

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

Anni scolastici 2024/2025 - 2025/2026

INDICE

TITOLO I - INDICAZIONI GENERALI

Natura e finalità dell' affidamento	5
Art. 1 - Oggetto dell'appalto	5
Art. 2 - Caratteristiche del Servizio	5
Art. 3 - Durata.....	6
Art. 4 - Tipologia e dimensione dell'utenza.....	6
Art. 5 - Caratteristiche del servizio per ciascuna categoria di utenti.....	7
Art. 6 - Calendario di erogazione del servizio	7
Art. 7 - Interruzione del Servizio	8
Art. 8 - Valore dell'appalto	8
Art. 9 - Requisiti di partecipazione	8
Art. 10 - Procedure e modalità di aggiudicazione	9

TITOLO II - ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 11 - Oneri economici per lo svolgimento del servizio	13
Art. 12 - Adeguamento dei prezzi	13
Art. 13 - Fatturazione e pagamenti	13
Art. 14 - Penalità.....	13
Art. 15 - Cauzioni provvisorie e definitive	14
Art. 16 - Assicurazioni obbligatorie	15
Art. 17 - Responsabilità, sicurezza e assicurazioni	15

TITOLO III – OBBLIGHI

Art. 18 - Obblighi dei Comuni.....	16
Art. 19 - Obblighi dell'aggiudicatario.....	16

TITOLO IV - PERSONALE

Art. 20 - Disposizioni generali.....	19
--------------------------------------	----

Art. 21 - Formazione del personale.....	20
Art. 22 - Organico.....	20
Art. 23 - Vestiario e igiene personale.....	20
Art. 24 - Norme comportamentali del personale.....	21
Art. 25 - Direttore - Responsabile tecnico del servizio.....	21
Art. 26 - Trattamento dei dati personali.....	21

TITOLO V - MENU'

Art. 27 - Disposizioni generali.....	22
Art. 28 - Grammaturre.....	22
Art. 29 - Tabelle dietetiche.....	22
Art. 30 - Composizione dei pasti.....	23
Art. 31 - Variazione menù.....	24

TITOLO VI - DERRATE ALIMENTARI - ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 32 - Disposizioni generali.....	25
Art. 33 - Etichettatura delle Derrate.....	25
Art. 34 - Tracciabilità -Rintracciabilità.....	25
Art. 35- Pulizie.....	26
Art. 36 - Modalità di Esecuzione del Servizio.....	26

TITOLO VII - CONTROLLI

Art. 37 - Organismi Preposti al Controllo.....	26
Art. 38 - Metodologia dei Controlli.....	27
Art. 39 - Rilievi degli Organismi di Controllo.....	27
Art. 40 - Contestazioni.....	27
Art. 41 - Autocontrollo Igienico da parte dell'Impresa.....	28
Art. 42 - Carta della Qualità dei Servizi.....	28

TITOLO VIII – ASPETTI CONTRATTUALI E DISPOSIZIONI FINALI

Art. 43 - Rinuncia dell'Aggiudicazione	28
Art. 44 - Stipulazione del contratto.....	28
Art. 45 - Cessione del contratto di Subappalto	28
Art. 46 - Risoluzione del Contratto.....	28
Art. 47 - D.U.V.R.I. e Obblighi Derivanti dall'art.26 del D.Lgs. N.81/08.....	29
Art. 48 - Corrispettivi.....	29
Art. 49 - Controversie	30
Art. 50 - Tracciabilità dei Flussi Finanziari	30
Art. 51 - Spese, Imposte e Tasse.....	30
Art. 52 - Disposizioni Finali	30
Art. 53 - Richiamo alla Legge e Altre Norme.....	30

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI

Natura e finalità dell'affidamento

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

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

Il servizio oggetto del presente Capitolato è da considerarsi a tutti gli effetti di pubblica utilità, non potrà pertanto essere interrotto, sospeso o abbandonato se non per comprovate cause di forza maggiore. Il servizio in argomento è, in particolare, da considerarsi pubblico essenziale, ai sensi dell'Art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 e s.m.i., con riferimento alle garanzie dovute nel caso di esercizio del diritto di sciopero e nel caso di "conflitto collettivo" come definito dalla stessa normativa.

Art.1

Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica in favore degli alunni delle scuole dell'infanzia e primaria del Comune di Pasturana, nonché in favore degli insegnanti, ausiliari aventi diritto al pasto, oltre a quanti specificatamente autorizzati dall'Amministrazione Comunale.

Art.2

Caratteristiche del Servizio

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

La produzione dei pasti: acquisto delle derrate, stoccaggio, lavorazione e cottura presso centro di cottura autorizzato di proprietà o a disposizione della ditta aggiudicatrice.

La fornitura dei condimenti (olio extravergine di oliva, aceto, sale, limoni freschi).

La fornitura di merende (prodotti da forno confezionati singolarmente, budini UHT, succhi di frutta in tetrabrik da 200 ml) per l'infanzia.

La fornitura di tovaglie e tovaglioli monouso nonché delle stoviglie necessarie al consumo del pasto, che dovrà essere riutilizzabile. L'aggiudicatario dovrà inoltre provvedere anche alla fornitura del materiale e/o prodotti monouso per la somministrazione laddove necessari e previsti. Il monopiatto potrà essere utilizzato solo in caso di emergenza e previa comunicazione e accettazione del committente.

L'allestimento dei tavoli dei refettori scolastici e lo sbarazzo alla fine della somministrazione dei pasti.

Per particolari esigenze, in accordo, con il personale insegnante, il pasto potrà essere consumato in classe.

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

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

La veicolazione dei pasti presso la scuola d'infanzia e la scuola primaria del Comune di Pasturana.

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

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

La raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di consumo dei pasti secondo le norme vigenti nel Comune di Pasturana.

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

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

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

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

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

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

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

Art. 3

Durata

L'affidamento del servizio di ristorazione scolastica, decorrente dalla data di consegna del servizio, ha durata biennale.

Rimane ferma ed impregiudicata la facoltà delle Amministrazioni, qualora sussistano le motivazioni elencate all'art. 17, comma 9 del D.Lgs. 33/2023, di dare avvio all'esecuzione del contratto in via d'urgenza.

Al termine del periodo previsto dal contratto l'affidamento scadrà di diritto senza bisogno di disdetta, preavviso, diffida o costituzione di mora.

E' fatta salva la proroga del contratto, per il tempo strettamente necessario alla conclusione della nuova procedura d'appalto, a norma dell'art. 120 comma 11 del D.Lgs. 36/2023.

Art. 4

Tipologia e dimensione dell'utenza

Il servizio è destinato agli alunni e studenti della Scuola Pubblica dell'Infanzia e Primaria frequentanti il tempo pieno, il tempo prolungato, per moduli, alunni che rientrano al pomeriggio per attività integrative ai corsi di studio approvate dal Consiglio di Istituto ed in ottemperanza alle disposizioni di Legge al personale insegnante od ausiliario giornalmente in servizio alla refezione scolastica e preventivamente autorizzato dal Dirigente Scolastico di concerto con il Servizio Pubblica Istruzione del Comune di Pasturana.

Prospetto Riassuntivo Anno Scolastico 2022/2023				
Tipologia utenza	Giorni di servizio	Numero pasti medi giornalieri	Numero pasti a.s. 2022/2023	Numero merende a.s. 2022/2023
Infanzia	dal lunedì al venerdì	22	4.401	*(1)

Primaria	il martedì e il giovedì	47	3416	
Insegnanti	In relazione ai rientri della scuola d'infanzia e della primaria	7	1002	
Totale			8.819	

*(1) In via di valutazione la possibilità di richiedere la fornitura delle merende per l'Infanzia

Il numero totale dei pasti annui è indicativo e si precisa che il Comune non garantisce alcun numero minimo giornaliero di pasti.

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

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

In casi di forza maggiore (ad esempio, per sciopero, epidemia, calamità naturali) che possono richiedere la sospensione della fornitura dei pasti, il Comune si impegna a darne comunicazione all'Aggiudicatario il giorno precedente, senza che quest'ultima nulla abbia a che pretendere in forma di risarcimento.

Art. 5

Caratteristiche del servizio per ciascuna categoria di utenti

Scuola dell'Infanzia

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

Il personale dell'Aggiudicatario dovrà occuparsi anche del trasferimento nel piatto dell'utente della pietanza.

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

Scuola Primaria

Il servizio sarà effettuato ai tavoli, nelle classi, mediante carrelli termici, se necessari, salvo esigenze diverse.

È previsto l'utilizzo di tovagliette di carta individuali, piatti, bicchieri, posate monouso, in materiale riciclabile, tovaglioli di carta, per ciascun commensale. All'Aggiudicatario compete apparecchiare i tavoli, sparecchiare e pulire i locali di consumo dei pasti e i locali di servizio annessi, con le rispettive pertinenze. All'Aggiudicatario compete inoltre il ritiro e il lavaggio dei piatti, delle stoviglie e dei contenitori impiegati per il servizio.

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

Art. 6

Calendario di erogazione del servizio

Le date esatte di inizio e fine del servizio di refezione per l'anno scolastico saranno di volta in volta comunicate dall'Amministrazione Comunale sulla base dei calendari scolastici e degli accordi intercorsi tra il Comune e l'Istituto Comprensivo 2 di Novi Ligure.

L'Aggiudicatario dovrà assicurare, per il periodo di validità del presente contratto, l'esecuzione, al prezzo offerto ed alle condizioni indicate nel presente capitolato, di tutti i servizi, dando esecuzione al presente capitolato e

ponendo in essere tutto quanto necessario per assicurare una buona ed ordinata gestione.

Art.7

Interruzione del Servizio

In caso di 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. Nel caso di sciopero del personale dipendente della ditta la stessa è tenuta a definire con il Comune le modalità per assicurare adeguati livelli minimi di servizio. In caso di interruzione totale o parziale, non prevedibile, dell'attività scolastica, le autorità scolastiche competenti si impegnano a darne tempestiva comunicazione alla Ditta. Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Art.8

Valore dell'Appalto

Con riferimento alla durata biennale del servizio - anni scolastici 2024/2025 e 2025/2026, l'importo dell'appalto a base di gara, soggetto a ribasso d'asta, viene di seguito dettagliato:

➤ **importo unitario del pasto erogato posto a base di gara pari a € 5.20, compresi oneri di sicurezza non soggetti al ribasso pari a € 0.030 a pasto ed iva nella misura di legge. Il prezzo delle merende sarà pari al 10% del costo offerto per il pasto.**

Il numero annuo dei pasti riferiti all'appalto è stimato in 9.000, quello delle merende per l'infanzia in 3.700. Pertanto il valore complessivo dell'intero lotto, IVA esclusa, (anni due) è stimato in € 97.448,00, di cui oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso pari € 540,00.

Ai sensi dell'art.41 comma 13 del Codice dei contratti, la Stazione Appaltante ha stimato i costi della manodopera € 39.953,68.

Si precisa che l'importo stimato ha valore puramente indicativo e che il corrispettivo da riconoscere all'aggiudicatario corrisponderà ai pasti effettivamente erogati in esecuzione del servizio affidato. Il numero dei pasti presunti potrà quindi subire delle variazioni in aumento o in diminuzione, senza che l'aggiudicatario possa pretendere nulla a riguardo.

Art. 9

Requisiti di partecipazione

Potranno partecipare alla gara gli operatori di cui all'art. 65 del Codice in possesso, oltre che dei requisiti di ordine generale di cui all'articolo 94 del Codice, dei seguenti requisiti di idoneità professionale e di capacità economico-finanziaria e tecnico professionale:

- 1) requisiti di idoneità professionale (art.100, comma1, lett.a) del Codice:
 - iscrizione al registro delle imprese presso CCIAA o analogo registro, con codice ATECO pertinente per la gestione di servizi analoghi a quello oggetto del presente affidamento;
- 2) requisiti di capacità economico-finanziaria e tecnico professionale(art.100,comma1, lett.b) e c) del Codice):
 - possedere una adeguata solidità imprenditoriale comprovata da un fatturato globale medio annuo, desumibile da bilanci o estratti di bilanci dell'impresa relativi agli ultimi due esercizi chiusi [2022-2023],

non inferiore a € 150.000,00;

- avvenuto svolgimento di servizi di carattere identico o analogo per tipologia a quello oggetto dell'appalto: si richiede una pregressa esperienza e a tal fine si richiede autocertificazione o idonea dichiarazione da cui risulti che l'operatore economico concorrente ha svolto nel biennio 2022/2023 servizi di carattere identico o analogo per tipologia a quello oggetto dell'appalto per un importo complessivo al netto dell'I.V.A. almeno pari al valore dell'importo dell'appalto a base di gara e a condizione che i relativi contratti non siano stati risolti anticipatamente per inadempienze.

Nel caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese, i requisiti di cui al punto 1) e 2) dovranno essere posseduti da tutti i soggetti facenti parte dello stesso. La mandataria, in ogni caso, dovrà possedere ciascuno dei requisiti ed eseguire le prestazioni in misura maggioritaria rispetto a ciascuna delle mandanti.

Art 10

Procedura e modalità di aggiudicazione

All'aggiudicazione dei servizi si procederà mediante procedura negoziata ex art. 50 comma 1 lett. b) del Dlgs n. 36/2023, a favore del soggetto che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 108, comma 2, lettera a) del Codice con l'attribuzione di un massimo di 100 punti così ripartito:

A - Offerta Tecnica	Punti Massimi 70
B - Offerta Economica	Punti Massimi 30

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

Criteria di valutazione dell'offerta tecnica

La Commissione giudicatrice, costituita ai sensi dell'art. 93 del Codice, composta da tre membri e da un segretario verbalizzante, procederà in seduta riservata alla valutazione delle offerte tecniche presentate dagli operatori economici ammessi alla gara. All'uopo, la Commissione avrà a disposizione un punteggio massimo per la valutazione dell'offerta di punti 70 complessivi, da ripartire secondo quanto stabilito nella sottostante tabella:

Nella colonna identificata con "Tipo" sono indicati:

con la lettera "D" vengono indicati "i punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Con la lettera "T" vengono indicati "i Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificatamente richiesto.

CRITERI DI VALUTAZIONE		Punti max	TIPO
Sub-criteri di valutazione		Punti max	TIPO
A	SISTEMA ORGANIZZATIVO DEL SERVIZIO	30	
A1	Modalità di organizzazione e svolgimento del servizio, con descrizione dettagliata delle diverse fasi (approvvigionamento derrate; preparazione, trasporto, somministrazione pasti; riordino e pulizia), in aderenza a quanto prescritto nel capitolato di appalto.	12	D
A2	Innovazione nelle metodologie di somministrazione dei pasti al fine del miglioramento dell'educazione alimentare	6	D
A3	Gestione delle emergenze in ogni fase di svolgimento del servizio	5	D
A4	Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori	2	D
A5	Descrizione e pianificazione dei sistemi di controllo qualità e sicurezza	5	D
B	PERSONALE DEL SERVIZIO	10	
B1	Curriculum del Direttore Tecnico del servizio, che deve avere esperienza professionale non inferiore a tre anni: esperienza fino a 5 anni 2 punti esperienza maggiore di 5 anni 4 punti	4	T
B2	Disponibilità della dietista, per predisposizione menù stagionali o alternativi e diete speciali.	2	T
B3	Tempi, criteri e modalità di sostituzione del personale assente al fine di garantire la regolarità dell'esecuzione del servizio, nel rispetto delle prescrizioni del capitolato di appalto	4	D
C	RAPPORTI CON UTENZA E CON STAZIONE APPALTANTE	10	
C1	Iniziative di educazione alimentare e ambientale, anche con l'obiettivo di valorizzazione dei prodotti tipici locali	6	D
C2	Sistemi di rilevazione del gradimento e della soddisfazione dell'utenza relativamente ai pasti ed al servizio in generale	4	D

D	ULTERIORI CERTIFICAZIONI		2	
	D1	Possesso di certificazione UNI ISO 22000:2005	1	T
	D2	Possesso di certificazione UNI ISO 22005:2007	1	T
F	PROPOSTE MIGLIORATIVE		18	
	F1	Proposte di adeguamento e/o miglioramento dei locali, impianti e dotazioni, volti ad innalzare il livello del servizio nel suo complesso	8	D
	F2	Metodologie relative alla riduzione degli sprechi nel processo produttivo ed all'ottimizzazione della raccolta differenziata dei rifiuti	1	D
	F3	Progetto per la distribuzione del cibo non servito, in linea con la ratio della legge 166/2016, ovvero destinazione degli avanzi alimentari	1	D
	F4	Altre proposte migliorative, anche eventualmente attenenti a progetti di natura sociale	1	D
	F5	Proposte migliorative delle derrate alimentari rispetto a quanto già richiesto nel capitolato di appalto	7	
TOTALE			70	

A ciascuno degli elementi qualitativi cui è assegnato un punteggio discrezionale, indicati in tabella con la lettera "D", è attribuito un coefficiente sulla base del metodo che prevede l'attribuzione discrezionale di un coefficiente (da moltiplicare poi per il punteggio massimo attribuibile in relazione al criterio) variabile da 0 a 1, da parte di ciascun commissario.

Il valore del coefficiente relativo ai diversi livelli di valutazione è indicato nella seguente tabella, con la precisazione che sono ammissibili valori intermedi fra quelli indicati (che corrispondono quindi a un giudizio intermedio da parte dei membri della commissione giudicatrice:

GIUDIZIO	VALORE DEL COEFFICIENTE
Ottimo	1
Buono	0,75
Discreto	0,50
Mediocre	0,25
Insufficiente	0,00

Per ogni sub-criterio in esame, la commissione giudicatrice calcola la media aritmetica dei coefficienti attribuiti dai singoli commissari, al fine di ottenere il coefficiente medio da moltiplicare poi per il punteggio massimo attribuibile in relazione al criterio.

Per il calcolo della media dei coefficienti si terrà conto, dopo la virgola, di sole due cifre decimali, troncando quelle eccedenti senza arrotondamento.

Criteri di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta economica

La Commissione avrà a disposizione un punteggio complessivo massimo per la valutazione dell'offerta economica di punti 30.

Il punteggio verrà assegnato come segue:

al prezzo offerto più vantaggioso (calcolato sulla scorta del prezzo buono pasto posto a base di gara al netto del ribasso offerto) verrà attribuito il punteggio massimo previsto, alle altre offerte verrà attribuito il punteggio secondo la formula:

$$P=(P_{\min}/PI)*30$$

DOVE:

P= punteggio da attribuire all'offerta in esame

PMin= Prezzo minimo offerto

PI= Prezzo offerto dal concorrente i-esimo

Si precisa che ai fini della valutazione delle offerte economiche le operazioni di calcolo ed i punteggi verranno espressi con un massimo di due cifre decimali dopo la virgola, arrotondando all'unità superiore qualora la terza cifra decimale sia pari o superiore a cinque.

Si procederà all'aggiudicazione anche nel caso in cui sia pervenuta una sola offerta purché tale offerta risulti sotto il profilo tecnico ed economico, aderente alle norme del bando di gara ed alle esigenze degli Enti, e pertanto ritenuta valida dalla stazione appaltante. Nel caso di offerte uguali si procederà a norma dell'art. 77 – comma 2 – del R.D. 23 maggio 1924, n. 827 e s.m.i..

Non si procederà all'aggiudicazione dell'appalto se nessuna offerta risulti conveniente e idonea in relazione all'oggetto del contratto. Non sono ammesse offerte parziali, indeterminate, plurime, condizionate e in aumento rispetto all'importo posto a base di gara. Ciascun concorrente non può presentare più di un offerta.

L'offerta è vincolante per centottanta giorni dalla data di scadenza del termine per la sua presentazione. La stazione appaltante può, ai sensi dell'art. 17, comma 4 del Codice chiedere agli offerenti il differimento di detto termine.

Quanto contenuto nell'offerta tecnica ed economica è immediatamente vincolante per l'aggiudicatario e forma parte integrante e sostanziale del contratto di appalto.

TITOLO II

ONERI PER L'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 11

Oneri economici per lo svolgimento del servizio

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

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

Art.12

Adeguamento dei Prezzi

Il prezzo unitario dell'appalto è imm modificabile nel primo anno, ed assoggettato a revisione ISTAT, sulla base della variazione dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati a partire dal secondo anno, prendendo come riferimento la variazione dell'indice ISTAT verificatasi nell'anno precedente.

Il numero dei pasti, tuttavia, è del tutto approssimativo e potrà variare in relazione al numero degli iscritti alla refezione scolastica.

La ditta aggiudicataria del servizio, pertanto, non potrà vantare diritti ad alcuna compensazione, pur avendo l'obbligo di assicurare il pasto a tutti coloro che ne abbiano fatto richiesta.

Art.13

Fatturazione e Pagamenti

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

Le fatture, saranno poste in liquidazione entro 30 giorni dalla data di ricezione previa verifica della regolarità contributiva attestata dal D.U.R.C. Eventuali contestazioni sospenderanno il termine suddetto.

Si stabilisce sin d'ora che l'Amministrazione potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'Impresa, il rimborso di spese e il pagamento di penali, mediante ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o in subordine mediante incameramento della cauzione.

Resta inteso che in nessun caso, ivi compreso quello di eventuali ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, la prestazione del servizio potrà essere sospesa dall'impresa appaltatrice; qualora quest'ultima si renda inadempiente a tale obbligo, il contratto potrà essere risolto di diritto, mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicare con Raccomandata A/R o posta certificata da parte dell'amministrazione appaltante.

Art. 14

Penalità

Fatte salve le maggiori sanzioni indicate dalla vigente normativa, l'inosservanza anche parziale degli obblighi assunti con il presente contratto, con particolare riferimento alle modalità d'esecuzione del servizio, da contestarsi con lettera raccomandata o tramite pec entro tre giorni dall'avvenuta mancanza, la ditta aggiudicataria sarà soggetta ad una penali di €. 100,00 (cento) per ogni inosservanza.

Entro 10 giorni lavorativi dalla diffida potranno essere presentate eventuali giustificazioni a discarico da parte dell'Impresa.

Nella contestazione l'Amministrazione indicherà la misura della penalità che intende applicare invitando l'Impresa a conformarsi a quanto prescritto entro un termine che sarà ritenuto congruo e perentorio ad insindacabile giudizio dell'Amministrazione. L'adeguamento alle prescrizioni poste dall'Amministrazione non estingue l'applicazione della penale.

L'Impresa ricevuta la diffida deve tempestivamente provvedere agli adempimenti richiesti dandone immediata comunicazione all'Amministrazione.

Qualora l'Impresa sia stata sanzionata nel singolo anno scolastico con le penalità di cui sopra, per complessive 10 volte, le ulteriori violazioni (dalla undicesima alla ventesima) saranno sanzionate raddoppiando l'importo delle penalità;

In caso di interruzione del servizio di refezione scolastica per inutilizzabilità del centro cottura e indisponibilità di idonea cucina di riserva, ubicata ad una distanza sufficiente per la predisposizione dei pasti necessari a garantire il servizio nel rispetto della normativa vigente in materia, verrà applicata una penale di € 3.000,00.

Al verificarsi della decima sanzione applicata, nel singolo anno scolastico, oltre all'applicazione delle relative penali raddoppiate e maggiorate della somma di € 10.000,00, l'Amministrazione comunale si riserva di attivare le procedure di risoluzione di diritto del contratto.

Il conteggio delle penali ripartirà da zero all'inizio di ogni anno scolastico.

In tal caso si procederà ad incamerare la cauzione prevista, facendo comunque salvo il diritto ad ottenere il risarcimento del maggior danno.

Tali giustificazioni potranno essere accolte ad insindacabile giudizio del Responsabile del servizio al quale l'Impresa non potrà produrre opposizione alcuna.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione mediante ritenuta diretta sul corrispettivo dovuto o mediante escussione del deposito cauzionale con impegno da parte dell'Impresa al reintegro del medesimo.

L'applicazione della penalità è indipendente dai diritti spettanti all'Amministrazione per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi, non impedendo la risoluzione contrattuale e il risarcimento dei maggiori danni.

Nel caso in cui non venga eseguito il servizio, l'Impresa sarà gravata di una penalità pari al doppio dell'importo di tutti i pasti che avrebbe dovuto distribuire in quel giorno oltre al rimborso dell'eventuale somma pagata dall'Amministrazione per assicurare comunque il servizio; la mancata esecuzione per due giorni consecutivi potrà essere considerata come abbandono del servizio con conseguente risoluzione del contratto.

Art. 15

Cauzioni provvisorie e definitive

Per la partecipazione alla gara dovrà essere presentata, un'unica apposita cauzione provvisoria pari al 1% dell'importo a base di gara. La cauzione dovrà avere validità di 180 giorni decorrenti dalla data limite di presentazione dell'offerta, dovrà essere accompagnata dall'impegno del garante, verso il concorrente, a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva nel caso di aggiudicazione e contenere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 c.2 del C.C. nonché la clausola di pagamento entro 15 giorni a semplice richiesta scritta del Comune.

La cauzione, se rilasciata mediante contratto fideiussorio o assicurativo, dovrà contenere le dichiarazioni previste dagli schemi approvati con D.M. 19.01.2018, n. 31.

In caso di associazione di imprese o consorzi ordinari non ancora costituiti, la cauzione dovrà, pena esclusione dalla gara, riportare come soggetti garantiti, tutti i componenti della costituenda associazione o consorzio ordinario e non solo la capogruppo.

La cauzione provvisoria verrà restituita agli imprenditori non aggiudicatari entro 30 giorni dall'aggiudicazione definitivamente efficace.

Prima della stipula del contratto, l'Aggiudicatario dovrà prestare una cauzione definitiva secondo le modalità di cui all'articolo 106 del vigente Codice dei Contratti, nella misura del 5% dell'importo contrattuale.

Per ottenere il rimborso delle spese e la rifusione dei danni, il Comune potrà rivalersi mediante ritenuta sulla cauzione, che dovrà essere reintegrata dall'Aggiudicatario o sui crediti.

Art.16

Assicurazioni obbligatorie

L' Aggiudicatario si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge dall'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato. Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell' Aggiudicatario, il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento o l'onere delle spese a carico del Comuni o in solido con il Comune, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo.

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

Art. 17

Responsabilità, sicurezza e assicurazioni

Ogni responsabilità inerente e dipendente dalla gestione del servizio di ristorazione oggetto del presente affidamento è, esplicitamente, senza eccezioni e per intero a carico dell' aggiudicatario che, pertanto, solleva il Comune da ogni e qualsiasi responsabilità per danni a persone o cose, da chiunque ed a qualsiasi titolo provocate. L'aggiudicatario è responsabile, in via diretta ed esclusiva, dei danni derivanti alle persone fisiche e cose determinati da negligenza, imprudenza, imperizia, inosservanza di leggi e di prescrizioni impartite dal Comune, arrecati per fatto, anche omissivo, proprio o dei propri dipendenti o di persone da essa chiamate in luogo per qualsiasi motivo, sollevando l'Amministrazione Comunale da ogni responsabilità e conseguenza civile e penale. L'aggiudicatario medesimo è tenuto all'integrale risarcimento dei danni di cui sopra.

L'aggiudicatario dovrà stipulare apposita polizza assicurativa a copertura della responsabilità civile derivante dall'esecuzione del presente contratto, con validità non inferiore alla durata del servizio oggetto del presente contratto.

La polizza dovrà avere il massimale unico per sinistro non inferiore a euro 2.500.000,00= - con limite non inferiore a euro 2.500.000,00 per R.C.T. e con un sotto limite non inferiore a euro 1.250.000,00 per R.C.O. Eventuali franchigie e/o scoperti e limitazioni di copertura assicurativa restano a totale carico dell'aggiudicatario.

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

Il contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti, ingestione di cibi o bevande avariate o non conformi a quanto previsto dalle singole diete speciali per allergia o intolleranza nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti a furto e/o incendio, e i danni alle cose che si trovano nell'ambito di esecuzione del servizio.

Copia delle polizze assicurative stipulate dovrà essere consegnata al Comune prima della stipula del contratto e, successivamente, dell'aggiudicatario dovrà presentare copia dell'avvenuta quietanza di pagamento del premio entro 15 giorni successivi alla scadenza della rata delle polizze medesime. Rimane salva per il Comune la possibilità di far integrare e/o modificare i testi delle polizze, qualora non tutelanti quanto richiesto.

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

TITOLO III OBBLIGHI

Art.18

Obblighi del Comune

Il Comune mette a disposizione dell'aggiudicatario i locali adibiti a refettorio siti rispettivamente nel plesso scolastico comunale, ove è prevista la porzionatura e somministrazione dei pasti con obbligo da parte dell'aggiudicatario, al termine del contratto, della restituzione nello stato in cui erano alla consegna, salvo il normale deperimento d'uso. Sono a carico del Comune le spese per la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali di ristorazione nei plessi scolastici. L'aggiudicatario provvede ad attivarsi per realizzare le migliori organizzative tecniche offerte nella proposta progettuale entro il primo anno del servizio.

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

- fornire i locali per l'espletamento del servizio di somministrazione pasti,
- fornire l'acqua, l'energia elettrica, il gas metano e il riscaldamento dei locali di consumo;
- assicurare gli immobili di cui sopra per i seguenti rischi: responsabilità civile verso terzi, incendio;
- effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria dell'impianto di riscaldamento, di allarme, degli estintori;
- effettuare la manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti;
- per gli iscritti al servizio di refezione scolastica, fornire l'anagrafica degli utenti per la rilevazione delle presenze degli alunni in mensa, che verrà costantemente aggiornata in caso di variazioni.

Art. 19

Obblighi dell' Aggiudicatario

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

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

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

- **Provvedere alla prenotazione giornaliera dei pasti effettuata attraverso l'utilizzo del sistema informatico condiviso messo a disposizione dall'appaltante.**

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

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

- **Provvedere all'organizzazione, gestione, preparazione, somministrazione dei pasti** giornalieri, con proprio personale, mezzi ed attrezzature.

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

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

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

Veicolazione dei pasti: i pasti dovranno essere veicolati dal centro di cottura che dovrà distare dalla scuola in un

kilometraggio non superiore a 30.

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

L'Operatore individua le procedure più sicure per la distribuzione delle diete speciali. Ogni commensale deve ricevere l'intera grammatura prevista da disposizioni normative.

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

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

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

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

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

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

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

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

Il personale durante le operazioni di sanificazione e pulizie con detersivi deve far uso di mascherine adeguate. Tutto il materiale di sanificazione non deve restare nei locali durante le operazioni di manipolazione e confezionamento.

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

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

- **Provvedere alla gestione informatizzata delle prenotazioni giornaliere pasti e merende.** Per il servizio di ristorazione scolastica l'Aggiudicatario deve utilizzare il sistema informatico per la rilevazione giornaliera delle presenze, messo a disposizione dell'amministrazione aggiudicatrice, per la prenotazione giornaliera di pasti e merende e per la rendicontazione mensile. Le quote di addebito dell'utenza saranno introitate direttamente dal Comune di riferimento che provvederà alla liquidazione mensile delle fatture, emesse dall'Aggiudicatario sulla base dei dati rilevati dal sistema informatizzato.

- **Provvedere alle manutenzioni ordinarie e straordinarie** dei beni strumentali, attrezzature e arredi dei locali di consumo e di servizio ove l'Aggiudicatario svolge l'attività .

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

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

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

Si richiama l'ottemperanza di quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020, con particolare rif. al paragrafo C. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado), a. Clausole contrattuali, punto 6. Tovaglie, tovaglioli.

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

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

Si richiama l'ottemperanza di quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020, con particolare rif. al paragrafo C. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado), a. Clausole contrattuali, 4. Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA), punto 5. Prevenzione e gestione dei rifiuti.

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

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

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

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

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

- **Costituire, se non già in essere, entro l'inizio del servizio, una propria sede tecnico-amministrativa e un proprio centro di cottura entro un raggio di km 30 dalla sede del Comune di Pasturana;**

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

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

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

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

- **Provvedere all'aggiornamento della SCIA a propria cura e spese.**

L'impresa sarà pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento al Comune, dei danni causati ai locali o alle attrezzature comunali per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa, come previsto di seguito nel presente capitolato.

TITOLO IV PERSONALE

Art.20

Disposizioni generali

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

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

In considerazione dei cambi di gestione, ai sensi dell'art. 102 del Codice dei contratti l'operatore economico assume i seguenti impegni:

- a) garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato; nell'attuale appalto sono presenti: n.1 unità di personale part time a 15 ore di livello VI super e n. 1 unità di personale part time a 20 ore di livello VI;
- b) garantire l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore, nonché garantire le stesse tutele economiche e normative per i lavoratori in subappalto rispetto ai dipendenti dell'appaltatore e contro il lavoro irregolare;
- c) garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate.

Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali si svolge il servizio. L'Aggiudicatario dovrà rispondere per i propri dipendenti che non osservassero modi seri e cortesi, o fossero trascurati nell'abbigliamento o nel servizio, o usassero un comportamento o un linguaggio riprovevole.

Il Comune si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'Aggiudicatario lo spostamento o la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, motivando la richiesta. In tale caso l'Aggiudicatario provvederà, entro 5 giorni lavorativi dalla richiesta scritta, a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere. Qualora, nonostante le segnalazioni e le richieste del Comune in ordine alla cattiva condotta del personale, quest'ultimo continuasse nel suo comportamento scorretto, verrebbe a crearsi motivo di risoluzione del rapporto contrattuale da parte del Comune

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

Art.21

Formazione del personale

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

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

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

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestole, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari.

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

Art. 22 **Organico**

L'organico impiegato per la fornitura del servizio oggetto del presente capitolato sarà composto da personale dipendente del Aggiudicatario, e deve essere quello dichiarato nell'apposito documento allegato in sede di offerta tecnica, indicato con specifica di numero di addetti, mansioni, livello e monte ore giornaliero e settimanale, orari di servizio e con specificata la ripartizione ore/tipo di attività svolta (es. somministrazione, lavaggio stoviglie e attrezzature, ecc).

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

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

In caso di assenza di personale, l'Aggiudicatario deve reintegrare detto personale entro 24 ore in modo da mantenere costante il monte ore minimo indicato in offerta, con personale di pari livello e comunque non superiore a quello del personale assente.

Art. 23 **Vestiario e igiene personale**

L'Aggiudicatario, in conformità a quanto disposto dall'Art. 42 del D.P.R. 327/80 e ai sensi del D. Lgs. 81/08 e successive modificazioni ed integrazioni, fornirà a tutto il personale divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, maschere e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell' Aggiudicatario ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980.

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

Art.24 **Norme comportamentali del personale**

Il personale dell' Aggiudicatario impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dall'aggiudicatario;
- evitare qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento dell'attività scolastica;
- mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività dei Comuni o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi;

– mantenere il segreto d'ufficio su fatti o circostanze concernenti gli utenti, dei quali abbia avuto notizie durante l'espletamento del proprio servizio.

Il Comune concorderà con l'Aggiudicatario l'allontanamento di quei dipendenti che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

Art. 25

Direttore - Responsabile tecnico del servizio

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

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

L'Aggiudicatario dovrà affidare la direzione del servizio a personale una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e in possesso di esperienza almeno quinquennale documentata nella posizione di direttore di un servizio di ristorazione scolastica di dimensioni simili a quelle del servizio oggetto del presente Capitolato. Il direttore provvederà a garantire il buon andamento del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato.

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

Art.26

Trattamento dei dati personali

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

TITOLO V MENU'

Art.27

Disposizioni generali

Il menù deve essere elaborato secondo i principi di una alimentazione equilibrata dal punto di vista nutrizionale, sicura sotto l'aspetto igienico-sanitario, gradita dai bambini, rispettosa del territorio e delle tradizioni culturali. I menù debbono essere diversificati in menù autunno-inverno e in menù primavera-estate e debbono essere articolati su quattro settimane e differenziati per gli utenti della scuola dell'Infanzia e per quelli della scuola la Primaria. Dovranno altresì essere redatti nel rispetto delle vigenti Linee di Indirizzo Nazionali e Regionali in materia, preventivamente validati dall' ASL di competenza.

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

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

Art.28

Grammature

I menù saranno strutturati in modo da fornire circa il 15% di proteine, il 30% di grassi ed il 55% di carboidrati. L'operatore economico dovrà predisporre tabelle dietetiche con specifiche grammature differenziate per i bimbi della scuola d'infanzia, la scuola primaria e gli insegnanti, a cui dovrà attenersi nella preparazione dei pasti. Per il calcolo dei valori nutrizionali dei singoli alimenti si fa riferimento alla Banca Dati di Composizione degli Alimenti INRAN ed alle relative "Tabelle di composizione degli alimenti". Si richiama l'ottemperanza di quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) approvati con DM n. 65 del 10 marzo 2020, con particolare riferimento al paragrafo C. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado).

Art.29

Tabelle Dietetiche

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

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

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

L'erogazione dei pasti deve avvenire sulla base del puntuale rispetto delle tabelle dietetiche (aderenti ai LARN) e dei menù offerti (fermo restando quanto riportato all'art. 31 relativamente alle variazioni del menù).

Art. 30 Composizione dei Pasti

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

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

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

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

Per una corretta composizione dei pasti si rimanda alle apposite indicazioni contenute nelle linee di indirizzo per la Ristorazione scolastica della Regione Piemonte.

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

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

Diete speciali: menu alternativi per scelte etico-religiose

L'operatore è tenuto a fornire i menu alternativi dettati da motivazioni etico-religiose o per scelte vegetariane senza alcun onere aggiuntivo a carico della S.A, di norma entro due giorni successivi alla richiesta.

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

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

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

Diete speciali: menu alternativi per motivazioni sanitarie

L'Operatore è tenuto a fornire i menu alternativi, richiesti per motivazioni sanitarie senza alcun onere aggiuntivo a carico della S.A..

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

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

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

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

Diete speciali: menu in bianco

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

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

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

Integrazione del menu delle festività

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

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

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

Pasti freddi o cestini viaggio

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

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

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

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

Merende

Oltre al pasto, in orario differenziato da quello della somministrazione del pranzo, è prevista la distribuzione delle merende destinate esclusivamente ai bambini della scuola dell'Infanzia, con a rotazione: pane e cioccolato spalmabile, plumcake, croissant, succo/the deidato con biscotti, pane e olio, taralli/schiacciata, budino, pane e marmellata, pane e miele, crostatina, merendina di carote, frutta (quando a pasto è previsto il dolce), gelato (in estate). Una volta al mese deve essere prevista la preparazione di una torta margherita per festeggiare i compleanni del mese stesso.

La frutta somministrata nelle scuole dell'Infanzia deve essere sbucciata e tagliata.

Art.31

Variatione Menù

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

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

- Guasto di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione del piatto previsto;
- Interruzione temporanea della produzione per causa quali sciopero, incidenti, interruzioni di energia e simili;

- Avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- Avarie o guasti di qualsiasi natura che possano limitare o impedire il normale funzionamento del refettorio;
- Blocco delle derrate a seguito di analisi ispettive negative disposte dall'A.C. e dagli organi sanitari competenti.
- Irreperibilità accertata di alcune tipologie di derrate.
- Altre cause di forza maggiore.

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

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

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

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

TITOLO VI DERRATE ALIMENTARI - ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art.32

Disposizioni generali

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

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

Le caratteristiche tecniche delle derrate alimentare occorrenti per la preparazione dei pasti e gli standard qualitativi devono fare riferimento al D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare recante i **nuovi C.A.M.** per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

Art. 33

Etichettatura delle Derrate

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

Art.34

Tracciabilità – Rintracciabilità

Al fine di valorizzare l'assoluta trasparenza verso tutte le parti interessate dal servizio (Amministrazione Utenti e Organi di Controllo), l'Impresa deve garantire il rispetto delle norme relative alla rintracciabilità di filiera. Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile.

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

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

Art.35

Pulizie

Durante le operazioni di porzionatura dei pasti è vietato detenere in quei locali detersivi di qualsiasi tipo. I detersivi devono essere contenuti nelle confezioni originali, con relativa etichetta e conservati in appositi locali o armadietti chiusi.

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

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

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

Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali durante le operazioni di manipolazione.

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

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

Art. 36

Modalità di Esecuzione del Servizio

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

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

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

- il personale adibito alla porzionatura dei piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione, deve:

o togliere anelli e braccialetti;

o lavarsi accuratamente le mani;

o indossare il camice bianco, cuffia e mascherina, guanti e idonei calzari;

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

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

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

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

TITOLO VII

CONTROLLI

Art. 37

Organismi Preposti al Controllo

Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi delle Autorità Sanitarie, il Responsabile del servizio nominato dall'Amministrazione, gli Amministratori comunali autorizzati, la Commissione Mensa, se

costituita, nonché altri soggetti e organismi specializzati e qualificati anche privati che siano stati incaricati dall'Amministrazione.

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

controllo tecnico-ispettivo, svolto dai dipendenti comunali o dai soggetti a ciò incaricati e in rapporto di collaborazione con il Comune di Pasturana:

- la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato; il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi del servizio;

- il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la porzionatura e la distribuzione dei pasti.

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

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

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

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

Art. 38

Metodologia dei Controlli

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

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

Art. 39

Rilievi degli Organismi di Controllo

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

Art.40

Contestazioni

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

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

Art. 41

Autocontrollo Igienico da parte dell'Impresa

Il personale impiegato dovrà essere dotato di attestato di partecipazione al "Corso HACCP" in relazione al tipo di attività svolta, come previsto dal Regolamento CE 852/2004 al Capitolo XII. L'Impresa prima di iniziare il Servizio deve effettuare, presso i locali mensa, il piano di autocontrollo di qualità, conformemente a quanto previsto dal D. Lgs. 155/97 concernente l'igiene dei prodotti alimentari, dalla legislazione applicabile e dal Regolamento CE 852/2004. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

Le registrazioni relative all'applicazione del piano dovranno essere complete e puntuali, e devono essere costantemente tenute a disposizione degli incaricati dell'Amministrazione.

Art. 42

Carta della Qualità dei Servizi

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

TITOLO VIII

ASPETTI CONTRATTUALI E DISPOSIZIONI FINALI

Art. 43

Rinuncia all'aggiudicazione

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

Art.44

Stipulazione del contratto

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

Art. 45

Cessione del Contratto e Subappalto

È vietata la cessione del contratto. Il subappalto è regolato secondo la normativa vigente, è comunque vietato subappaltare il servizio senza autorizzazione della S.A., pena l'immediata risoluzione del contratto. In ogni caso saranno autorizzabili solo le richieste di subappalto relative alle attività di pulizia, sanificazione; le attività di manutenzione delle strutture, impianti, attrezzature e arredi; l'attività di gestione di eventuali pacchetti applicativi (software) se previsti.

Art.46

Risoluzione del Contratto

Oltre all'applicazione delle penalità prescritte ed all'esercizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, l'Amministrazione, a seguito di ripetute infrazioni da parte dell'Impresa, può unilateralmente risolvere il contratto con effetto immediato, comunicandone i motivi mediante lettera raccomandata A/R o Pec.

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

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per

inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti fattispecie:

1. apertura di una procedura concorsuale o di fallimento a carico dell'Impresa;
2. messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte dell'Impresa;
3. abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
4. impiego di personale non dipendente dell'Impresa, qualora non autorizzato preventivamente dall'ente;
5. gravi e ripetute inosservanze delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del Centro di Cottura o delle cucine e locali mensa in generale, sanzionate dalla ASL competente, dai NAS o da qualunque ispettore sanitario pubblico;
6. utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto, relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
7. casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa;
8. inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi; e per ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze spettante al personale dipendente;
9. interruzione non motivata del servizio;
10. sub-appalto del servizio non autorizzato;
11. cessione del contratto a terzi;
12. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
13. ulteriori inadempienze dell'Impresa dopo la comminazione di n. 10 penalità per ogni tipo di infrazione nel corso del medesimo anno scolastico;
14. destinazione dei locali affidati all'Impresa ad uso diverso da quello stabilito dal presente Capitolato;
15. ripetute inosservanze al sistema di autocontrollo ex decreto legislativo n. 155/97 e s.m. ed integrazioni.

La risoluzione del contratto per colpa comporta altresì che l'impresa non potrà partecipare alla successiva gara per la ristorazione scolastica indetta dall'Amministrazione. La risoluzione del contratto per colpa comporta l'obbligo per l'Impresa al risarcimento del danno. Per l'applicazione delle disposizioni del presente articolo l'Amministrazione potrà rivalersi su eventuali crediti dell'Impresa nonché sulla cauzione definitiva prevista dal Capitolato che resta incamerata dall'Amministrazione, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale nuovo appalto e per tutte le altre circostanze che si possono verificare.

Art. 47

D.U.V.R.I. e Obblighi Derivanti dall'art. 26 del D.Lgs. N. 81/08

Prima dell'avvio dei servizi è prevista la predisposizione del D.U.V.R.I.

L'appaltatore si obbliga a integrare, in cooperazione con la committenza e anche con soggetti terzi datori di lavoro nell'ambito dei servizi appaltanti, il Documento unico di valutazione dei rischi interferenziali (D.U.V.R.I.), in adempimento degli obblighi indicati dall'art. 26 del Dlgs. 81/08, nei casi previsti di rischi da interferenze durante l'espletamento dei servizi stessi.

La ditta appaltatrice deve inoltre attenersi, nello svolgimento del servizio, alle prescrizioni contenute nel D.U.V.R.I. (Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenziali, di cui all'art. 26 del D.Lgs. 09/04/2008, n. 81 e ss.mm.ii.), allegato al progetto. Al riguardo, si specifica che il D.U.V.R.I. potrà essere aggiornato anche su proposta dell'aggiudicatario, in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico, o organizzativo incidenti sulle modalità realizzative del servizio. Lo stesso potrà essere integrato su proposta dell'aggiudicatario, da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione, previa valutazione dell'Amministrazione Comunale.

Art.48

Corrispettivi

All'impresa appaltatrice spetta, a compenso degli oneri che la stessa andrà ad assumere col presente capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base del prezzo unitario per pasto definito nell'aggiudicazione.

Tale corrispettivo sarà liquidato dal Comune alla Ditta appaltatrice, sulla base dei pasti effettivamente serviti, a fronte di presentazione di regolari e distinte fatture, predisposte secondo le indicazioni contenute nell'art. 11 del presente capitolato.

Dall'ammontare del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio e/o per pene pecuniarie applicate per inadempienza a carico della Ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovuto.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono internamente compensati dal Comune tutti i servizi, le provviste, le prestazioni e le spese accessorie necessarie per la perfetta esecuzione dell'appalto, nonché qualsiasi onere espresso e non espresso nel presente Capitolato, inerte e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Il corrispettivo mensile verrà liquidato dal Comune all'appaltatore entro 30 gg dalla data di ricevimento delle fatture.

Art. 49

Controversie

Tutte le eventuali controversie nascenti dall'attuazione del presente contratto, per qualsiasi ragione e di qualsiasi natura, saranno devolute all'autorità giudiziaria del Foro di Alessandria per valore e territorio.

Fino alla soluzione della controversia l'aggiudicatario non potrà comunque rifiutare l'esecuzione del servizio affidato.

Art.50

Tracciabilità dei flussi Finanziari

Ai sensi dell'art. 3 della legge 23/08/2010 n. 136 e s.m.i. la ditta appaltatrice assume espressamente l'adempimento degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge medesima e pertanto si impegna ad assicurare che tutti i movimenti finanziari relativi al servizio affidato saranno registrati su conti correnti dedicati a norma del citato articolo 3 della citata legge, salvo quanto previsto dal comma 3 del medesimo articolo. La ditta appaltatrice dovrà comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi nonché ogni modifica relativa ai dati trasmessi nei termini indicati dalla legge.

I mandati e gli strumenti di pagamento relativi a ciascuna transazione posta in essere dalla stazione appaltante e dalla ditta appaltatrice in riferimento al presente affidamento dovrà riportare il Codice Identificativo di gara (CIG) indicato negli atti di gara.

Art. 51

Spese, Imposte e Tasse

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative, inerenti e conseguenti l'appalto saranno a carico della Impresa aggiudicataria.

Art.52

Disposizioni Finali

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

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

Art. 53

Richiamo alla Legge e altre Norme

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

La ditta appaltatrice è tenuta comunque al rispetto delle eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative.

Troveranno applicazione inoltre tutte le ulteriori prescrizioni previste nel progetto e negli allegati al progetto stesso.