

Ancora a mero titolo orientativo, e su eventuale richiesta del Comune di Serravalle Scrivia, il servizio di refezione scolastica dovrà essere esteso ai bambini e agli assistenti del Centro Estivo Comunale e/o comunque per altre occasionali necessità correlate all'attività educativa e parascolastica, alle stesse condizioni del contratto originario fatte salve le modifiche relative al menù da concordarsi all'occasione.

Per tali eventuali servizi integrativi si prevedono i seguenti quantitativi annui:

- Centro Estivo Comunale, via Abbazia n. 41 e via San Rocco n. 1 n. 1.000 pasti

Il valore complessivo presunto della concessione è stimato in € 641.250,00 esclusa IVA (4%) e oneri per la sicurezza per l'intera durata dell'affidamento, per un numero medio stimato di 25.000 pasti annui, oltre a 12.500 pasti in caso di eventuale proroga tecnica.

Il prezzo unitario per pasto erogato alla generalità degli utenti, a base di gara, comprensivo e remunerativo di ogni voce oggetto della concessione posta a carico della ditta offerente e di tutto quanto proposto in sede di offerta è pari ad € 5,70 (cinquevirgolasettanta) al netto dell'IVA, secondo il seguente il quadro economico:

| | | EURO |
|-------|---|--------------|
| a) | <i>Importo servizi soggetto a ribasso - € 5,70 a pasto x n. 112.500 pasti complessivi (n. 25.000 pasti per ciascuno dei 4 anni scolastici + 12.500 pasti per eventuale proroga tecnica di 6 mesi)</i> | € 641.250,00 |
| b) | <i>Costi della sicurezza relativi alle misure da apprestare per ridurre i rischi di tipo interferenziale – non soggetti a ribasso (art. 26 c. 5 D.Lgs. 81/08 e s.m.i)</i> | € 3.600,00 |
| a)+b) | Importo contrattuale | € 644.850,00 |

COSTO DELLA MANODOPERA: Il Responsabile del Servizio Assistenza scolastica del Comune di Serravalle Scrivia, ai sensi dell'art.26 comma 16 del D.Lgs n. 50/2016 e smi, ha stimato nel 51,63% l'incidenza del costo della manodopera. Pertanto il suo valore totale assomma ad € 73.582.83.

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.

È inoltre prevista la facoltà per l'amministrazione comunale di introdurre, durante la durata del contratto, modifiche in aumento o diminuzione alle frequenze dei servizi ed all'entità dei locali che non comportino variazioni del valore del contratto superiori al 20% (ex art. 106 c. 12 D.Lgs. 50/2016 e smi).

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) e contengono le clausole essenziali a cui l'Impresa affidataria dovrà attenersi per la gestione ottimale del servizio unitamente alle linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica di cui al Decreto 28 ottobre 2021 del Ministero della Salute. 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 ripresentarsi 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 con la Ditta appaltatrice ai sensi dell'art. 11 della L. 241/90 e smi.

Art. 2 - Descrizione delle prestazioni.

La Ditta che risulterà assegnataria del servizio dovrà adempiere alle prestazioni ed agli oneri di seguito elencati:

- a) acquisto delle derrate alimentari necessarie per il confezionamento dei pasti, così come previsto dalle tabelle dietetiche del menù (allegati A1a e A1b), dalle tabelle delle grammature (allegato A2) nonché dalle schede merceologiche dei generi alimentari (allegato A3).
- b) preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nella cucina unificata messa a disposizione dal Comune di Serravalle Scrivia presso l'Istituto Comprensivo.
- c) trasporto dei pasti al plesso scolastico distaccato della Scuola dell'Infanzia Statale, con l'utilizzo di appositi contenitori termici e di autoveicoli idonei ai sensi della normativa vigente.
- d) apparecchiatura dei tavoli, distribuzione dei pasti ai tavoli, sparecchiatura dei tavoli, deposito dei rifiuti negli appositi contenitori e pulizia dei refettori.
- e) contabilizzazione e riscossione diretta del costo dei pasti consumati mensilmente da ciascun alunno, secondo quanto stabilito al successivo articolo 3.
- f) pulizia di tutti i locali di cucina e di servizio (dispense, servizi igienici, ecc.), pulizia delle attrezzature nonché eventuali servizi di derattizzazione e disinfestazione dei locali. Si precisa che la Ditta assegnataria dovrà assicurare la pulizia dei refettori e della cucina anche alla scadenza dei periodi di vacanza scolastica, o comunque di sospensione delle lezioni, e prima della ripresa dell'attività didattica.
- g) fornitura di tovaglie e tovaglioli in carta conformi alla ISO14024 oppure del marchio PEFC o equivalenti, nonché di piatti, bicchieri e posate in materiale biodegradabile e compostabile, conformi alla normativa UNI EN 13432, nei refettori della Scuola Primaria e della Scuola Secondaria di 1° grado. Il campione del materiale dovrà essere preventivamente concordato con il funzionario comunale responsabile dell'Area Servizi alle Persone e alla Comunità (d'ora in poi indicata come ufficio scolastico comunale) e sottoposto all'approvazione della Commissione di Controllo della mensa scolastica.
- h) acquisto dei materiali occorrenti per la pulizia delle attrezzature, dei refettori, dei locali di cucina e di servizio.
- i) manutenzione ordinaria delle attrezzature già in dotazione alla cucina, fornitura di pentolame e minute attrezzature diverse, di cui la Ditta assegnataria ravvisi la necessità.
- j) stipula di apposita polizza assicurativa per le responsabilità inerenti la gestione affidata, come espressamente previsto al successivo art. 21 del presente capitolato.
- k) assunzione delle eventuali spese necessarie per i controlli medico-sanitari del personale nonché per le analisi e gli accertamenti sulle merci e sui prodotti finiti.

Art. 3 - Gestione finanziaria del servizio.

La Ditta che risulterà assegnataria della concessione di servizio dovrà provvedere alla riscossione diretta del corrispettivo a carico degli utenti. A tal fine, all'inizio di ciascun anno scolastico, il Comune comunicherà alla Ditta l'elenco degli alunni iscritti al servizio di refezione scolastica, il corrispettivo dovuto da ciascuno secondo le fasce di appartenenza e l'eventuale integrazione a carico del Comune.

La Ditta provvederà direttamente, con la vendita di buoni-pasto oppure con altre differenti modalità da concordarsi con il Comune, alla riscossione anticipata del corrispettivo dovuto dagli utenti.

È a carico della Ditta la responsabilità di verificare la regolarità dei versamenti e la stessa potrà segnalare al Comune il nominativo degli utenti inadempienti, e gestirà in autonomia l'invio dei solleciti di pagamento e le operazioni di recupero crediti. La Ditta inoltre provvederà, anche con l'utilizzo di apposita tecnologia informatica, ad assicurare al Comune il libero ed effettivo controllo sulla gestione del servizio sia per quanto relativo al numero dei pasti distribuiti, sia per quanto riguarda la situazione dei pagamenti effettuati dagli utenti.

Il Comune assicurerà il pagamento diretto alla Ditta, con cadenza trimestrale, delle "quote sociali" previste a proprio carico, per ciascuna fascia di reddito, in favore dei nuclei familiari che ne hanno

fatto richiesta in relazione alle situazioni socio-economiche certificate dalla dichiarazione ISEE, riconoscendo alla Ditta la differenza tra il prezzo minore assegnato ai nuclei familiari ed il prezzo di aggiudicazione. Viceversa, la Ditta riverserà al Comune la differenza tra il prezzo maggiore assegnato ai nuclei familiari ed il prezzo di aggiudicazione.

Il Comune assicurerà il pagamento diretto alla Ditta, su fatturazione mensile, dei pasti distribuiti agli insegnanti dell'Istituto Comprensivo, agli utenti del Centro Estivo Comunale e/o di altre occasionali necessità correlate all'attività educativa e parascolastica.

Art. 4 - Modalità di affidamento.

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.

A parità di punteggio, sarà preferito l'operatore economico che avrà ottenuto il punteggio maggiore nel progetto tecnico e nel caso di ulteriore parità si procederà a sorteggio. All'Amministrazione è, comunque, riservata la più ampia facoltà di non aggiudicare il servizio in presenza di offerte ritenute non convenienti. Non sono ammesse offerte in aumento.

4.1 - 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 smi, 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

4.2 - 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/consorzianti 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.

4.3 - 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/consorziande 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.

4.4 - 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 della presente concessione (Euro 142.500,00) (soglia assolutamente proporzionata al valore della concessione), (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: (fatturato richiesto /3) x 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.

4.5 - 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 restando 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;

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

Art. 5 - Caratteristiche e requisiti dei pasti.

Il pasto giornaliero, cosiddetto 'pro-capite', sarà costituito da:

- un primo piatto
- un secondo piatto con contorno
- pane
- frutta fresca di stagione
- acqua minerale naturale

Per quanto concerne la merenda per gli alunni della Scuola dell'Infanzia Statale, si rimanda a quanto previsto dalla tabella che segue e che integra, esclusivamente per tale plesso scolastico, la tabella del menù settimanale che costituisce parte integrante e sostanziale del presente capitolato.

| | 1^ settimana | 2^ settimana | 3^ settimana | 4^ settimana |
|-----------|-----------------------------|-------------------------|-------------------------|-------------------------|
| Lunedì | Crostatina di frutta | Plum-cake | Mousse di frutta | Biscotti |
| Martedì | Mousse di frutta | Yogurt | Plum-cake | Yogurt |
| Mercoledì | Biscotti | Biscotti | Yogurt | Plum-cake |
| Giovedì | Yogurt | Mousse di frutta | Banana | Mousse di frutta |
| Venerdì | Banana | Banana | Biscotti | Banana |

I pasti dovranno essere confezionati in rapporto alla diversa età degli utenti ed in relazione a quanto previsto dalle citate tabelle dietetiche, articolate su quattro settimane, su cui è apposto il visto di approvazione dell'Autorità Sanitaria, che dovrà essere acquisito da parte della ditta assegnataria, nonché delle schede merceologiche dei generi alimentari, che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente capitolato. Le tabelle dietetiche e le schede merceologiche potranno essere parzialmente adeguate, anche successivamente, previo accordo tra le parti, senza produrre effetti sul costo/pasto di aggiudicazione.

Si precisa, in proposito, che le grammature indicate nelle tabelle dietetiche e di menù si intendono riferite ai cibi ancora da sottoporre a cottura.

Si fa presente che le grammature indicate nelle tabelle dietetiche sono al netto di eventuali scarti, pertanto nei quantitativi da fornire, occorre prevedere un aumento, stimabile fra il 10% ed il 20% e comunque idoneo a garantire il rigoroso rispetto di tali grammature per quegli alimenti che producono scarti nel processo di preparazione.

Qualora sussistano o emergano necessità dietetiche particolari, evidenziate da apposito certificato medico rilasciato da medico pediatra o allergologo, le stesse saranno concordate, di volta in volta, con il responsabile dell'ufficio scolastico comunale.

Eventuali alternative o sostituzioni dei prodotti, che si rendano necessarie per contingenti particolarità di mercato, dovranno essere comunicate in forma scritta al responsabile dell'ufficio scolastico comunale e da questi preventivamente autorizzate.

È fatto divieto assoluto di utilizzare cibi precotti di qualsiasi tipo o categoria: la violazione di tale norma sarà causa di risoluzione del contratto.

È assolutamente vietato l'utilizzo di alimenti, sotto forma di materie prime o derivati, contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.). A tale proposito si richiama espressamente tutta la normativa vigente, sia nazionale che comunitaria.

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'affidataria 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 - 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. 5.4 - 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. 6 - Diete.

Art. 6.1 - Diete speciali sanitarie:

- celiachia;
- particolari patologie croniche quali ad esempio nefropatie croniche, diabete, dislipidemie, ecc.
- intolleranze alimentari e allergie (latticini, uova, ecc..);

La Ditta appaltatrice, sotto la propria responsabilità, dovrà immediatamente elaborare il menù coerente con la prescrizione sanitaria, mediante proprio personale professionalmente qualificato, approntando e somministrando le diete richieste senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo, entro tre giorni dalla presentazione della certificazione sanitaria.

Nella redazione dei menù, l'impresa aggiudicataria dovrà attenersi alle indicazioni contenute nelle:

- "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica" del Ministero della Salute;
- "Linee Guida per la Ristorazione collettiva scolastica in Piemonte";
- "Proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte".
- i CAM approvati con DM 10/03/2020

I menù elaborati dall'impresa aggiudicataria dovranno, altresì, garantire il rispetto dello standard minimo di utilizzo dei prodotti biologici. L'impresa aggiudicataria dovrà in ogni caso richiedere la validazione dei menù proposti al Servizio competente dell'ASL AL. Nel menù, l'impresa aggiudicataria dovrà indicare sempre la composizione degli alimenti proposti (indicando tutti gli ingredienti) e la tipologia specifica dell'alimento (es. tipo di carne: bovino o pollo, ecc., tipo di verdure cruda o cotta: zucchine o carote, ecc.).

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.

Art. 6.2 - Le diete etico-religiose

Dovranno essere redatti menù e relativi ricettari con le grammature di ogni materia prima utilizzata, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza), modificati per tutte le tipologie di dieta terapeutica e per le principali opzioni "etico-religiosa" (islamica, islamica praticante, induista, ebraico ortodossa, ecc.);

Art. 6.3 - Le diete "bianche" e/o per emergenza.

Dovranno essere previste quotidianamente preparazioni per indisposizione temporanea e/o altre emergenze per periodi non superiori a 3 giorni. Per periodi superiori la dieta bianca dovrà essere prescritta da apposita certificazione sanitaria.

Art. 7- Locali, arredi ed attrezzature di proprietà comunale in dotazione al servizio di refezione scolastica.

Il Comune di Serravalle Scrivia mette a disposizione della Ditta assegnataria del servizio di refezione scolastica, i locali di cucina presso l'Istituto Comprensivo ed i locali di refettorio e di servizio presso i plessi scolastici interessati, oltre alle attrezzature di cucina, agli arredi dei refettori e dei locali di servizio attualmente esistenti e che formeranno oggetto di apposito inventario sottoscritto dalle parti.

La Ditta assegnataria, almeno 20 giorni prima dell'avvio del servizio di refezione, dovrà verificare se le attrezzature di proprietà comunale siano funzionanti secondo la necessità del servizio. Ove, per assicurare più elevati standards qualitativi e di funzionalità, la Ditta intenda sostituirle o integrarle, essa provvederà a cura e spese proprie: tali attrezzature, che resteranno di sua proprietà, formeranno oggetto di integrazione dell'inventario di cui al comma precedente.

Alla scadenza del contratto d'appalto, la Ditta assegnataria dovrà riconsegnare al Comune di Serravalle Scrivia i locali, gli arredi, le attrezzature e le stoviglie in buono stato di conservazione, fatto salvo il normale logorio d'uso.

Art. 7.1 - 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 30/40 minuti.

L'utilizzo del centro di cottura della Ditta appaltatrice 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.

Art. 7.2 - Pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione.

La Ditta appaltatrice 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 nonché alla pulizia e disinfezione delle suppellettili, degli utensili e di tutte le attrezzature necessarie per il servizio (carrelli portavivande, pentolame, stoviglie ecc.);

La Ditta appaltatrice provvede altresì alla pulizia settimanale del locale dispensa.

La Ditta appaltatrice deve altresì svolgere n. 4 (quattro) pulizie straordinarie per ciascun anno scolastico dei locali adibiti a centro di cottura e refettori.

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

È altresì onere della Ditta appaltatrice 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'affidataria 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.

Art. 8 - Caratteristiche e requisiti delle stoviglie.

Le tovagliette monoposto ed i tovaglioli monouso devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO14024 oppure del marchio PEFC o equivalenti. Per altro eventuale monouso l'impresa aggiudicataria dovrà adeguarsi alle prescrizioni contenute nel D.Lgs. 196/21 ed utilizzare materiale biodegradabile o compostabile certificato secondo la normativa Uni EN 13432:2002.

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).

Art. 9 - Sopralluogo degli impianti e delle attrezzature.

Le Ditte che parteciperanno alla gara d'appalto dovranno effettuare apposito e preventivo sopralluogo obbligatorio a pena di esclusione, presso i locali di cucina ed i refettori utilizzati per il servizio di refezione, presso tutti i plessi scolastici interessati, al fine di prendere visione degli impianti e delle generali condizioni di esercizio del servizio.

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. 10 - Controlli sanitari ed osservanza delle disposizioni di legge.

A suo insindacabile giudizio ed avvalendosi degli organismi competenti, il Comune di Serravalle Scrivia potrà effettuare e disporre tutti i controlli sanitari, igienici, chimici e batteriologici che riterrà più opportuni sulle derrate alimentari e sui locali in uso.

Tale facoltà di controllo da parte del Comune è riferita a tutte le fasi di passaggio delle derrate alimentari (quali l'approvvigionamento, il trasporto, la conservazione, la preparazione, la lavorazione ed il confezionamento) al fine di garantire la somministrazione di un pasto che corrisponda a tutti i requisiti igienico-sanitari, dietetici ed organolettici.

La Ditta assegnataria del servizio predisporrà inoltre affinché, su richiesta del Comune da presentarsi prima della somministrazione dei pasti nei refettori scolastici, un campione sigillato del pasto sia conservato in apposito contenitore sterile con l'indicazione del contenuto e della data di preparazione.

Tale procedura è finalizzata ad agevolare le analisi di laboratorio, nell'eventualità che si renda necessario individuare la causa di tossinfezioni alimentari. Il campione, se non sottoposto ad accertamento, verrà eliminato dopo che siano trascorse 72 ore dal momento del prelievo.

Qualora in sede di controllo i prodotti non risultassero conformi alla normativa vigente, la Ditta assegnataria del servizio dovrà provvedere immediatamente alla sostituzione degli alimenti: gli oneri relativi ai controlli, alle analisi nonché all'eventuale integrazione e sostituzione degli alimenti saranno a carico della Ditta stessa.

Per una effettiva funzionalità dei controlli, la Ditta assegnataria è tenuta ad assicurare tutta la collaborazione necessaria consentendo il libero accesso a tutti i locali diversamente utilizzati per il servizio, fornendo tutti i chiarimenti necessari ed esibendo la documentazione richiesta:

- al responsabile dell'ufficio scolastico comunale, ed al personale da lui delegato
- al responsabile scolastico dell'Istituto Comprensivo ed ai docenti cui ha attribuito le funzioni vicarie per ciascun plesso scolastico
- ai funzionari degli enti e delle istituzioni pubbliche incaricate della vigilanza igienico-sanitaria
- ai membri della Commissione di Controllo della mensa scolastica.

Il personale e comunque tutte le persone che, a vario titolo, richiedano l'accesso ai locali di cucina e di servizio, dovranno essere in possesso dei requisiti richiesti dalla normativa vigente.

Art. 11 - Condizioni di fornitura e di risoluzione del contratto.

L'accettazione delle merci e degli alimenti non solleva la Ditta assegnataria dalle responsabilità in ordine ai vizi apparenti ed occulti delle forniture, non immediatamente rilevati. La Ditta pertanto dovrà provvedere alla conservazione presso i locali di cucina di copia delle bolle di accompagnamento relative alle forniture alimentari, a disposizione del Comune di Serravalle Scrivia e della Commissione di Controllo della mensa scolastica.

In caso di ripetuta inosservanza delle prescrizioni contrattuali, e specialmente di quelle concernenti la qualità ed il termine di consegna dei pasti, il Comune di Serravalle Scrivia ha diritto di dichiarare la risoluzione del contratto senza necessità di diffida o di altro atto giuridico, provvedendo altrove, come meglio riterrà, fino alla scadenza del termine contrattuale, restando a carico della Ditta decaduta l'obbligo di risarcire ogni eventuale spesa o danno. La Ditta assegnataria dovrà inoltre rispondere di qualunque danno che possa derivare dalla non corretta somministrazione dei pasti.

Per i casi di inadempienza e la previsione di penalità, si rimanda a quanto espressamente previsto dal successivo art. 13 del presente capitolato. In caso di fallimento della Ditta, il contratto sarà risolto fatte salve le ragioni di indennizzo al Comune di Serravalle Scrivia, con privilegio sulla cauzione depositata.

Art. 12 - Modalità di esecuzione del servizio.

La Ditta assegnataria dovrà mettere a disposizione del Comune un suo rappresentante che dovrà essere immediatamente reperibile, incaricato dell'organizzazione, del controllo e della supervisione dei lavori, munito di ampia delega a trattare in merito a qualsiasi problema dovesse insorgere in tema di esecuzione degli adempimenti previsti dal presente contratto di appalto.

Il servizio di refezione dovrà essere effettuato tutti i giorni feriali con esclusione del sabato, dei giorni di vacanza scolastica, di eventuali scioperi nell'ambito dell'istituto scolastico e più in generale nei giorni in cui non sono previste attività didattiche e lezioni pomeridiane.

In caso di sciopero da parte del corpo docente o della popolazione scolastica, o comunque di ogni altra interruzione, la Ditta assegnataria ne riceverà comunicazione entro le ore 9.30 del giorno stesso dal Dirigente Scolastico.

In caso di sciopero del personale della Ditta assegnataria, la stessa si impegna ad assicurare in ogni caso il servizio di refezione mediante la fornitura dei pasti previsti dal menù relativo alla giornata interessata. In caso di inadempienza il Comune potrà provvedere direttamente ad acquistare e fornire i pasti con spesa a totale carico della Ditta, la quale dovrà corrispondere altresì la penale prevista all'art. 13 lettera c); qualora il Comune non possa fornire direttamente i pasti, l'importo della penale a carico della Ditta verrà raddoppiato.

Infine nel caso di sciopero generale, e che comunque interessi contemporaneamente le parti, non si avrà né si darà luogo ad alcun rimborso e/o penale.

Il numero delle presenze dovrà essere rilevato giornalmente, entro e non oltre le ore 9.30, a cura della Ditta assegnataria del servizio con la collaborazione dei plessi scolastici interessati al servizio di refezione scolastica. Le schede di rilevazione delle presenze giornaliere, siglate dagli addetti alla rilevazione, saranno consegnate, con cadenza mensile, all'ufficio scolastico comunale di

Serravalle Scrivia per le opportune verifiche. Le schede relative al riepilogo mensile saranno invece trasmesse in allegato alla fattura commerciale del mese di riferimento.

La Ditta provvederà alla preparazione e distribuzione dei pasti confezionati nei locali di cucina e presso i refettori scolastici all'uopo indicati dal Comune, entro gli orari che saranno comunicati all'inizio di ciascun anno scolastico dall'Istituto Comprensivo.

Previo accordo tra le parti interessate, ed in relazione alle specifiche esigenze dei plessi scolastici, il sopraccitato orario di distribuzione dei pasti potrà essere successivamente modificato.

Qualora l'Istituto Comprensivo organizzi uscite didattiche o comunque attività fuori sede, potrà essere richiesta la preparazione di pasti da asporto per gli alunni ed i docenti che fruiscano del servizio di refezione scolastica. In tal caso l'Istituto Comprensivo dovrà darne preavviso non inferiore a sette giorni e la consegna dei pasti da parte della Ditta assegnataria dovrà essere assicurata prima della partenza della classe interessata.

I pasti dovranno essere distribuiti dal personale della Ditta nei locali indicati ad uso refettorio dei plessi scolastici in stoviglie a perdere fornite dalla Ditta stessa, utilizzando stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla normativa UNI EN 13432.

La Ditta sarà comunque tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle sopra indicate, nel caso di eventuali spostamenti di scuole in altri edifici, senza modifiche nei costi stabiliti.

All'arrivo dei contenitori, il personale preposto dovrà verificare la rispondenza di quanto consegnato a quanto indicato nel registro di consegna e firmare per ricevuta i relativi quantitativi.

La quantità distribuita dovrà essere quella indicata nella rispettiva tabella delle grammature. (allegato A2)

La distribuzione dei pasti dovrà iniziare solo dopo che tutti gli alunni avranno preso posto a tavola.

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 - Casi di inadempienza e penalità.

In caso di ritardo nei termini di consegna, consegna parziale o mancata consegna delle derrate alimentari, in caso di inadempimenti nel servizio di distribuzione o negli altri servizi oggetto del presente capitolato, il Comune di Serravalle Scrivia potrà rivolgersi, a suo insindacabile giudizio, come già sottolineato, presso altra ditta e ciò a totale carico della Ditta inadempiente, la quale sarà obbligata a rimborsare, oltre alle spese e oneri vari, il maggior prezzo pagato rispetto alle condizioni di appalto, tutto ciò fatto salvo il diritto per l'azione di risarcimento dei danni subiti.

La mancata effettuazione dei servizi previsti dal contratto costituisce inadempimento ed attribuisce la facoltà al Comune di avvalersi, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, della risoluzione del contratto stesso.

Nel caso di singole inadempienze o abusi il Comune avrà la facoltà di applicare una penale, rapportata all'entità del danno:

- a. € 400,00 - nel caso di ripetuti ritardi nei tempi di consegna, con conseguenza sull'efficienza del servizio, dalla seconda segnalazione in poi;
- b. € 600,00 - nel caso di consegna parziale;
- c. € 1.200,00 - nel caso di mancata consegna;
- d. € 900,00 - per grammature inferiori;
- e. € 1.500,00 - per cariche microbiche eccessive;
- f. € 800,00 - per alimenti non conformi;
- g. € 1.500,00- per rinvenimento negli alimenti di corpi estranei organici ed inorganici o parassiti;
- h. € 450,00 - per mancato rispetto degli orari di distribuzione dei pasti presso i vari plessi scolastici;
- i. € 900,00 - per mancanza di personale addetto alla distribuzione rispetto al numero previsto;
- j. € 1.000,00 - per mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i plessi scolastici nella preparazione e/o distribuzione ai tavoli.;
- k. da un minimo di € 300,00 - ad un massimo di € 5.500,00 - sulla base della gravità del danno e delle conseguenze recate al servizio, in caso di inadempienza nei casi non indicati espressamente nel presente Capitolato speciale, previa quantificazione del danno da parte del Responsabile del Servizio.

Gli importi delle sanzioni sono da intendersi *'al netto'* degli eventuali danni causati al Comune, che questi si riserva di quantificare e richiedere separatamente. La sanzione sarà applicata, previa contestazione scritta al fornitore responsabile dell'inadempienza o dell'abuso rilevato. Le penali saranno trattenute sugli importi delle fatture messe a pagamento.

Art. 14 - Controlli e visite sanitarie del personale della Ditta appaltatrice. Vestiario.

Tutto il personale della Ditta assegnataria del servizio, sia addetto al servizio di confezionamento e distribuzione sia a qualsiasi altro titolo utilizzato, dovrà sottoporsi agli accertamenti sanitari previsti dalle vigenti disposizioni di legge.

Il personale addetto ai locali di cucina ed ai refettori dovrà obbligatoriamente indossare camice e berretto, o comunque gli indumenti eventualmente previsti dalle disposizioni sanitarie vigenti.

Detto personale dovrà essere munito di certificazione di idoneità sanitaria e di tessera di identificazione rilasciata dalla Ditta assegnataria.

È severamente vietato l'accesso ai locali di cucina ai non addetti ai lavori e comunque a qualsiasi persona non in possesso di certificazione di idoneità sanitaria.

È severamente vietato fumare in tutti indistintamente i locali adibiti al servizio di refezione scolastica.

Art. 15 - Caratteristiche dei prodotti utilizzati per la pulizia.

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 detergenti 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. 15.1 - Modalità di utilizzo dei detersivi

I detergenti 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. 15.2 - 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. 15.3 - 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. 16 - Macchine ed attrezzature per la pulizia.

La Ditta assegnataria del servizio, dovrà impiegare macchine ed attrezzature di sua proprietà, tecnicamente valide, compatibili con ogni singolo servizio da prestare e poco rumorose. La Ditta dovrà predisporre l'uso e l'impiego, sia delle macchine che delle attrezzature, nel modo più razionale considerando le possibilità ed i limiti esistenti nella meccanizzazione dei lavori di pulizia.

Detti macchinari dovranno essere dotati di tutti gli accessori per la protezione e la salvaguardia dell'operatore nonché dei terzi, da eventuali infortuni durante l'uso. È perentorio l'obbligo di collegare la macchina in modo da assicurare una perfetta messa a terra.

Art. 17 - Acquisti.

La Ditta assegnataria dovrà tenere nei locali della mensa un elenco dattiloscritto contenente la tipologia di tutti gli acquisti, ivi compresi i generi alimentari. Tale elenco è messo a disposizione del Comune di Serravalle Scrivia e della Commissione di Controllo della mensa scolastica.

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. 18 - Durata del contratto.

Il presente contratto concerne il servizio di refezione scolastica da erogare per il biennio scolastico 2023-2024 e 2024-2025, con facoltà di ripetizione del servizio per gli anni scolastici 2025-2026 e 2026-2027, previa valutazione positiva del servizio erogato nel primo biennio scolastico da parte del Comune di Serravalle Scrivia. È prevista unicamente la facoltà di proroga tecnica di cui all'art. 106 c. 11 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente sino ad un massimo di mesi sei.

Trattandosi di appalto di servizi/forniture bandito successivamente al 27 gennaio 2022, sono stabilite le seguenti clausole di revisione dei prezzi ai sensi dell'articolo 29 del Decreto Legge 27 gennaio 2022, n. 4 e dell'articolo 106, comma 1, lettera a), primo periodo, del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50, fermo restando quanto previsto dal secondo e dal terzo periodo del medesimo comma 1 dell'articolo 106. Per quanto non espressamente disciplinato dal presente articolo si fa riferimento al predetto articolo 29.

Il corrispettivo si intende immodificabile nel primo anno di validità del contratto.

Per ogni anno di durata del contratto dopo il primo, è consentita la revisione del corrispettivo. Qualora la Concessionaria ritenga che il corrispettivo offerto debba essere aggiornato, per effetto di variazioni di singoli prezzi di materiali/servizi che determinano variazioni in aumento o in diminuzione superiori al 10 per cento rispetto al prezzo complessivo di contratto, iscrive riserva. Il Responsabile del Procedimento, supportato dal D.E.C. ove presente, conduce apposita istruttoria al fine di individuare le variazioni percentuali dei singoli prezzi di materiali/servizi che incidono sul contratto aggiudicato. L'istruttoria può tener conto di Indici Istat (ad esempio FOI, IPCA), Prezzari con carattere di ufficialità, di specifiche rilevazioni Istat, nonché delle risultanze eventualmente effettuate direttamente dal Responsabile del Procedimento presso produttori, fornitori, distributori e rivenditori. Sulle richieste avanzate dalla Concessionaria la stazione appaltante si pronuncia entro 60 (sessanta) giorni con provvedimento motivato. In caso di accoglimento delle richieste della Concessionaria, il provvedimento determina l'importo della compensazione alla medesima riconosciuta.

Il servizio di refezione viene erogato in coincidenza con il periodo in cui l'Istituto Comprensivo di Serravalle Scrivia dispone l'avvio dell'attività didattica con lezioni anche pomeridiane; per tale motivo non si effettua il servizio nei giorni di avvio e di conclusione dell'anno scolastico, il sabato e più generalmente in tutti quei giorni in cui l'attività didattica è limitata a lezioni antimeridiane.

Per tale motivo il servizio di refezione scolastica ha durata diversa tra l'attività prescolare (Scuola dell'Infanzia) e la scuola dell'obbligo (Scuola Primaria e Scuola Secondaria di 1° grado): a titolo meramente indicativo il servizio inizia nel mese di settembre per tutti i plessi scolastici interessati e si conclude nel mese di maggio compreso per la Scuola Primaria e Scuola Secondaria di 1° grado e nel mese di giugno compreso per la Scuola dell'Infanzia.

La frequenza della somministrazione dei pasti per quanto riguarda la scuola Primaria sarà assicurata per tre giorni alla settimana, con possibilità di estensione a 5 giorni in caso di determinazione dei rientri pomeridiani opzionali stabiliti dall'istituto Comprensivo di Serravalle Scrivia, mentre per la scuola dell'Infanzia la somministrazione dovrà essere assicurata per 5 giorni alla settimana. La scuola Secondaria effettuerà 2 rientri settimanali.

La data di avvio e di conclusione del servizio di refezione scolastica, come pure eventuali casi di anticipo e differimento, saranno comunicati in forma scritta alla Ditta assegnataria con preavviso di 15 giorni.

A richiesta del Comune di Serravalle Scrivia, la Ditta assegnataria è tenuta ad espletare il servizio di refezione scolastica, oltre i termini di funzionamento dell'Istituto Comprensivo, per le esigenze di cui all'art. 1 comma 3 (riferite al Centro Estivo Comunale e per altre occasionali necessità correlate all'attività educativa e parascolastica) del presente capitolato, entro il limite ultimo del 14 agosto.

Art. 19 - Oneri del Comune.

Sono a carico del Comune di Serravalle Scrivia le incombenze e gli oneri di seguito specificati:

- la manutenzione straordinaria o la sostituzione delle attrezzature in dotazione al servizio mensa, con esclusione del pentolame e di minute attrezzature diverse;
- le spese per il riscaldamento e le spese diverse di gestione (derivanti dal consumo di gas, acqua ed energia elettrica) riferite ai locali adibiti a cucina e comunque diversamente utilizzati per il servizio;
- gli oneri di IVA sul fatturato.
- le quote sociali delle tariffe assegnate ai nuclei familiari e i pasti del personale docente.

Art. 20 - Personale della ditta appaltatrice.

Tutto il personale adibito ai servizi di produzione e distribuzione dei pasti deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione e igiene degli alimenti, sulle buone pratiche di lavorazione, cottura e conservazione degli alimenti, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione, in conformità a quanto previsto dal D.Lgs 193/2007, dal D.Lgs 81/2008 e successive modifiche e integrazioni e dalla normativa vigente in materia. Sarà facoltà dell'Amministrazione comunale richiedere idonea certificazione, nel corso nell'esecuzione del servizio, sulla realizzazione dei corsi di formazione del personale. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti deve mantenere un rapporto corretto e collaborativo con il personale dell'Amministrazione comunale e con il personale scolastico oltre che con l'utenza, e non deve in alcun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi. In particolare, si richiama l'attenzione all'obbligo di osservanza del codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con D.P.R. n. 62/2013. La violazione degli obblighi di comportamento comporta per l'Amministrazione la facoltà di risolvere il contratto, qualora in ragione della gravità o della reiterazione, la stessa sia ritenuta grave.

Nel rispetto delle indicazioni contenute nei CAM in vigore, l'affidataria 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.

Nell'esecuzione delle proprie prestazioni, il personale della Ditta assegnataria dovrà usare la massima diligenza. La Ditta assegnataria è responsabile nei confronti del Comune dei danni che il proprio personale causerà, per incuria o disattenzione, ai beni ed alle attrezzature di proprietà comunale. Per tale motivo il Comune di Serravalle Scrivia è autorizzato a rivalersi per l'intero ammontare dei danni, anche in occasione del pagamento dei corrispettivi mensili dovuti alla Ditta assegnataria per il servizio espletato.

La Ditta comunicherà al responsabile del competente ufficio scolastico comunale l'elenco nominativo del personale addetto al servizio, segnalandogli altresì ogni successiva variazione. Tale personale sarà dipendente dalla Ditta assegnataria con la quale, unicamente, intercorrerà a tutti gli effetti il rapporto di lavoro.

Il personale dovrà essere sufficiente, per numero e per qualifica, al completo ed esatto adempimento delle prestazioni lavorative contemplate dal presente capitolato. La Ditta assegnataria ha pertanto il dovere di regolare la capacità ed il numero dei dipendenti in maniera tale che le prestazioni lavorative siano compiute entro i termini previsti e comunque per ogni plesso di distribuzione deve essere garantito un numero di addetti alla distribuzione non inferiore ad un rapporto di 1:35, cioè un addetto ogni 35 pasti, per la scuola dell'Infanzia e 1:45, cioè un addetto ogni 45 pasti, per la scuola Primaria e Secondaria contando tra i pasti anche quelli degli adulti e altro personale e/o utenti autorizzati ad usufruire del servizio.

Il Comune si riserva il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tal caso quest'ultima dovrà provvedere a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

All'atto della costituzione del rapporto di lavoro, la Ditta appaltatrice 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 della Ditta appaltatrice 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 alla Ditta appaltatrice di sottoporre i propri addetti al servizio in oggetto a controlli sanitari e analisi cliniche.

La Ditta appaltatrice 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.

La Ditta appaltatrice 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, 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.

La Ditta appaltatrice è tenuta 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.

Il personale addetto alla distribuzione del pasto dovrà essere costantemente presente nel numero stabilito per ogni refettorio, le eventuali assenze dovranno essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti.

La Ditta assegnataria dovrà inoltre applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio di refezione scolastica di cui trattasi, tutte le norme relative all'assicurazione dagli infortuni, alla previdenza e ad ogni altra forma assicurativa prevista dalle vigenti disposizioni di legge o dai contratti collettivi di lavoro, oltre che dagli accordi integrativi previsti per le ditte e le cooperative della categoria.

La Ditta assegnataria è inoltre tenuta ad adottare tutte le precauzioni atte a prevenire infortuni e ad assumere tutte le cautele necessarie ad assicurare e salvaguardare la sicurezza e tutela del personale addetto ai lavori, sollevando in ogni caso il Comune di Serravalle Scrivia da ogni responsabilità civile e penale anche nei confronti di terzi.

Il personale della ditta affidataria dovrà essere munito di cartellino identificativo ed indossarlo sugli indumenti da lavoro, ai sensi del D.Lgs. 81/08, art. 18 lettera u) ed art. 26 comma 8.

Eventuali inadempienze saranno oggetto di immediata segnalazione da parte del Comune all'autorità competente.

Art. 21 - Responsabilità ed assicurazione.

L'impresa affidataria assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'Amministrazione ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nella Relazione tecnica in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

L'impresa affidataria risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle persone o alle cose comunque provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da

parte delle amministrazioni comunali interessate all'appalto, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

Grava, altresì, sull'impresa aggiudicataria l'obbligo - da ritenersi sempre compensato nel corrispettivo d'appalto - di produrre, debitamente quietanzata, prima della stipula del contratto:

1) apposita polizza ai fini della copertura della Responsabilità civile per tutti i danni cagionati a Terzi (R.C.T.) durante il predetto servizio, stipulata presso compagnia di assicurazione riferita specificamente al presente appalto, con espressa conferma di copertura dei danni da avvelenamento, ingestione di sostanze nocive e tossinfezioni derivanti da alimenti somministrati nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto;

- la copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.T. dovrà prevedere un massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 5.000.000,00 (cinquemilioni/00) per sinistro;

- il novero degli "assicurati" dovrà espressamente comprendere, oltre all'impresa affidataria, i prestatori di lavoro e consulenti e fornitori;

- la polizza dovrà risultare estesa almeno ai seguenti rischi:

- RC personale dei prestatori di lavoro e dei parasubordinati per danni cagionati nello svolgimento delle proprie mansioni;

- danni a terzi da interruzione o sospensioni totali o parziali di attività;

- danni a terzi da incendio;

- danni a terzi da inquinamento accidentale;

- danni a cose trovantisi nell'ambito di esecuzione dell'appalto.

La polizza R.C.T. dev'essere mantenuta in vigore fino alla scadenza dell'appalto e comunque fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte delle Amministrazioni comunali interessate all'appalto;

2) apposita polizza ai fini della copertura della Responsabilità civile verso prestatori di lavoro e parasubordinati (R.C.O.), ai sensi: (a) del D.P.R. 30 giugno 1965 n. 1124 s.m.i., (b) del D.Lgs. 23 febbraio 2000 n. 38 s.m.i. e (c) del Codice Civile per danni non rientranti nella disciplina sub (a) e (b), e riferita specificamente al presente appalto;

- la copertura contro i rischi derivanti dalla R.C.O. dovrà prevedere massimali adeguati all'effettiva consistenza del personale alle dipendenze dell'impresa affidataria, con un massimale non inferiore al minimo inderogabile di euro 3.000.000,00 (tremilioni/00) per sinistro;

- il novero degli "assicurati" dovrà espressamente comprendere, oltre all'impresa affidataria, i prestatori di lavoro e consulenti e fornitori;

- la polizza R.C.O. dovrà, inoltre, risultare espressamente estesa alle malattie professionali dei prestatori di lavoro/parasubordinati, sia riconosciute dall'INAIL, sia riconosciute per effetto di decisioni della magistratura, manifestatesi entro dodici mesi dalla cessazione del rapporto di lavoro e/o della polizza stessa;

- la polizza R.C.O. dev'essere mantenuta in vigore fino alla scadenza dell'appalto e comunque fino ad apposita comunicazione liberatoria da parte dell'Amministrazioni comunali interessate all'appalto.

L'esistenza di tali polizze non libera l'impresa affidataria dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Qualora l'impresa affidataria disponga di polizze, stipulate in precedenza, conformi a quanto sopra indicato, potrà ottemperare agli obblighi di cui al presente articolo corredando le medesime di appendice dalla quale risulti che i massimali e le garanzie richieste s'intendono vincolati a favore delle Amministrazioni comunali interessate all'appalto per il presente contratto.

Si precisa che le polizze assicurative dovranno essere intestate a favore di ciascun Ente, secondo i massimali sopra indicati.

Art. 22 - Divieto di cottimo e di subappalto.

Alla Ditta assegnataria del servizio è fatto divieto assoluto di ogni forma di cottimo, di subappalto e di cessione anche parziale del contratto. La violazione della predetta norma determinerà l'immediata risoluzione del contratto, senza che il Comune di Serravalle Scrivia debba dichiarare che intende avvalersi della presente clausola

In tal caso il Comune di Serravalle Scrivia potrà affidare il servizio di refezione alle Ditte non vincitrici della gara, seguendo l'ordine di graduatoria.

Le eventuali maggiori spese sono a carico della Ditta originariamente assegnataria, la quale dovrà pagare anche una penale pari al costo medio mensile del servizio.

Qualora non sia possibile assicurare il servizio come previsto al comma precedente, il Comune di Serravalle Scrivia si riserva la facoltà di provvedere diversamente ponendo a carico della Ditta originariamente assegnataria le eventuali maggiori spese ed applicando una penale pari al doppio della penale di cui al comma precedente.

Art. 23 - Confezionamento e vendita pasti a terzi.

La Concessionaria ha la facoltà di confezionare e vendere pasti ad altri soggetti (scuole di altri Comuni, altri enti e utenze varie) previa formale e circostanziata richiesta al Comune. L'autorizzazione dell'Amministrazione sarà concessa a condizione che sia adottato un adeguato piano organizzativo che assicuri che non sia pregiudicata, in alcun modo, la funzionalità e qualità del servizio reso al Comune di Serravalle Scrivia.

In tal caso la Concessionaria dovrà comunicare prima dell'inizio del servizio il destinatario dei pasti, le quantità e l'elenco degli alimenti non previsti nella tabella merceologica allegata al presente capitolato, necessari per la preparazione dei pasti per conto terzi.

L'Amministrazione si riserva di richiedere alla Concessionaria una quota a pasto a ristoro dell'incremento dell'usura delle attrezzature e impianti, nonché dei costi dei consumi di utenze gas ed energia elettrica che verrà valutata in volta in volta.

Art. 24 - Garanzie.

L'impresa aggiudicataria dovrà produrre:

GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta presentata dal concorrente, è corredata da una garanzia provvisoria, come definita dall'art. 93 del D.Lgs. 50/2016, pari al 2% dell'importo complessivo dell'appalto a favore del Comune di Serravalle Scrivia. A pena di esclusione dalla gara, l'istanza di partecipazione è corredata dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia fideiussoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto qualora l'offerente risultasse affidataria a favore dei singoli Enti. La cauzione provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto, per volontà dell'impresa aggiudicataria ed è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del medesimo.

GARANZIA DEFINITIVA

Prima della stipula del contratto, pena la decadenza dalla aggiudicazione, l'impresa aggiudicataria è tenuto a presentare a favore dell'Ente una garanzia definitiva pari al dieci per cento (10%) dell'importo contrattuale costituita nelle forme e con le modalità di cui all'art. 103, comma 1, del D.Lgs. n. 50/2016 con validità per tutta la durata del contratto, e comunque sino allo svincolo espressamente disposto dai singoli Enti. La cauzione sarà incamerata ai fini della rifusione di eventuali danni già contestati all'impresa aggiudicataria ed a seguito di eventuale procedura di contraddittorio concordata tra le parti. Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. La concessionaria è obbligato a reintegrare la cauzione di cui il Comune dovesse avvalersi, in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto, entro trenta giorni dalla richiesta. La garanzia deve essere immediatamente reintegrata qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte dell'impresa aggiudicataria. L'importo della garanzia è precisato nella lettera di comunicazione dell'aggiudicazione del presente appalto.

Art. 25 - Risoluzione del contratto.

1) Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione del contratto le seguenti ipotesi:

- interruzione non motivata del servizio;
- abbandono del servizio;
- contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del personale della concessionaria;
- quando la concessionaria si renda colpevole di frode;

- quando la concessionaria ceda ad altri in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente o per interposta persona i diritti e gli obblighi inerenti il presente capitolato;
- ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile;
- quando per la terza volta, anche non consecutiva, durante il periodo contrattuale, l'Amministrazione abbia dovuto contestare alla ditta il servizio fornito o l'abbia dovuta richiamare all'osservanza degli obblighi contrattuali;
- perdita dei requisiti previsti per l'espletamento del servizio;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo;
- casi di grave tossinfezione alimentare;
- impiego di personale non dipendente dalla concessionaria;
- inosservanza delle norme di legge e contrattuali nei confronti del proprio personale;
- subappalto totale del servizio o subappalto parziale non autorizzato.

2) Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della comunicazione del Comune, in forma di lettera raccomandata A.R./Pec, di volersi avvalere della clausola risolutiva; in tal caso la concessionaria risponderà, oltre che dei danni subiti, anche degli eventuali maggiori costi che il Comune dovrà sostenere per la gestione del servizio fino alla conclusione delle procedure per una nuova gara e alla stipulazione di un nuovo rapporto contrattuale.

Art. 26 - Recesso.

1) L'Amministrazione Comunale ha il diritto di recedere unilateralmente in qualunque tempo dal contratto, per motivate ragioni di pubblico interesse o necessità, previo il pagamento del corrispettivo contrattuale del servizio eseguito.

2) L'Amministrazione Comunale ha altresì il diritto di recedere unilateralmente in qualunque tempo dal contratto, per qualsivoglia altro motivo, previo il pagamento del corrispettivo contrattuale del servizio eseguito e della somma a titolo di indennità, per la parte di servizio che non verrà eseguito, la quale sarà così calcolata:

$$S = MR/MS \times 0,10 \times IC$$

dove:

S= Somma a titolo di indennità per il mancato servizio a seguito del recesso unilaterale;

MR = mesi del servizio che non saranno eseguiti per effetto del recesso;

MS = mesi del servizio previsti secondo la durata contrattuale ;

IC = Importo netto contrattuale corrispondente alla durata originaria del servizio .

L'indennità di cui sopra, che si intende fin d'ora accettata senza riserve o eccezione dalla concessionaria, comprende le spese sostenute e il mancato guadagno ai sensi dell'art. 1671 del Codice Civile nonché qualsiasi altro riconoscimento economico anche agli effetti di quanto stabilito al comma 3.

3) L'esercizio del diritto di recesso è preceduto da formale comunicazione alla concessionaria da darsi con un preavviso non inferiore a novanta giorni, decorsi i quali il contratto si intenderà sciolto senza che per ciò, salvo esclusivamente quanto riconosciuto ai commi 1 e 2, la concessionaria medesimo possa mai avanzare all'Amministrazione Comunale alcuna pretesa di rivalsa, risarcimenti, interessi, compensi, indennizzi, altra indennità o richiesta o eccezione di qualunque natura e specie o a qualsiasi altro titolo, oppure chiedere corrispettivi contrattuali diversi da quelli stabiliti.

Art. 27 - Clausole sociali

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'affidataria 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. 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 inadempienze della ditta nei confronti del personale stesso.

Art. 28 - Foro Competente.

Per tutte le controversie che dovessero sorgere nella esecuzione del contratto è competente il foro di Alessandria.

Art. 29 - Informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (G.D.P.R.) relativo alla protezione del dato personale.

Il Comune di Serravalle Scrivia, in qualità di titolare del trattamento dei dati personali dei propri utenti nell'espletamento dei compiti, dei servizi e delle funzioni tipiche della Pubblica Amministrazione, ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 ("GDPR 2016/679"), recanti disposizioni a tutela delle persone e di altri soggetti, rispetto al trattamento dei dati personali, fa presente che i dati personali forniti dalle imprese partecipanti, il cui conferimento è obbligatorio, pena l'esclusione dalla gara, formeranno oggetto di trattamento nel rispetto della normativa sopra richiamata e degli obblighi di riservatezza cui è tenuto l'Ente. Si informa altresì che i dati saranno trattati, anche con strumenti informatici, al solo fine dell'espletamento della gara di cui al presente capitolato ed eventuale successiva stipula ed esecuzione del contratto.

Art. 30 - Responsabile procedimento.

Il responsabile del procedimento è il Responsabile dell'Area Servizi alle Persone e alla Comunità dott. Roberto Magri.

Art. 31 - Adempimenti per la stipula del contratto.

- 1) Il contratto viene stipulato entro sessanta giorni dall'aggiudicazione, salvo il maggior termine occorrente per l'acquisizione della documentazione necessaria e per i prescritti controlli.
- 2) L'inizio del servizio di refezione scolastica deve essere assicurato anche in pendenza della stipulazione del contratto senza nessun ulteriore onere per l'Ente concedente.
- 3) Tutte le spese, imposte e tasse inerenti il contratto sono a carico della concessionaria.

Art. 32 - Rinvio alle norme generali.

Per quanto riguarda le norme legislative igienico-sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente nel settore, e in particolare al Regolamento CE n. 852/2004. Per quanto non espressamente disciplinato dal Capitolato speciale e dal contratto, si fa integrale richiamo alle norme del codice civile, al D.Lgs. n. 50 del 18 aprile 2016, alla legislazione vigente in materia di contratti pubblici di servizi, nonché al disposto del D.Lgs. 81/2008 in materia di sicurezza e ai CAM approvati con DM 10/03/2020.

* * * * *

Il presente capitolato speciale d'appalto si compone di n. 32 articoli e dei seguenti allegati:

- Allegato A1a: Menù invernale ed estivo Scuola Infanzia
- Allegato A1b: Menù invernale ed estivo Scuola Primaria e Secondaria
- Allegato A2: Grammature
- Allegato A3: Caratteristiche merceologiche derrate alimentari
- Allegato A4: Piantina cucina
- Allegato A5a: Piantina refettorio Sc. Infanzia
- Allegato A5b: Piantina refettorio Sc. Primaria
- Allegato A5c: Piantina refettorio Sc. Secondaria
- Allegato 6: Elenco personale
- Allegato 7: Elenco attrezzature locale cucina
- Allegato 8 CAM approvati con DM 10/03/2020

Indice

- Art. 1 - Oggetto della concessione
- Art. 1.1 - Previsioni speciali
- Art. 2 - Descrizione delle prestazioni
- Art. 3 - Gestione finanziaria del servizio
- Art. 4 - Modalità di affidamento
 - Art. 4.1 - Soggetti ammessi a partecipare
 - Art. 4.2 - Requisiti di ordine generale
 - Art. 4.3 - Requisiti di idoneità professionale
 - Art. 4.4 - Requisiti di capacità economica e finanziaria
 - Art. 4.5 - Requisiti di capacità tecnica e professionale
- Art. 5 - Caratteristiche e requisiti dei pasti
 - Art. 5.1 - Recupero delle eccedenze alimentari
 - Art. 5.2 - Flussi informativi
 - Art. 5.3 - Mezzi e piano di trasporto
 - Art. 5.4 - Rifiuti
- Art. 6 - Diete
 - Art. 6.1 - Diete speciali sanitarie
 - Art. 6.2 - Le diete etico-religiose
 - Art. 6.3 - Le diete "bianche" e/o per emergenza
- Art. 7 - Locali, arredi ed attrezzature di proprietà comunale in dotazione al servizio di refezione scolastica
 - Art. 7.1 - Centro di cottura alternativo
 - Art. 7.2 - Pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione
- Art. 8 - Caratteristiche e requisiti delle stoviglie
- Art. 9 - Sopralluogo degli impianti e delle attrezzature
- Art. 10 - Controlli sanitari ed osservanza delle disposizioni di legge
- Art. 11 - Condizioni di fornitura e di risoluzione del contratto
- Art. 12 - Modalità di esecuzione del servizio
 - Art. 12.1 - Controlli da parte dell'Amministrazione Comunale
 - Art. 12.2 - Autocontrollo
 - Art. 12.3 - Commissione mensa
- Art. 13 - Casi di inadempienza e penalità
- Art. 14 - Controlli e visite sanitarie per il personale della Ditta affidataria. Vestiario
- Art. 15 - Caratteristiche dei prodotti utilizzati per la pulizia
 - Art. 15.1 - Modalità di utilizzo dei detersivi
 - Art. 15.2 - Divieti
 - Art. 15.3 - Pulizia e Igienizzazione attrezzature
- Art. 16 - Macchine ed attrezzi per la pulizia
- Art. 17 - Acquisti
- Art. 18 - Durata del contratto
- Art. 19 - Oneri del Comune
- Art. 20 - Personale della ditta affidataria
- Art. 21 - Responsabilità ed assicurazione
- Art. 22 - Divieto di cottimo e di subappalto
- Art. 23 - Confezionamento e vendita pasti a terzi
- Art. 24 - Garanzie
- Art. 25 - Risoluzione del contratto
- Art. 26 - Recesso
- Art. 27 - Clausole sociali
- Art. 28 - Foro Competente
- Art. 29 - Informativa sul trattamento dei dati personali ai sensi del Regolamento UE 2016/679 (G.D.P.R.) relativo alla protezione del dato personale
- Art. 30 - Responsabile procedimento
- Art. 31 - Adempimenti per la stipula del contratto
- Art. 32 - Rinvio alle norme generali