



Comune di Mele

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

conforme ai Criteri Ambientali Minimi – CAM –
approvati con D.M. 10 Marzo 2020

PERIODO 01/01/2022 – 30/06/2025

con possibilità di proroga tecnica fino ad un massimo di mesi 6 per l'espletamento delle procedure necessarie alla gestione degli atti di gara ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D.Lgs. 50/2016 e facoltà di ripetizione, per ulteriori 3 (tre) anni, ai sensi ed alle condizioni di cui all'art. 63 comma 5 D.Lgs. 50/2016

OGGETTO	<i>Affidamento della gestione del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Mele.</i>
----------------	---

AMMINISTRAZIONE AGGIUDICATRICE	<i>Comune di Mele</i>
---------------------------------------	-----------------------

COMMITTENTE	<i>Comune di Mele – Area Amministrativa</i>
--------------------	---

RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO	<i>Sig.ra Liliana Ottonello – Responsabile del Settore Amministrativo del Comune di Mele</i>
--------------------------------------	--

DEFINIZIONI	
Comune	<i>Il Comune di Mele nella sua qualità di contraente</i>
Direttore dell'esecuzione	<i>Il soggetto indicato dal responsabile del procedimento per sovrintendere l'esecuzione del contratto</i>
Concorrente	<i>Il soggetto ammesso a partecipare alla gara</i>
Soggetto aggiudicatario	<i>Il soggetto che ha presentato la migliore offerta in base ai criteri di aggiudicazione e che è stato formalmente dichiarato aggiudicatario</i>
Appaltatore	<i>Il soggetto aggiudicatario, in forma singola, associata o consorziata, che stipula il contratto di appalto</i>
Fornitore	<i>Il soggetto aggiudicatario, in forma singola, associata o consorziata, che stipula il contratto di appalto</i>

DEFINIZIONI

Responsabile del contratto *Il soggetto indicato dall'appaltatore-fornitore quale referente unico nei riguardi del Committente per l'esecuzione delle prestazioni contrattuali*

SOMMARIO

Articolo 1	Oggetto dell'appalto	Pag. 6
Articolo 1.1	Previsioni speciali	Pag. 6
Articolo 2	Durata e valore dell'appalto	Pag. 6
Articolo 3	Corrispettivo	Pag. 7
Articolo 4	Strutture attrezzature e arredi	Pag. 8
Articolo 4.1	Centro di cottura alternativo	Pag. 8
Articolo 4.2	Consegna immobili e inventario	Pag. 9
Articolo 5	Oneri a carico dell'impresa aggiudicataria	Pag. 9
Articolo 5.1	Recupero delle eccedenze alimentari	Pag. 9
Articolo 5.2	Flussi informativi	Pag. 10
Articolo 5.3	Stoviglie e materiali di consumo	Pag. 10
Articolo 5.4	Mezzi e piano di trasporto	Pag. 11
Articolo 5.5	gestione tecnico manutentiva	Pag. 11
Articolo 5.6	Autorizzazioni e Assicurazioni	Pag. 11
Articolo 5.7	Continuità del servizio	Pag. 12
Articolo 6	Oneri a carico del committente	Pag. 13
Articolo 7	Modalità di erogazione del servizio	Pag. 13
Articolo 7.1	Prenotazione	Pag. 13
Articolo 7.2	Consegna dei pasti	Pag. 13
Articolo 7.3	Somministrazione dei pasti	Pag. 13
Articolo 7.4	Pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione	Pag. 14
Articolo 7.4.1	Caratteristiche dei detersivi e dei prodotti per la derattizzazione e disinfestazione	Pag. 15
Articolo 7.4.2	Modalità di utilizzo dei detersivi	Pag. 15
Articolo 7.4.3	Divieti	Pag. 15
Articolo 7.4.4	Pulizia e igienizzazione attrezzature	Pag. 15
Articolo 7.4.5	Rifiuti	Pag. 15
Art 8	Personale addetto alla produzione confezionamento e distribuzione dei pasti	Pag. 16
Articolo 8.1	Responsabile del servizio	Pag. 17
Articolo 8.2	Applicazione contrattuale e normative riferite al personale – clausola sociale	Pag. 17
Art. 9	Approvvigionamento e caratteristiche delle derrate	Pag. 18

alimentari	
Articolo 9.1 Etichettatura delle derrate	Pag. 19
Articolo 10 Tabelle dietetiche – menù – diete speciali	Pag. 19
Articolo 10.1 Variazioni menù	Pag. 20
Articolo 10.2 Diete speciali	Pag. 20
Articolo 10.3 Pranzi al sacco	Pag. 21
Articolo 10.4 Acqua	Pag. 22
Articolo 11 Igiene della produzione	Pag. 22
Articolo 11.1 Manipolazione e cottura	Pag. 23
Articolo 11.2 Preparazione	Pag. 23
Articolo 12 Controlli	Pag. 23
Articolo 12.1 Controlli da parte dell'Amministrazione Comunale	Pag. 23
Articolo 12.2 Autocontrollo	Pag. 23
Articolo 12.3 Commissione mensa	Pag. 24
Articolo 13 Forma del contratto e procedura di affidamento	Pag. 24
Articolo 13.1 Soggetti ammessi a partecipare	Pag. 24
Articolo 13.2 Requisiti di ordine generale	Pag. 25
Articolo 13.3 Requisiti di idoneità professionale	Pag. 26
Articolo 13.4 Requisiti di capacità economica e finanziaria	Pag. 26
Articolo 13.5 Requisiti di capacità tecnica e professionale	Pag. 27
Articolo 13.6 Offerta tecnica	Pag. 28
Articolo 13.7 Offerta economica	Pag. 29
Articolo 14 Sopralluogo	Pag. 30
Articolo 15 Gestione del contratto	Pag. 30
Articolo 15.1 Ruoli contrattuali	Pag. 30
Articolo 15.2 Esecuzione e varianti contrattuali	Pag. 31
Articolo 15.3 Garanzie d'esecuzione del contratto	Pag. 31
Articolo 15.4 Fatturazione e pagamenti	Pag. 32
Articolo 15.5 Subappalto e cessione del credito	Pag. 32
Articolo 15.6 Tracciabilità dei flussi finanziari	Pag. 32
Articolo 15.7 Penali	Pag. 33
Articolo 15.8 Risoluzione del contratto	Pag. 34
Articolo 15.9 Recesso	Pag. 35

Articolo 15.10 Trattamento dei dati personali	Pag. 36
Articolo 15.11 Controversie e foro competente	Pag. 36
Articolo 15.12 Obblighi di condotta	Pag. 36
Articolo 16 Allegati	Pag. 36

PARTE PRIMA - DESCRIZIONE DELLA PRESTAZIONE

Art. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente Capitolato Speciale d'Appalto e i suoi allegati costituenti parti integranti e sostanziali dello stesso, disciplinano l'appalto del servizio di ristorazione scolastica comprensivo della fornitura e distribuzione pasti ai bambini del servizio di Educatore Domiciliare, delle Scuole dell'Infanzia, degli alunni della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di Primo Grado al personale docente e non docente che durante la consumazione del pasto presta attività di assistenza e sorveglianza dei minori. Il presente documento e i suoi allegati sono redatti conformemente ai criteri di qualità richiesti dalla normativa di settore (CAM approvati con DM 10/03/2020 che si allegano al presente documento – allegato "A") e contengono le clausole essenziali a cui l'Impresa affidataria dovrà attenersi per la gestione ottimale del servizio. Le previsioni in essi contenute si riferiscono ad una modalità ordinaria di organizzazione...

Art. 1.1 Previsioni speciali

Il presente documento e i suoi allegati non contemplano situazione straordinarie di gestione che dovessero rendersi necessarie a causa del protrarsi dell'emergenza sanitaria Covid-19. Nel caso in cui ciò dovesse verificarsi, sarà possibile prima dell'avvio del servizio o nel corso dello stesso approvare specifiche varianti contrattuali al fine di adeguare lo stesso a normative specifiche e contingenti volte a garantire la sicurezza alimentare e sanitaria. I maggiori costi e/o le diverse modalità organizzative dei servizi, derivanti dall'applicazione delle disposizioni adottate a causa dell'emergenza epidemiologica da Covid 19, saranno oggetto di successivi accordi tra l'appaltatore ai sensi dell'art. 11 della L. 241/90 e s.m.i

Art. 2 DURATA E VALORE DELL'APPALTO

La durata del contratto di appalto è stabilita in anni 3 (tre) e mesi 6 (sei) decorrenti dal 01/01/2022. Il Committente, infatti si avvarrà della possibilità di proroga tecnica fino ad un massimo di mesi 6, ai sensi dell'art. 106 comma 11 del D.Lgs. 50/2016 per l'espletamento delle procedure necessarie all'individuazione del nuovo soggetto affidatario.

Il Committente inoltre si riserva la facoltà di ripetizione del servizio, per ulteriori 3 (tre) anni, ai sensi ed alle condizioni di cui all'art. 63 comma 5 D.Lgs. 50/2016. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Ai sensi dell'art. 8 comma 1 lett. a) della legge 120/2020 così come modificata dalla legge 108/2021 è autorizzata l'esecuzione del contratto in via d'urgenza ai sensi dell'articolo 32, comma 8, del decreto legislativo n. 50 del 2016, nelle more della verifica dei requisiti di cui all'articolo 80 del medesimo decreto legislativo, nonché dei requisiti di qualificazione previsti per la partecipazione alla procedura.

Il prezzo unitario a base d'asta è fissato in €. 4,95 al netto degli oneri fiscali e degli oneri di sicurezza.

Il valore stimato dell'appalto, alla luce della durata prevista e del numero presunto dei pasti da fornire, pari a 38.000, calcolato sulla scorta del numero dei pasti erogati nell'anno scolastico 2018/2019 preso a riferimento quale ultimo anno scolastico non interessato da interruzioni imputabili all'emergenza sanitaria, viene quantificato, tenuto conto anche dell'applicazione di CAM di cui al D.M. 10/03/2020 ex art.34 del D.lgs n.50/2016 e s.m.i, in Euro 1.316.700,00 oltre IVA ed oneri di sicurezza.

Conseguentemente, ai sensi dell'art. 35 comma 4 dello stesso Codice, il valore dell'appalto risulta

pari ad Euro 1.322.300,00 di cui Euro 5.600,00 per oneri di sicurezza come da DUVRI allegato per tutta la durata contrattuale.

Il valore dell'appalto, pertanto, risulta così calcolato:

38.000 x 4.95= 188.100 annui x 3 anni e 6 mesi = 658.350,00
 + 6 mesi di proroga tecnica = € 94.050,00
 + 3 anni ripetizione del servizio = € 564.300,00

TOTALE € 1.316.700,00

COSTO DELLA MANODOPERA: Il Responsabile del Servizio Assistenza scolastica del Comune di Mele, a sensi dell'art.26 comma 16 del D.lgs n.50/2016 e smi, ha stimato nel 57% l'incidenza del costo della manodopera. Pertanto il suo valore assomma ad Euro 750.519,00

La quantità dei pasti presunti da fornire nel corso di un anno è stata stimata sulla scorta dell'andamento dei pasti erogati nell'anno scolastico 2018/2019, indicato nella tabella sotto indicata:

SEDI SCOLASTICHE	QUANTITATIVO PASTI
Educatore domiciliare	700
Scuola infanzia	14.300
Scuola primaria	18.000
Scuola secondaria	5000

Il contratto sarà stipulato a misura e i quantitativi dei pasti presunti sopra riportati hanno valore puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non sono vincolanti per il Committente.

Il reale quantitativo dei pasti richiesti all'appaltatore potrà, quindi, subire variazioni in aumento o diminuzione rispetto al dato sopra riportato in funzione delle iscrizioni annuali alle istituzioni scolastiche e delle effettive presenze giornaliere degli utenti del servizio in oggetto.

Il servizio di ristorazione dovrà essere prestato nei periodi previsti nel calendario scolastico regionale, salvo eventuale e diversa articolazione del servizio da parte del Committente.

Art. 3 CORRISPETTIVO

Il corrispettivo è a misura e viene corrisposto sulla base del numero dei pasti effettivamente erogati nel mese precedente alla presentazione della fattura.

Il corrispettivo del singolo pasto s'intende comprensivo di ogni onere relativo al servizio reso a regola d'arte ed è fisso ed invariabile per tutta la durata del contratto, fatto salvo l'adeguamento dei prezzi, nel limite del 75% dell'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale nel mese di agosto di ogni anno.

Con frequenza mensile la Ditta appaltatrice produrrà rendiconto del numero dei pasti in allegato alla fattura che verrà liquidata dal Responsabile del servizio Finanziario, previo accertamento della sua regolarità contabile. Il rendiconto deve presentare analitica distinzione del numero di pasti forniti al servizio di educatore domiciliare, alle scuole dell'infanzia, alla scuola primaria, alla scuola secondaria di primo grado, al personale A.t.a. e ai docenti scolastici.

Nessuna pretesa potrà muovere l'Appaltatore per eventuali variazioni quantitative dovute a qualsiasi causa e il prezzo pattuito rimarrà comunque invariato.

Ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D.Lgs. 50/2016, al ricorrere di una delle ipotesi previste dai commi 1, lettera c) e 2 dello stesso articolo, si verificasse una modifica considerevole del numero dei pasti erogati nelle scuole, eccedente il quinto dell'importo originario, l'Amministrazione

Comunale potrà imporre all'appaltatore l'esecuzione del servizio alle stesse condizioni previste nel contratto originario senza che lo stesso possa far valere il diritto alla risoluzione del contratto. Qualora, invece, si ecceda il quinto d'obbligo e, sempre purchè ricorrano le altre condizioni di cui all'articolo 106, commi 1 e 2, del D. Lgs. 50/2016, l'appaltatore potrà esigere una rinegoziazione delle condizioni contrattuali e, in caso di esito negativo, il diritto alla risoluzione del contratto. E' fatto obbligo agli operatori economici di assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. n. 136/2010

Art. 4 STRUTTURE ATTREZZATURE E ARREDI

L'Impresa Affidataria gestirà il servizio di ristorazione scolastica presso le sedi scolastiche di seguito indicate:

SEDI SCOLASTICHE	INDIRIZZO
Educatore domiciliare "Fiorellino"	Piazza Municipio, 26
Scuola dell'infanzia "Don Maino"	Piazza Municipio, 26
Scuole infanzia Statale	Via delle Vigne 5 e 11
Scuola infanzia Statale	Piazza Chiesa dell'Acquasanta, Ge-Acquasanta
Scuola Primaria "A Gaggero"	c/o refettori di Via Perniciaro, 74
Scuola Secondaria di 1 ° grado Mele "Ansaldo"	c/o refettorio di Via Perniciaro, 74

L'Amministrazione Comunale per l'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato Speciale, metterà a disposizione dell'Impresa Affidataria:

- 1) Il centro di cottura, il locale dispensa ed il refettorio del Comune di Mele siti all'interno dell'edificio della Scuola Primaria A. Gaggero in via Perniciaro n.74
- 2) Refettori c/o Scuole Infanzia di Via Delle Vigne 5 e 11;
- 3) Refettorio c/o Scuola Infanzia di Ge-Acquasanta del Comune di Genova, servizio ristorazione gestito dal Comune di Mele;
- 4) Attrezzature, arredi e stoviglie presenti nei locali sopraindicati e descritti nell'inventario redatto prima dell'avvio del servizio di cui all'art. 4.2 del presente Capitolato.

Art. 4.1 Centro di cottura alternativo

Per evitare disservizi, al fine di eseguire a regola d'arte gli adempimenti previsti dal Capitolato, considerando che oggetto del presente appalto, è un servizio sociale di pubblico interesse, l'operatore economico dichiarerà, già in sede di istanza, di avere disponibilità di un centro di cottura e stoccaggio delle derrate da usare in casi di inutilizzabilità del centro di cottura messo a disposizione del Committente. Il Centro di cottura alternativo dovrà essere disponibile alla data di consegna del servizio e di tale disponibilità l'Impresa affidataria dovrà presentare prova documentale in tale sede.

Il centro di cottura alternativo a quello comunale deve essere idoneo secondo la normativa vigente, attrezzato per la preparazione dei pasti giornalieri contrattualmente previsti e ubicato in un'area geografica tale, da assicurare la distribuzione dei pasti entro 30 minuti.

L'utilizzo del centro di cottura dell'appaltatore non comporta maggiori oneri a carico del committente, salvo che l'impossibilità di utilizzo del centro di cottura comunale sia imputabile al committente o determinata da causa di forza maggiore o caso fortuito.

L'Amministrazione Comunale cede in uso gratuito e consegna all'Impresa affidataria, alle condizioni di cui ai successivi articoli e con decorrenza dalla data di inizio del servizio, i locali, gli arredi e le attrezzature destinati al servizio di sporzionamento e distribuzione nelle scuole, nonché al servizio di cucina e dispensa.

L'Impresa Affidataria si obbliga a non apportare modificazioni, alle strutture ed agli arredi. L'eventuale ripristino è a carico dell'Impresa., fatti salvi eventuali maggiori danni ed i casi espressamente previsti dal contratto soggetti a penali. I beni consegnati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e stato in cui sono stati ricevuti. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto. L'Affidatario ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite e danneggiamenti resta a totale carico dell'Impresa.

L'Impresa affidataria sarà tenuta ad integrare la dotazione delle attrezzature esistenti al momento dell'aggiudicazione nel centro di cottura comunale e dei refettori con ogni altra attrezzatura e/o utensile ritenuti utili per l'erogazione del servizio anche in funzione delle soluzioni organizzative migliorative per la distribuzione dei pasti proposte in sede di offerte al termine dell'appalto le suddette attrezzature rimangono di proprietà dell'appaltatore.

Nel caso di guasti alle attrezzature di proprietà del Committente presenti nel centro di cottura comunale, al fine di garantire la continuità del servizio, l'appaltatore è tenuto a mettere a disposizione un'attrezzatura analoga a quella guasta per il tempo necessario per consentire al Committente la sostituzione e/o la riparazione della stessa.

Art. 4.2 Consegna immobili e inventario

Prima dell'inizio del servizio le parti verificano la consistenza e lo stato dei locali, mediante sopralluoghi congiunti e sottoscrivono l'inventario dei beni, delle attrezzature nonché un verbale di consegna con il quale l'appaltatore prende in carico i beni inventariati.

È fatto divieto all'appaltatore di un uso improprio o diverso da quello previsto dal presente capitolato dei locali e delle attrezzature affidate.

L'appaltatore deve condurre i locali ed utilizzare le attrezzature e gli impianti messi a disposizione dal Committente con la massima cura e diligenza, nel rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza e si impegna a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di consistenza nel quale sono stati ricevuti, salvo il normale deterioramento d'uso.

Art. 5 ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese, nessuna esclusa, relative:

- 1) alla preparazione, al confezionamento, al trasporto, alla distribuzione dei pasti;
- 2) alla fornitura delle derrate;
- 3) al ritiro e lavaggio dei contenitori;
- 4) alla rimozione dei rifiuti attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro);
- 5) alla pulizia totale dei locali strettamente pertinenti al servizio;
- 5) al riassetto dei refettori (esclusi in ogni caso atri, corridoi e scale);
- 6) disinfestazione e derattizzazione.

Art. 5.1 Recupero delle eccedenze alimentari

Come previsto nei CAM vigenti (criterio C.a.3 Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari) è necessario predisporre un piano di rilevazione, analisi e comunicazione per prevenire gli sprechi alimentari e ridurre le eventuali eccedenze. Dovranno essere attuate eventuali azioni correttive in raccordo con altri soggetti del territorio (Asl e soggetti competenti) al fine di trovare soluzioni idonee al gradimento del pasto da parte degli utenti e collaborando ai progetti attivati

Il piano dovrà indicare come verranno analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare. Dovranno essere indicate le azioni correttive da adottare le

misure di recupero più appropriate. A seconda delle tipologie di eccedenza alimentare e delle quantità dovranno essere individuate delle misure di recupero appropriate quali donazione ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari, coinvolgendo se possibile le Scuole e le Associazioni del territorio. Il cibo non distribuito e recuperato dovrà essere conservato dall'Impresa affidataria in condizioni di sicurezza conformi alla normativa vigente sino al ritiro da parte dei terzi autorizzati o alla consegna ai beneficiari individuati. Per gli avanzi di cibo eventualmente da destinare all'alimentazione degli animali da affezione (Riferimento normativa 1069/2009) attraverso terzi autorizzati, l'Impresa affidataria dovrà provvedere al recupero e alla conservazione sino al ritiro da parte di terzi autorizzati.

Art. 5.2 Flussi informativi

L'affidatario si impegna ad attuare iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto (criterio CAM C.b.3.) Dovranno essere inoltre fornite all'utenza, nei menù esposti e pubblicati, le informazioni relative ai prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché alle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti (CAM C.a.2.).

Art. 5.3 Stoviglie e Materiali di consumo

Restano altresì a carico dell'affidatario la fornitura dei vassoi, dello stovigliato e di tutti gli utensili per la distribuzione, nonché di tutti i materiali di consumo, nessuno escluso (a titolo meramente esemplificativo, per materiali di consumo si intendono: detersivi, disinfettanti, sacchi per la spazzatura, tovaglioli, stovigliato monouso, carta da forno, di alluminio e pellicola trasparente ecc.). Lo stovigliato per la distribuzione e per il consumo ed il materiale a perdere devono essere conformi a quanto previsto nelle Tabelle Merceologiche allegate al Capitolato Tecnico e rispettare i CAM previsti. L'Impresa dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a quanto richiesto. La fornitura e/o il ripristino di tutto lo stovigliato necessario per il corretto svolgimento del servizio deve essere effettuato all'inizio di ogni anno scolastico e reintegrato ogni qualvolta si renda necessario nel più breve tempo possibile e comunque entro cinque giorni dalla data del riscontro.

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi alla vigente normativa in materia e rispettare quanto previsto dai CAM vigenti (criterio C.a.4).

Si dovrà fare uso di contenitori termici completamente riciclabili idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, dotati di coperchi a tenuta termica muniti di guarnizioni, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature di cui sopra ed impedire la fuoriuscita di alimenti.

I contenitori isotermitici dovranno essere opportunamente identificati.

Il pane deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente (salvo diverse prescrizioni in caso di particolari esigenze organizzative o sanitarie), mentre la frutta e la verdura fresca devono essere trasportate in cassette o cartoni, o in sacchetti biodegradabili per alimenti, idoneamente chiusi, nel caso di sfusi per le quantità non contenibili nelle cassette o scatole e nel caso in cui il limitato numero dei pasti prenotati non giustifichi l'uso di cassette o scatole con relativa identificazione.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (es.: contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni).

Art. 5.4 Mezzi e piano di trasporto

I mezzi di trasporto, per la consegna delle derrate crude e dei pasti, devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al DPR 327/80 art. 43 e Reg. CE 852/2004 e a tutta la restante normativa vigente; dovranno inoltre rispettare la normativa vigente in materia di tutela ambientale. Sarà in particolare valutato l'impegno all'utilizzo di mezzi di trasporto a minori emissioni e a minori consumi energetici e l'attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica come specificato nei CAM vigenti (criterio C.b.2.).

E' fatto obbligo di provvedere almeno settimanalmente, e comunque con le modalità previste nel Manuale di Autocontrollo, alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte dell'Amministrazione di richiedere la documentazione del programma di cui sopra. Tale operazione deve essere effettuata conformemente alla procedura predisposta dalla Ditta. Si specifica inoltre che è tassativamente vietato il trasporto di derrate alimentari non destinate al servizio oggetto del presente appalto.

L'Impresa dovrà elaborare un piano per il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli refettori, sulla base delle esigenze formulate dal Committente, privilegiando mezzi a minore impatto ambientale e riducendo al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti.

Art. 5.5 gestione tecnico manutentiva

La manutenzione ordinaria delle attrezzature inventariate messe a disposizione dal Committente è a carico dell'appaltatore; il committente provvede alla straordinaria manutenzione delle stesse ed in caso di guasti e/o anomalie nel funzionamento delle stesse alla loro riparazione o sostituzione.

Ogni spesa di ripristino per avarie provocate da incuria o insufficiente manutenzione da parte dell'appaltatore sarà addebitata allo stesso.

Restano a carico dell'appaltatore la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature che lo stesso mette a disposizione per l'espletamento del servizio in aggiunta alla dotazione delle attrezzature esistenti al momento dell'aggiudicazione.

Gli interventi di manutenzione ordinaria dei locali e degli arredi presenti nel centro di cottura comunale e nei refettori messi a disposizione dal Committente sono a carico dell'appaltatore; la manutenzione straordinaria degli stessi resta a carico del Committente.

La manutenzione ordinaria degli arredi e dei locali suddetti comprende gli interventi di seguito indicati:

- Imbiancatura delle pareti dei locali del centro di cottura di Via Perniciaro almeno una volta all'anno;
- Lavaggio dei vetri;
- Verniciatura e piccole riparazioni delle attrezzature nei suddetti locali;

L'appaltatore provvede agli interventi manutentivi ordinari degli impianti mediante la riparazione e/o sostituzione di quelle parti soggette a usura a causa del normale utilizzo degli impianti (es: sostituzione delle guarnizioni, delle manopole, dei filtri per cappe ed acqua etc.)

Nelle ipotesi in cui lo richieda la normativa vigente gli interventi sugli impianti devono essere eseguiti da tecnici abilitati in grado di certificare l'operazione eseguita.

La manutenzione straordinaria degli impianti e/o reti è a carico del Committente.

Art. 5.6 - Autorizzazioni e Assicurazioni

Il servizio dovrà essere erogato nel rispetto della disciplina vigente o sopravvenuta in tema di autorizzazioni, preventive, autorizzazioni sanitarie e licenze commerciali.

La Ditta si assume ogni responsabilità sia civile, sia penale ad essa derivante, ai sensi di legge,

sull'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato. E' la sola responsabile, senza riserve ed eccezioni, nei confronti dell'Amministrazione Comunale relativamente alla gestione del servizio reso con il proprio personale impiegato ed è responsabile dei danni a chiunque causati: Comune, personale, utenti o terzi nell'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse.

L'impresa affidataria si assume tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

A tale scopo l'Impresa dovrà contrarre apposita e specifica polizza assicurativa con primaria compagnia assicurativa contro i rischi professionali, nella quale sia esplicitamente indicato che il Comune di Mele viene considerato "terzo" a tutti gli effetti, che contempli:

- responsabilità civile per tutti i danni cagionati a terzi (RCT), per un massimale unico non inferiore a € 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per ogni singolo sinistro, per danni a persone e per danni a cose. La somma assicurata dovrà essere pari all'importo del contratto, fatta salva l'indicazione superiore, appositamente e specificamente motivata;
- responsabilità civile verso prestatori di lavoro e parasubordinati (RCO) con massimale unico non inferiore a € 5.000.000 (cinque milioni).
- Responsabilità per danni incendio o furto di cose date in consegna.

La polizza assicurativa deve altresì tenere indenne la Stazione Appaltante da responsabilità oggettiva derivante da danni cagionati a persone e/o cose per mezzo delle attrezzature di proprietà del contraente e/ o della Stazione Appaltante presenti nelle strutture dove viene svolto il servizio. In particolare tale polizza deve rifondere la Stazione Appaltante quanto dalla stessa corrisposto agli utenti del servizio che agiscono direttamente nei confronti della stessa.

Le polizze dovranno contenere clausola di vincolo in favore della Città di Mele per tutta la durata dell'appalto. Le polizze assicurative dovranno essere presentate prima della stipula del contratto in copia conforme all'originale, a garanzia del presente appalto con dichiarazione da parte della compagnia dell'avvenuto pagamento del premio, ferma restando la piena responsabilità per eventuali maggiori danni eccedenti le somme assicurate o rischi esclusi dalle condizioni di polizza. Analogamente, per i premi di rinnovo, dovrà essere trasmessa dichiarazione dell'avvenuto pagamento. In mancanza di tale polizze non si procederà alla stipula del contratto.

Art. 5.7 Continuità del servizio

Le prestazioni oggetto del presente capitolato hanno natura di servizi pubblici e costituiscono attività di pubblico interesse.

Fatti salvi i casi di forza maggiore e di sciopero, l'appaltatore non può abbandonare o sospendere il servizio oggetto dell'appalto senza la preventiva autorizzazione del Responsabile del Procedimento.

A tal fine, l'appaltatore si impegna ad informare il Responsabile del procedimento, con un preavviso di almeno 5 giorni lavorativi; entro lo stesso termine devono essere comunicate le astensioni lavorative conseguenti all'esercizio del diritto di sciopero.

L'arbitrario abbandono o la sospensione del servizio integrano ipotesi di inadempimento valutabili da parte del committente ai fini della risoluzione contrattuale e possono dare luogo alla surroga del Committente nei confronti dell'Appaltatore per l'esecuzione d'ufficio.

Il Committente si impegna a comunicare all'appaltatore le astensioni dal lavoro del personale scolastico in occasione di scioperi.

Nessuno dei contraenti può avanzare richieste risarcitorie conseguenti alla mancata erogazione del servizio per effetto dell'adesione del proprio personale agli scioperi indetti dalle rispettive associazioni di categoria.

In tutti i casi di cessazione anticipata del contratto per risoluzione, rescissione, mancato accordo sulla revisione del contratto o altro, l'appaltatore è tenuto ad assicurare l'esecuzione di tutte le prestazioni contrattuali fino all'individuazione del nuovo gestore.

Art. 6 ONERI A CARICO DEL COMMITTENTE

Sono a carico del Committente i costi relativi all'erogazione dell'acqua e delle utenze del gas metano e dell'energia elettrica.

Art. 7 MODALITA' DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 7.1 Prenotazione

Il numero effettivo dei pasti da erogare è comunicato all'Impresa affidataria giornalmente entro le ore 9,30. Si precisa che il numero dei pasti prenotati dovrà corrispondere al numero dei pasti fatturati.

Art. 7.2 consegna dei pasti

La consegna dei pasti con i propri mezzi di trasporto aventi le caratteristiche indicate nel punto 5.4 del presente capitolato, deve avvenire, indicativamente entro i seguenti orari:

- entro le ore 11.35 presso l'Educatore domiciliare e la Scuola dell'Infanzia Don Maino;
- entro le ore 11.50 presso le Scuole dell'infanzia Statali località Via Delle Vigne;
- entro le ore 12.05 presso la Scuola dell'infanzia Statale località Acquasanta

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà essere garantito costantemente in un rapporto adeguato al numero dei fruitori presenti.

Art. 7.3 Somministrazione dei pasti

L'appaltatore garantisce la distribuzione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione secondo gli orari indicativamente riportati:

- | | |
|--|-------|
| • Il servizio di Educatore Domiciliare e la Scuola dell'Infanzia Don Maino siti in Piazza Municipio 26 | 11.45 |
| • Scuole dell'Infanzia Statali site in Via Delle Vigne 5 e 11 | 12.00 |
| • Scuola dell'Infanzia Statale sita in località Acquasanta | 12.15 |
| • Scuola Primaria presso i locali della Mensa | 12.00 |
| • Scuola Secondaria presso i locali della Mensa | 13.15 |

L'appaltatore provvede con proprio personale all'allestimento dei refettori, al porzionamento e alla somministrazione dei pasti con servizio ai tavoli in tutti i refettori, esclusi quelli del servizio di educatore domiciliare e della scuola dell'Infanzia Don Maino.

I tempi intercorrenti tra fine cottura del pasto e consegna all'ultima sede di ristorazione raggiunta dovranno essere calibrati in modo tale da garantire il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente e comunque non potranno essere superiori ai 30 minuti.

Il personale addetto alla distribuzione e alla preparazione prima di distribuire o preparare i pasti deve:

- 1) togliersi anelli braccialetti, orologio, collane e orecchini (compresi vari tipi di piercing);
- 2) lavarsi le mani e non avere smalto per unghie;
- 3) indossare il camice, guanti, cuffia, mascherina e appositi calzari e i DPI se previsti.
- 4) In particolare per la manipolazione degli alimenti o per lo svolgimento di attività "pulite" dovrà indossare camice di colore chiaro, cuffia, mascherina e guanti monouso, mentre per le attività di riassetto del refettorio dovrà indossare camice scuro e cuffia. L'Impresa affidataria dovrà fornire a tutto il personale gli indumenti da lavoro e i DPI individuati per l'esecuzione del servizio.
- 5) riempire le caraffe dal punto di erogazione almeno 30 minuti prima del servizio ed effettuare

- il posizionamento sui tavoli. Effettuare la sostituzione delle caraffe durante il servizio e procedere al ritiro delle stesse a fine servizio con relativa pulizia e sanificazione giornaliera;
- 6) aprire i contenitori all'arrivo delle derrate alimentari, per effettuare il rilevamento delle temperature con relativa registrazione, in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni.
 - 7) procedere, qualora a seguito del rilevamento della temperatura il prodotto non risultasse conforme, a mettere da parte il prodotto per la riconsegna al centro cottura per la verifica di non conformità
 - 8) effettuare un piatto campione per ciascuna portata prevista dal menù, facendo riferimento alla tabella di conversione delle grammature da crudo a cotto predisposta dall'Impresa affidataria., al fine di consentire una verifica costante delle porzioni somministrate agli utenti.

Il personale addetto alla distribuzione durante il servizio deve:

- 1) distribuire tutta la quantità di prodotto presente nel contenitore termico; l'eventuale quantità non distribuita dovrà essere recuperata secondo le disposizioni del progetto presentato in sede di gara;
- 2) utilizzare utensili adeguati, così come previsti nei vigenti manuali applicativi, al fine di prevenire gli sprechi alimentari e garantire porzioni idonee di cibo.

Nelle aree di lavorazione e immagazzinamento degli alimenti, deve essere vietato tutto ciò che potrebbe contaminare gli alimenti stessi (mangiare, fumare, o qualsiasi altra azione non igienica); in tali aree non deve essere presente alcun prodotto medicinale.

Art. 7.4 Pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione

L'appaltatore provvede ad effettuare quotidianamente, con proprio personale, mezzi e prodotti la pulizia, la sanificazione dei tavoli, sia prima che dopo la somministrazione dei pasti ed il riordino dei locali adibiti a centro di cottura e refettori siti all'interno dell'edificio della Scuola Primaria di Via Perniciaro n. 74, all'interno delle scuole infanzia di Via delle Vigne 5 e 11 e di Piazza Chiesa Acquasanta, nonché alla pulizia e disinfezione delle suppellettili, degli utensili e di tutte le attrezzature necessarie per il servizio (carrelli portavivande, pentolame, stoviglie ecc.);

L'appaltatore provvede altresì alla pulizia settimanale del locale dispensa.

L'appaltatore deve altresì svolgere n. 4 (quattro) pulizie straordinarie per ciascun anno scolastico dei locali adibiti a centro di cottura e refettori siti all'interno dell'edificio della Scuola Primaria di Via Perniciaro 74.

Le pulizie devono essere effettuate nei mesi di dicembre, marzo/aprile, giugno e settembre previa comunicazione da parte del Committente.

È altresì onere dell'appaltatore effettuare, con proprio personale, in ciascun anno scolastico almeno due interventi di derattizzazione e disinfezione nei mesi di giugno e dicembre e comunque a richiesta del committente in caso di esigenze legate a contingenti questioni di urgenza.

Tutti i trattamenti di pulizia, sanificazione, derattizzazione da eseguire presso i locali di sporzionamento ed il centro di cottura sono a carico dell'Impresa affidataria e devono essere oggetto di specifica procedura. L'affidatario è tenuto a trasmettere prima dell'inizio del servizio, la procedura corredata da tutta la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.).

L'Impresa, inoltre è tenuta a trasmettere la documentazione relativa a tale procedura, corredata dai limiti di accettabilità identificati e dal piano di verifica interno applicato. Ogni variazione alla procedura deve essere oggetto di comunicazione prima della sua introduzione. Le operazioni oggetto del presente articolo non dovranno essere eseguite contemporaneamente alle preparazioni alimentari. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati da magazzinieri ed addetti alla preparazione degli alimenti. Nel caso di ripresa del servizio dopo periodi di chiusura delle scuole, deve essere garantita, prima dell'avvio del servizio stesso, un adeguato intervento di pulizia.

L'Impresa affidataria, in caso di derattizzazione, deve provvedere ad esporre nei locali cucina delle scuole, le planimetrie con l'indicazione del posizionamento delle esche.

Presso ciascun plesso dovrà essere sempre disponibile la seguente documentazione aggiornata:

- registro con data dei singoli interventi; tipo dell'intervento eseguito, prodotto utilizzato, avvenuto monitoraggio delle singole esche e conseguenti valutazioni.
- schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati.

Art. 7.4.1 Caratteristiche dei detersivi e dei prodotti per la derattizzazione e disinfestazione

I prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti e quelli utilizzati per le operazioni di derattizzazione e disinfestazione – tutti a carico dell'aggiudicatario - dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa di settore nel rispetto dei CAM vigenti (punto C.a.7).

Più precisamente, per quanto riguarda la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti.

Art. 7.4.2 – Modalità di utilizzo dei detersivi

I detersivi devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle relative schede tecniche. Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente.

Art. 7.4.3 - Divieti

Durante le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere, nelle zone di preparazione cottura e distribuzione, detersivi di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale o area apposita o in armadi chiusi anche nelle scuole. L'Impresa Affidataria dovrà privilegiare l'utilizzo di contenitori ricaricabili.

Art. 7.4.4 - Pulizia e Igienizzazione attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti e dopo le operazioni di distribuzione e consumo nei locali scolastici, le attrezzature dei centri di cottura, i locali sporzionamento, i refettori (pulizia tavoli e sedie) e spazi di pertinenza dovranno essere deterse e disinfettate, come previsto dalla procedura elaborata dall'Impresa.

Art. 7.4.5 – Rifiuti

La gestione dei rifiuti deve essere improntata alle previsioni contenute nei CAM in vigore con riferimento alla prevenzione e gestione degli stessi (criterio C.a.5). Le tipologie e le fonti di rifiuti dovranno essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. I rifiuti solidi urbani provenienti dalla cucina e dai locali sporzionamento degli istituti scolastici, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati (prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il consumo dei pasti presso i refettori) negli appositi contenitori per la raccolta.

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico). Qualora si verificassero presso i locali cucina e sporzionamento otturazioni degli scarichi causate da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'Impresa affidataria.

L'aggiudicatario si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'Amministrazione in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani e al rispetto di quanto previsto nei criteri minimi ambientali.

Art. 8 PERSONALE ADDETTO ALLA PRODUZIONE CONFEZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Per l'espletamento delle prestazioni contrattuali, l'appaltatore deve avvalersi di proprio personale in possesso di idonee competenze ed esperienze professionali e nella misura quantitativa e qualitativa idonea a soddisfare tutte le esigenze del servizio previste dal presente capitolato e in conformità al progetto presentato in sede di offerta.

Costituiscono profili professionali minimi necessari le seguenti figure:

- Un cuoco;
- Un aiuto cuoco e addetto alla somministrazione;
- Due addetti alla somministrazione dei pasti;
- Un addetto al trasporto e addetto alla somministrazione dei pasti nel refettorio della scuola materna di Acquasanta;
- Due addetti alla somministrazione dei pasti nei refettori delle scuole materne di Mele.

All'atto della consegna del servizio, l'appaltatore comunica per iscritto al Committente l'elenco nominativo del personale impiegato nell'appalto, specificando per ciascun addetto la qualifica professionale rivestita, le mansioni, la sede di lavoro, orario di lavoro giornaliero, il monte ore settimanale di servizio, la dichiarazione di correttezza contributiva rilasciata dall'I.N.P.S. nonché il numero di posizione I.N.A.I.L.

Con riferimento alla figura professionale del cuoco dovrà essere indicato il nominativo del sostituto da impiegare nei casi di assenza temporanea del titolare.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, il monte ore dedicato al servizio differenziato in ragione dei profili professionali non può essere inferiore a quanto previsto in sede di offerta.

L'appaltatore è tenuto a provvedere all'immediata sostituzione del personale assente per esigenze previste e programmate e /o per eventi imprevedibili, dandone tempestiva comunicazione al Committente.

Per il personale con funzioni di responsabilità dovrà essere trasmesso il curriculum professionale.

Lo staff di personale addetto alla produzione pasti deve essere costituito da addetti con adeguati profili professionali.

Il Committente si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, del monte ore dedicato del servizio e si riserva il diritto di applicare per ogni irregolarità riscontrata le penali previste nel presente capitolato.

Il Committente si riserva il diritto di segnalare per iscritto all'appaltatore l'eventuale inadeguatezza del personale riscontrata nel corso dell'esercizio dei poteri di verifica.

Tutto il personale impiegato deve avere maturato all'avvio del servizio la specifica competenza in materia di tecniche di manipolazione e tecniche culinarie, sulle buone pratiche di lavorazione, sull'igiene e sicurezza alimentare, HACCP, normativa alimentare in campo merceologico e dietologico, la sicurezza e la prevenzione sui luoghi di lavoro in conformità a quanto previsto nella normativa vigente. Nel rispetto delle indicazioni contenute nei CAM in vigore, l'affidatario dovrà impiegare personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa dei criteri minimi ambientali relativi ai servizi di ristorazione scolastica e, a seconda delle mansioni svolte, sugli argomenti specifici indicati (criterio C.a.8).

Le ore dedicate alla formazione continua non concorrono al raggiungimento del monte ore dedicato al servizio.

L'appaltatore deve fornire a tutto il personale dipendente, indumenti di lavoro di colore bianco conformi alle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro da indossare durante le ore di servizio (camice, copricapo, guanti monouso, etc.)

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione, distribuzione e trasporto pasti nonché per i lavori di pulizia e sanificazione.

Il personale impiegato dovrà mantenere un rapporto corretto con il personale del Committente e con l'utenza e dovrà prestare particolare cura all'igiene personale.

All'atto della costituzione del rapporto di lavoro, l'appaltatore deve acquisire il casellario giudiziale del personale che nell'ambito dello svolgimento di attività professionale, sia destinato al contatto diretto e regolare con i minori, conformemente a quanto previsto dall'art. 25 bis del DPR del 14 novembre 2002, n. 313 come modificato dall'art. 2 del D. Lgs. Del 4 marzo 2014 e s.m.i..

E' onere dell'appaltatore verificare per tutta la durata del contratto oggetto del presente capitolato il permanere delle condizioni di svolgimento del servizio quali richieste dalla normativa indicata, e di provvedere all'immediata sostituzione del personale a carico del quale fossero sopravvenuti provvedimenti di condanna o sanzioni interdittive allo svolgimento delle attività a contatto con i minori.

L'Impresa affidataria dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio dandone immediata comunicazione all'Amministrazione.

Il committente si riserva la facoltà di richiedere all'appaltatore di sottoporre i propri addetti al servizio in oggetto a controlli sanitari e analisi cliniche.

L'Appaltatore s'impegna a ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro, nonché prevenzione e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.

L'Appaltatore s'impegna in particolare a rispettare e fare rispettare al proprio personale le norme in materia di sicurezza, nonché ad osservare tutti gli adempimenti riguardanti l'applicazione del Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché della Legge 123 del 3 agosto 2007 e della Legge Regionale di Regione Liguria n. 30/2007, manlevando il Committente da ogni responsabilità al riguardo sia diretta che indiretta.

Il Committente ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. 81/2008 ha elaborato il documento di valutazione dei rischi standard di natura interferenziale in relazione alle sedi di esecuzione del servizio, allegato al presente capitolato.

L'appaltatore è tenuto all'osservanza del suddetto documento così come integrato, prima dell'inizio dell'esecuzione del contratto, dai diversi datori di lavoro per effetto dell'individuazione dei rischi specifici da interferenza inerenti le prestazioni.

Art. 8.1 - Responsabile del servizio

La direzione del servizio deve essere affidata in modo continuativo e a tempo pieno ad un Responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di responsabile di un servizio nel settore ristorazione scolastica di dimensione o consistenza pari a quello oggetto del servizio richiesto e di adeguata formazione documentata. L'Impresa dovrà comunicare con nota scritta, prima dell'avvio del servizio, il nominativo ed i requisiti del Responsabile del Servizio per il Comune di Mele, allegando il relativo curriculum; dovrà altresì essere indicato il recapito telefonico e le relative fasce orarie di reperibilità. Il Responsabile del servizio, mantiene contatto costante con i referenti dell'Amministrazione comunale ed è figura di riferimento per la gestione ed il monitoraggio del servizio, per la soluzione delle criticità e per la comunicazione di qualsiasi variazione organizzativa. Egli è altresì responsabile della puntuale produzione della documentazione richiesta dai diversi articoli del presente Capitolato. Ove richiesto dall'Amministrazione., il Responsabile del servizio dovrà redigere adeguata relazione per fornire chiarimenti su eventuali criticità del servizio e proposte di interventi migliorativi. In caso di assenza o impedimento prolungato superiore a tre giorni del Responsabile, l'impresa affidataria dovrà provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

Art. 8.2 - Applicazione contrattuale e normative riferite al personale – CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e, ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione e le esigenze tecnico organizzative, l'affidatario si impegna, nei termini stabiliti dai contratti collettivi di settore di cui

all'art. 51 del D. Lgs 81/2015, ad assorbire nel proprio organico in via prioritaria il personale impiegato nel servizio nel precedente affidamento ai sensi di quanto previsto all'art. 50 del D.Lgs 50/2016 e s.m.i.. Le ditte subentranti dovranno comunque attenersi a tale indicazione anche nel caso in cui non esistano disposizioni contrattuali in materia.

Come indicato dal Consiglio di Stato al punto 7.2 del Parere del 21/11/2018, "la clausola sociale inserita in un bando di gara per iniziativa della stazione appaltante può essere efficace, nel suo assetto concreto, solo in via suppletiva, ovvero nel caso in cui l'imprenditore offerente non abbia sottoscritto alcun contratto collettivo, ovvero sia parte di un contratto collettivo che delle clausole sociali si disinteressa; viceversa, nel caso in cui l'interessato abbia sottoscritto un contratto collettivo che in materia dispone, i contenuti della clausola sociale che egli dovrà osservare saranno quelli previsti dal contratto collettivo stesso". La stazione appaltante sarà estranea dalla concreta applicazione della clausola in oggetto. 3. A tal fine si rendono note le qualifiche professionali dei lavoratori adibiti al servizio de quo desumibili dall'allegato dedicato,

Il personale dovrà essere regolarmente iscritto nel libro paga della Ditta. L'Impresa affidataria ha l'obbligo di provvedere all'integrale applicazione – a favore del personale dipendente – delle condizioni normative ed economiche stabilite dal contratto di lavoro di categoria nonché l'iscrizione del personale stesso agli Enti previdenziali ed assistenziali previsti dalle vigenti disposizioni in materia. L'Impresa affidataria è tenuta all'osservanza di tutte le disposizioni legislative e contrattuali - riguardanti le maestranze addette ai lavori - relativamente alla prevenzione infortuni, igiene del lavoro, assicurazioni, tutela sociale e previdenziale, prevenzione malattie professionali. L'Impresa affidataria è altresì obbligata all'osservanza - in particolare della Legge n. 903/1977 e n. 125/1991 e s.m.i - norme in materia di parità uomo-donna sul lavoro. Qualora venisse comunicata al Comune la violazione della suddetta normativa, l'Amministrazione si riserva l'adozione dei provvedimenti previsti dall'art. 4 comma 9, della Legge n. 125/1991 e s.m.i. L'Amministrazione non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in cause di lavoro o di qualsiasi altro tipo conseguenti a vertenze con il personale dell'Impresa affidataria o per attività inserenti i servizi da esso svolti, restando totalmente estraneo al rapporto di impiego costituito tra la ditta ed il personale dipendente e sollevato da ogni responsabilità per eventuali inadempimenti della ditta nei confronti del personale stesso

Art. 9 APPROVVIGIONAMENTO E CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia che qui si intendono interamente richiamate, alle Tabelle Merceologiche e agli altri allegati al Capitolato Tecnico.

E' fatto obbligo, durante lo stoccaggio nei loro magazzini, di separare i prodotti (deperibili e non) biologici da quelli convenzionali. I prodotti alimentari non conformi devono essere identificati come "prodotti non conformi" ed isolati dal lotto, quindi segregati in area apposita ed opportunamente identificata.

L'aggiudicatario dovrà comunicare l'elenco aggiornato dei fornitori qualificati e le referenze da loro fornite e le eventuali variazioni.

Sono previste derrate alimentari la cui provenienza può essere di filiera comunitaria, italiana, ligure e regioni vicine come meglio specificato nelle "Tabelle Merceologiche".

Andrà privilegiata la fornitura di prodotti locali e nazionali a marchio DOC, DOCG, DOP e IGP.

Per l'ortofrutta è richiesta la fornitura di prodotti biologici di provenienza nazionale, ovvero, esclusivamente in caso di irreperibilità, è richiesto di privilegiare prodotti di provenienza locale (di cui almeno il 50% biologico); in subordine prodotti provenienti da produzioni a "lotta integrata" e, infine, produzione convenzionale.

Il fornitore dovrà comunque documentare l'impossibilità di reperire sul mercato i prodotti biologici. Inoltre per i prodotti ortofrutticoli a produzione integrata o convenzionale è richiesto che venga garantito, per ogni fornitura, che non siano stati effettuati trattamenti post raccolta con principi attivi di sintesi per la conservazione. La documentazione sopra citata dovrà essere inviata all'Impresa affidataria entro le ore 12 del giorno precedente la data di distribuzione.

Le carni rosse devono essere di razza Piemontese come indicato nell'allegato "Tabelle Merceologiche" e per il 50% biologiche.

E' assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime, derivati e prodotti finiti, contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

Sono applicati integralmente i requisiti minimi degli alimenti previsti nei CAM approvati con D.M. 10/03/2020 e pubblicati sulla G.U. n. 90 del 4/04/2020, salvo diversa indicazione che richiede percentuali maggiori di fornitura di prodotti biologici rispetto al minimo previsto (es. ortofrutta).

Sulla scorta delle indicazioni del presente Capitolato e delle eventuali migliorie offerte in sede di gara, l'impresa affidataria dovrà fornire reportistica mensile (riferita ad ogni giorno di servizio) da cui si desumano i luoghi di provenienza dei prodotti e le percentuali, sul totale dei prodotti forniti, delle diverse tipologie produttive (es. biologici); andranno anche segnalate le eventuali irreperibilità e le alternative adottate.

Art. 9.1 Etichettatura delle derrate

I prodotti devono essere etichettati conformemente alla legislazione comunitaria e nazionale vigente e che qui si intende richiamata in toto.

Per le derrate di derivazione biologica fare riferimento alla normativa vigente.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana.

Al fine di garantire la rintracciabilità, gli alimenti riconfezionati dall'impresa affidataria e conservati presso il centro di cottura e/o distribuiti nei plessi scolastici devono essere identificati, con i dati contenuti nell'etichetta originale (nome prodotto, lotto, data scadenza). Inoltre, devono indicare la data entro cui il prodotto deve essere utilizzato presso il centro di cottura o consumato presso il plesso scolastico.

Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale, escluse le confezioni contenenti verdure varie per minestrone, soffritti e fondi, le cui indicazioni, in alternativa, possono essere inserite nel documento di trasporto.

Ogni fornitura di carne bovina destinata agli asili nido deve essere accompagnata da etichetta originale o in fotocopia attestante la conformità a quanto previsto dalle Tabelle Merceologiche.

I contenitori isoterme utilizzati per la veicolazione dei pasti devono indicare il nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o il numero delle porzioni.

10 TABELLE DIETETICHE – MENU' – DIETE SPECIALI

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nelle tabelle dietetiche delle grammature e nei menù allegati ed essere comprensivi dei necessari condimenti.

L'appaltatore deve garantire per ogni singolo pasto la dotazione minima di caraffe della capacità massima di un litro in numero sufficiente riempite nei 30 minuti antecedenti la somministrazione del pasto con acqua prelevata dall'acquedotto pubblico.

Nei casi di mancata erogazione e/o impossibilità di approvvigionamento dall'acquedotto pubblico, l'appaltatore è tenuto a dotare ogni sede di ristorazione di un'adeguata scorta di acqua in bottiglia, oligominerale non addizionata con anidride carbonica.

L'appaltatore deve provvedere alla preparazione giornaliera delle porzioni di frutta per la merenda mattutina degli alunni delle scuole dell'infanzia e della scuola primaria e la preparazione giornaliera della merenda pomeridiana degli alunni delle scuole dell'infanzia e del servizio di educatore domiciliare.

È fatto divieto assoluto di impiego di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (O.G.M.).

E' assolutamente vietato utilizzare, confezionare o somministrare:

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- fiocchi di patate;

- succo di limone confezionato;
- maionese;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- dado da brodo o preparati contenenti glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti.

In considerazione della fascia di età degli utenti del servizio, è indispensabile assicurare un'alimentazione semplice e di buona digeribilità; pertanto la cottura deve essere effettuata senza grassi, che andranno aggiunti, qualora previsti, al termine della cottura.

10.1 Variazioni menù

Nel corso dell'esecuzione del contratto le eventuali variazioni quantitative e qualitative dei menù e delle tabelle dietetiche devono essere comunicate ed autorizzate dal Committente e non comportano alcuna variazione del prezzo di aggiudicazione; delle suddette variazioni sarà data comunicazione alla competente ASL.

Fermo restando che i piatti preparati giornalmente devono essere conformi ai menù e alle tabelle dietetiche delle grammature allegate al presente capitolato, in via eccezionale, sono ammesse variazioni temporanee nei seguenti casi:

- 1) guasto improvviso degli impianti necessari alla preparazione del piatto previsto dal menù e/o avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- 2) interruzione temporanea della produzione per eventi dovuti a caso fortuito o forza maggiore non imputabili all'appaltatore (es: interruzioni delle forniture di elettricità, acqua e gas etc...)
- 3) scioperi del personale dell'appaltatore
- 4) blocco delle strutture in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- 5) blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite

In tali casi, l'appaltatore comunica al Committente la variazione del menù garantendo in ogni caso la preparazione di un pasto sostitutivo freddo, di uguale valore commerciale al pasto caldo e rispettoso del necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originali in relazione alle diverse tipologie di utenze.

L'Amministrazione potrà altresì chiedere l'inserimento, durante il corso dell'appalto, di alimenti e piatti che esprimono la cultura e la tradizione del territorio; tali menù potranno prevedere pietanze tipiche regionali, con riguardo a generi alimentari non previsti negli allegati al presente Capitolato Tecnico. A tal proposito, prima di provvedere alla somministrazione del piatto, l'Amministrazione stabilirà, in accordo con l'Impresa le specifiche di composizione e grammatura riferite al nuovo piatto proposto.

10.2 Diete speciali

L'Impresa affidataria dovrà approntare le diete speciali e sarà tenuta alla predisposizione degli schemi dietetici dei menù personalizzati concordati con il referente comunale, senza alcun compenso aggiuntivo, per i diversi utenti (adulti e bambini) affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari; ciò anche in caso di preparazione di cestini da viaggio/menù freddi. La predisposizione degli schemi dietetici per tali diete dovrà essere affidata ad un Dietista in possesso del titolo abilitante all'esercizio della professione e di valida iscrizione allo specifico Albo Professionale, di cui dovrà essere prodotta evidenza all'Amministrazione Comunale.

I menù dietetici dovranno attenersi il più possibile al menù di base, garantendo l'alternanza e limitando il ricorso a piatti freddi, al fine di evitare errori, monotonia alimentare e squilibri nutrizionali. I menù dietetici dovranno essere elaborati ed attivati nei plessi scolastici entro due giorni lavorativi dal ricevimento della documentazione medica.

La scelta degli alimenti deve obbligatoriamente fare riferimento al Prontuario degli alimenti dell'Associazione Nazionale Celiachia. I menù dietetici per celiachia dovranno far riferimento alla Legge Quadro 4 luglio 2005 n. 123 "Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia" Art. 4. La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta monoporzione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti e dovrà risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto. Per una maggiore attenzione al pasto dietetico degli utenti affetti da malattia celiaca occorre utilizzare vaschette monoporzione colorate che risultino immediatamente identificabili dal personale addetto alla distribuzione del pasto.

Potrà inoltre essere richiesta all'appaltatore la preparazione dei "pasti in bianco" corrispondenti, nel tipo e nella quantità, alla composizione del pasto previsto dal menù giornaliero senza l'aggiunta di condimenti e preparati con tecniche di cottura senza grassi (es: spaghetti al ragù, pollo e patate al forno, potranno essere sostituiti con spaghetti in bianco, pollo e patate lesse).

La necessità della dieta in bianco viene comunicata dal personale scolastico all'appaltatore entro le ore 9,30 del giorno stesso.

Le diete in bianco possono avere una durata massima di tre giorni consecutivi per ogni bambino; oltre tale termine, per la sua prosecuzione, dovrà essere presentato un certificato medico.

Su richiesta dell'utenza, potranno essere richiesti menù per esigenze etnico-religiose e per scelte etiche, culturali e personali (es. menù vegetariano) alle stesse condizioni economiche presentate dall'Impresa affidataria in sede di offerta e sulla base di menù concordati con il referente comunale.

Per quanto concerne la custodia delle diete speciali, l'Impresa affidataria dovrà attenersi alla normativa vigente sulla privacy e – per quanto concerne la documentazione necessaria- a quanto stabilito dall'Amministrazione comunale nelle regole di accesso al servizio.

L'Impresa affidataria dovrà pertanto attenersi ed osservare le istruzioni impartite dall'Amministrazione comunale in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili acquisiti nell'ambito dei propri compiti. A tale fine gli addetti al servizio assumono le funzioni di responsabilità gravanti sugli incaricati del trattamento dei dati.

L'Amministrazione quale titolare del trattamento dei dati, designerà l'impresa affidataria quale Responsabile del trattamento degli stessi, a cui saranno affidate tutte le operazioni di trattamento dei dati personali necessarie per dare piena esecuzione all'appalto, mediante apposito contratto per il trattamento dei dati personali ai sensi dell'art. 28 del Regolamento UE 2016/679.

10.3 Pranzi al sacco

In occasione delle gite scolastiche, l'appaltatore su richiesta del Committente, dovrà garantire la preparazione di "pranzi al sacco" per gli utenti interessati, sostitutivi dei pasti previsti dal menù giornaliero e rispettosi del necessario apporto nutrizionale previsto dalle tabelle dietetiche e dai menù allegati.

Il cestino da viaggio dovrà contenere:

- Panini con prosciutto cotto e crudo;
- Frutta fresca (di cui una banana);
- Acqua minerale naturale in PET da 50 cl;

Tovaglioli e bicchieri monouso.

Anche in queste occasioni saranno assicurate forniture di diete particolari per motivi etico -religiosi e, compatibilmente con la patologia dichiarata, diete speciali per allergie e/o intolleranze alimentari. I cestini freddi sono confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare.

La preparazione dei pranzi al sacco e dei pasti per ognuno dei regimi dietetici speciali sopra menzionati avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerto in sede di gara.

Art. 10.4 Acqua

Come indicato nei CAM vigenti (criterio C.a.1.) e a seguito della verifica della regolarità dei parametri, da parte del soggetto incaricato dall'Amministrazione Comunale, l'acqua che accompagna i pasti è acqua di rete.

Nel caso in cui non fosse possibile procedere all'erogazione dell'acqua di rete, l'Impresa affidataria è comunque obbligata all'erogazione dell'acqua minerale in bottiglia secondo il fabbisogno previsto dalle indicazioni dell'ASL.

Restano a carico dell'affidatario.:

- periodiche analisi chimiche e microbiologiche delle acque per verificarne la conformità alla normativa vigente Nazionale e Regionale; dette analisi dovranno riguardare tutti i punti di erogazione utilizzati per il riempimento delle caraffe ed essere effettuate con frequenza annuale; dei risultati delle analisi dovrà essere fornita tempestiva evidenza all'Amministrazione Comunale;
- la fornitura di idonee caraffe in materiale plastico e dotate di coperchio. La capacità di ogni singola caraffa non deve superare i due litri. La fornitura di caraffe deve essere proporzionata al numero di utenti per ogni tavolo al fine di agevolare il più possibile la miscita (in linea di massima 1 caraffa/4 utenti);
- la fornitura, l'installazione e la manutenzione di filtri a struttura composita - conformi alle vigenti normative sul trattamento delle acque potabili – sui rubinetti presenti

Il riempimento delle caraffe e la loro collocazione sui tavoli, deve avvenire 30 minuti prima dell'inizio del servizio.

Il lavaggio e la disinfezione delle caraffe deve essere giornaliero in lavastoviglie; nel caso il plesso fosse sprovvisto di lavastoviglie si esegue il lavaggio giornaliero e la disinfezione con frequenza bisettimanale. Le caraffe dopo il lavaggio devono essere asciugate o fatte scolare capovolte su piano protetto da carta monouso se necessario. Stesso procedimento deve essere effettuato per i coperchi. Lo stoccaggio delle caraffe e dei coperchi deve essere adeguato e protetto.

Il rompigitto del rubinetto deve essere lavato e disinfettato settimanalmente. Tutte le operazioni di lavaggio e disinfezione delle caraffe, coperchi e rompigitto devono essere documentate.

Il ritorno alla somministrazione dell'acqua di rete dovrà avvenire previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale

Art. 11 IGIENE DELLA PRODUZIONE

Il personale adibito alle preparazioni alimentari deve fare uso di mascherine e guanti monouso.

Disposizioni più specifiche e/o restrittive potranno essere introdotte in relazione a particolari situazioni sanitarie che dovessero insorgere nel corso della durata dell'appalto (es. emergenza sanitaria Covid-19).

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.

L'organizzazione del personale in ogni fase deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni ed un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento.

Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate.

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa affidataria deve giornalmente prelevare due aliquote da gr. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarle in sacchetti sterili muniti di apposita identificazione.

L'Amministrazione si riserva di individuare e prescrivere più idonee ed esaustive modalità di campionamento e monitoraggio tecnico-sanitario anche in relazione alle modalità di intervento previste dai soggetti appositamente incaricati per i controlli.

Art. 11.1 Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

La competenza professionale dell'impresa. deve, quindi, esprimersi per cercare di raggiungere quelle caratteristiche aggiuntive tipiche dell'aspetto organolettico dei piatti previsti dai menù, correlando le tecnologie di produzione e di distribuzione alle caratteristiche intrinseche del piatto, in modo così da raggiungere sempre maggiori livelli di gradibilità e di soddisfazione dell'utenza.

E' VIETATA OGNI FORMA DI RICICLO DEI CIBI PREPARATI

Art. 11.2 – Preparazione

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire in apposito locale.

Le carni, le verdure, i salumi e i formaggi dovranno essere lavorati in appositi reparti secondo quanto previsto dalla legislazione vigente.

I prodotti utilizzati devono essere prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.

Art. 12 CONTROLLI

Art. 12.1 Controlli da parte dell'Amministrazione Comunale

L'Amministrazione si riserva di effettuare attraverso propri incaricati o altre strutture e/o consulenti specializzati incaricati, tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato speciale, secondo i criteri e le modalità previste dallo stesso.

L'Amministrazione farà pervenire per iscritto le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati, comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'Impresa affidataria dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti.

L'Impresa affidataria non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio se non preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione.

L'impresa. sarà tenuta inoltre a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi dell'Amministrazione. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

L'Impresa fornirà inoltre a richiesta dell'Amministrazione i verbali degli accessi ispettivi subiti da parte degli organi istituzionali a ciò preposti.

Nel caso dovessero verificarsi problematiche attinenti al cibo servito, il personale dell'Impresa. Dovrà prendere in carico e conservare idoneamente e se possibile fotografare, eventuali corpi estranei o alimenti contaminati o alimenti irregolari, così come rilevato dalle addette mensa e/o dall'utente e/o dai rappresentanti degli utenti, e consegnare all'Amministrazione tutto il materiale per gli ulteriori accertamenti o indagini.

In caso di mancato rispetto delle suddette clausole sarà possibile l'applicazione di una sanzione.

L'Amministrazione addebiterà all'impresa i costi derivanti dalle verifiche ispettive e dai campionamenti suppletivi che si renderanno necessari a causa delle eventuali irregolarità che emergeranno durante i controlli previsti dal presente Capitolato Tecnico.

Art. 12.2 Autocontrollo

L'Impresa affidataria deve essere in possesso di un piano di autocontrollo documentato ai sensi del Regolamento (CE) 852/2004. Copia del Manuale di Autocontrollo in uso completa di allegati e modulistica, dovrà essere inviata all'Amministrazione contestualmente all'inizio del servizio e successivamente ad ogni aggiornamento effettuato.

Art. 12.3 Commissione mensa

Al fine di migliorare la qualità del servizio offerto, i rappresentanti della Commissione Mensa, possono formulare pareri e suggerimenti in relazione ad ogni aspetto del servizio e provvedono, quando lo ritengono opportuno, ad effettuare il controllo dei locali adibiti a centro di cottura e refettori, senza ostacolare l'operato del personale addetto.

Le visite ai suddetti locali, avvengono esclusivamente durante l'orario di lavoro del personale addetto e sono concordate con un congruo preavviso con il Responsabile del Servizio alla Persona del Committente, al fine di ottenere l'accesso ai locali di cui sopra. Durante il sopralluogo ai suddetti locali, l'eventuale assaggio dei cibi, previamente concordato con il Responsabile sopraindicato, avviene nel locale refettorio.

I componenti della Commissione per effettuare il controllo devono esibire un documento di riconoscimento e quant'altro è ritenuto indispensabile da parte dei responsabili dell'ASL per poter accedere ai locali di distribuzione dei pasti.

La Commissione ha, in particolare, il compito di verificare:

- il rispetto del menu;
- le temperature e le modalità di stoccaggio delle derrate;
- la rispondenza delle derrate alimentari presenti al menu ed alle grammature fornite dall'ASL;
- le date di scadenza dei prodotti;
- la temperatura dei pasti al momento della distribuzione;
- l'appetibilità del cibo;
- l'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
- ogni altro aspetto ritenuto rilevante per il buon funzionamento del servizio.

Art. 13 FORMA DEL CONTRATTO E PROCEDURA DI AFFIDAMENTO

Il contratto verrà stipulato nella forma pubblica amministrativa ed in modalità elettronica. Le spese tutte, inerenti e conseguenti al contratto relativo all'appalto di cui trattasi saranno a carico dell'aggiudicatario. L'offerta dei concorrenti dovrà essere corredata, a pena di esclusione, da una garanzia provvisoria, (INTESTATA AL COMUNE DI MELE) come definita dall'art. 93 del Codice, che viene individuata nel 2 % dell'importo complessivo a base d'asta.

L'affidamento in oggetto avverrà mediante procedura aperta in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità-prezzo, ai sensi dell'art. 95 dello stesso D.Lgs. n. 50/2016 con riferimento agli elementi di valutazione sulla base dei criteri e punteggi di seguito indicati per un totale massimo di 100 (cento) punti così suddivisi:

- | | |
|--|---------------------|
| A. ELEMENTI qualitativi (offerta tecnica-organizzativa): | fino a punti 70/100 |
| B. ELEMENTI quantitativi (offerta economica): | fino a punti 30/100 |

Le offerte ammesse alla gara saranno sottoposte all'esame della Commissione giudicatrice appositamente nominata che effettuerà le opportune valutazioni tecniche in base ai criteri di valutazione indicati nel presente Capitolato d'oneri. Si procederà all'aggiudicazione dell'affidamento anche in presenza di una sola offerta, se ritenuta valida.

L'aggiudicazione della gara avrà luogo secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

13.1 Soggetti ammessi a partecipare

La partecipazione alla gara è destinata ai concorrenti di cui all'art. 45, comma 2, del D.Lgs. n

50/2016 e s.m.i., costituiti da imprese singole o riunite o consorziate, ovvero da imprese che intendano riunirsi o consorziarsi ai sensi dell'art. 48, comma 8, del Codice dei contratti pubblici, alle aggregazioni tra imprese aderenti al contratto di rete ai sensi dell'art. 3, comma 4-ter del D.L. n. 5/2009 convertito in Legge n. 33/2009, nonché ai concorrenti con sede in altri stati membri dell'Unione Europea costituiti conformemente alla legislazione vigente nei rispettivi Paesi, ed agli operatori economici di Paesi terzi firmatari degli accordi di cui all'art. 49 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i. La partecipazione di consorzi e di raggruppamenti temporanei di imprese è altresì disciplinata dagli artt. 47 e 48 del D.Lgs. n. 50/2016 e dall'art. 92 del D.P.R. n. 207/2010 nelle parti ancora vigenti.

Nello specifico sono ammessi a partecipare:

1. Gli imprenditori individuali anche artigiani e le società anche cooperative;
2. I consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma dalla legge 25/06/1909 n.422 e del D.lgs del capo provvisorio dello Stato n.1577 del 14/12/1947 e s.m.i. e i consorzi tra imprese artigiane di cui alla legge n.443 del 08/08/1985;
3. I consorzi stabili dell'art.45 comma 2 del Codice degli appalti pubblici; i consorzi stabili sono formati da non meno di tre consorziati che con decisione assunta dai rispettivi organi deliberativi abbiano stabilito di operare in modo congiunto nel settore dei contratti pubblici di lavori servizi e forniture per un periodo di tempo non inferiore a cinque anni, istituendo a tal fine una comune struttura di impresa;
4. Operatori economici con idoneità plurisoggettiva vale a dirsi i raggruppamenti temporanei di concorrenti di cui alla lettera a), b) e c) i quali prima della presentazione dell'offerta, abbiano conferito mandato collettivo speciale con rappresentanza ad uno di essi, qualificato mandatario, il quale esprime l'offerta in nome e per conto proprio e dei mandanti.
5. I Consorzi ordinari di concorrenti di cui alla lettera e) del Codice costituiti a sensi dell'articolo 2602 del codice civile costituiti tra i soggetti indicati sopra alla lettera a), b) e c) anche in forma di società;
6. Le aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete di cui alla legge 9/04/2009 n.33;
7. I soggetti che abbiano stipulato il contratto di gruppo europeo di interesse economico di cui al D.lgs n.240 del 23/07/1991;
8. I soggetti con sede in stati diversi dall'Italia sono ammessi a partecipare alle condizioni e con le modalità previste agli artt. 49, e 83, del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i, mediante la produzione di documentazione conforme alle normative vigenti nei rispettivi paesi, idonea a dimostrare il possesso di tutti i requisiti prescritti per la qualificazione e la partecipazione degli operatori economici italiani alle gare.
9. Sono comunque ammessi tutti gli operatori economici e/o associazioni, in possesso dei necessari requisiti individuabili secondo la legislazione nazionale e sovranazionale, che in base alla normativa che disciplina la propria attività, siano abilitati ad offrire sul mercato servizi corrispondenti a quelli di cui alla procedura in oggetto e che non si trovino in nessuna delle cause ostative per contrattare con una Pubblica Amministrazione

13.2 Requisiti di ordine generale

Sono ammessi a presentare le offerte gli operatori economici di cui all'art. 45, commi 1 e 2 del Codice, secondo le modalità e le disposizioni stabilite dagli artt. 47 e 48 del Codice, nonché, ai sensi dell'art. 49, gli operatori economici stabiliti in Paesi terzi.

Iscrizione nel Registro delle Imprese (o equipollente per soggetti con sede all'estero) per un'attività compatibile con quella da appaltare.

Nel caso di Cooperative Sociali: iscrizione all'Albo delle società cooperative istituito con D.M. 23 giugno 2004, ai sensi dell'art. 9 – comma 1 – della Legge 8/11/1991 n. 381.

I partecipanti devono dichiarare di non rientrare in alcuna delle fattispecie indicate all'art. 80 "Motivi di esclusione" del Codice dei contratti pubblici.

Sono esclusi dalla manifestazione di interesse gli operatori economici:

- per i quali sussistono cause di esclusione di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016;
- per i quali sussistono divieti a contrattare con la pubblica amministrazione
- che abbiano affidato incarichi in violazione dell'art. 53, comma 16-ter, del D. Lgs. 165/2001
- che si siano avvalsi dei piani individuali di emersione, nel caso in cui il periodo di emersione non sia ancora concluso (art. 1-bis c. 14 della L. 383 del 2001).

In caso di operatori economici con identità plurisoggettiva, i requisiti generali di cui al presente paragrafo devono essere posseduti da:

- a. (nel caso di raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, GEIE) ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande, consorziate/consorziate o GEIE;
- b. (nel caso di aggregazioni di imprese di rete) ciascuna delle imprese aderenti al contratto di rete indicate come esecutrici e dalla rete medesima, nel caso in cui questa abbia soggettività giuridica.
- c. (nel caso di consorzi di cooperative e di imprese artigiane o di consorzi stabili): dal consorzio e da ciascuna delle imprese consorziate/cooperative consorziate indicate come esecutrici.

13.3 Requisiti di idoneità professionale

1. Iscrizione nel registro della camera di commercio, industria, artigianato e agricoltura o nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato con indicazione della specifica attività di impresa che deve essere compatibile con il servizio oggetto di gara. Al cittadino di altro Stato membro non residente in Italia, è richiesta la prova dell'iscrizione, secondo le modalità vigenti nello Stato di residenza, in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato XVI del Codice, mediante dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato membro nel quale è stabilito ovvero mediante attestazione, sotto la propria responsabilità, che il certificato prodotto è stato rilasciato da uno dei registri professionali o commerciali istituiti nel Paese in cui è residenti. Per gli organismi non tenuti all'obbligo di iscrizione in C.C.I.A.A., il Concorrente dichiara l'insussistenza del suddetto obbligo di iscrizione alla C.C.I.A.A. e contestualmente si impegna a produrre, su richiesta dell'Amministrazione, copia dell'Atto costitutivo e dello Statuto dell'ente di appartenenza ovvero di documentazione equipollente a comprova.
2. Per le Cooperative è vincolante l'iscrizione all'Albo delle società Cooperative istituito con D.M. 23/06/2004, ovvero, nel caso di cooperative sociali, nell'Albo Regionale delle Cooperative Sociali per i servizi di cui alla lettera a) dell'art. 1 L. 381/1991.

Il requisito relativo deve essere dimostrato:

- a) nell'ipotesi di raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario già costituiti o da costituirsi, o di aggregazione di imprese di rete, o di GEIE, da ciascuna delle imprese raggruppate/raggruppande o consorziate/consorziate o aderenti al contratto di rete ;
- b) nell'ipotesi di consorzi di cui all'art. 45, comma 2 lett. b) e c) del Codice dei contratti pubblici deve essere posseduto dal consorzio e dalle imprese consorziate per le quali il consorzio concorre. Nel caso di cooperative, oltre all'iscrizione alla CCIAA è necessaria l'iscrizione nell'apposito Albo.

13.4 Requisiti di capacità economica e finanziaria

I concorrenti, ai sensi degli articoli dell'art. 83 co. 4 del Codice dei contratti pubblici devono allegare a dimostrazione del possesso di solidità economica e finanziaria:

- a) **almeno due dichiarazioni di istituti bancari o intermediari** autorizzati ai sensi del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385. In caso di operatori economici che intrattengono rapporti con uno solo istituto di credito, sarà ammessa una sola dichiarazione dietro presentazione di apposita autocertificazione da parte del legale rappresentante. Al riguardo, si specifica che le dichiarazioni bancarie, in quanto finalizzate a certificare la solidità economica del concorrente, non possono limitarsi ad una generica indicazione di correttezza nei rapporti intrattenuti tra istituto bancario ed impresa, ma devono consistere in una attestazione dell'idoneità dell'impresa, sotto il profilo delle risorse disponibili a far fronte

agli specifici impegni che conseguirebbero dall'aggiudicazione. (nel caso di RTI il requisito deve essere posseduto da tutti gli operatori).

- b) Le caratteristiche e la natura dell'appalto richiedono che l'operatore economico dimostri la produzione di un fatturato che ne attesti la capacità finanziaria, quale indicatore di effettiva operatività industriale. Pertanto: aver realizzato negli esercizi 2017/2018/2019, un fatturato specifico totale per attività di ristorazione collettiva presso strutture pubbliche/privati di importo non inferiore al valore annuale del presente appalto (Euro 186.200,00) (soglia assolutamente proporzionata al valore dell'appalto), (nel caso di RTI il requisito può essere frazionato purchè sia posseduto complessivamente dal raggruppamento e si tenga conto che vi deve essere piena corrispondenza tra possesso dei requisiti di qualificazione e quota di esecuzione delle prestazioni, fermo restando la quota maggioritaria in capo alla mandataria); Per le imprese costituite da meno di tre anni o che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività secondo la seguente formula: $(\text{fatturato richiesto} / 3) \times \text{anni di attività}$. A sensi dell'allegato XVII del Codice dei contratti pubblici, i predetti requisiti dovranno essere così dimostrati: a) Le referenze bancarie dovranno essere prodotte in originale o copia conforme; b) Il fatturato, mediante copia estratto dei bilanci relativi al periodo considerato, ovvero copia conforme delle dichiarazioni IVA relative al periodo considerato; N.B: I soggetti economici che non possono dimostrare il possesso dei predetti requisiti, in relazione ad una costituzione inferiore ai tre anni, dovranno possedere il fatturato richiesto di valore proporzionale al periodo di vigenza dell'impresa. In ogni caso, se l'operatore economico non è in grado di presentare le referenze richieste, può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento, la cui idoneità sarà però esclusivo oggetto di valutazione della Commissione, secondo le facoltà concesse dal 4° comma dell'art. 86 del D. Lgs. nr. 50/2016 e smi.

13.5 Requisiti di capacità tecnica e professionale

A titolo di possesso dei requisiti di cui all'art. 83 co.1 lett. c) del Codice, i concorrenti, ai sensi dell'art. 83 co. 6 del Codice dei contratti pubblici devono:

- 1) avere eseguito negli ultimi tre anni (2017/2018/2019) servizi analoghi per tipologia a quelli oggetto di affidamento a favore di enti pubblici o privati; il contratto/i analogo svolto con buon esito dovrà essere attestato da altro Ente appaltante (pubblico o privato) con chiara indicazione degli importi, periodo di esecuzione, luoghi e destinatari del servizio stesso, senza che il relativo contratto sia stato risolto per inadempienza, o siano state mosse gravi contestazioni e penali. La stazione appaltante considererà analoghi esclusivamente i contratti che abbiano oggetto "servizi di ristorazione scolastica" con la preparazione di un numero complessivamente pari o superiore a 38.000 pasti per anno scolastico; (nel caso di RTI il requisito può essere frazionato purchè sia posseduto complessivamente dal raggruppamento e si tenga conto che vi deve essere piena corrispondenza tra possesso dei requisiti di qualificazione e quota di esecuzione delle prestazioni, fermo re stando la quota maggioritaria in capo alla mandataria); N.B.: Laddove i soggetti economici non siano in grado di dimostrare la sopra indicata capacità tecnica perché di costituzione inferiore ai tre anni, il soggetto potrà dimostrare i requisiti tecnici relativamente all'arco temporale in cui l'operatore economico è diventato operativo, presentando atti che ne attestino i servizi resi.
- 2) Disponibilità di un centro alternativo di cottura per emergenze come da art.4.1 del capitolato;
- 3) Certificazione di valutazione di conformità nella nuova edizione 9001:2015 (ambito EA30) in copia autentica ed in corso di validità rilasciata da organismi attestanti il possesso di un sistema di controllo della qualità relativamente alla fornitura derrate, preparazione, trasporto e distribuzione dei pasti; (non accettabile 9001:2008 in quanto valida fino a settembre 2018);
- 4) Certificazione di sistema di Gestione Ambientale ISO14001 in corso di validità o la registrazione al sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS);

- 5) possesso della certificazione UNI EN ISO 22000:2005 (sicurezza alimentare) in corso di validità. N.B.:

Con riferimento alle certificazioni di cui ai punti 3),4) e 5) in caso di procedure di certificazione in atto, deve essere prodotta dichiarazione dell'ente certificatore sullo stato della procedura in atto, fermo restando che, in tale ipotesi, la certificazione dovrà essere prodotta in sede di aggiudicazione. Si precisa **altresì che nel caso di RTI o consorzio la certificazione di cui al punto 4 deve essere posseduta da ciascun componente, mentre quelle punti 5 e 6 debbono essere possedute dalla mandataria**

13.6 OFFERTA TECNICA A punteggio massimo 70/100

La valutazione del progetto sarà effettuata ad insindacabile giudizio della Commissione di gara, sulla base di adeguata relazione tecnica contenuta in un elaborato di massimo 10 pagine nel quale verrà illustrato il progetto di gestione che dovrà obbligatoriamente contenere la descrizione dell'organizzazione generale del servizio e del lavoro con particolare riferimento ai seguenti sotto criteri con relativi punteggi massimi:

A/1 Organizzazione del servizio di refezione scolastica con particolare riferimento:

- a) alla qualità e la provenienza dei prodotti offerti;
- b) alla modalità di stoccaggio delle derrate e alla selezione dei fornitori;
- c) alle modalità di preparazione delle diete speciali;
- d) alla struttura organizzativa dedicata allo svolgimento del servizio con indicazione delle risorse impiegate e alla qualifica e inquadramento del personale coinvolto – max punti 20

A/2 Attuazione di soluzioni per diminuire gli impatti ambientali della logistica– max punti 10

Riferimento CAM – criterio C.b.2 L'operatore economico dovrà illustrare l'elenco dei mezzi di trasporto per la veicolazione dei pasti che intende adibire al servizio. Il punteggio verrà attribuito in funzione della scelta di impiego di mezzi a minori emissioni e a minori consumi energetici;

A/3 Progetto di comunicazione ed educazione alimentare – max punti 10

Progetto che contempli iniziative di comunicazione efficaci ed adatte all'utenza per veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, per incentivare corrette abitudini alimentari, per invogliare al consumo del proprio pasto. (rif. CAM – criterio C.b.3).

Il progetto verrà valutato in base all'adeguatezza, realizzabilità e innovatività dello stesso e alla modalità di comunicazione descritta e delle informazioni che si intendono veicolare.

A/4 Progetto sociale – max punti 10

Progetto di recupero delle diverse tipologie di eccedenza alimentare secondo le previsioni contenute nei CAM vigenti (criterio C.a.3).

Descrizione del progetto con cui la Ditta si impegna a recuperare il cibo non servito e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari. Il progetto dovrà essere corredato da uno specifico Protocollo sottoscritto. Il progetto potrà contenere anche soluzioni attuabili in relazione alle eccedenze di cibo servito e non consumato. Verrà premiato il coinvolgimento del maggior numero di scuole (centri di distribuzione) ed Associazioni/ Organismi del territorio.

A/5 Piano di Formazione del personale– max punti 10

Descrizione del piano formativo adottato, relativamente al personale operante nel centro cottura, compreso il personale addetto al lavaggio, degli addetti al trasporto e personale dei punti di distribuzione.

A/7 Proposte migliorative – max punti 5

Proposte di sperimentazione di sistemi alternativi di ristorazione volto a migliorare il livello qualitativo del servizio.

Le proposte verranno valutate in base all'adeguatezza, realizzabilità e innovatività delle stesse. Le proposte saranno vincolanti per la Ditta e non dovranno comportare alcun onere a carico dell'Amministrazione Comunale.

A/8 Dotazione di attrezzature a servizio dell'appalto – max punti 5

La Commissione esaminatrice e giudicatrice, per ogni singolo elemento, eseguirà la valutazione del progetto determinando un coefficiente variabile tra "0" e "1", calcolato attraverso la media dei coefficienti assegnati dai singoli commissari. Il punteggio assegnato sarà calcolato moltiplicando il coefficiente attribuito per il punteggio massimo assegnabile.

Per l'attribuzione dei coefficienti la Commissione Giudicatrice utilizzerà i seguenti criteri:

Ottimo	1
Molto buono	0,90
Buono	0,80
Più che sufficiente	0,70
Sufficiente	0,60
Quasi insufficiente	0,50
Insufficiente	0,40
Più che insufficiente	0,30
Gravemente insufficiente	0,20
Proposta quasi del tutto assente	0,10
Proposta completamente assente	0

Riparametrazione:

Al concorrente che avrà ottenuto il maggior punteggio, derivante dalla somma dei punteggi assegnati ai singoli elementi in precedenza citati (A1+ A2+ A3 + A4+ A/5+ A6) verranno attribuiti 70 punti. Agli altri concorrenti verranno assegnati punti proporzionalmente decrescenti.

La Riparametrazione viene eseguita a sistema.

SOGLIA DI SBARRAMENTO: Non saranno ammessi alla riparametrazione ed al proseguimento della gara i progetti-offerta qualitativa che non avranno raggiunto, prima della riparametrazione, almeno 35 punti.

Non si darà luogo alla riparametrazione in presenza di una sola offerta valida.

La Commissione si riserva la facoltà di chiedere ai concorrenti chiarimenti e/o precisazioni in ordine alle rispettive offerte qualitative presentate.

13.7 OFFERTA ECONOMICA B – punteggio massimo 30/100

Il concorrente dovrà esprimere il ribasso percentuale che intende praticare, tenendo presente che l'importo a base d'asta sarà costituito dal valore unitario del pasto fissato in € 4,95 al netto degli oneri fiscali.

Il punteggio verrà assegnato attraverso il seguente calcolo:

il coefficiente $V(a)$ nell'offerta economica sarà così determinato:

$$V(a) = A/B$$

dove:

$V(a)$ = coefficiente da assegnare compreso tra zero e uno

A = offerta più vantaggiosa (% di ribasso più alta)

B = % di ribasso presa in considerazione

L'aggiudicazione del servizio sarà effettuata a favore del concorrente che avrà presentato l'offerta complessivamente più vantaggiosa risultante dalla graduatoria di merito ottenuta dalla sommatoria dei punteggi assegnati, singolarmente, all'Offerta tecnica e all'Offerta economica.

ART. 14 SOPRALLUOGO

Al fine di una corretta e ponderata valutazione dell'offerta da parte di ciascun concorrente, dovrà essere effettuato specifico sopralluogo presso i locali oggetto del servizio. Il sopralluogo ha carattere obbligatorio, a pena di esclusione dalla gara.

L'avvenuto sopralluogo, che dovrà essere effettuato alla presenza di personale dell'Ufficio Amministrativo del Comune di Mele, sarà comprovato da attestato da inserire, a pena di esclusione, tra la documentazione amministrativa da produrre per la gara.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato dal legale rappresentante o dal Direttore Tecnico (muniti di copia del certificato C.C.I.A.A. o altro documento da cui sia desumibile la carica ricoperta), o da persona appositamente incaricata dal legale rappresentante dell'impresa mediante delega da quest'ultimo sottoscritta e autenticata ai sensi dell'art. 38 comma 3 del D.P.R. n. 445/2000. Chi effettua il sopralluogo non può rappresentare più di un'impresa.

Nel caso di Associazioni Temporanee di Imprese o consorzi non ancora formalmente costituiti, la presa visione potrà essere effettuata da una qualsiasi delle imprese che intendono associarsi o consorziarsi. Per concordare l'esecuzione del sopralluogo si dovrà fissare appuntamento contattando gli uffici comunali.

ART. 15 GESTIONE DEL CONTRATTO

Art. 15.1 Ruoli contrattuali

L'appaltatore dovrà fornire entro dieci giorni precedenti la stipula del contratto o all'atto della consegna del servizio se antecedente:

- il nominativo di un referente tecnico-amministrativo che assume il ruolo di Responsabile Unico Contrattuale ed è il referente nei confronti del Committente per tutto quanto concerne l'esecuzione delle prestazioni contrattuali.
Il referente unico contrattuale deve assicurare, in particolare, lo svolgimento delle attività in modo conforme al capitolato speciale d'onere e all'offerta presentata, il rispetto delle tempistiche contrattuali, con piena gestione dei rapporti di lavoro, delle problematiche organizzative e delle varianti al servizio.
- il nominativo del Coordinatore del Servizio e del suo sostituto ed il numero di cellulare di servizio al quale gli stessi coordinatori sono prontamente reperibili.
Il Coordinatore, come sopra individuato, è incaricato di sovraintendere e coordinare il personale e le attività programmate con compiti di gestione delle criticità legate a fattori organizzativi contingenti che richiedono una rapida soluzione.

Il coordinatore ed il suo sostituto devono essere individuati all'interno del gruppo di lavoro dedicato al servizio tra i profili professionali idonei all'assunzione dei compiti assegnati al coordinatore in virtù dell'esperienza maturata in servizi analoghi.

L'appaltatore si impegna a comunicare tempestivamente ogni successiva variazione nell'individuazione del referente tecnico-amministrativo e del coordinatore del servizio.

Il referente unico contrattuale del Committente dovrà identificarsi nel Direttore dell'esecuzione individuato con provvedimento del Responsabile del Procedimento.

Al Direttore dell'esecuzione compete la verifica di conformità delle prestazioni ai sensi degli articoli 301 e seguenti del Regolamento di Esecuzione di cui al Decreto del Presidente della Repubblica 5 ottobre 2010, n. 207.

Ai fini della conduzione della verifica di conformità in corso di esecuzione, il Direttore dell'esecuzione impiegherà il report mensile riepilogativo dell'attività svolta

Art. 15.2 Esecuzione e varianti contrattuali

L'appalto dovrà essere eseguito secondo le prescrizioni contenute nel presente Capitolato Tecnico, nel Disciplinare di Gara e tutti gli allegati previsti, nonché in conformità del progetto tecnico presentato in sede di gara. Nessuna variazione o modifica del contratto potrà essere introdotta dall'affidatario se non disposta e approvata dall'Amministrazione Comunale.

Nel corso dell'appalto, il Comune potrà modificare ed integrare il presente Capitolato, al fine di poter far fronte a particolari esigenze di adeguamento del servizio a nuove norme o a particolari situazioni contingenti e straordinarie sempre nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti dall'art. 106 del D.Lgs 50/2016. Dette modifiche non potranno comportare aggravamento dei costi d'impresa fatta salva l'eventuale integrazione del corrispettivo pattuito, nella misura che le parti potranno convenire in base all'analisi dei maggiori oneri, fermo restando il limite di legge.

Nel caso di sospensioni del servizio disposte dalla Stazione Appaltante in relazione a circostanze speciali e/o imprevedute e imprevedibili, i tempi di sospensione potranno essere recuperati in un periodo successivo anche attraverso la proroga della scadenza contrattuale

Art. 15.3 Garanzie d'esecuzione del contratto

L'aggiudicatario sarà invitato a prestare cauzione definitiva in favore del Comune di Mele, ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., pari al 10% dell'importo contrattuale, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dalla sottoscrizione del contratto, dai risarcimenti dei danni derivanti dall'obbligazione stessa, nonché il rimborso delle spese che l'Amministrazione avesse eventualmente sostenuto durante l'appalto per inadempimento o cattiva esecuzione del servizio. La mancata costituzione della garanzia determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'Amministrazione. La garanzia potrà essere costituita secondo le modalità di cui all'art. 93 commi 2) e 3); si applicano le riduzioni previste dal comma 7) del medesimo articolo previste per la garanzia provvisoria.

La cauzione definitiva sarà svincolata al termine del servizio e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione, contestualmente al pagamento del saldo. Nel caso in cui l'aggiudicatario rifiutasse di eseguire il servizio, o trascurasse in modo grave l'adempimento degli obblighi previsti dal contratto, il Comune di Mele potrà, in pieno diritto, risolvere il contratto con l'aggiudicatario, con diritto al risarcimento degli eventuali danni, oltre all'incameramento della cauzione definitiva ed all'addebito all'aggiudicatario stesso delle eventuali maggiori spese. Fermo quanto previsto dal comma 5 dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione delle penali, o per qualsiasi altra causa, la contraente dovrà provvedere al reintegro entro il termine di dieci giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione.

Art. 15.4 Fatturazione e pagamenti

Le fatture devono essere emesse ogni mese e devono pervenire al Committente entro i primi quindici giorni successivi alla fine di ogni mese, unitamente al report riepilogativo dei pasti erogati nel mese di riferimento.

Per l'emissione delle fatture l'appaltatore dovrà adeguarsi a quanto previsto dall'art. 1 comma da 209 a 214 della legge 244/2007 "fatturazione elettronica". Si precisa che l'art.1 comma 629b della Legge 23 dicembre 2014, n. 190, che ha modificato il DPR 633/1972, ha introdotto l'art. 17ter che prevede lo "Split Payment", una modalità particolare di versamento dell'imposta sul valore aggiunto per le operazioni di cessioni di beni o prestazioni di servizi effettuate nei confronti degli Enti pubblici.

La verifica di conformità delle prestazioni è effettuata dal Direttore dell'esecuzione sulla scorta del report di cui sopra, firmato dal Referente unico contrattuale dell'Appaltatore, sotto forma di autocertificazione contenente il riepilogo dei pasti erogati nel mese di riferimento suddivisi per ogni singola sede di ristorazione.

Il Direttore dell'esecuzione, ai fini della verifica di conformità, confronta la reportistica trasmessa dall'appaltatore con le risultanze della documentazione inviata dagli istituti scolastici e/o con ogni altro dato in suo possesso relativo alle frequenze scolastiche di alunni e docenti.

Art. 15.5 Subappalto e cessione del credito

L'Impresa aggiudicatataria è tenuta ad eseguire in proprio il servizio oggetto del presente capitolato, in particolare è tenuto ad eseguire in proprio l'attività tutta di ristorazione, tuttavia esclusivamente per le prestazioni ausiliarie quali: la fornitura di derrate, il trasporto pasti, la manutenzione ordinaria, la disinfestazione e derattizzazione, gli interventi di pulizia è ammesso il subappalto.

È fatto divieto all'appaltatore di utilizzare il centro di cottura comunale per la preparazione e cottura dei pasti per servizi non ricompresi nell'oggetto del presente contratto. L'Amministrazione Comunale riconosce l'Aggiudicatario come unico responsabile dei servizi, che quindi risponderà in proprio di eventuali inadempimenti da parte delle Ditte subappaltatrici.

La mancata dichiarazione in sede di offerta della volontà di subappaltare ex art.105 D.lgs n.50/2016 come modificato dalla legge 108/2021 non consentirà il subappalto durante l'esecuzione del contratto.

Il Contratto non può essere ceduto a pena di nullità a sensi art.106 comma 1 D.lgs n.50/2016 salvo quanto previsto dallo stesso art.106 comma1 lett.d del Codice appalti. Resta pertanto vietato alla ditta appaltatrice, sotto pena di rescissione "de iure" del contratto e dell'incameramento della cauzione, la cessione totale o parziale del contratto suddetto.

Art. 15.6 Tracciabilità dei flussi finanziari

L'appaltatore si impegna a rispettare tutti gli obblighi e gli adempimenti previsti dall'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136, sulla tracciabilità dei flussi finanziari.

L'appaltatore s'impegna a comunicare gli estremi identificativi del conto dedicato entro sette giorni dall'accensione e/o dall'inizio del contratto unitamente alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso, fermo restando che in assenza di dette comunicazioni il Committente non esegue i pagamenti senza che l'appaltatore possa avere nulla a pretendere per il ritardo.

Fermo restando quanto previsto per il sub-appalto, l'Appaltatore deve altresì trasmettere al Committente, prima dell'inizio della relativa prestazione, i contratti stipulati con i sub-fornitori per l'esecuzione, anche non in via esclusiva, del presente contratto, che, sulla base di quanto previsto dall'articolo 105, comma 2, del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, non hanno le caratteristiche per essere considerati sub-appalto.

La violazione degli obblighi di tracciabilità previsti dalla legge n. 136/2010 e dal presente capitolato comporta nullità assoluta del contratto.

Art. 15.7 Penali

In caso di inadempimento degli obblighi contrattuali, il committente si riserva la facoltà di applicare le seguenti penali:

standard merceologici

- mancato rispetto degli standard qualitativi e quantitativi previsti dalle tabelle merceologiche; da un minimo di €. 100,00 ad un massimo di €. 1.000,00;

quantità:

- fornitura dei pasti difforme all'ordinativo per quantità e tipologia da un minimo di €. 100,00 ad un massimo di €. 1.000,00;
- Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati - €. 500,00;
- mancato rispetto delle grammature previste, riscontrato nell'ambito della stessa preparazione con una frequenza di 5 inosservanze rispetto a 10 porzioni esaminate; da un minimo di €. 100,00 ad un massimo di €. 500,00;
- Mancata fornitura, entro 30 gg dall'inizio del servizio, della "scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche"- €. 500,00;

tempistica:

- mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti - €. 500,00;
- mancato o ritardato preavviso in caso di sospensione del servizio - €. 500,00;
- Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo centro refezionale - €. 2.000,00;
- Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo centro refezionale - €.800,00;
- Mancata consegna di diete speciali personalizzate e di altre diete - €.500,00;
- 4 personale
- mancata sostituzione in caso di assenza del personale dedicato al servizio - €. 500,00;
- monte ore dedicato al servizio inferiore a quanto previsto in sede di gara - €. 1.000,00;
- rapporto addetti alla somministrazione utenti superiore a 1:100 - €. 1.000,00;

igiene e sicurezza sul lavoro

- rinvenimento di prodotti alimentari scaduti; - €. 1.000,00.
- rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici rinvenuti nelle derrate e/o nei pasti; - €. 1.000,00.
- ogni altra inosservanza delle norme in materia di igiene e sicurezza riscontrata relativamente alla conservazione, preparazione, somministrazione e trasporto dei pasti; - €. 2.000,00.

Per ogni altra inosservanza non espressamente sopra richiamata, a seconda della gravità della violazione, si applicherà una penale da un minimo di € 250,00 ad un massimo di € 2.500,00 a insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale;

Gli inadempimenti contrattuali che possono dare luogo all'applicazione delle penali sono contestati in forma scritta all'Appaltatore a mezzo lettera raccomandata A.R. o PEC.

L'appaltatore può comunicare le proprie deduzioni entro il termine massimo di dieci giorni dal ricevimento della contestazione. Qualora le deduzioni non siano, a giudizio del Comune, accoglibili o non vi sia stata risposta o la stessa non giunga nel termine sopra indicato, il Comune procede

all'applicazione delle penali, con decorrenza dall'inizio dell'inadempimento.

Qualora l'appaltatore non provveda a rimuovere la causa dell'inadempienza, ciò potrà essere motivo per il Comune di risoluzione del contratto.

Le penali sono portate in deduzione dell'importo corrispondente al primo pagamento utile effettuato successivamente al verificarsi dell'evento o, in mancanza, sulla cauzione definitiva costituita dall'appaltatore, con l'obbligo per quest'ultimo di reintegrarla entro quindici giorni dalla richiesta del Comune, pena l'eventuale risoluzione del contratto.

In caso di contestazioni relative ad infrazioni delle disposizioni in materia di igiene e sicurezza che regolano la preparazione e somministrazione, i pasti erogati nella giornata in cui la violazione è stata riscontrata non potranno costituire oggetto di fatturazione.

Ogni altra inadempienza grave che possa ledere la funzionalità del servizio e l'immagine del Comune può dar luogo, previa contestazione, alla risoluzione del contratto.

L'applicazione delle penali indicate non esclude l'ulteriore risarcimento dei danni tutti che possono derivare al Comune dall'inadempimento dell'appaltatore per effetto della ritardata o della mancata fornitura, danni ai fini della quantificazione dei quali concorrerà, altresì, l'eventuale maggior costo che il Comune fosse chiamata a sostenere a seguito della necessità di riaffidamento del presente servizio ad altro concorrente, nell'ambito della stessa o di ulteriore procedura di gara, secondo condizioni di aggiudicazione che dovessero risultare economicamente più onerose rispetto a quelle praticate dall'appaltatore resosi inadempiente e comunque in relazione al maggior costo della fornitura stessa rispetto a quello che si sarebbe sostenuto in assenza della decadenza dell'appaltatore.

Art. 15.8 Risoluzione del contratto

La reiterata inosservanza degli obblighi contrattuali, indipendentemente dalla loro natura, comporterà la risoluzione del contratto.

Nel caso di gravi e persistenti inadempienze nella gestione del servizio, compresa l'impossibilità a garantirne il regolare e corretto svolgimento, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di risolvere "ipso facto" e "de iure" il contratto stipulato per il servizio aggiudicato, incamerando il deposito cauzionale a titolo di penale e di indennizzo, fatto salvo l'accertamento dei maggiori danni. Il provvedimento di risoluzione sarà oggetto di notifica secondo le vigenti disposizioni di legge.

In tali casi l'Amministrazione Comunale, per garantire la continuità del servizio, potrà richiedere l'intervento di altro soggetto, ponendo le spese relative a carico dell'aggiudicatario.

Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del C.C., per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo di risoluzione del contratto, con le modalità succitate, per inadempimento ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 C.C. i seguenti casi:

1. apertura di una procedura concorsuale a carico dell'aggiudicatario;
2. messa in liquidazione o altri casi di cessazione dell'attività dell'aggiudicatario;
3. inosservanza per i propri dipendenti delle norme sulla sicurezza e sulla prevenzione ed assicurazione, degli infortuni sul lavoro, delle norme su previdenza ed assistenza dei lavoratori e delle obbligazioni dei Contratti collettivi di lavoro;
4. inosservanza grave delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del centro cottura;
5. utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igienico-sanitarie ed alle caratteristiche merceologiche;
6. interruzione non motivata del servizio, esclusi i casi di forza maggiore, che comunque dovranno essere riconosciuti tali dall'Ente;
7. abituali deficienze o negligenze del servizio quando la gravità e/o le frequenze delle infrazioni, debitamente accertate e contestate, compromettano, a giudizio dell'Ente, il servizio stesso;
8. quando la Ditta si renda colpevole di frodi o versi in accertato stato di insolvenza;
9. cessione parziale o totale del contratto ad altri senza preventiva autorizzazione dell'Ente (in tali casi la decadenza si produce immediatamente);
10. casi accertati di intossicazione alimentare per colpa della Ditta aggiudicataria;
11. subappalto totale o parziale del servizio;

12. applicazioni di sanzioni pecuniarie il cui importo, rapportato all'anno solare, corrisponda complessivamente al 3% dell'importo annuo contrattuale.

E' comunque facoltà dell'Amministrazione dichiarare a suo insindacabile e motivato giudizio risolto il contratto senza che occorra citazione in giudizio, pronuncia del giudice od altra qualsiasi formalità all'infuori della semplice notizia del provvedimento amministrativo trasmesso nelle forme previste dalla normativa vigente.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione dell'Amministrazione., trasmessa nelle forme previste dalla normativa vigente, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora l'Amministrazione intenda avvalersi di tale clausola, la stessa si rivarrà sull'impresa affidataria a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, con l'incameramento della cauzione salvo il recupero delle maggiori spese sostenute dall'Amministrazione in conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto.

La Stazione Appaltante si riserva inoltre di recedere dal contratto per la sussistenza delle fattispecie previste dall'art. 108 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i. nonché nelle ipotesi dal D.Lgs. 159/2011.

L'Amministrazione Comunale si riserva, in ogni caso, la facoltà di recedere unilateralmente dal presente contratto, con disdetta comunicata secondo le disposizioni di legge.

Qualora non sussistano le condizioni per la risoluzione di diritto il Committente, comunica all'appaltatore, indipendentemente dall'applicazione delle penali, gli estremi degli inadempimenti rilevati assegnando un termine minimo di 15 gg naturali e consecutivi per ripristinare il servizio secondo le modalità concordate e/o formulare giustificazioni.

Qualora l'appaltatore non ottemperi non rispetti il termine sopra indicato o le giustificazioni non siano, a giudizio del Committente accettabili, è facoltà del comune risolvere il contratto.

La risoluzione comporta l'escussione della cauzione definitiva, fermo restando il diritto del comune al risarcimento del maggior danno subito.

Art. 15.9 Recesso

Il committente si riserva altresì il diritto di recedere dal contratto prima della scadenza nei seguenti casi:

- giusta causa;
- reiterati inadempimenti dell'appaltatore, singolarmente non gravi ma resi tali per effetto della reiterazione;

Il Comune si riserva il diritto di recedere dal contratto prima della scadenza per giusta causa.

A mero titolo esemplificativo e non esaustivo, si ha giusta causa quando:

- l'appaltatore perda i requisiti minimi richiesti dalla procedura di appalto;
- sia accertata a carico dell'appaltatore, anche nella persona dei componenti degli organi di amministrazione, del direttore tecnico e degli altri soggetti rilevanti ai sensi della normativa vigente, l'esistenza o la sopravvenienza di incapacità, incompatibilità o impedimenti a contrarre con la pubblica amministrazione;
- sia accertata la mancanza e/o la perdita da parte dell'Appaltatore, anche nella persona dei componenti degli organi di amministrazione, del direttore tecnico e degli altri soggetti rilevanti ai sensi della normativa vigente, dei requisiti d'ordine morale e professionale previsti dalla normativa vigente;
- ogni altra fattispecie che faccia venir meno il rapporto di fiducia sottostante il presente contratto.

In caso di recesso, l'aggiudicatario ha il diritto al pagamento delle prestazioni eseguite purché effettuate a regola d'arte, secondo i corrispettivi e le condizioni contrattuali, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa anche di natura risarcitoria ed ogni ulteriore compenso o indennizzo anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 del codice civile.

Art. 15.10 – Trattamento dei dati personali

Ai sensi del D.Lgs 196/ 2003 e del Regolamento UE 2016/679, il Comune di Mele, titolare del trattamento dei dati personali e dei dati sensibili relativi agli utenti, designa l'aggiudicatario quale responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, necessariamente acquisirà.

L'aggiudicatario procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dall'Amministrazione, in particolare:

- dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio appaltato;
- non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza degli utenti, previa autorizzazione del titolare, o in caso di urgenza, con successiva informativa al titolare) e diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza del contratto di appalto. In quest'ultimo caso dovrà restituire tutti i dati in suo possesso all'Amministrazione entro il termine tassativo di 5 giorni;
- dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

Si rileva che ai sensi della normativa vigente in materia di privacy, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, l'aggiudicatario è comunque obbligato in solido con il titolare per danni provocati agli interessati in violazione della legge medesima.

L'Amministrazione si riserva comunque di dettagliare con precisione, mediante apposito contratto, i termini del trattamento a seguito dell'indicazione da parte della Ditta aggiudicataria delle persone incaricate al trattamento.

Art. 15.11 – Controversie e foro competente

Ove dovessero insorgere controversie tra Amministrazione Comunale e Ditta Aggiudicataria in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto, l'appaltatore non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto all'Amministrazione Comunale, in attesa che vengano assunte le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento dell'appalto.

Per tutte le controversie, qualunque sia la loro natura (tecnica, amministrativa e giuridica, nessuna esclusa) che dovessero insorgere sarà competente il Foro di Genova.

Art. 15.12 – Obblighi di condotta

La Ditta aggiudicataria del servizio si impegna a rispettare gli obblighi di condotta previsti dal Codice di Comportamento approvato dal Comune di Mele per i dipendenti comunali, consapevole che, in caso di gravi violazioni dei suddetti obblighi, l'Amministrazione potrà disporre la risoluzione o la decadenza del contratto. In caso di violazione verranno comunque applicate delle penali economiche.

Art. 16 ALLEGATI

Fanno parte integrante del presente capitolato i seguenti allegati:

“A” – CAM approvati con DM 10/03/2020;

“B” – D.U.V.R.I.;

“C” – Menù;

“D” – Grammature;

“E” – Elenco personale.