accordi integrativi delle stesse in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolgono le forniture anzidette.

L'I.A. si obbliga altresì, ad applicare il contratto e gli accordi integrativi dello stesso anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione e, se Cooperative, anche nei confronti dei Soci.

Articolo 30 - SUBAPPALTO E DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

Il subappalto è regolato dall'art.105 del D. L.gs. 50/2016 ed è fatto divieto all'appaltatore di cedere o subappaltare il servizio, senza il preventivo consenso scritto dell'Amministrazione, pena l'immediata risoluzione del contratto.

In caso di infrazione alle norme del presente capitolato d'oneri commessa dal subappaltatore occulto, unico responsabile verso il Comune e verso i terzi si intenderà l'appaltatore.

L'impresa è responsabile in rapporto alla stazione appaltante dell'osservanza delle norme anzidette da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei loro rispettivi dipendenti anche nel caso in cui il contratto collettivo non disciplini l'ipotesi del subappalto. Il fatto che il subappalto non sia eventualmente autorizzato non esime l'Impresa dalla responsabilità di cui al comma precedente e ciò senza pregiudizio degli altri diritti della stazione appaltante.

Non è in ogni caso considerato subappalto la commessa data all'impresa da altre per la fornitura di materiali o il nolo di macchine operatrici.

La Ditta affidataria del presente servizio avrà l'obbligo di trasmettere copia del DUVRI ai propri subappaltatori, facendone pervenire copia firmata per accettazione al Settore Amministrativo e Socio - Assistenziale.

È vietata la cessione del contratto.

Articolo 31 - NORMATIVA DI PREVENZIONE, SICUREZZA ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

Disposizioni in materia di sicurezza.

È fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia.

Le predette disposizioni di legge non sono applicabili alle ditte individuali senza dipendenti.

Poiché il servizio oggetto dell'appalto si svolge all'interno di edifici pubblici (scuole) ove è presente un datore di lavoro che non è il committente, Il comune di Bergeggi ha redatto 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'articolo 3-ter dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008. Tale documento sarà allegato al contratto d'appalto nella formulazione definitiva e viene messo a disposizione in allegato ai fini della formulazione dell'offerta.

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'I.A. dovrà esplicitare in sede di gara (se diverse da quanto indicato) ed allegato al contratto.

Referenti alla sicurezza.

Prima dell'inizio del servizio l'I.A. comunicherà al Comune il nominativo del proprio Responsabile del servizio di prevenzione e protezione ed il nominativo di un preposto e di un addetto alle misure di emergenza antincendio e pronto soccorso in loco, onde consentire a questi ultimi di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

Prima dell'inizio del servizio, inoltre, l'I.A. fornirà al Comune:

- Dichiarazione dell'avvenuta formazione del personale relativamente ai rischi specifici del servizio oggetto del presente contratto.
- Dichiarazione dell'avvenuta formazione relativamente l'antincendio ed il primo soccorso;

- Estratto del Documento di Valutazione dei rischi di cui all'articolo 28 del Decreto Lgs. n. 81/2008 inerente l'attività oggetto dell'appalto o, nei casi previsti dalla legge (ditte con dieci o meno di dieci addetti), copia dell'autocertificazione dell'avvenuta valutazione dei rischi;

Nel corso delle prestazioni oggetto del presente contratto, il personale è tenuto a esibire cartellino di riconoscimento contenente fotografia, dati anagrafici ed indicazione del datore di lavoro.

I costi per la sicurezza del lavoro per i dipendenti dell'I.A. impegnati nel servizio oggetto del presente servizio di cui all'art. 3 della legge 03.08.2007 devono essere pari ad almeno l'1% del costo annuo presunto del servizio .

Sopralluogo per la comunicazione dei rischi.

L'I.A. dà atto, senza riserva di sorta:

- ~ di aver eseguito, unitamente al rappresentante in loco del Responsabile del servizio di prevenzione e protezione del Comune, un attento e approfondito sopralluogo nelle zone dove dovrà svolgersi il servizio;
- ~ di aver sottoscritto il relativo verbale congiunto di presa d'atto e di avere conseguentemente verificato e valutato, mediante la diretta conoscenza, i rischi connessi ai profili di sicurezza nell'area interessata al servizio, al fine di preordinare ogni necessario o utile presidio di protezione e di avere informato i propri lavoratori.

Obbligo della sorveglianza sanitaria.

Per il personale di cucina sottoposto alla movimentazione manuale dei carichi vige l'obbligo della sorveglianza sanitaria.

Verbale di sopralluogo congiunto per la comunicazione dei rischi.

Il verbale di sopralluogo per la comunicazione dei rischi verrà redatto congiuntamente prima dell'inizio del servizio oggetto del contratto.

Divieti.

È fatto divieto al personale dell'I.A. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori di quanto previsto specificatamente dal relativo disciplinare, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

Imposizione del rispetto delle norme dei regolamenti.

L'I.A. deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

L'I.A. deve osservare e far osservare al suo personale tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti all'interno delle aree del Comune, dei quali verrà idoneamente informato.

L'I.A. ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti nel presente capitolato quanto previsto dal D. Lgs. n. 81/2008.

Piani di evacuazione.

Prima dell'inizio del servizio, l'I.A. deve rilasciare al Comune una dichiarazione con la quale la stessa impresa dichiara di aver preso visione dei piani di evacuazione della scuola dell'infanzia e della scuola primaria predisposti dalla Direzione Didattica (nella persona del Dirigente scolastico che, ai sensi delle vigenti norme di legge in materia, ha il ruolo ed il compito di datore di lavoro) e di adeguarsi e coordinarsi con gli stessi piani.

Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

Pulizia di impianti ed attrezzature.

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti nella cucina devono essere deterse e disinfettate.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici.

Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.

Articolo 32 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell'articolo 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, in aggiunta ai casi già indicati dal presente documento, le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
- c) impiego di personale non dipendente dall'I.A.;
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente documento in materia igienico-sanitaria;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente documento relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo alimentare;
- g) casi di grave intossicazione o tossinfezione alimentare;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) sub-appalto totale o parziale del servizio senza formale consenso del Comune;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) difformità nella realizzazione del progetto tecnico secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dal committente;
- m) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà del Comune;
- n) destinazione dei locali per uso diverso rispetto a quello stabilito dal contratto.

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa. La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, il Comune avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi, attribuendo gli eventuali maggiori costi a carico dell'I.A. con cui il contratto è stato risolto.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.

All'I.A. verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

La risoluzione contrattuale si verificherà automaticamente anche nel caso in cui il plesso scolastico di Bergoggi venga soppresso o sostanzialmente modificato ovvero nel caso in cui sopravvenute disposizioni normative comportino la soppressione, il trasferimento a terzi delle competenze o la modifica sostanziale del servizio. Analogamente il servizio può essere interrotto momentaneamente o soppresso per imprevisti o per ragioni di forza maggiore. In questa ipotesi l'I.A. non potrà avanzare alcun diritto né pretese nei confronti del Comune.

Risoluzione per inadempimento.

Fuori dai casi indicati al precedente comma, 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 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.

Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

Articolo 33 - SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico dell'I.A. tutte le spese del contratto, compreso diritti e registrazione e tutte le altre spese inerenti il contratto stesso attuali e conseguenti.

Articolo 34 - RIFERIMENTO AD ALTRE NORME

Per quanto non previsto nel presente capitolato si fa riferimento alle disposizioni di legge vigenti in materia.

Articolo 35 - DOMICILIO LEGALE, FORO DI COMPETENZA

L'I.A. si obbligherà a dichiarare espressamente di eleggere il proprio domicilio presso il recapito fissato nell'offerta, ad ogni effetto di legge e per tutti gli atti inerenti e conseguenti al contratto di appalto. Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto, sarà definita dal giudice ordinario.

Foro competente: Savona.

Articolo 36 - LEGGE 12/03/1999, N. 68

Ai sensi della Legge 12/03/1999 n. 68, entrata in vigore il 17/01/2000, le ditte concorrenti - unitamente alla suddetta documentazione - devono presentare:

- ~ *per le imprese con almeno 15 dipendenti e per le imprese con un numero di dipendenti da 15 a 35 che non abbiano effettuato nuove assunzioni dopo il 18 gennaio 2000:*
dichiarazione del legale rappresentante che attesti di essere in regola con le norme che disciplinano il lavoro dei disabili;
- ~ *per le imprese che occupano più di 35 dipendenti e per le imprese che occupano da 15 a 35 dipendenti che abbiano effettuato una nuova assunzione dopo il 18 gennaio 2000:*
certificazione in data non anteriore a quella della data del presente invito rilasciata dagli uffici competenti dalla quale risulti l'ottemperanza alle norme di cui alla Legge n. 68/1999;
- ~ *per le imprese con meno di 15 dipendenti:*
dichiarazione del legale rappresentante che attesti che l'impresa ha un numero di dipendenti inferiore a 15 e che, quindi, non è assoggettabile agli obblighi di assunzioni obbligatorie di cui all'articolo 17 della Legge n. 68/1999.

Articolo 37 - TUTELA DEI DATI PERSONALI

Il Comune di Bergeggi, in qualità di Titolare, tratterà i dati personali conferiti, con modalità prevalentemente informatiche e telematiche, per l'esecuzione dei propri compiti di interesse pubblico o comunque connessi all'esercizio dei propri pubblici poteri, ivi incluse le finalità di trattazione dell'istanza ed avvio/prosecuzione/conclusione del relativo procedimento, compresa l'attività di verifica, di archiviazione, di ricerca storica e di analisi per scopi statistici.

Il conferimento dei dati è obbligatorio ed il loro mancato inserimento non consente di completare il procedimento avviato con la presentazione dell'istanza.

I dati saranno trattati per tutto il tempo necessario alla conclusione del procedimento avviato e, successivamente alla scadenza dei termini di prescrizione/decadenza dell'attività di verifica e controllo, i dati saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa.

I dati saranno trattati esclusivamente dal personale e da collaboratori del Titolare o delle imprese espressamente nominate come Responsabili del trattamento. Al di fuori di queste ipotesi i dati non saranno comunicati a terzi né diffusi, se non nei casi specificamente previsti dal diritto nazionale o dell'Unione europea.

Gli interessati hanno il diritto di ottenere dal Titolare del trattamento, nei casi previsti dalla legge e ricorrendone i presupposti, l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del GDPR). L'apposita istanza è presentata contattando il Responsabile della protezione dei dati ai recapiti pubblicati nella Sezione Amministrazione trasparente del nostro sito internet. Gli interessati, ricorrendone i presupposti, hanno, altresì, il diritto di proporre reclamo al Garante quale Autorità di controllo secondo le procedure previste.

Maggiori informazioni sono inoltre reperibili sul nostro sito internet dell'Ente o possono essere richieste al Responsabile del procedimento.

Letto, approvato e sottoscritto.

per il Comune di Bergeggi:
Il Responsabile del Settore
(Dott.ssa. Elisa DE NEGRI)

per l'Impresa aggiudicataria:
il titolare/legale rappresentante
(.....)

ALLEGATI:

- a) - stralcio planimetria della scuola dell'infanzia;
- b) - stralcio planimetria della scuola primaria;
- c) - menù giornaliero;
- d) - tabelle dietetiche (grammature).
- e) - criteri di funzionamento del Comitato Mensa
- f) - Duvri
- g) - computo metrico estimativo
- h) - Schema di contratto d'appalto

precisare:

il presente documento è sottoscritto dal sig. _____ in qualità di _____ della ditta _____.



Aree Protette Bergeggi



Parco Architettonico di Torre del Mare



(FIRMA)

NOTA: la firma per accettazione va apposta su tutte le pagine e sull'ultima pagina del presente capitolato d'oneri.
