



Comune di Calice Ligure

PROVINCIA DI SAVONA

17020 - Piazza Massa n. 15

P. Iva: 00311510093 - Tel. 01965433

Pec: protocollo.comune.calice@actaliscertymail.it

mail: info@comune.calice-ligure.sv.it – web: www.comune.calice-ligure.sv.it



CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO PRESTAZIONALE

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER IL MICRO-NIDO, LA SCUOLA PUBBLICA DELL'INFANZIA E PRIMARIA E GLI UTENTI DEL CENTRO ESTIVO DEL COMUNE DI CALICE LIGURE.

ANNI 2024/2025/2026/2027.

INDICE

Sommario

| | |
|---|-----------|
| INDICE | 2 |
| Titolo I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO | 4 |
| Art. 1 – Oggetto dell'appalto | 4 |
| Art. 2 – Caratteristiche dei servizi | 4 |
| Art. 3 – Durata | 5 |
| Art. 4 – Tipologia dell'utenza | 5 |
| Art. 5 – Dimensione presumibile dell'utenza | 6 |
| Art. 6 – Natura del rapporto | 6 |
| Art. 7 – Prezzo posto a base della gara | 7 |
| Art. 8 – Clausola di revisione periodica del prezzo | 7 |
| Art. 9 – Valore stimato dell'appalto | 7 |
| Art.10 – Calendari per l'erogazione del servizio | 8 |
| Art.11 – Inizio della fornitura per le diverse utenze | 8 |
| Titolo III "PERSONALE" | 8 |
| Art. 12 – Personale | 8 |
| Art. 13 – Organico addetti | 9 |
| Art. 14 – Reintegro personale mancante | 9 |
| Art. 15 – Formazione e addestramento | 9 |
| Art. 16 – Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) | 10 |
| Art. 17 – Controllo della salute degli addetti | 10 |
| Art. 18 – Rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza sociale | 10 |
| Art. 19 – Disposizioni igienico-sanitarie | 10 |
| Art. 20 – Applicazioni contrattuali e clausola sociale | 11 |
| Art. 21 – Disposizioni in materia di sicurezza | 11 |
| Art. 22 – Divieti | 12 |
| Titolo III – CARATTERISTICHE E MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO | 12 |
| Art. 23 – Gestione informatizzata del servizio di refezione scolastica | 12 |
| Art. 24 – Produzione pasti | 13 |
| Art. 25 – Menù | 13 |
| Art. 26 – Standard qualitativi derrate alimentari | 14 |
| Art. 27 – Qualità degli alimenti: Prodotti da "agricoltura biologica" ed a "KM 0" | 15 |
| Art. 28 – Prodotti provenienti dal Commercio "Equo e solidale" | 15 |
| Art. 29 – Tabelle dietetiche | 16 |
| Art. 30 – Tabella pesi a cotto | 16 |
| Art. 31 – Diete speciali | 16 |
| Art. 32 – Diete di transizione ("Diete in bianco") | 17 |
| Art. 33 – Pasti al sacco | 17 |
| Art. 34 – Igiene della produzione | 17 |
| Art. 35 – Conservazione delle derrate | 18 |
| Art. 36 – Manipolazione e cottura | 18 |
| Art. 37 – Pentolame per la cottura | 19 |
| Art. 38 – Trasporto e veicolazione dei pasti | 19 |
| Art. 39 – Caratteristiche materiali destinati al contatto diretto con gli alimenti | 19 |
| Art. 40 – Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione per refezione scolastica | 20 |
| Art. 41 – Distribuzione dei pasti | 20 |

| | |
|--|-----------|
| Art. 42 – Somministrazione portate | 21 |
| Art. 43 – Stoviglie e materiale vario | 21 |
| Art. 44 – Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari | 22 |
| Art. 45 – Disposizioni igienico-sanitarie | 22 |
| Titolo IV – PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI CONSUMO | 22 |
| Art. 46 – Sanificazione | 22 |
| Art. 47 – Pulizia ed igiene delle strutture | 22 |
| Art. 48 – Utilizzi e manutenzioni | 23 |
| Art. 49 – Interventi ordinari e straordinari | 24 |
| Art. 50 – Divieti | 24 |
| Art. 51 – Raccolta e smaltimento dei rifiuti | 24 |
| Titolo V – VIGILANZA E CONTROLLO | 25 |
| Art. 52 – Diritto di controllo del Comune sullo svolgimento dei servizi e modalità | 25 |
| Art. 53 – Tipologia dei controlli | 25 |
| Art. 54 – Blocco delle derrate | 26 |
| Art. 55 – Conservazione campioni | 27 |
| Art. 56 – Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità | 27 |
| Art. 57 – Controllo della Qualità | 27 |
| Titolo VI – NORME FINALI | 27 |
| Art. 58 – Pagamento del corrispettivo | 27 |
| Art. 59 – Garanzie provvisorie e definitive (Cauzioni ed adempimenti a carico dell'aggiudicatario) | 28 |
| Art. 60 – Divieto di subappalto del servizio | 29 |
| Art. 61 – Assicurazioni | 29 |
| Art. 62 – Interruzione del servizio | 29 |
| Art. 63 – Inadempienze e penali | 29 |
| Art. 64 – Clausola risolutiva espressa | 31 |
| Art. 65 – Risoluzione per inadempimento | 32 |
| Art. 66 – Controversie e Foro competente | 32 |
| TITOLO VII – NORME FINALI | 32 |
| Art. 67 – Adempimenti in ordine ai regolamenti CE | 32 |
| Art. 68 – Costanza di requisiti e condizioni | 32 |
| Art. 69 – Clausola interpretativa | 32 |
| Art. 70 – Domicilio eletto | 32 |
| Art. 71 – Rapporto con i Servizi Comunali | 32 |
| Art. 72 – Clausola di inscindibilità | 33 |
| Art. 73 – Trattamento dei dati personali | 33 |
| TITOLO VIII – DISCIPLINARE DI GARA | 33 |
| Art. 74 – Procedura e criterio di aggiudicazione | 33 |
| Art. 75 – Condizioni di partecipazione – Requisiti generali e cause di esclusione | 33 |
| Art. 76 – Requisiti speciali e mezzi di prova | 34 |
| Art. 77 – Sopralluogo di presa visione della sede di svolgimento del servizio | 36 |
| Art. 78 – Criteri di aggiudicazione | 36 |
| Art. 79 – Offerta tecnica | 36 |
| Art. 80 – Offerta economica | 39 |
| Art. 81 – Commissione tecnica | 39 |
| Art. 82 – Norma finale ed allegati | 40 |
| Allegati | 40 |

Titolo I - INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

Il presente appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica per il micro-nido di Calice Ligure, la scuola pubblica dell'infanzia e primaria del Comune di Calice Ligure, (con riferimento agli alunni, personale docente e non, se avente diritto al pasto, e a quanti altri specificatamente autorizzati) e per gli utenti del Campo Solare estivo (per i soli mesi di luglio e agosto) per gli anni 2024 – 2025 – 2026 – 2027.

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

L'appalto si svolge in conformità con le specifiche tecniche di base contenute nei "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" (CAM) adottato con Decreto del Ministro dell'Ambiente, Tutela del territorio e del mare del 10/03/2020 e delle disposizioni di cui al Decreto del Ministro dell'Ambiente, Tutela del territorio e del mare 25/07/2011 da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva.

La verifica del loro rispetto verrà eseguita con le modalità previste dalle "Linee guida per le verifiche dei criteri ambientali minimi, in fase di valutazione delle offerte" versione aggiornata al mese di aprile 2020, documento redatto dalla Regione Liguria.

Inoltre vengono recepite:

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

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

Nell'ambito del presente Capitolato si intende:

- per Stazione Appaltante: l'Amministrazione Comunale di Calice Ligure (indicata anche come A.C.)
- per Aggiudicatario dell'appalto: la Ditta o il raggruppamento di imprese o il consorzio che sarà risultato aggiudicatario (indicato anche come Appaltatore, D.A. o I.A.)

Art. 2 – Caratteristiche dei servizi

1. Il servizio oggetto del presente appalto è rivolto a minori e risulta indispensabile per lo svolgimento dell'attività didattica pertanto, non potrà essere sospeso né interrotto.
2. Il suddetto servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale ai sensi dell'art. 1 della Legge 12/06/1990 n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e ss.mm.ii. Pertanto la Ditta aggiudicataria dovrà rispettare quanto previsto dalla normativa di legge in materia di sciopero, garantendo i contingenti minimi.
3. Il servizio, prevede la fornitura del pasto per gli alunni del micro-nido, della scuola dell'infanzia e primaria e per gli utenti del centro estivo del Comune di Calice Ligure, e consisterà nella:
 - quantificazione e fornitura delle derrate alimentari necessarie alla preparazione dei menù giornalieri, comprese merende, ove previste;
 - quantificazione del materiale di pulizia e vario quali: tovagliette/tovaglie conformi ai CAM, tovaglioli monouso di carta e/o di materiale compostabile privi di materiali plastici;
 - fornitura di piatti, bicchieri, posate, contenitori per alimenti e tutto quanto necessario all'espletamento

- del servizio ed alla preparazione dei tavoli da pranzo;
 - fornitura, in caso di necessità, di diete personalizzate, temporanee e/o permanenti;
 - la preparazione ed il confezionamento dei pasti presso il centro cottura indicato dalla Ditta;
 - pulizia dei tavoli collocati nel refettorio e loro apparecchiatura;
 - sminuzzatura, frullatura ed ogni altra operazione che favorisca il consumo dei pasti da parte dell'utenza dell'asilo nido, della scuola dell'infanzia o degli utenti destinatari di particolari diete;
 - la distribuzione dei pasti e scodellamento, in stoviglie riutilizzabili fornite dalla Ditta, presso il refettorio della Scuola di Calice Ligure mediante l'utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata (atta al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65°C) e adatti alla collocazione di contenitori Gastro-Norm;
 - sparcchiamento, pulizia e sanificazione dei tavoli del refettorio;
 - preparazione e distribuzione di merende, quando previste;
 - lavaggio delle stoviglie e dell'utensileria, riassetto e pulizia dei locali nonché dei relativi arredi;
 - manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature in dotazione alla sala mensa, ritiro dei contenitori sporchi, compreso tovagliame e tovaglioli.
 - raccolta e smaltimento differenziato dei rifiuti prodotti, secondo le disposizioni impartite dal Comune di Calice Ligure;
 - integrazione e/o sostituzione di attrezzature, se ritenute utili per la realizzazione e il miglioramento del servizio, nonché sostituzione di utensili e stoviglie eventualmente deteriorate;
 - registrazione giornaliera dei pasti distribuiti mediante sistemi informatici.
4. La Ditta aggiudicataria dovrà effettuare il servizio oggetto del presente appalto con proprio personale dipendente idoneo, regolarmente autorizzato e numericamente adeguato.
 5. Il servizio dovrà essere assicurato:
 - per gli utenti del micro-nido, per l'intero anno solare, compreso il periodo natalizio, pasquale ed estivo, ad esclusione dei soli giorni festivi;
 - per la scuola dell'infanzia e primaria per l'intero anno scolastico, secondo il calendario scolastico regionale, con esclusione dei giorni coincidenti con le chiusure programmate e con quelle stabilite dall'Autorità scolastica;
 - per gli utenti del centro estivo nei mesi di luglio e agosto, secondo il calendario definito dall'Amministrazione Comunale di cui la Ditta verrà prontamente informata.
 6. Il servizio mensa si svolge, di norma, su 5 giorni settimanali, dal lunedì al venerdì, nel rispetto degli orari concordati con l'Autorità Scolastica. L'accesso al locale mensa viene organizzato in più turni.
 7. Il servizio deve essere svolto senza alcun aggravio di costi per l'Amministrazione Comunale e nel rispetto delle modalità indicate dalla stessa, anche a fronte di cambiamenti nella distribuzione dei pasti legati alla didattica o ad una variazione dell'orario mensa.

Art. 3 – Durata

- 1) Il servizio oggetto del presente capitolato avrà durata di anni 4 per gli anni 2024 –2025 –2026 –2027 con inizio presunto il 01/01/2024 e fine il 31/12/2027. L'Amministrazione si riserva tuttavia la facoltà di posticipare il termine iniziale del contratto, concordando in tal caso con la Ditta una proroga di pari durata del termine finale.
- 2) L'Amministrazione si riserva di ridurre o ampliare il periodo di svolgimento del Campo Solare o di non attivarlo, qualora le circostanze lo richiedano.
- 3) Al termine del periodo contrattuale, l'appalto scadrà di pieno diritto, senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione in mora. Nel caso in cui alla scadenza del contratto l'Amministrazione non avesse ancora provveduto a completare la procedura di aggiudicazione del servizio per il periodo successivo, la Ditta aggiudicataria sarà tenuta a continuarlo, ai sensi dell'art. 120, comma 10 del D. L.gs. n. 36/2023 e ss-mm.ii., previa richiesta dell'Amministrazione Comunale.

Art. 4 – Tipologia dell'utenza

Il servizio è destinato:

- agli alunni e studenti del micro-nido, dai 6 mesi ai 3 anni;
- agli alunni della scuola pubblica dell'infanzia, da 3 a 6 anni;
- agli alunni della scuola pubblica primaria, frequentanti il tempo pieno, il tempo prolungato, per moduli o per alunni o studenti che rientrano al pomeriggio per attività integrative ai corsi di studio approvate dal

- Consiglio di Istituto;
- in ottemperanza alle disposizioni di legge, al personale insegnante od ausiliario giornalmente in servizio alla refezione scolastica e preventivamente autorizzato dai Dirigenti Scolastici tramite il competente Servizio Pubblica Istruzione del Comune;
 - al personale insegnante che per ragioni di servizio è presente nelle ore di somministrazione dei pasti.

Art. 5 – Dimensione presumibile dell'utenza

- 1) La sede ove dovranno essere consegnati e somministrati i pasti per la ristorazione scolastica ricadono all'interno dell'ambito territoriale del Comune di Calice Ligure, in particolare presso il refettorio della Scuola di Calice Ligure, sita in Via Rialto, n. 21.
- 2) L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà, per questioni logistiche, di richiedere la somministrazione del pasto per gli utenti del micro-nido presso il refettorio situato all'interno dei locali della Scuola di Calice Ligure ad adibiti ad asilo nido.
- 3) L'utenza è così composta:

| Tipologia utenza | N° utenti presunto* |
|----------------------|---------------------|
| Micro-nido | 18 |
| Scuola dell'Infanzia | 35 |
| Scuola Primaria | 68 |

* Il numero presunto degli utenti annuali per la Scuola dell'Infanzia e Primaria è stato calcolato in base alla media aritmetica degli utenti iscritti al servizio negli ultimi tre anni scolastici. Il numero presunto di utenti per il Micro-nido è basato sulla media del numero di utenti dal momento di apertura (dicembre 2022) ad oggi.

- 4) Il numero di pasti forniti nell'anno 2022 è pari a 6.230. Si ritiene, tuttavia, tale numero poco rappresentativo in quanto non comprensivo:
 - dei pasti forniti al micro-nido (attivato a dicembre 2022);
 - dei pasti forniti agli utenti del centro estivo.

Il numero di pasti forniti dal 1 gennaio al 31 luglio 2023, tenuto conto dell'avvio del servizio di mensa scolastica per il micro-nido, dello svolgimento della ludoteca invernale e dello svolgimento di n. 1 mese di centro estivo, è pari a n. 6.494 pasti.

Sulla base di quanto sopra, si ritiene di poter stimare che il **numero complessivo dei pasti da erogare per anno solare**, comprensivi dei pasti del personale docente e ATA possa essere fissato, in via presunta, in **n. 10.000 pasti**, per un **numero complessivo di pasti per l'intero appalto** stimato in **n. 40.000**.

Il numero dei pasti complessivo comprende la fornitura delle merende pomeridiane per la per il micro-nido, per la Scuola dell'Infanzia e per gli utenti del centro estivo.

- 5) Per tutti i tipi di scuola il numero dei pasti si riferisce ai consumi medi delle giornate in cui si effettua la ristorazione.
- 6) Tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce minimo garantito per l'appaltatore, trattandosi di previsione subordinata all'organizzazione scolastica nonché alle iscrizioni annuali degli utenti.
- 7) Nel corso dell'esecuzione del contratto il Comune si riserva la facoltà di richiedere, alle condizioni tutte del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che la Ditta possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta.
- 8) Il Comune si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque possibili variazioni con la Ditta.
- 9) Il numero giornaliero dei pasti sopra riportato è un dato medio del tutto indicativo; il dato relativo al numero delle presenze effettive verrà comunicato ogni giorno entro le ore 9.30.

Art. 6 – Natura del rapporto

- 1) Il servizio affidato di cui all'art.1 viene reso in regime di appalto con assunzione di rischio di impresa e dell'esatta e completa esecuzione dell'obbligazione da parte della Ditta aggiudicataria mediante l'impiego di personale e mezzi nell'esclusiva disponibilità e secondo la propria organizzazione.

- 2) Il servizio viene assunto dall'affidatario in piena autonomia a proprio rischio e senza che alcuna rivendicazione possa essere avanzata verso il Comune in ordine alle risultanze economiche della propria attività imprenditoriale, né alle proprie responsabilità.
- 3) L'affidatario dovrà quindi provvedere in proprio a tutte le azioni necessarie per il buon funzionamento del servizio nel rispetto delle norme e disposizioni regolamentari vigenti.

Art. 7 – Prezzo posto a base della gara

- 1) Il prezzo posto a base di gara per singolo pasto a “legame fresco-caldo” per il servizio di ristorazione scolastica, comprensivo di tutte le voci di costo, IVA esclusa, è stabilito in **€ 5,60** (diconsi euro cinque e sessanta centesimi). Di questi:
 - € 3,22 soggetti a ribasso;
 - € 2,35 non soggetti a ribasso per costo della manodopera;
 - € 0,03 non soggetti a ribasso per oneri di sicurezza;
- 2) Resta inteso che il prezzo del pasto comprende tutti i costi e gli oneri espressamente o implicitamente imputabili al servizio richiesto dal presente Capitolato (comprese tutte le incombenze che la legge pone a carico dell'appaltatore) e per tutte le attività aggiuntive che la Ditta aggiudicataria proporrà in sede di offerta e sarà quindi tenuta a svolgere. Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dal Comune alla Ditta tutti i servizi comprese le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente disciplinare, inerente e conseguente la gestione del servizio di cui trattasi, comprese inoltre le spese derivanti dalla realizzazione del progetto di valorizzazione ambientale.
- 3) Eventuali variazioni dovute a decrementi o incrementi forzati del servizio non potranno modificare il costo a pasto di aggiudicazione.
- 4) Non verranno ammesse offerte in aumento.
- 5) Ai sensi dell'art. 110 del D.lgs. 36/2023, in presenza di un'offerta che appaia anormalmente bassa la stazione appaltante richiederà per iscritto all'operatore economico le spiegazioni sul prezzo o sui costi proposti, assegnando a tal fine un termine non superiore a quindici giorni; l'offerta verrà successivamente esclusa se le spiegazioni fornite non giustificano adeguatamente il livello di prezzi o di costi proposti.

Art. 8 – Clausola di revisione periodica del prezzo

- 1) Per quanto concerne la revisione dei prezzi sarà applicata la disciplina di cui all'art. 60 del D.Lgs. n. 36/2023.
- 2) Le variazioni di prezzo, in aumento o in diminuzione, sono valutate dalla stazione appaltante soltanto ai sensi dell'art. 60 comma 2 del D.lgs 36/2023, se tali variazioni risultano superiori al cinque per cento rispetto al prezzo rilevato nell'anno di presentazione dell'offerta. In tal caso si procede a compensazione, in aumento o in diminuzione, per la percentuale eccedente il cinque per cento e comunque in misura pari all'80 per cento di detta eccedenza, nel limite delle risorse di cui al comma 5 stesso articolo. Sono esclusi dalla compensazione i servizi contabilizzati nell'anno solare di presentazione dell'offerta.
- 3) Qualora nel corso di esecuzione del contratto si verifichi una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento, dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alla prestazione principale. Il calcolo della variazione dei prezzi sarà effettuato in base a quanto previsto dall'art. 60, comma 3, lettera b) del D.Lgs. 36/2023.
- 4) Pertanto, a partire dal secondo anno di durata del contratto, su richiesta della D.A., l'A.C. potrà riconoscere tale revisione nella misura dell'indice di variazione annuale dei prezzi per le famiglie di operai ed impiegati (F.O.I), pubblicato dall'ISTAT e riferito al mese di settembre.

Art. 9 – Valore stimato dell'appalto

- 1) Il valore presunto annuale del servizio è quantificato in € 56.000,00 (diconsi euro cinquantatremila/00) IVA esclusa, comprensivo di € 23.520,00 non soggetti a ribasso in quanto relativi al costo della manodopera ed € 300,00 non soggetti a ribasso in quanto riferiti agli oneri derivanti dalla valutazione dei rischi interferenziali. Il valore annuale presunto del servizio soggetto a ribasso risulta quindi pari ad € 32.180,00.

- 2) Il valore presunto complessivo dell'intero dell'appalto è stimato in € 224.000,00 (diconsi euro duecentoventiquattromila/00), oltre quota IVA, comprensivi di € 94.080,00 relativi al costo della manodopera e non soggetti a ribatto ed € 1.200,00 per oneri derivanti dalla valutazione dei rischi interferenziali non soggetti a ribasso. Il valore complessivo presunto dell'intero appalto soggetto a ribasso d'asta risulta pertanto pari ad € 128.720,00.
- 3) Sono inoltre previsti eventuali 6 mesi di proroga tecnica per un valore di € 28.000,00, oltre quota IVA, comprensivo di € 11.910,00 non soggetti a ribasso (€ 11.760,00 relativi al costo della manodopera ed € 150,00 relativi ad oneri derivanti dalla valutazione dei rischi interferenziali).
- 4) Il valore presunto contrattuale stimato, alla luce di quanto sopra esposto, risulta quindi pari ad € 252.000,00, IVA esclusa, di cui € 144.810,00 soggetti a ribasso d'asta ed € 107.190,00 non soggetti a ribasso d'asta (€ 105.840,00 relativi al costo della manodopera e € 1.350,00 relativi ad oneri per la sicurezza).

Art.10 – Calendari per l'erogazione del servizio

- 1) L'erogazione dei pasti avverrà secondo i calendari scolastici previsti per il micro nido, per la scuola dell'infanzia e primaria ed in base al periodo di svolgimento del centro estivo.
- 2) Indicativamente:
 - gli utenti del micro-nido usufruiscono del servizio di ristorazione scolastica per tutto l'anno solare, ad esclusione dei soli giorni festivi, comprese le vacanze natalizie e pasquali e i mesi estivi;
 - le Scuole dell'Infanzia e Primaria seguono gli orari previsti dalla Direzione Didattica di competenza ed il calendario scolastico regionale;
 - la ludoteca invernale si svolge, di norma, due giorni a settimana e prevede la partecipazione massima di 15 alunni al giorno.
 - il Campo solare si svolge, di norma, nei mesi di luglio e agosto, è articolato su 5 giorni settimanali, con esclusione del 15 agosto.
- 3) Il Comune si riserva di definire con la Ditta modificazioni al presente calendario per l'erogazione del servizio, anche a seguito di eventuali intervenute modificazioni temporali e/o organizzative afferenti i singoli servizi.

Art.11 – Inizio della fornitura per le diverse utenze

La Ditta affidataria si impegna a dare inizio al servizio per le diverse tipologie di utenza, secondo i relativi calendari che saranno fissati e comunicati dal Comune e per esso dai competenti Servizi.

Titolo III “PERSONALE”

Art. 12 – Personale

- 1) L'esecuzione del contratto deve essere svolto da un numero adeguato di personale alle dipendenze della Ditta.
- 2) Il personale impiegato per il servizio deve essere idoneo e possedere tutti i requisiti di legge in materia igienico-sanitaria, avere adeguata professionalità e conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.
- 3) Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.
- 4) La Ditta aggiudicataria si impegna a sottoscrivere e rendere attuativo il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) predisposto dal Comune di Calice Ligure ai sensi del Decreto Legislativo 9/4/2008, n.81, art.26, comma 3, ai fini della tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.
- 5) Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga della Ditta.
- 6) Il Comune di Calice Ligure è sollevato da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, requisiti igienico-sanitari del personale, assicurazioni infortuni e responsabilità verso terzi.
- 7) Il rapporto tra il personale addetto alla distribuzione dei pasti nelle mense ed i commensali è ispirato al reciproco rispetto e alla cortesia.
- 8) La Ditta si impegna a mantenere la più stretta disciplina del personale alle proprie dipendenze ed a

prendere idonei provvedimenti disciplinari a carico dei dipendenti che si comportassero in modo non corretto nei confronti della committenza e/o utenti fruitori del servizio fino all'allontanamento nei casi di provata gravità.

- 9) L'allontanamento potrà essere richiesto, per motivate ragioni, anche dal Comune.
- 10) Il personale addetto al servizio dovrà indossare uniformi rispondenti alle prescrizioni sanitarie e mantenerne l'irreprensibile pulizia.

Art. 13 – Organico addetti

- 1) La Ditta ha l'obbligo di assicurare il funzionamento del servizio con personale alle proprie dipendenze, nel numero, requisiti professionali, mansioni, modalità ed orari di impiego come previsto dal presente capitolato e progetto tecnico - organizzativo offerto.
- 2) La Ditta dovrà dare in via preferenziale la precedenza di assunzione a personale già in servizio nelle attività di ristorazione di cui al presente capitolato, rapportandosi con l'Amministrazione concedente e con le organizzazioni sindacali di categoria, in relazione alle qualifiche professionali come richieste con il presente capitolato, salvo i casi in cui il personale sia incorso in gravi e verificate inadempienze, non trovi il gradimento dell'Amministrazione o si dichiari di sua spontanea iniziativa e volontà non più disponibile, il tutto comunque nel rispetto delle vigenti norme contrattuali.
- 3) La Ditta deve produrre prima dell'inizio del servizio oggetto del presente appalto, l'elenco nominativo di tutto il personale impiegato in conformità con l'organico dichiarato in sede di offerta, con indicazioni delle relative qualifiche professionali.
- 4) Il Comune si riserva il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso la Ditta provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.
- 5) Per ogni refettorio scolastico deve essere garantito un numero di addetti alla distribuzione tale da assicurare il corretto espletamento del servizio.

Art. 14 – Reintegro personale mancante

- 1) Il personale addetto alla distribuzione del pasto deve essere costantemente presente nel numero prestabilito.
- 2) Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.
- 3) Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica e le relative qualifiche devono essere preventivamente comunicate, a mezzo lettera raccomandata, al Comune per l'approvazione.
- 4) L'inottemperanza o la tardività per tale adempimento comporta l'applicazione della penalità come prevista al successivo art. 67.

Art. 15 – Formazione e addestramento

- 1) La Ditta deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Committente.
- 2) Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, con particolare riferimento al D.lgs. 81/2008 e s.m.i., l'I.A. deve garantire la formazione e l'aggiornamento in materia di igiene alimentare al personale addetto al servizio ristorazione, nonché di corrette metodiche di cottura e manipolazioni relative a piatti e derrate, di normativa alimentare in campo merceologico e dietologico.
- 3) Per il personale addetto alla produzione del pasto la formazione deve trattare in particolare i seguenti temi:
 - Alimentazione e dietetica con particolare riferimento alla ristorazione scolastica;
 - Autocontrollo nella ristorazione collettiva;
 - Igiene e microbiologia degli alimenti;
 - Conservazione degli alimenti;
 - Salute e sicurezza sul lavoro;
 - Comportamento igienico del personale durante il lavoro.
- 4) Per il personale addetto alla distribuzione del pasto la formazione deve trattare in particolare i seguenti temi:

- norme igieniche da osservare durante la distribuzione dei pasti ed auto- controllo;
 - pulizia, sanificazione, disinfezione;
 - comunicazione con l'utenza scolastica;
 - dietetica particolare;
 - prevenzione incendi di I livello e corso di primo soccorso.
- 5) Per il personale addetto al trasporto del pasto la formazione deve trattare in particolare i seguenti temi:
- organizzazione e tempistica del servizio;
 - igiene degli automezzi e dei contenitori ed autocontrollo;
 - temperatura di mantenimento dei pasti trasportati;
 - situazioni di emergenza.

Del programma e calendario in materia di formazione ed aggiornamento del personale, la Ditta darà puntuale informazione e comunicazione al Comune e per esso al competente Servizio Scuola del Comune.

- 6) Del programma e calendario in materia di formazione ed aggiornamento del personale, la Ditta darà puntuale informazione e comunicazione al Comune e per esso al competente Servizio Scuola del Comune.
- 7) Entro 60 giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere alla stazione appaltante il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale
- 8) La Ditta aggiudicataria fornirà all'A.C. la documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale ed una copia della stessa dovrà essere conservata presso le strutture a disposizione degli organismi di controllo.

Art. 16 – Vestiario e Dispositivi di Protezione Individuale (DPI)

- 1) La Ditta aggiudicataria dovrà fornire a tutto il personale, per ogni anno della durata dell'appalto, gli indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza (art. 42 D.P.R. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio, nonché i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi ai sensi del D.Lgs. 81/2008.
- 2) Gli indumenti da lavoro devono essere indossati prima di accedere ai locali di produzione e distribuzione e riposti al termine dell'attività in armadietti a doppio scomparto. Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate e durante l'esecuzione del servizio dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo corredato da fotografia.
- 3) Dovranno essere previsti indumenti distinti e di diverso colore, per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980.

Art. 17 – Controllo della salute degli addetti

L'ASL territorialmente competente può sottoporre o disporre accertamenti clinici nei confronti del personale ed adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti nel rispetto della normativa vigente.

Art. 18 – Rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza sociale

- 1) La Ditta deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dal Committente.
- 2) La Ditta deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi nazionali e regionali e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

Art. 19 – Disposizioni igienico-sanitarie

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

- 2) Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa 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 modificazioni ed integrazioni ed al Regolamento CE 852/04 (ex D.Lgs. 155/97 sull'HACCP).
- 3) Vanno tenute in considerazione anche le disposizioni normative ed amministrative regionali in materia, quali la Delibera Giunta Regionale Liguria n°1264 del 26/10/2001, le "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Liguria" di cui alla DGR 333/2015 e quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene in materia di alimenti e bevande, nonché a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle Direttive Comunitarie.
- 4) La Ditta aggiudicataria deve predisporre un manuale di autocontrollo secondo i principi dell'HACCP. Tale documento deve tener conto di quanto previsto dal presente capitolato ed essere personalizzato ed implementato per le specifiche realtà del Comune di Calice Ligure. Il manuale HACCP completo di eventuali allegati deve essere trasmesso all'A.C., entro l'inizio del servizio, anche su supporto informatico e deve essere conservato presso i plessi scolastici, comprese eventuali revisioni avvenute nel corso dell'appalto. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo posto in essere dalla Ditta aggiudicataria non fosse ritenuto adeguato, l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche/integrazioni concordate con l'A.C. adottando tutte le conseguenti misure attuative.
- 5) Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti, deve scrupolosamente attenersi alla normativa igienico sanitaria.

Art. 20 – Applicazioni contrattuali e clausola sociale

- 1) La Ditta deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente Capitolato, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro nazionali e locali.
- 2) La Ditta è tenuta altresì a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi, anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.
- 3) I suddetti obblighi vincolano la Ditta anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.
- 4) Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche anche di concerto con organismi ritenuti competenti.
- 5) Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale, già decisi o futuri, sono a carico della Ditta.
- 6) Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, l'aggiudicatario è tenuto, ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii. e le linee guida ANAC nr. 13, ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente.
- 7) L'aggiudicatario, pertanto, è tenuto a promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato attraverso l'applicazione dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.
- 8) L'applicazione della clausola sociale non comporta un indiscriminato e generalizzato dovere di assorbimento del personale utilizzato dall'impresa uscente, dovendo tale obbligo essere armonizzato con l'organizzazione aziendale prescelta dal nuovo affidatario. Il riassorbimento del personale è imponibile nella misura e nei limiti in cui sia compatibile con il fabbisogno richiesto dall'esecuzione del nuovo contratto e con la pianificazione e l'organizzazione definita dal nuovo assunto.

Art. 21 – Disposizioni in materia di sicurezza.

- 1) È fatto obbligo, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia.
- 2) La Ditta, a tal fine, 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.
- 3) In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza ed ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto in conformità a quanto disposto dal Decreto Legislativo 81/2008.
- 4) La Ditta, in quanto datore di lavoro, è tenuta a:
 - gestire la prevenzione nei luoghi di lavoro;
 - adottare le misure di tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori nei luoghi di lavoro;

- valutare tutti i rischi derivanti dall'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto e ad elaborarne il relativo documento;
 - designare il responsabile del servizio di prevenzione e protezione dei rischi;
 - formare, informare ed addestrare il personale in materia di sicurezza e prevenzione;
 - scegliere i Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e ad Uso Promiscuo idonei allo svolgimento dell'attività, individuare le condizioni d'uso dei DPI, fornire agli operatori i DPI conformi ai requisiti previsti dalla normativa, assicurare adeguata informazione agli operatori rispetto all'uso dei DPI, comunque ottemperare a quanto previsto dall'art. 77 del D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.;
 - dotare i locali dei presidi medico sanitari previsti dall'art. 45 del D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. e dal D.M. 15.7.2003 n. 388.
- 5) Ai sensi dell'art. 26 del D.lgs 81/2008 e ss.mm.ii., dopo l'aggiudicazione, Ditta e l'Amministrazione coopereranno "all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto" e coordineranno gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti gli operatori, come previsto dal DUVRI allegato.
- 6) La D.A. prenderà visione del piano di evacuazione presente nell'edificio scolastico e predisporrà, per i locali utilizzati esclusivamente per il servizio oggetto del presente appalto, un proprio piano di emergenza e di evacuazione che non dovrà contrastare con quello esistente.
- 7) Il piano predisposto dalla Ditta aggiudicataria dovrà essere esposto negli spazi utilizzati e dovrà essere consegnato in copia all'A.C., al Dirigente Scolastico e al Responsabile del micro-nido e del centro estivo, unitamente alla relativa valutazione dei rischi.
- 8) L'impiego di energia elettrica, gas, vapore, da parte del personale della Ditta deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione.
- 9) In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico della Ditta.

Art. 22 – Divieti

È fatto divieto al personale della Ditta di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio e di quanto previsto specificatamente dal Capitolato con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

Titolo III – CARATTERISTICHE E MODALITA' DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 23 – Gestione informatizzata del servizio di refezione scolastica

- 1) Per la gestione contabile del servizio refezione scolastica, il Comune di Calice Ligure ha sottoscritto un contratto diretto per l'utilizzo del sistema School.net della ditta Etica Soluzioni srl, società certificata ISO27001 e ISO22301, in forza del quale il Comune detiene le licenze d'uso. Sarà cura dell'Amministrazione Comunale fornire alla Ditta le credenziali di accesso per poter utilizzare il programma.
- 2) Il sistema informatico permette la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:
 - gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe
 - iscrizioni online al servizio
 - prenotazione informatizzata dei pasti in modo tale che i genitori possano disdire il pasto del proprio figlio entro le 9.00 di mattina qualora assente e prenotare il pasto in bianco. Il genitore compie in autonomia le suddette operazioni, in orari prestabiliti, tramite telefonata automatizzata con risponditore vocale, App native per Smartphone, portale internet multilingua.
 - Pagamento dei buoni virtuali con sistema PagoPA
 - Comunicazione con gli utenti tramite portale e APP
- 3) Del sistema sopradescritto restano in carico all'Amministrazione Comunale le seguenti fasi:
 - la gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati;
 - l'attribuzione delle tariffe degli utenti;
 - l'incasso delle rette;
 - Il sollecito del credito compreso;
 - il recupero del credito;
 - l'eventuale diffida ad adempiere degli utenti insolventi;
 - la gestione dei pagamenti;

- la gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati;
 - l'effettuazione delle "promozioni" all'inizio di ciascun anno scolastico e l'eventuale inserimento nell'applicativo dei dati anagrafici non transitati attraverso il modulo per le iscrizioni On line;
 - la completa gestione dei rapporti con l'utenza.
- 4) Compete all'Aggiudicatario:
- la gestione dello scarico delle prenotazioni dal software School.net e il rapporto con le scuole per la verifica dei pasti rilevati giornalmente. Si specifica infatti che le prenotazioni vengono gestite direttamente dai genitori tramite il portale/APP, così come scritto in premessa;
 - l'indicazione di un referente locale per la risoluzione di problemi di ordinaria amministrazione;
 - l'attivazione di un PC connesso alla rete presso la Cucina per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata;
 - l'emissione delle fatture elettroniche sulla base dei pasti rilevati dal sistema informatizzato.
- 5) Al termine dell'appalto il Comune resterà proprietario delle licenze d'uso del software e delle eventuali migliorie funzionali offerte dalla ditta. Si specifica che la ditta aggiudicataria, prima della fornitura, dovrà mettersi in contatto con la ditta Etica Soluzioni S.r.l per coordinare tutte le attività di inizio servizio. Il sistema dovrà essere operativo dal primo giorno di scuola.

Art. 24 – Produzione pasti

- 1) Tutti i pasti, per tutta la durata dell'appalto, dovranno essere preparati presso il centro cottura che verrà indicato dalla Ditta.
- 2) La preparazione dei pasti deve essere realizzata in un centro di cottura centralizzato che consente un buon flusso di lavoro durante le fasi di preparazione dei pasti, idoneo secondo norme e regolamenti CE852/2004 e CE853/2004 e Reg. CE n°834/2007 e successive leggi e norme vigenti.
- 3) Il centro di cottura dovrà rispettare i requisiti di igiene applicabili, tra cui l'Allegato II al Reg. CE 852/2004 e il Titolo II del d. lgs. n° 81/2008.
- 4) Il centro di cottura dovrà rispettare la normativa antincendio applicabile in relazione alle caratteristiche della struttura.
- 5) Il concorrente dovrà presentare, in sede di gara, apposita dichiarazione resa ai sensi del DPR n°445/2000, attestante l'impegno a possedere, entro la data di avvio del servizio previsto presumibilmente per il 01.01.2024 e per tutta la durata dell'appalto, un proprio centro di cottura idoneo rispondente alle norme vigenti, per garantire quantitativamente e qualitativamente la richiesta di servizio esplicitata negli atti di gara, munito di SCIA idonea per esercitare l'attività da appaltare, dotato di certificati UNI CEI EN ISO 50001:2011 e EMAS o ISO 14001:2015 in corso di validità, dotato di attestato dell'ASL che classifica il centro di cottura di categoria A "per la preparazione di pasti per celiaci".

Art. 25 – Menù

- 1) I menù proposti giornalmente per la refezione scolastica devono corrispondere, per tipo, quantità e qualità, a quelli indicati nell'Allegato (Tabelle dietetiche e grammature) che potranno essere modificati dal Comune nel corso dell'anno scolastico tenendo conto di particolari situazione climatiche.
- 2) I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune.
- 3) I menù tengono conto delle diverse esigenze del plesso scolastico e delle diverse tipologie di utenza, anche in ordine alle giornate di rientro, e ruotano su 4 (quattro) settimane.
- 4) Il menù proposto giornalmente, per i bambini utenti del micro nido, della scuola dell'infanzia e primaria e per gli adulti docenti aventi diritto sarà strutturato prevedendo:
 - un primo piatto;
 - un secondo piatto;
 - un contorno di verdura di stagione fresca cruda e/o cotta;
 - pane o, eccezionalmente, grissini o altro prodotto da forno;
 - frutta fresca di stagione o dessert;

Per il micro-nido, la Scuola dell'infanzia e per il Campo solare dovrà essere prevista anche la fornitura di merende pomeridiane, con distribuzione di frutta fresca, yogurt, budino o altri dolci anche confezionati dalla Ditta.

In conformità alla tabella dietetica allegata, distinta in relazione alle fasce d'età dell'utenza, così come predisposta dalla competente Autorità Sanitaria. Agli utenti dovrà essere somministrata acqua oligominerale naturale in bottiglia.

- 5) Le paste asciutte devono essere unicamente condite con olio d'oliva extra vergine. Il condimento

- (pesto, pomodoro, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione.
- 6) Se previsto nella ricetta, 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 Parmigiano Reggiano.
 - 7) Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509 del 1987 e vigenti normative.
 - 8) Nelle tecniche di cottura degli alimenti deve essere privilegiata:
 - per la carne e il pesce: la lessatura, la cottura al forno, al piatto, in umido, al vapore, ai ferri, alla griglia, arrosto.
 - per le verdure: in acqua (lessate), al forno, alla griglia, al vapore
 - pasta, riso e altri cereali più digeribili se cotti al dente.Non sono ammesse frittiture. Il consumo di sale deve essere limitato al minimo indispensabile.
 - 9) L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di apportare modifiche alle tabelle dietetiche ed al menù in relazione alla stagione invernale ed estiva, a parità qualitativa e quantitativa della fornitura e quindi senza aumento di corrispettivo.
 - 10) Il Comune si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti alimentari aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari quali, ad esempio: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico.
 - 11) Potranno essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati in particolari esigenze dietetiche, come meglio specificato negli articoli a seguire.
 - 12) I menù settimanali devono essere suscettibili di variazioni e di integrazioni in relazione a: stagionalità, gradi di accettazione da parte dell'utenza, introduzione di altri prodotti biologici/equo solidali, sperimentazioni, proposte da parte del Comune, autorità scolastiche ed organismi competenti (ASL, ecc.), applicazione delle più avanzate indicazioni scientifiche in campo nutrizionale (LARN: Livelli di assunzione raccomandati di energia e nutrienti per la popolazione italiana) e delle Linee Guida per una sana alimentazione, come elaborate dall'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione.
 - 13) Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con il Servizio scuola del Comune.
 - 14) Nessuna variazione può essere apportata dalla Ditta senza la specifica autorizzazione scritta del Comune.
 - 15) La Ditta può, in via temporanea e previa comunicazione ed autorizzazione degli Uffici comunali predetti, effettuare una variazione al menù, nei seguenti casi:
 - a. guasto di uno o più impianti;
 - b. interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
 - c. avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
 - d. riscontro di merce non conforme.
 - 16) Eventuali proposte di nuovi menù o sostituzioni di piatti elaborati dal Comune o dalla Ditta, previa intesa tra le parti, dovranno ottenere la validazione preventiva del competente Servizio ASL le cui prescrizioni avranno carattere obbligatorio per la Ditta affidataria.

Art. 26 – Standard qualitativi derrate alimentari

- 1) Gli standard minimi di qualità del servizio e delle derrate alimentari sono quelli indicati nelle specifiche tecniche del presente Capitolato e nei relativi allegati e dovranno essere garantiti anche nelle proposte migliorative formulate in sede di gara, nel rispetto di quanto previsto dai CAM2020 e dalle disposizioni normative in essi richiamati.
- 2) Lo standard di qualità richiesto riguarda:
 - il menù, le grammature, la qualità delle materie prime e dei prodotti alimentari;
 - la rintracciabilità delle informazioni per identificare origine, provenienza e caratteristiche di qualità dei prodotti alimentari;
 - le metodologie organizzative, produttive, di conservazione e distribuzione;
 - la sicurezza igienico-sanitaria e la gestione tecnica degli ambienti;
 - la gestione e la prevenzione dei rifiuti;
 - la verifica della qualità erogata e di quella percepita;
 - le competenze e le tutele del personale.

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

alimentari imputabili al fornitore.

- 3) I pasti dovranno essere preparati giornalmente, con materie prime di ottima qualità, evitando l'uso di alimenti precotti, nel rispetto della tabella merceologica e della tabella pesi, allegate al presente Capitolato, rispettando i requisiti e le percentuali degli alimenti (prodotti provenienti da agricoltura biologica, integrata e tradizionale, di prodotti tipici e locali) previsti dai CAM2020 e dalle disposizioni normative in essi richiamati.
- 4) Le derrate alimentari non dovranno contenere Organismi Geneticamente Modificati (OGM) e dovranno avere confezioni ed etichettatura conformi alla legislazione vigente: non sono ammessi prodotti con etichettature incomplete, non leggibili e non in lingua italiana. Su richiesta dell'A.C., la Ditta aggiudicataria dovrà consegnare le certificazioni di qualità, la documentazione relativa alla rintracciabilità dei prodotti forniti, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/02 e s.m.i., le dichiarazioni di conformità delle derrate a quanto richiesto dal Capitolato e/o dalla vigente legislazione.
- 5) La Ditta aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, dovrà inviare al Comune di Calice Ligure e per esso al competente Servizio Scuola l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.

Art. 27 – Qualità degli alimenti: Prodotti da “agricoltura biologica” ed a “KM 0”

- 1) Tutti gli alimenti impiegati devono rispondere ai requisiti di qualità merceologica ed igienica previsti dalla normativa vigente. La Ditta 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 (Regolamento CEE 837/2007, Legge 889/2008) e alle Tabelle Merceologiche.
- 2) L'Amministrazione Comunale promuove in generale l'utilizzo di prodotti biologici, a lotta integrata, tipici e tradizionali nonché di quelli a denominazione protetta (DOP, IGP) certificati ai sensi delle corrispondenti normative comunitarie di riferimento, nel rispetto di quanto previsto dai CAM2020 e dalle disposizioni normative in essi richiamati.
- 3) In sede di gara la Ditta potrà inserire nel progetto tecnico ulteriori prodotti biologici rispetto a quanto previsto dai CAM2020, che si impegnerà a fornire per l'intera durata dell'appalto. I prodotti biologici di cui viene richiesta la fornitura e quelli che saranno offerti in sede di gara devono essere ottenuti ed etichettati secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. 834/2007, dal Regolamento CEE n. 889/2008 e successive modifiche e integrazioni; dovranno essere certificati secondo le modalità previste dalla normativa vigente da un organismo di controllo nazionale o internazionale riconosciuto dallo Stato.
- 4) Costituirà elemento di valutazione della qualità dell'offerta, nelle modalità indicate nel disciplinare di gara:
 - l'inserimento di prodotti con provenienza certificata da agricoltura biologica: i prodotti eventualmente impiegati dovranno riportare sulla confezione il numero di identificazione ai sensi del regolamento comunitario vigente.
 - Prodotti vegetali (frutta e verdura) e olio extra vergine di oliva di provenienza a km0: è ammessa una distanza massima dal luogo di produzione di 100 km; i prodotti dovranno pervenire da imprese agricole che hanno aderito ad un protocollo d'intesa o ad un disciplinare di produzione che garantisca il luogo di produzione, la residualità sempre e comunque inferiore al 50% dei limiti di legge, la tracciabilità ed i controlli.
- 5) I fornitori devono essere accuratamente selezionati, devono essere in grado di certificare la qualità e la tracciabilità dei loro prodotti e dimostrare, se richiesto, l'applicazione di un proprio piano di autocontrollo.
- 6) L'elenco dei fornitori presentato in sede di gara dovrà contenere i nominativi delle Aziende che la Ditta aggiudicataria è in grado di mantenere per l'intera durata dell'appalto, fatta salva la possibilità dell'A.C. di richiedere e/o autorizzare la sostituzione degli stessi.

Art. 28 – Prodotti provenienti dal Commercio “Equo e solidale”

- 1) Il Comune di Calice Ligure promuove e sostiene l'utilizzo dei prodotti provenienti dal commercio equo e solidale così come previsto dalla Legge Regionale 13/8/2007, n.32.
- 2) Tali prodotti, se inseriti nel menu, non saranno sostituibili escludendo la possibilità di un utilizzo saltuario. La Ditta deve fornire adeguata informazione agli studenti e alle loro famiglie sui prodotti distribuiti e sul commercio equo e solidale in generale.

- 3) La Ditta aggiudicataria è inoltre impegnata a fornire tutta la documentazione tecnica necessaria al fine di permettere al Comune di Calice Ligure di aver accesso ai contributi regionali previsti per lo sviluppo del commercio equo e solidale in Liguria così come indicato nei bandi regionali.

Art. 29 – Tabelle dietetiche

- 1) Il menù scolastico nel rispetto del principio che attraverso una alimentazione corretta in età infantile e adolescenziale è possibile prevenire importanti patologie dell'età adulta, osserva le seguenti regole basilari di corretta alimentazione:
 - ricerca della maggior variabilità possibile con vasta scelta tra i gruppi di alimenti:
 - Gruppo 1: carni, pesce, uova;
 - Gruppo 2: latte e derivati;
 - Gruppo 3: cereali e tuberi;
 - Gruppo 4: legumi;
 - Gruppo 5: grassi ed oli da condimento;
 - Gruppo 6: ortaggi e frutta fonti di caroteni;
 - Gruppo 7: ortaggi e frutta fonti di vitamina C;
 - uso di materie prime di ottima qualità, fresche (è previsto il prodotto surgelato ma non pretrattato solo per il pesce e per alcuni tipi di verdura);
 - uso di carni magre per diminuire al massimo l'apporto di grassi animali;
 - cottura tramite bollitura, a vapore, in forno;
 - uso esclusivo di olio d'oliva extravergine a crudo e minime quantità di burro, solo in pochi piatti.
- 2) Il Comune si riserva di modificare la stesura delle Tabelle dietetiche a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, che modifichino le classi di utenza, concordando comunque le possibili variazioni con la Ditta.

Art. 30 – Tabella pesi a cotto

- 1) La Ditta deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione.
- 2) Detta tabella deve essere formulata per ogni menù e per ordine di scuola e servizio.
- 3) Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù in vigore, devono essere fornite al Comune ed essere utilizzate sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.
- 4) Al fine di garantire la distribuzione della quantità dovuta ad ogni utente prevista nella tabella dietetica, la Ditta aggiudicataria deve predisporre una tabella relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, in relazione al menù ad uso del personale addetto alla distribuzione, per avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto.
- 5) Detta tabella deve essere altresì trasmessa al Comune e per esso al Servizio Scuola.

Art. 31 – Diete speciali

- 1) La Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire diete speciali, su richiesta della famiglia dell'utente e dell'A.C., per utenti affetti da patologie e/o che seguono diete particolari per motivi etico/etnico/religiosi, vegetariane e per altre motivazioni particolari,
- 2) I genitori di utenti frequentanti il micro-nido, la scuola dell'infanzia e primaria affetti da particolari patologie potranno richiedere una dieta specifica.
- 3) Tali richieste dovranno essere comprovate da una adeguata e specifica certificazione medica.
- 4) La Ditta è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dal Comune e per esso dall'Autorità scolastica, seguendo gli schemi dietetici prescritti per ogni singola patologia e per motivazioni etiche e religiose e non potrà richiedere maggiorazione sul corrispettivo.
- 5) Le diete speciali devono essere formulate in aderenza al menù settimanale vigente e gli alimenti sostitutivi devono essere corrispondenti per tipologia a quelli previsti dai menù. I prodotti specifici da utilizzare per la preparazione delle diete speciali, anche se non indicati direttamente nel Capitolato, devono essere forniti dall'impresa appaltatrice senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale.
- 6) La Ditta Aggiudicataria nel proprio manuale HACCP deve inserire una procedura specifica riguardante la gestione delle diete speciali e formare opportunamente il personale che sarà addetto alla realizzazione e distribuzione delle diete speciali.

- 7) Nel centro di cottura dovrà essere predisposta una linea di preparazione separata delle diete speciali ovvero dovranno essere predisposte opportune zone dedicate allo stoccaggio dei prodotti da utilizzare per le diete speciali, alla loro preparazione e confezionamento. Ogni dieta speciale dovrà essere confezionata, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Le diete speciali inviate nei refettori dovranno essere trasportate in contenitori monoporzione isoterme idonei a mantenerle alla temperatura prevista dalla legge. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.
- 8) Anche i pasti al sacco dei soggetti che usufruiscono di dieta speciale devono essere perfettamente identificabili nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Art. 32 – Diete di transizione ("Diete in bianco")

- 1) La Ditta si impegna a garantire agli utenti indisposti che ne facciano richiesta, una dieta leggera, alternativa al menù del giorno (dieta di transizione o "diete in bianco") qualora venga fatta richiesta dall'Autorità scolastica entro le ore 9.30 dello stesso giorno.
- 2) Le diete "in bianco" devono essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox, in monoporzione e recare l'indicazione dell'utente destinatario. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.
- 3) È possibile richiedere una dieta in bianco, con invito agli utenti di farne ricorso solo in caso di reale necessità, per la durata massima di 48 ore, da prenotare con le consuete modalità di prenotazione dei pasti giornalieri, senza presentare il certificato medico.
- 4) Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, se non superano la durata di 48 ore, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di mozzarella, stracchino, crescenza, parmigiano reggiano o fettina di carne rossa o bianca o altro, così come verrà concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.

Art. 33 – Pasti al sacco

- 1) L'Amministrazione Comunale potrà richiedere alla Ditta aggiudicataria la fornitura di "pasti al sacco". Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, potranno essere richieste in caso di emergenza o di situazioni eccezionali.
- 2) I pasti al sacco dovranno essere preparati lo stesso giorno del consumo, confezionati individualmente in sacchetti di carta ad uso alimentare con manici, e devono essere composti:
 - un panino con prosciutto cotto (peso prosciutto cotto: 40 g);
 - un panino con formaggio da taglio (peso formaggio: 40 g) o focaccia;
 - un succo di frutta in brick (confezione tetrapak);
 - una mela o una banana;
 - una barretta di cioccolato al latte o due pacchetti di biscotti frollini in monoporzione;
 - una confezione in pet da 500 ml di acqua minerale naturale;
 - due tovaglioli di carta in carta riciclabile;
 - un bicchiere monouso da 200 cc ed in materiale biodegradabile e compostabile conforme alla normativa UNI EN 134332;
 - eventuale altro stoviglie monouso ed in materiale biodegradabile e compostabile conforme alla normativa UNI EN 134332.

Art. 34 – Igiene della produzione

- 1) Il processo produttivo deve essere impostato rigidamente sul legame fresco-caldo, cioè tutti gli alimenti devono essere cucinati al mattino, in tempi ravvicinati rispetto al momento della somministrazione.
- 2) Tutte le fasi di produzione, trasformazione e distribuzione di alimenti devono rispettare gli standard igienici previsti dalle disposizioni di legge vigenti con riferimento al Regolamento n. 852/2004, basate sul sistema H.A.C.C.P. (Hazard Analysis and Critical Control Point). In associazione con le procedure H.A.C.C.P è auspicabile la adozione di protocollo N.A.C.C.P. (Nutrient Analysis Critical Control Point) al fine di fornire agli utenti della ristorazione scolastica e assistenziale sia la qualità igienica che quella nutrizionale. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".
- 3) L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali ad esempio prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc.

- 4) 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.
- 5) L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori Gastro-norm.
- 6) I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.
- 7) Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.
- 8) L'alloggiamento del cibo porzionato nelle Gastro-norm, quali ad esempio pizza, polpettone, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

Art. 35 – Conservazione delle derrate

- 1) I magazzini, debitamente autorizzati, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.
- 2) Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.
- 3) I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.
- 4) I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.
- 5) Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato.
- 6) 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.
- 7) I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati.
- 8) Il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.
- 9) Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.
- 10) 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 alle disposizioni di cui al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777.
- 11) I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.
- 12) È vietato l'uso di recipienti di alluminio.
- 13) I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse riportanti l'etichettatura completa.
- 14) Il magazzino deve essere ben illuminato e la temperatura dello stesso non deve superare i 20/25°C.

Art. 36 – Manipolazione e cottura

- 1) Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.
- 2) Tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo.
- 3) La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.
- 4) La conservazione dei piatti freddi deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327.
- 5) 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 o in celle frigorifere temperatura compresa tra 0° e 4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
 - la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
 - la carne trita, direttamente tritata presso il centro cottura, deve essere macinata in giornata;
 - il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
 - il lavaggio ed il taglio della verdura è preferibile venga effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo, è ammesso l'uso limitato di verdure fresche di IV gamma in particolari casi e

- purché di provenienza italiana come previsto dalla normativa vigente;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
 - le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
 - ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.)
 - tutte le vivande devono essere cotte in giornata;
 - 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.

Art. 37 – Pentolame per la cottura

- 1) Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex.
- 2) Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.
- 3) I ragù e i sughi devono essere cotti in brasiero.
- 4) La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.
- 5) Per i materiali e gli oggetti posti a contatto con gli alimenti devono osservarsi le disposizioni di cui al D.P.R. 23.08.82 n. 777.

Art. 38 – Trasporto e veicolazione dei pasti

- 1) La Ditta aggiudicataria sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese, i pasti e le merende nella loro completezza e tutto il materiale occorrente presso il plesso scolastico di Calice Ligure entro l'orario di inizio del turno di somministrazione e in modo da garantire le buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità dei pasti.
- 2) Il trasporto dei pasti dovrà avvenire con idonei automezzi, adeguatamente predisposti e riservati esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alla normativa vigente in materia di alimenti. Nel rispetto delle specifiche tecniche di base, di cui al "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica amministrazione – criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva", la D. A. deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto dei pasti; i veicoli dovranno essere almeno Euro 5. La Ditta deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.
- 3) È fatto obbligo di provvedere al lavaggio e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati; tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla O.E.
- 4) Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto congiunto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

Art. 39 – Caratteristiche materiali destinati al contatto diretto con gli alimenti

- 1) Il trasporto dei pasti va effettuato in idonei contenitori gastronomici in acciaio inox, diversificati in rapporto al contenuto (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per le altre pietanze, per i contorni), in perfette condizioni di manutenzione e pulizia, con chiusura ermetica. Detti contenitori andranno inseriti a loro volta in idonei contenitori termici in polietilene isotermitici che devono essere conformi alle vigenti normative in materia, non devono essere adibiti ad altro uso e devono essere mantenuti perfettamente puliti e disinfettati giornalmente, facilmente lavabili e adatti a mantenere fino alla somministrazione dei pasti, la temperatura per i cibi caldi ad un livello non inferiore a 65°, per i cibi deperibili da consumare freddi ad una temperatura non superiore a + 10.°.
- 2) I sughi devono essere riposti in recipienti con coperchio a tenuta isotermitici specifici per il trasporto dei sughi.
- 3) Per i cibi caldi possono essere utilizzati contenitori dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (elettrici, in tale caso muniti del necessario cavo per il collegamento nella presa, oppure ad iniezione di vapore). Sono esclusi i contenitori termici in polistirolo.
- 4) Per i cibi freddi devono essere utilizzati contenitori provvisti di piastra refrigerante.

- 5) Per il pane, la frutta e la verdura cruda devono essere utilizzati contenitori idonei al contatto con gli alimenti secondo la normativa vigente e muniti di coperchio.
- 6) I pasti previsti per diete speciali e le diete in bianco devono essere contenuti in vaschette monoporzionamento termosigillate e contrassegnati con la destinazione del pasto (scuola/refettorio, cognome e nome dell'utente cui sono destinati e la tipologia della dieta).
- 7) I contenitori termici non devono essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti e devono essere chiusi e sigillati in modo tale da assicurare, durante il trasporto, la salvaguardia delle derrate da possibili manomissioni e dal contatto con agenti inquinanti.

Art. 40 – Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione per refezione scolastica

- 1) Il personale addetto provvede alla preparazione dei tavoli nella sala refezione prima della somministrazione dei pasti.
- 2) Per ogni singolo commensale vengono disposti: piatto e posate, tovagliolo di carta e bicchiere, forniti dal gestore. I tavoli dovranno essere apparecchiati con tovaglie.
- 3) Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:
 - lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
 - indossare camice, copricapo e guanti monouso che devono essere sempre puliti e decorosi;
 - esibire il cartellino di riconoscimento;
 - imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, piatti;
 - conservare posate, piatti e bicchieri di riserva confezionati su apposito tavolo;
 - conservare olio, aceto e sale su apposito tavolo con idonea copertura e rimuoverli al termine del servizio;
 - procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
 - prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle tabelle delle grammature a cotto e/o a crudo;
 - la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
 - procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore;
 - distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni;
 - eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione, relative alle portate e le stoviglie appropriate;
 - per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
 - la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
 - distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica;
 - il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto.
- 4) Il personale attenderà quindi che tutti i commensali abbiano lasciato le sale di refezione per provvedere immediatamente alla sparecchiatura dei tavoli ed alla rigovernatura delle sale.
- 5) Le sale verranno pulite con detersivi e prodotti igienici idonei. Sono da preferirsi prodotti ecocompatibili.
- 6) I rifiuti prodotti verranno rimossi in giornata e differenziati secondo le indicazioni impartite dal Comune.

Art. 41 – Distribuzione dei pasti

- 1) I pasti e le merende, ove previste, sono distribuiti dal personale della Ditta debitamente formato, negli orari concordati e secondo le modalità definite con gli Uffici competenti, nei locali ad uso refettorio della Scuola N. Sasso di Calice Ligure. L'Amministrazione si riserva la facoltà, per questioni logistiche, di richiedere la somministrazione del pasto per gli utenti del micro-nido presso il refettorio situato all'interno dei locali della Scuola di Calice Ligure ad adibiti ad asilo nido.
- 2) I pasti dovranno pervenire al terminale di consumo nei 15 minuti antecedenti la loro somministrazione. Tali orari dovranno essere rispettati dalla Ditta Aggiudicataria in modo tassativo. Non saranno tollerati anticipi o ritardi nelle consegne.
- 3) In relazione ad eventuali esigenze organizzative dei plessi scolastici, l'Amministrazione Comunale comunicherà alla Ditta aggiudicataria eventuali modifiche degli orari prefissati.
- 4) La Ditta Aggiudicataria deve esporre nei refettori il menù annuale ed il menù del giorno, con le quantità

- in grammi delle pietanze (crudo e cotto) da distribuire agli utenti.
- 5) La Ditta aggiudicataria deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti presenti, per i quali è stato prenotato con il sistema di rilevazione e gestione delle presenze previsto, garantendo altresì la somministrazione di tutte le preparazioni indicate dal menù.
 - 6) Nel caso in cui l'alunno fosse presente ma per errore non fosse stato prenotato il pasto, la Ditta deve provvedere comunque alla somministrazione del pasto, inviando apposita segnalazione agli Uffici comunali per la verifica e l'adozione dei provvedimenti di competenza.
 - 7) I pasti e le merende dovranno essere consegnati a cura della Ditta Aggiudicataria nei locali adibiti a refettorio, all'interno del plesso scolastico e dovranno essere utilizzati, ove necessario, carrelli termici per il mantenimento costante delle temperature.
 - 8) Il personale preposto alla distribuzione dei pasti deve porzionare le pietanze utilizzando le tabelle peso a cotto predisposte dalla Ditta aggiudicataria; lo stesso deve distribuire frutta o altro con riferimento al numero quando ciò è previsto dalle tabelle dietetiche di riferimento.
 - 9) Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanate, la distribuzione dei pasti deve, inoltre, avvenire nel rispetto dei seguenti principi:
 - gli alimenti devono mantenere un aspetto fisico gradevole;
 - occorre prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio (quindi ad esempio, non eseguire con gli stessi guanti operazioni diverse);
 - occorre prevenire ogni rischio di contaminazione microbica;
 - le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, ponendo la massima attenzione ai destinatari delle diete speciali che devono essere consegnate agli utenti prima degli altri pasti;
 - deve essere sempre servito all'utente il pasto completo;
 - osservare anche per le diete i tempi scadenzati per le singole pietanze ponendo la massima attenzione al mantenimento delle temperature dei cibi;
 - arieggiare i locali della mensa prima di iniziare le operazioni, tra un turno e l'altro e ogni volta si ritenga opportuno;
 - curare la raccolta differenziata dei rifiuti e provvedere al conferimento degli stessi negli appositi contenitori anche se posti all'esterno dell'edificio.
 - 10) Il personale, in fase di distribuzione dei pasti, deve essere dotato di quanto necessario cioè di apparecchiature, attrezzature, materiale detergente, guanti, cuffie, mascherine e grembiuli, carta asciugamani ecc. necessari per il servizio di distribuzione.

Art. 42 – Somministrazione portate

- 1) La Ditta deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle Dietetiche.
- 2) In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

Art. 43 – Stoviglie e materiale vario

- 1) I tavoli presenti nei refettori o negli spazi utilizzati per il consumo del pasto devono essere preparati prima della somministrazione, utilizzando il seguente materiale per la loro apparecchiatura:
 - tovaglette - tovaglie conformi ai CAM e tovaglioli monouso di carta e/o di materiale compostabile prive di materiali plastici, ai fini dell'inserimento - dopo l'uso - nei contenitori dei residui organici a formazione del compostaggio;
 - piatti di ceramica e/o melanina;
 - bicchieri di vetro infrangibile o in plastica dura non colorati;
 - posate di acciaio inossidabile (cucchiai, cucchiaini, forchette e coltelli parzialmente alveolati).
- 2) I piatti, i bicchieri e le posate devono comunque essere in materiale atossico, riutilizzabile mediante sanificazione e conforme alle vigenti norme in materia igienico-sanitaria.
- 3) Per stoviglie si intende tutto il materiale (pentolame, coltelli, contenitori acciaio inox, taglieri, vassoi, vasellame, teglie per la pizza, minuteria di cucina, etc.) necessario per la produzione e distribuzione dei pasti.
- 4) La Ditta è tenuta alla fornitura del materiale necessario al consumo e dello stoviglie necessario alla preparazione del pasto, in quantità adeguata al numero degli utenti, anche in caso di servizio organizzato su più turni e dovrà provvedere al lavaggio ed all'igienizzazione delle stoviglie e di ogni

strumento utilizzato nelle fasi di preparazione, cottura, confezionamento, trasporto, distribuzione e consumo dei pasti.

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

Art. 44 – Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

- 1) La Ditta Aggiudicataria è tenuta ad attuare una politica di prevenzione degli sprechi, a monitorare le eventuali eccedenze, analizzarne le motivazioni al fine di attuare azioni correttive e a mettere in pratica le misure di prevenzione, recupero e correttive più appropriate, come previsto dai CAM a cui si rinvia e a quanto eventualmente proposto in sede di gara.
- 2) Ferme restando le competenze della Azienda Sanitaria locale in materia di verifica e congruità dei menù proposti, in caso rilevazioni su eventuali sprechi, è fatto d'obbligo da parte della Ditta aggiudicataria, concordare con la Amministrazione Comunale, con l'Istituto comprensivo, con il soggetto gestore del micro nido e del centro estivo, la predisposizione di interventi e azioni correttive e di prevenzione, anche mediante progetti di educazione alimentare e di promozione di comportamenti sostenibili e salutarì, nel rispetto dell'offerta formativa scolastica.

Art. 45 – Disposizioni igienico-sanitarie

- 1) La Ditta aggiudicataria deve garantire all'Amministrazione Comunale che il personale impiegato per la realizzazione del servizio soddisfi i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.
- 2) Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla Legge 30.4.1962, n. 283 ed al suo regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e s.m.i., al Regolamento CE 852/04 (ex D.Lgs.155/97 sull'HACCP), al manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione collettiva approvato dal Ministero della Sanità, nonché a quanto previsto dalle normative comunitarie e nazionali vigenti e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.
- 3) La Ditta aggiudicataria deve predisporre un manuale di autocontrollo secondo i principi dell'HACCP. Tale documento deve tener conto di quanto previsto dal presente capitolato ed essere personalizzato ed implementato per le specifiche realtà del Comune di Calice Ligure. Il manuale HACCP completo di eventuali allegati deve essere trasmesso all'A.C., entro l'inizio del servizio, anche su supporto informatico e deve essere conservato presso il plesso scolastico, comprese eventuali revisioni avvenute nel corso dell'appalto.
- 4) Nel caso in cui il sistema di autocontrollo posto in essere dalla Ditta aggiudicataria non fosse ritenuto adeguato, l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche/integrazioni concordate con l'A.C. adottando tutte le conseguenti misure attuative.

Titolo IV – PULIZIA E IGIENE DELLE STRUTTURE DI CONSUMO

Art. 46 – Sanificazione

- 1) La Ditta deve predisporre un piano di sanificazione presso la Mensa Comunale e tenere un registro comprovante il rispetto di tale piano.
- 2) Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia devono essere tassativamente quelli che la Ditta ha indicato nel progetto e che sono stati accettati dal Comune.
- 3) È compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti nel centro di ristorazione scolastica provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali, dei pavimenti e degli arredi utilizzati per la ristorazione (refettori, cucina e locali accessori, magazzino, dispense, servizi igienici, spogliatoi) provvedendo altresì alla periodica pulizia delle vetrate dei refettori e locali utilizzati dalla Ditta.

Art. 47 – Pulizia ed igiene delle strutture

- 1) La D.A. è tenuta al rispetto delle norme igienico sanitarie previste dalla normativa vigente, dal Piano di Autocontrollo aziendale e da quanto espressamente previsto nel presente Capitolato.

- 2) Le attrezzature e gli arredi (compreso arredo del refettorio) devono essere detersi e disinfettati secondo quanto previsto nel Piano di Sanificazione aziendale, che dovrà riportare la registrazione quotidiana delle operazioni effettuate.
- 3) I servizi igienici annessi al refettorio devono essere tenuti costantemente puliti a cura della Ditta aggiudicataria e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. La pulizia dei servizi igienici annessi al Servizio di Refettorio, unicamente utilizzati dal personale della Ditta, è a carico della stessa.
- 4) Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante liquido e asciugamani a perdere forniti dalla Ditta aggiudicataria.
- 5) I prodotti detergenti e sanificanti devono essere forniti dalla Ditta aggiudicataria e devono essere conformi per composizione, etichettatura e confezionamento alle normative vigenti, che qui si intendono tutte richiamate, ed impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. Tali prodotti devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali con relativa etichetta, conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave e riposti su apposito carrello durante l'uso.
Quanto sopra, sempre nel rispetto dei CAM, i quali mirano alla riduzione delle sostanze chimiche imponendo, nelle operazioni di pulizia, l'impiego di detergenti migliori sotto il profilo ambientale (vale a dire o in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o di equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o concentrati conformi ai Criteri ambientali minimi).
- 6) Le operazioni di lavaggio e pulizia dei locali non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti e durante tali operazioni è assolutamente vietato tenere nelle zone adibite a tale scopo prodotti e materiali impiegati per le operazioni di pulizia.
- 7) La Ditta aggiudicataria è tenuta ad effettuare le pulizie giornaliere e ordinarie dei locali cucina, degli spazi annessi e dei refettori, che comprendono anche le seguenti operazioni:
 - sparcchiatura;
 - lavaggio stoviglie, pentolame ed utensileria (prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco);
 - altre attrezzature;
 - lavaggio e disinfezione dei tavoli (da effettuarsi anche tra un turno e l'altro);
 - pulitura delle sedie con loro collocazione sopra i tavoli;
 - lavaggio dei pavimenti;
 - pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
 - pulizia di eventuali arredi presenti nei refettori;
 - lavaggio dei vetri interni ed esterni del locale refettorio;
 - lavaggio pareti imbiancate con materiale lavabile;
 - rimozione da pareti e soffitti di ragnatele e sfogliatura di intonaco.
- 8) 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. I detersivi impiegati devono essere di buona qualità e garantire il rispetto delle norme di igiene e sanificazione previste dalla normativa vigente.
- 9) Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.
- 10) L'approvvigionamento di tutti i prodotti necessari per la pulizia, sanificazione e detersione è a carico della Ditta.
- 11) 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.

Art. 48 – Utilizzi e manutenzioni

- 1) Il Comune mette a disposizione della Ditta i locali adibiti a refettorio, nella scuola in cui è prevista la somministrazione dei pasti e le relative attrezzature ed arredi con obbligo per la Ditta, al termine del contratto, della restituzione nello stato in cui erano alla consegna, salvo il normale deperimento d'uso.
- 2) I locali in cui verrà effettuato il servizio di ristorazione scolastica e le relative attrezzature, nelle loro attuali condizioni di fatto, vengono verificati ed accettati dalla Ditta con la sottoscrizione del presente capitolato.
- 3) La manutenzione ordinaria, straordinaria e la pulizia delle attrezzature di proprietà comunale messe a disposizione della Ditta sono carico di quest'ultima.
- 4) È a carico del Comune la manutenzione straordinaria dei locali di ristorazione, come meglio specificato in seguito.

- 5) La Ditta, nell'ambito delle rilevate necessità legate all'espletamento del servizio di cui trattasi, provvede all'integrazione o sostituzione delle attrezzature presenti in detti locali a sua cura e spese senza nulla pretendere dall'Amministrazione Comunale nonché ad attivarsi per attuare le migliorie organizzative tecniche offerte nella proposta progettuale entro il primo anno del servizio.

Art. 49 – Interventi ordinari e straordinari

- 1) Sono a carico della Ditta aggiudicataria le operazioni di pulizia straordinaria di tutti i locali della ristorazione scolastica, delle attrezzature, arredi ed utensili, da effettuarsi in occasione dell'inizio, della fine dell'anno scolastico e delle vacanze natalizie (comprensivi anche di pavimenti dei refettori/cucine spazi annessi, coprilampade, pannelli fonoassorbenti, vetrate, davanzali, caloriferi, porte, ecc.) così come sono a carico della Ditta, gli interventi di pulizia, detersione e sanificazione straordinari da effettuarsi in seguito a lavori strutturali negli edifici scolastici o ad operazioni di derattizzazione e disinfestazione (inclusi i pavimenti dei refettori).
- 2) La Ditta aggiudicataria deve provvedere anche ad effettuare le pulizie delle aree esterne di pertinenza dei locali di distribuzione che dovranno essere sempre mantenute ben pulite (perimetro esterno ai refettori, aree adibite a deposito rifiuti e relativi contenitori, aree di scarico).
- 3) La Ditta deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale del Refettorio all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza semestrale a far data dall'inizio del servizio e comunque, con urgenza, quando se ne ravvisi l'esigenza.
- 4) In caso di riscontro positivo la data, il tipo di intervento da effettuare e la Ditta incaricata devono essere preventivamente comunicati all'A.C.
- 5) Gli interventi devono essere effettuati da una ditta specializzata, in possesso delle abilitazioni previste dalla legge, in orari di non svolgimento del servizio e di non presenza degli alunni nel plesso scolastico, con prodotti e modalità che non provochino contaminazioni dirette o indirette degli alimenti e nel rispetto delle norme di sicurezza. Sono da preferirsi i prodotti ecocompatibili. In nessun caso sono ammesse esche a "cielo aperto".
- 6) La Ditta aggiudicataria deve conservare presso le cucine tutte le attestazioni rilasciate dalle Imprese specializzate che hanno svolto le disinfestazioni e le derattizzazioni e provvedere tempestivamente all'invio di copia all'A.C.
- 7) È a carico della D.A. la pulizia e la sanificazione dei refettori (pavimenti e arredi) dopo gli interventi di derattizzazione e disinfestazione svolti presso gli stessi, prima del loro riutilizzo.

Art. 50 – Divieti

- 1) 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.
- 2) 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.
- 3) Le schede tecniche relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso la Mensa scolastica.

Art. 51 – Raccolta e smaltimento dei rifiuti

- 1) L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (diete speciali pulizie, etc.).
- 2) Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti secondo le prescritte disposizioni di legge e regolamentari in materia che si intendono qui richiamate.
- 3) I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, negli appositi contenitori per la raccolta.
- 4) È fatto obbligo alla Ditta di rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani, conferendo i rifiuti negli apposti specifici contenitori.
- 5) Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali del Centro di Ristorazione, nell'ambito dei cortili o spazi di pertinenza.

- 6) Detti contenitori dovranno essere conferiti direttamente nei cassonetti sulla pubblica via o nelle aree indicate dal comune.
- 7) È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino saranno totalmente a carico della Ditta aggiudicataria.
- 8) Il Comune si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta il riciclaggio dell'eventuale materiale a perdere.
- 9) Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio.
- 10) Il Comune si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta la collaborazione in eventuali iniziative di utilizzo degli avanzi.

Titolo V – VIGILANZA E CONTROLLO

Art. 52 – Diritto di controllo del Comune sullo svolgimento dei servizi e modalità

- 1) La vigilanza ed il controllo sulla gestione oggetto del presente affidamento compete all'Amministrazione Comunale, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.
- 2) Il Comune, potrà, conseguentemente, disporre, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente Capitolato ed in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche, nonché controllare la preparazione dei pasti, la buona conservazione degli alimenti, il rispetto delle norme di igiene ed in generale l'ottemperanza ai contenuti del progetto gestionale prodotto.
- 3) Il Comune di Calice Ligure potrà, attraverso propri incaricati, esercitare la vigilanza ed i controlli di cui al presente articolo, anche mediante l'apposita commissione mensa del comune di Calice Ligure.
- 4) La Ditta è obbligata a fornire al personale degli uffici comunali tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso al Centro cottura, fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la documentazione relativa.
- 5) La Ditta provvede a fornire ai soggetti incaricati al controllo idoneo vestiario (camici e copricapo monouso) da indossare durante la visita al Centro cottura indicato dalla ditta in sede di gara.
- 6) A tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.
- 7) È facoltà del Comune effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso la Mensa Comunale per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.
- 8) È facoltà del Comune disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso la Mensa Comunale, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto dal progetto di gestione come presentato.
- 9) Il Comune potrà richiedere al competente Servizio dell'ASL periodici interventi, con prelievi di campioni sia in fase di preparazione che di consumo dei pasti, da sottoporre ad esami di laboratorio.
- 10) Il Comune di Calice si riserva altresì la facoltà di espletare la vigilanza, verifica ed il controllo sul servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente appalto, attraverso l'apposita Commissione con rappresentanza degli organismi scolastici, dei genitori, costituita e funzionante ai sensi del vigente Regolamento comunale

Art. 53 – Tipologia dei controlli

- 1) I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali o accertamenti analitici di laboratorio, a seconda delle specifiche competenze.
- 2) Essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.
- 3) I soggetti incaricati al controllo non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze della Ditta.
- 4) Il personale della Ditta non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai soggetti incaricati.
- 5) Le ispezioni riguardano:
 - lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili;
 - le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
 - i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
 - i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;

- i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
 - l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
 - i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
 - l'igiene dell'abbigliamento del personale;
 - i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
 - modalità di cottura;
 - modalità di distribuzione;
 - lavaggio e impiego dei sanificanti;
 - modalità di sgombero rifiuti;
 - verifica del corretto uso degli impianti;
 - caratteristiche dei sanificanti;
 - modalità di sanificazione;
 - stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
 - stato igienico-sanitario del personale addetto;
 - stato igienico dei servizi;
 - organizzazione del personale;
 - controllo dell'organico;
 - distribuzione dei carichi di lavoro;
 - professionalità degli addetti;
 - controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
 - modalità di manipolazione;
 - controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
 - controllo degli interventi di manutenzione;
 - controllo delle attrezzature;
 - controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dal Comune;
 - controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
 - controllo sulla preparazione dei pasti e qualità delle portate.
 - controllo del rispetto di tutte le prescrizioni a carico della Ditta come previste nel presente disciplinare e di quanto risulta dal progetto presentato in fase di offerta.
- 6) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dalla Ditta o dai tecnici incaricati dal Comune.
 - 7) Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici micro-biologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti.
 - 8) Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle ASL locali o dell'ARPAL che dai laboratori di soggetti incaricati dal Comune.
 - 9) Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti.
 - 10) Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa di cui al D.Lgs. 123/1993 e successive modificazioni.
 - 11) I tecnici specializzati incaricati dal Comune effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.
 - 12) Nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di campioni prelevati.

Art. 54 – Blocco delle derrate

- 1) I controlli effettuati dal Comune potranno dar luogo al blocco di derrate, disposto come misura preventiva e precauzionale adottata di urgenza del Responsabile unico del procedimento a seguito di comunicazione e segnalazione del Direttore di esecuzione del contratto o di altro incaricato del Comune, previa segnalazione e richiesta di intervento da parte della Azienda sanitaria locale, fatto salvo il ricorso all'Autorità giudiziaria competente in materia di controlli.
- 2) In tal caso, i tecnici incaricati dal Comune provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifera (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".
- 3) Il Comune provvederà entro 2 (due) giorni lavorativi a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione alla Ditta.
- 4) Qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate alla Ditta.

Art. 55 – Conservazione campioni

- 1) Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la Ditta deve prelevare almeno 3 aliquote da 50 grammi ciascuna di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili, in triplice campionamento (uno per gli accertamenti effettuati dall'Autorità Sanitaria, uno per gli accertamenti effettuati dagli incaricati del Comune uno a disposizione della Ditta), con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 4°C per le 72 ore successive.
- 2) Sui sacchetti deve essere riportata la data e l'ora di prelievo.
- 3) Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:
 - primo piatto:
 - pasta e salse in sacchetti separati al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quale e non sulla preparazione già miscelata;
 - risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);
 - secondi piatti: campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);
 - contorni: campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);
 - pane: campioni sul prodotto tal quale.

Art. 56 – Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità

- 1) I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente alla Ditta, per via telefonica e confermati per iscritto a mezzo posta elettronica certificata (PEC) entro i 2 (due) giorni lavorativi successivi a quello dell'evento.
- 2) In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui il Comune riscontri successivamente la violazione degli obblighi, il Comune comunicherà alla Ditta, per iscritto e nel termine di 48 ore dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta, le contestazioni degli organi di controllo.
- 3) Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione la Ditta non fornisce alcuna motivata giustificazione scritta, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, il Comune applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

Art. 57 – Controllo della Qualità

- 1) La Ditta, come prescritto dal presente Capitolato, deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato, basato sui principi del H.A.C.C.P. (Hazard Analysis Critical Control Point) elaborato secondo i principi contenuti nella vigente normativa.
- 2) La Ditta deve inoltre disporre di una procedura di qualificazione dei fornitori e di un elenco dei fornitori omologati e deve essere in possesso di un sistema di qualità interno la cui documentazione e le cui procedure devono essere trasmesse al Comune.
- 3) La Ditta è tenuta a consentire l'accesso periodico alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

Titolo VI – NORME FINALI

Art. 58 – Pagamento del corrispettivo

- 1) Il pagamento del corrispettivo dei pasti espressamente ordinati e consegnati nel mese avverrà dietro presentazione di specifiche fatture elettroniche debitamente vistate dai competenti Servizi Scuola e Finanziario.
- 2) La ditta dovrà emettere fatture elettroniche specificando il numero dei pasti ordinati e consegnati distinti per ciascun ordine di scuola e per ogni tipologia di utenza (pasti alunni, pasti Docenti, ecc.).
- 3) L'Amministrazione Comunale si riserva, dopo l'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione definitiva e prima della stipulazione del contratto, di negoziare con l'aggiudicatario termini e modalità diversi da quelli previsti dal d. lgs. 231/2002.

- 4) Viene espressamente convenuto che il Comune potrà trattenere sul prezzo da corrispondere all'appaltatore le somme necessarie ad ottenere il reintegro di eventuali danni contestati alla Ditta fornitrice, o il rimborso di spesa a pagamento di penalità.
- 5) La liquidazione della fattura è condizionata alla dimostrazione dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge (D.U.R.C. - Documento Unico di Regolarità Contributiva).
- 6) La ditta dovrà rendersi disponibile ad introdurre nuove modalità da applicarsi per il pagamento della tariffa da parte dell'utenza in luogo del buono-pasto o comunque con l'applicazione di tariffe differenziate.

Art. 59 – Garanzie provvisorie e definitive (Cauzioni ed adempimenti a carico dell'aggiudicatario)

L'appaltatore, ai sensi dell'art. 117 del D.Lgs. 36/2023, per la sottoscrizione del contratto deve costituire una garanzia, denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 106 del D.Lgs. 36/2023, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale e tale obbligazione è indicata negli atti e documenti di gara.

Nel caso di procedure realizzate in forma aggregata da centrali di committenza, l'importo della garanzia è indicato nella misura massima del 10 per cento dell'importo contrattuale.

Nel caso di procedure aventi ad oggetto accordi quadro di cui all'articolo 59, l'importo della garanzia per tutti gli operatori economici aggiudicatari è indicato nella misura massima del 2 per cento dell'importo dell'accordo quadro; l'importo della garanzia per i contratti attuativi può essere fissato nella documentazione di gara dell'accordo quadro in misura anche inferiore al 10 per cento del valore dei contratti stessi con l'indicazione delle modalità di calcolo della maggiorazione prevista dal comma 2.

Per salvaguardare l'interesse pubblico alla conclusione del contratto nei termini e nei modi programmati in caso di aggiudicazione con ribassi superiori al 10 per cento, la garanzia è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento. Se il ribasso è superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento. Nel caso di accordi quadro con più operatori che prevedono una riapertura del rilancio, la maggiorazione di cui al presente periodo è stabilita dalla stazione appaltante nella documentazione di gara dell'accordo quadro.

La garanzia è prestata per l'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e per il risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché per il rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore. La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione e secondo le modalità previste dal comma 8. La stazione appaltante può richiedere all'aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere. Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste dall'articolo 106, comma 8, per la garanzia provvisoria.

Le stazioni appaltanti hanno il diritto di valersi della garanzia, nei limiti dell'importo massimo garantito, per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento dei lavori, servizi o forniture nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'esecutore. Possono altresì incamerare la garanzia per il pagamento di quanto dovuto dall'esecutore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori addetti all'esecuzione dell'appalto.

Fatto salvo quanto previsto dal comma 4, la mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia fideiussoria di cui al comma 1 può essere rilasciata dai soggetti di cui all'articolo 106, comma 3, con le modalità previste dal secondo periodo dello stesso comma. La garanzia prevede espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Art. 60 – Divieto di subappalto del servizio

È fatto divieto all'appaltatore, pena di risoluzione del contratto, perdita della cauzione e del risarcimento di tutte le maggiori spese e danni che derivassero in conseguenza al Comune per la risoluzione contrattuale anticipata, di cedere, subappaltare in tutto o in parte la gestione oggetto del presente appalto.

Art. 61 – Assicurazioni

- 1) L'Impresa Aggiudicataria assume a proprio totale carico ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge dall'espletamento del servizio senza riserve od eccezioni.
- 2) La Ditta aggiudicataria assume l'obbligo di dotarsi di apposita, adeguata, garante polizza assicurativa con primaria compagnia di assicurazione, i cui massimali non inferiori a 5.000.000 di Euro dovranno essere accettati dall'Amministrazione Comunale, a copertura dei rischi derivanti dall'espletamento della gestione del servizio oggetto del presente appalto, rispondendo direttamente verso il Comune per gli eventuali danni arrecati a utenti e altre persone e/o cose, consentendo al Comune di rivalersi, all'occorrenza, sulla succitata polizza di assicurazione mediante surrogazione nella stessa, alla Ditta.
- 3) La polizza assicurativa dovrà indicare esplicitamente che il Comune di Calice Ligure è "terzo" a tutti gli effetti.
- 4) Resta inteso che la Ditta dovrà comunque risarcire i maggiori danni non coperti dalla polizza assicurativa.
- 5) La Ditta aggiudicataria sarà inoltre ritenuta responsabile di qualsiasi danno che venisse causato ai beni mobili o immobili nonché a terzi o cose di terzi dal personale impiegato a qualsiasi titolo per la gestione del servizio.
- 6) All'uopo prima di iniziare l'espletamento dei servizi di cui trattasi, la Ditta aggiudicataria dovrà produrre agli Uffici Comunali preposti la polizza assicurativa, come su richiesta.
- 7) La Ditta si impegna ad osservare tutte le disposizioni di legge sulla prevenzione degli infortuni degli operatori impiegati nei servizi di tutte le disposizioni di cui al dlgs 81/2008, nonché sul divieto di intermediazione e interposizione nelle prestazioni di lavoro e libera sin d'ora l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali infortuni sul lavoro e/o da ogni altro danno che potesse derivare dall'espletamento del servizio.

Art. 62 – Interruzione del servizio

- 1) I servizi di ristorazione scolastica e del centro estivo, sono considerati servizio pubblico essenziale ai sensi della vigente normativa Legge 12 giugno 1990 n. 146 e ss.mm.ii. In caso d'interruzione del servizio per sciopero del personale dipendente si fa rinvio a quanto previsto in argomento dall'Accordo collettivo nazionale in materia di norme di garanzia del funzionamento dei servizi pubblici essenziali nell'ambito del Comparto Regioni – Autonomie Locali.
- 2) Pertanto in caso di sciopero del personale o di altri eventi che per qualsiasi motivo possano determinare una riduzione dei servizi o influire sul normale espletamento, la Ditta Aggiudicataria dovrà garantire adeguati livelli minimi di espletamento del servizio in ottemperanza alle disposizioni di legge in materia di garanzia di servizi pubblici essenziali, definendo le modalità organizzative adottate con il Comune. La Ditta concorderà con il proprio personale un codice di autoregolamentazione del diritto di sciopero.
- 3) Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.
- 4) Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente della Ditta come del Comune che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza. A titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili, ecc.

Art. 63 – Inadempienze e penali

- 1) L'A. C. farà pervenire alla Ditta aggiudicataria, per iscritto mediante lettera inviata via PEC, regolare contestazione dell'inadempienza, con le osservazioni rilevate dagli organismi deputati al controllo,

comunicando altresì eventuali prescrizioni alle quali la Ditta aggiudicataria dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

- 2) La Ditta aggiudicataria sarà tenuta inoltre a fornire, entro sette giorni dalla data della notifica del provvedimento, giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'A.C. senza addurre, a giustificazione del proprio operato, circostanze o fatti influenti sul servizio se non preventivamente comunicate per iscritto all'A.C.
- 3) Qualora dall'esame delle controdeduzioni presentate dall'appaltatore emergano comunque ingiustificate totali o parziali inadempienze e violazioni alle norme contrattuali, l'A. C. applicherà le seguenti penali:

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

| | |
|---|--|
| Per il ritardo nella esecuzione dei lavori eventualmente richiesti dall'A.C. per ogni giorno di ritardo | Euro 100,00 |
| In caso di esecuzione di lavori difformi dal progetto autorizzato dall'A.C. | 20% del valore dei lavori non eseguiti |
| In caso di violazione di utilizzo di veicolo per il trasporto non conforme, per ogni giorno | Euro 100,00 |
| In caso di gestione non conforme al progetto della gestione delle eccedenze per ogni mensilità | Euro 150,00 |
| Interruzione o sospensione da due a quattro ore del sistema informatico senza preavviso | Euro 500,00 |
| Perdita di dati utenza della banca dati | Euro 300,00 per ciascuna utenza |

- 4) Ogni altra infrazione rilevata dagli organi di controllo, anche se non compresa nella casistica di cui al presente articolo, comporterà l'applicazione di una penale nella misura da € 200,00 ad € 2.500,00 da valutarsi di volta in volta a seconda della gravità delle conseguenze della violazione stessa.
- 5) L'Ente appaltante provvederà al recupero delle penali mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese successivo nel quale è stato assunto il relativo provvedimento. Le trattenute potranno essere in subordine applicate mediante l'incameramento della garanzia.
- 6) Qualora le inadempienze succedute, anche se non reiterate, rivestano carattere di gravità e comportino il pregiudizio della salute degli utenti e/o dei lavoratori addetti al servizio, costituiranno causa di immediata risoluzione del contratto.

Art. 64 – Clausola risolutiva espressa

- 1) Le parti convengono che, oltre quanto è previsto dall'Art. 1453 del Codice civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto a tempo indeterminato, ai sensi dell'art. 1456 del C.C. le seguenti fattispecie:
 - Apertura di una procedura di fallimento a carico della O.E.;
 - Messa in liquidazione o in altri casi di cessazione dell'attività della O.E.;
 - Impiego di personale non dipendente dalla O.E.;
 - Mancata osservanza del sistema di auto controllo;
 - Grave episodio accertato di intossicazione e o di tossinfezione alimentare dovuto ad accertata imperizia della O.E.;
 - Grave episodio di errata somministrazione o tossinfezione di una dieta speciale con grave danno per la utenza;
 - Interruzione non motivata del servizio;
 - Violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
 - Difficoltà nella realizzazione dei servizi rispetto al progetto indicato in offerta tecnica e accettato dal committente;
 - Gravi danni prodotti a locali, impianti e attrezzature di proprietà comunale;
 - Destinazione dei locali adibiti a refezione per usi diversi rispetto a quello stabilito dal contratto;
 - Mancata osservanza del reg. 852/2004.
- 2) Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune di Calice Ligure in forma PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva.
- 3) L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto da parte della Amministrazione Comunale di richiesta di risarcimento per i danni subiti. La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.
- 4) Nei sopracitati casi di risoluzione del contratto la Amministrazione Comunale avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi, per il periodo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi a carico della Ditta aggiudicataria il cui contratto è stato risolto. In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.
- 5) Alla Ditta aggiudicataria il cui contratto è stato risolto è corrisposto il prezzo contrattuale del servizio fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penali, le spese e i danni.
- 6) Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo, il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti della O.E., nonché sulla cauzione senza necessità di diffide o formalità di sorta.
- 7) Il Comune di Calice Ligure ha facoltà di risolvere il contratto mediante semplice comunicazione PEC con messa in mora di 15 giorni, senza necessità di ulteriori adempimenti, qualora dovessero emergere

a carico della O.E. irregolarità tali da pregiudicare la validità del rapporto contrattuale, in particolare la sopravvenuta incapacità di cui all'Art. 94 del D. Lgs. 36/2023 con particolare riferimento a irregolarità contributive in materia previdenziale, contributiva, assistenziale e assicurativa. Dell'avvenuta risoluzione del contratto è data altresì notizia dall'Ente agli organismi competenti a riceverla.

Art. 65 – Risoluzione per inadempimento

- 1) Fuori dai casi indicati nel precedente articolo del CSA il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 dalla sua ricezione per l'adempimento.
- 2) Allo scadere di detto termine il contratto si intende risolto di diritto. Inoltre alla risoluzione contrattuale si procederà qualora la Ditta Appaltatrice si renda colpevole di frode, di grave negligenza, di gravi e/o reiterate inadempienze, o qualora la stessa contravvenga reiteratamente agli obblighi e condizioni stabiliti a suo carico dal presente CSA ovvero qualora siano state riscontrate irregolarità non tempestivamente sanate che abbiano causato disservizio per la A.C, stessa, ovvero vi sia stato inadempimento della stessa O.E. nell'espletamento del servizio mediante assicurazione in partecipazione e cessione anche parziale del contratto. Si procederà alla risoluzione del contratto quanto il totale delle penali irrogate supera il 10% dell'importo totale del contratto come previsto dal precedente art. 4 del presente capitolato.
- 3) Il Comune procederà all'incameramento della cauzione definitiva, salvo il diritto di risarcimento di tutti i danni arrecati eventualmente per inadempimenti o disservizi, compresa l'eventuale esecuzione in danno.

Art. 66 – Controversie e Foro competente

Per qualsiasi controversia inerente l'esecuzione del servizio (rapporto contrattuale) sarà esclusivamente competente il Foro di Savona. Eventuali controversie scaturenti dall'iter della procedura di aggiudicazione e/o dalla documentazione di gara saranno di competenza esclusiva del T.A.R. territorialmente competente (Genova).

TITOLO VII – NORME FINALI

Art. 67 – Adempimenti in ordine ai regolamenti CE

L'O.E. si impegna a promuovere e agevolare le eventuali e necessarie iniziative per l'ottenimento, in favore del Comune di Calice Ligure, dei benefici di cui al Regolamento CE n. 2017/39 del 3 novembre 2016 e reg Ce 2707/00, modificato dal Reg. CE 816/04, riguardante il recupero di contributi CEE/AGEA sui prodotti lattiero-caseari distribuiti nelle mense scolastiche, fornendo i documenti necessari per l'applicazione del suddetto regolamento CE.

Art. 68 – Costanza di requisiti e condizioni

Il soggetto appaltatore deve conservare per l'intero periodo contrattuale i requisiti e le condizioni che hanno comportato l'ammissione alla gara e l'attribuzione dei vari punteggi.

Art. 69 – Clausola interpretativa

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

Art. 70 – Domicilio eletto

Per ogni effetto di legge la Ditta elegge domicilio presso il Comune di Calice Ligure.

Art. 71 – Rapporto con i Servizi Comunali

- 1) La Ditta opererà in stretta collaborazione con il competente Servizio Scuola del Comune di Calice Ligure, garantendo la partecipazione di un incaricato-responsabile ad apposite riunioni volte all'esame congiunto delle problematiche generali o specifiche emergenti dalla gestione e svolgimento del servizio.
- 2) La predisposizione di momenti di verifica è curata, per competenza, dal competente Servizio comunale sopra menzionato, secondo tempi, modalità organizzative, e di raccolta dati, produzione di documenti che si riterranno più idonei ed opportuni.
- 3) Fermo restando quanto la Ditta ha presentato in offerta relativamente alle aree di riferimento assumendone impegno di farla diventare parte integrante del presente disciplinare, attraverso la relativa sottoscrizione, la stessa si impegna a collaborare con il Comune e le Istituzioni scolastiche nell'ambito di progetti o iniziative di educazione alimentare rivolte alla popolazione e/o alle scuole e predisposizione della carta del servizio.
- 4) Dettagli meramente operativi sull'organizzazione del servizio, non contemplati dal presente disciplinare, potranno essere concordati e formalizzati per via di corrispondenza fra il Comune e la Ditta, senza che ciò comporti alterazioni ai rapporti contrattuali come fissati in sede di affidamento del servizio di cui trattasi.

Art. 72 – Clausola di inscindibilità

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

Art. 73 – Trattamento dei dati personali

- 1) A norma di quanto stabilito al Decreto Legislativo n. 196 del 30 giugno 2003 e successive modifiche ed integrazioni nonché di quanto previsto dal Regolamento (UE) 2016/679 e s.m.i., l'Amministrazione appaltante informa:
 - che il trattamento dei dati personali richiesti è finalizzato all'instaurazione e sviluppo del rapporto contrattuale, nonché attività correlate e conseguenti;
 - che il trattamento sarà effettuato con modalità informatizzate e/o manuali;
 - che il conferimento dei dati è obbligatorio ed indispensabile per il corretto sviluppo dell'istruttoria e degli altri adempimenti procedurali;
 - che i dati conferiti (anche sensibili) saranno comunicati, per adempimenti procedurali, ad altre Pubbliche Amministrazioni;
 - che il soggetto interessato può esercitare i diritti di cui all'articolo 7 del D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. (modifica, aggiornamento, cancellazione dei dati, ecc.) avendo come riferimento il responsabile del trattamento degli stessi, individuato nel responsabile del procedimento;
 - che il titolare del trattamento è il Comune di Calice Ligure (SV);
 - che il responsabile del trattamento è il responsabile del procedimento.
- 2) La Ditta aggiudicataria nell'espletamento del servizio oggetto del presente appalto deve osservare le disposizioni di legge in materia di privacy.
- 3) La D.A. si impegna a custodire e non diffondere eventuali informazioni inerenti i dati sensibili degli utenti e dell'A.C. di cui possa venire in possesso nell'esecuzione del contratto in ottemperanza a quanto previsto dal D.Lgs. 196/2003 e s.m.i. e risponde direttamente e indirettamente di tale obbligo anche per ogni proprio dipendente.

TITOLO VIII – DISCIPLINARE DI GARA

Art. 74 – Procedura e criterio di aggiudicazione

Il presente appalto afferisce ad un servizio di cui nell'Allegato XIV alla Direttiva 2014/24/UE e ss.mm.ii.. Per l'affidamento si procederà mediante procedura negoziata, ai sensi dell'art. 50, comma 1 lett. e) del D.Lgs 36/2023.

Ai fini dell'aggiudicazione si procederà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 130 del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii e dell'allegato XIV alla Direttiva 2014/24/UE.

Art. 75 – Condizioni di partecipazione – Requisiti generali e cause di esclusione

1. Non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti per i quali sussistano:
 - le cause di esclusione di cui all'art. 94 e seg. del D. Lgs. n. 36/2023;
 - le cause di divieto, decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del D. Lgs. 6 settembre 2011, n. 159;
 - le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter, del D. Lgs. n. 30 marzo 2001 n. 165 o che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrattare con la pubblica amministrazione;
2. Costituisce causa di esclusione degli operatori economici dalla procedura di gara il mancato rispetto, al momento della presentazione dell'offerta, degli obblighi in materia di lavoro delle persone con disabilità di cui alla Legge 12 marzo 1999, n. 68 oltre che ai sensi dell'art. 94, comma 5, lettera b) del D. Lgs n. 36/2023 e s.m.i.
3. Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list" di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001 devono, pena l'esclusione dalla gara, essere in possesso, dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 3 maggio 2010 n. 78 conv. in l. 122/2010) oppure della domanda di autorizzazione presentata ai sensi dell'art. 1 comma 3 del DM 14 dicembre 2010.
4. La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità/patto di integrità e il mancato rispetto dello stesso costituiscono causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'art. 83-bis del D. Lgs. n. 159/2011.

Art. 76 – Requisiti speciali e mezzi di prova

I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso, oltre che dei requisiti di ordine generale di cui all'articolo 94 e seg. del D. Lgs. n. 36/2023, anche dei requisiti di idoneità professionale, economico-finanziari e tecnico professionali di seguito indicati, previsti dall'art. 100 del D.Lgs. 36/2023.

Requisiti di idoneità professionale (art. 100, comma 1, lett. A) D.Lgs. 36/2023)

I requisiti di idoneità professionale sono rappresentati da:

- iscrizione al Registro C.C.I.A.A. per attività corrispondente al servizio oggetto del presente appalto (per gli Operatori Economici con sede in uno Stato straniero: iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali istituiti nello Stato di appartenenza di cui all'allegato II.11 del D.Lgs. n. 36/2023).

Per la comprova del requisito la stazione appaltante acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

Requisiti di capacità economico-finanziaria (art. 100, comma 1, lett. b) d.lgs. n. 36/2023):

I requisiti di capacità economica e finanziaria sono rappresentati da:

- aver conseguito un fatturato globale minimo riferito agli ultimi esercizi finanziari (2020 – 2021 – 2022) disponibili di Euro 224.000,00 IVA esclusa. Il suddetto fatturato è richiesto al fine di assicurare la solidità economico-finanziaria dell'operatore economico affidatario del servizio.

La comprova del requisito è fornita mediante uno dei seguenti documenti:

- per le società di capitali mediante bilanci, o estratti di essi, approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;
 - per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante copia del Modello Unico o la Dichiarazione IVA;
 - dichiarazione resa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000, dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società ove presente (sia esso il Collegio sindacale, il revisore contabile o la società di revisione), attestante la misura (importo) e la tipologia (causale della fatturazione) del fatturato dichiarato in sede di partecipazione.
- Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.
- essere in possesso di copertura assicurativa contro i rischi professionali di importo non inferiore a Euro 5.000.000,00 (cinquemilioni) per sinistro e per un anno assicurativo per la sezione RCT e con un massimale non inferiore a Euro 2.000.000,00 (duemilioni) per ciascuna persona danneggiata per la sezione RCO in corso di validità.

La comprova di tale requisito è fornita mediante la produzione della relativa polizza, e, a pena di esclusione, dell'eventuale dichiarazione di impegno da parte dell'impresa assicuratrice ad adeguare il valore della polizza nel caso in cui il valore attuale fosse inferiore al valore dell'appalto.

Requisiti di capacità tecnico-professionale (art. 100, comma 1, lett. c) d.lgs. n. 36/2023):

I requisiti di capacità tecnico-professionale sono rappresentati da:

- **aver prodotto, nei migliori tre esercizi finanziari dell'ultimo quinquennio antecedente alla pubblicazione del bando un numero di pasti complessivamente non inferiore a 120.000**, da comprovarsi con certificazioni rilasciate dall'Ente pubblico o privato, per il quale il servizio è stato reso.

Al fine del possesso del requisito è sufficiente l'esecuzione anche di un solo servizio il cui importo numerico sia almeno pari a quello indicato, oppure l'esecuzione di più servizi distinti, la somma dei cui importi sia almeno pari all'importo indicato. Inoltre si precisa che per buona e regolare esecuzione si intende l'esecuzione di un servizio senza avere subito provvedimenti sanzionatori da parte del committente.

La comprova del requisito, è fornita mediante:

- certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con le amministrazioni pubbliche, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse;
- attestazioni rilasciate dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
- contratti stipulati con privati, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse.

- **avere a disposizione (ovvero impegnarsi ad avere a disposizione in caso di aggiudicazione), per tutta la durata dell'appalto, un centro di cottura alternativo**, da utilizzarsi eccezionalmente in caso di impossibilità di utilizzo di attrezzature e/o di indisponibilità o inagibilità del centro di cottura principale, senza costi aggiuntivi per l'Ente. Tale struttura dovrà essere distante non oltre 30 Km dalla sede del polo scolastico, regolarmente dotata delle prescritte certificazioni e/o autorizzazioni sanitarie previste dalla legge e dimensionata e adeguatamente attrezzata per garantire lo stoccaggio delle derrate, la produzione e la gestione di un numero di pasti giornaliero congruo per assicurare il servizio a tutti i plessi scolastici.

La disponibilità o l'impegno dovrà essere attestata mediante apposita dichiarazione a firma del titolare o del legale rappresentante d'impresa, resa in conformità alle disposizioni del D.P.R. 28/12/2000 n. 445.

- possesso di una **valutazione di conformità del proprio sistema di gestione UNI EN ISO 9001**, certificazione delle misure di gestione di qualità.

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi dell'art. 87 del D. Lgs. n. 50/2016.

L'operatore economico che non ha la possibilità di ottenere la predetta documentazione entro il termine richiesto, per causa a sé non imputabile, può presentare altri mezzi a comprova del requisito idonei a dimostrare che il sistema adottato soddisfa gli standard sopra richiesti.

L'operatore economico deve rispettare la normativa vigente ai sensi del Decreto 10 marzo 2020 n. 65 "Criteri ambientali minimi del servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari"

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, l'aggiudicatario è tenuto, ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs. 36/2023 e ss.mm.ii. e le linee guida ANAC nr. 13, ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente.

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

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

Art. 77 – Sopralluogo di presa visione della sede di svolgimento del servizio

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

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

Art. 78 – Criteri di aggiudicazione

Ciascuna offerta validamente presentata sarà valutata con un massimo di 100 punti così ripartiti:

- Offerta tecnica: 70 punti
- Offerta economica: 30 punti

Art. 79 – Offerta tecnica

| CRITERI DI VALUTAZIONE | | Punti | Punti Tot. | Tipologia | Punti Max |
|------------------------|--|-------|------------|-----------|-----------|
| OFFERTA TECNICA | | | | | 70 |
| A | MODALITA' ORGANIZZATIVE DEL SERVIZIO | | 39 | | |
| | Proposta progettuale dell'Operatore Economico relativamente ai menù diversificati per tipologia di utenza, stagionalità, in base ai requisiti degli alimenti C.A.M. 10/3/2020 | 5 | | Q | |
| | Giornate a tema e menù speciali per ricorrenze | 2 | | Q | |
| | Selezione dei fornitori, gestione delle forniture e garanzie sui loro standard qualitativi avuto particolare riguardo per le aziende certificate, in aderenza alla normativa vigente e a quanto prescritto nel capitolato speciale d'appalto. | 5 | | Q | |
| | Utilizzo materie prime e prodotti biologici in più rispetto alle percentuali di alimenti di produzione biologica indicate nel D.M. 65 del 10 Marzo 2020 | 5 | | Q | |
| | Prodotti a km zero e filiera corta: ortaggi, frutta, legumi, cereali: indicare la o le tipologie. La tipologia di derrata indicata, deve essere coerente con le indicazioni dei menù stagionali e con il numero dei pasti da offrire e deve coprire il 100% del fabbisogno (fino a un massimo di 5 punti) per: | 5 | | T | |
| | 1-2 prodotti | 1 | | | |
| | 3 prodotti | 2 | | | |
| | 4 prodotti | 3 | | | |
| | 5 prodotti | 4 | | | |
| | 6 e più prodotti | 5 | | | |
| | Valutazione del piano di autocontrollo aziendale HACCP | 2 | | Q | |
| | Monitoraggio e sistemi di valutazione anche con riferimento a soddisfazione del cliente e utenza finale | 2 | | Q | |
| | Ubicazione di un centro di produzione alternativa da utilizzare in situazione di emergenza: | 3 | | Q | |
| | Tra 0,00 e 15,00 km | 3 | | | |
| | Tra 15,01 e 20,00 km | 2 | | | |
| | Tra 20,01 e 25,00 km | 1 | | | |
| | Completezza della proposta progettuale dell'Operatore | 4 | | Q | |

| | | | | | |
|----------|---|---|-----------|---|--|
| | Economico in conformità con il capitolato speciale di appalto | | | | |
| | Descrizione del Piano di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature con specifica dei prodotti utilizzati. | 2 | | Q | |
| | Progetto per la manutenzione dei refettori | 4 | | Q | |
| B | Modalità organizzative per consegna pasti | | 10 | | |
| | Piano dei trasporti, con particolare riferimento ai tempi di percorrenza centro di cottura – refettorio | 4 | | Q | |
| | Piano di emergenza in caso di avaria di veicolo in uso per consegna pasti | 3 | | Q | |
| | Soluzioni progettuali o Tipologia veicoli in uso a basso impatto ambientale | 3 | | Q | |
| C | Dotazioni personale e formazione professionale | | 6 | | |
| | Azienda avente in organico personale qualificato da dedicare all'appalto con le seguenti specializzazioni: nutrizionista laureato o dietista, specialista in scienza dell'alimentazione | 3 | | T | |
| | Piano di formazione e aggiornamento professionale previsto per il personale addetto alla cucina. Indicare il numero annuale di ore complessive destinate alle sedute di formazione (punti 0,20 per ogni 6 ore di formazione programmate – max 2 punti) | 2 | | Q | |
| | Piano di formazione ed aggiornamento professionale per il personale addetto allo scodellamento (punti 0,20 per ogni 6 ore di formazione programmate – max 1 punti) | 1 | | Q | |
| D | Sistema organizzativo ed esperienza nel settore | | 7 | | |
| | Esperienze maturate in commesse analoghe. Saranno valutati gli anni debitamente documentati di esperienza nel settore della ristorazione scolastica (≤ 3 anni: 1 Punto; >3≤7 anni: 2 Punti; > 7 anni: 3 Punti) | 3 | | T | |
| | Certificazione UNI EN ISO 14001 in corso di validità SISTEMA DI GESTIONE AMBIENTALE (Si: 1 Punto; No: 0 Punti) | 1 | | T | |
| | Certificazione UNI EN ISO 45001 in corso di validità SISTEMA DI GESTIONE DELLA SALUTE E SICUREZZA DEI LAVORATORI (Si: 1 Punto; No: 0 Punti) | 1 | | T | |
| | Certificazione UNI EN ISO 22000 in corso di validità SISTEMA DI GESTIONE DELLA SICUREZZA ALIMENTARE (Si: 1 Punto; No: 0 Punti) | 1 | | T | |
| | Modalità di interazione tra le figure chiave della struttura organizzativa dell'operatore economico e l'utenza (Ente committente, ASL, Istituti scolastici, bambini e loro familiari) | 1 | | Q | |
| E | PROPOSTE MIGLIORATIVE AL CAPITOLATO – STRUTTURALI E FUNZIONALI | | 8 | | |
| | Progetto di educazione alimentare - Organizzazione di momenti, giornate, eventi informativi o formativi, di sensibilizzazione su tematiche di educazione alimentare; contrasto alle patologie alimentari in minori di età scolare, sostenibilità ambientale e spreco alimentare, da realizzare in collaborazione con il Comune e l'Istituto Scolastico. | 2 | | Q | |

| | | | | |
|--|---|---|--|---|
| | | | | |
| | Strumenti metodologie per ridurre lo spreco alimentare e procedure di recupero dei pasti non somministrati. | 1 | | Q |
| | Procedure per ridurre i rifiuti o utilizzo materiali a minore impatto ambientale | 2 | | Q |
| | Descrizione delle proposte ed interventi migliorativi e/o aggiuntivi attinenti con il servizio oggetto dell'appalto senza oneri per il Comune | 3 | | Q |

La valutazione delle offerte tecniche avverrà con la seguente metodologia:

Metodo I) Punteggio tabellare per gli elementi indicati con metodologia di valutazione "T": il punteggio è immediato, e fa riferimento al possesso o meno di determinati requisiti e/o a offerte quantitative.

Metodo II) Punteggio per gli elementi indicati con metodologia di valutazione "Q": la valutazione dei progetti in relazione ai criteri tecnici di natura qualitativa sarà effettuata mediante l'attribuzione di coefficienti variabili tra zero e uno, secondo la griglia dei criteri motivazionali sotto riportata.

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

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

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

Ai fini dell'attribuzione dei punteggi dell'Offerta tecnica, dovrà essere allegata per ogni elemento, una relazione che lo descriva.

I progetti non dovranno superare nel complesso il numero di 25 pagine (facciate A4 – fronte retro).

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

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

Art. 80 – Offerta economica

Qualità economica: massimo 30 punti.

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

Le Imprese Candidate devono formulare la propria offerta economica espressa mediante l'indicazione del costo unitario del pasto al ribasso, inferiore da quello posto a base di gara pari a € 5,60 (diconsi cinque//60) Iva esclusa, di cui € 3,22 soggetti a ribasso, € 2,35 non soggetti a ribasso per costo della manodopera e € 0,03 non soggetti a ribasso per oneri relativi alla sicurezza.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Al ribasso (in funzione del prezzo):

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

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

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

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

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

L'anomalia delle offerte sarà verificata ai sensi dell'art. 110 del DLgs. 36/2023 e ss.mm.ii..

Art. 81 – Commissione tecnica

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

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

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

Art. 82 – Norma finale ed allegati

- 1) La Ditta, oltre a quanto previsto dal presente capitolato, è tenuto all'osservanza di tutte le leggi statali e regionali, decreti, regolamenti ed in genere tutti gli atti e prescrizioni che siano emanate dai pubblici poteri, in qualsiasi forma, nella materia oggetto del presente affidamento.
- 2) Per quanto non espressamente previsto e normato dal presente Capitolato, si fa espresso richiamo agli atti di gara e si applicano le direttive comunitarie, le disposizioni di legge nazionali e regionali in materia di appalti di pubblici di servizi di ristorazione collettiva e scolastica, usi e consuetudini che disciplinano la materia.

Allegati

Costituiscono allegati al presente Capitolato Speciale, divenendone parte integrante e sostanziale:

- Allegato 1 – Disciplinare sulla protezione dei dati personali
- Allegato 2 – DUVRI
- Allegato 3 –Menù settimanale estivo e invernale
- Allegato 4 – Tabella delle grammature (Pesi a crudo)
- Allegato 5 – Derrate alimentari

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

FIRMA PER ACCETTAZIONE
