

CAPITOLATO SPECIALE

**PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA
SCOLASTICA, DIPENDENTI COMUNALI E SERVIZI
INTEGRATIVI.**

Categoria del servizio 17.

n. riferimento C.P.C. 64

C.I.G. 8813356373

CPV: 55523100-3

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

1.1 Oggetto del presente capitolato speciale d'appalto è l'affidamento del servizio di:

- mensa scolastica per la scuole dell'infanzia e primaria;
- servizio mensa per i dipendenti comunali;

L'Amministrazione Comunale si riserva di affidare la fornitura di ulteriori pasti che si rendano necessari nel corso dell'appalto a differenti tipologie di utenti e per ulteriori attività promosse dal Comune.

1.2 La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali nei periodi di funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari scolastici che saranno fissati dai Dirigenti Scolastici o dalle Autorità Scolastiche competenti in relazione alle attività didattiche previste in orario pomeridiano.

1.3 Il servizio, il quale rientra nella categoria di servizio specificata dall'Allegato IX del D.Lgs. n. 50/2016, comprende:

- a) l'acquisto diretto di tutti i generi alimentari occorrenti, nel rispetto della qualità degli stessi e dei fornitori;
- b) la predisposizione menù giornaliero e di quello riservato a diete speciali, approvato dal servizio sanitario competente;
- c) la preparazione dei pasti agli utenti del servizio mensa scolastica secondo il menù giornaliero e quello riservato a diete speciali;
- d) la preparazione di pasti riservati a menù speciali (ad es. bambini celiaci);
- e) la preparazione e la cottura dei pasti sopra indicati esclusivamente nel centro di cottura comunale indicati all'articolo 3 di proprietà dell'Amministrazione;
- f) la preparazione dei tavoli dei refettori (collocazione sedie, tovagliette, stoviglie, bicchieri, posate e tovaglioli) con unità lavorative qualificate in misura sufficiente a garantire un perfetto e tempestivo servizio;
- g) lo scodellamento e distribuzione dei pasti;
- h) lo sparecchiamento e riordino quotidiano di tutti i materiali/macchinari e/o apparecchiature indispensabili per la cottura e/o gestione della cucina e della mensa (esempio: stoviglie, pentole, mestoli, bicchieri, posate, carrelli di distribuzione, vassoi, etc.);
- i) la pulizia, con le frequenze precisate all'art. 4, punto B) del presente Capitolato, dei locali cucina e dei refettori, comprese attrezzature e apparecchiature;

- j) la pulizia e sanificazione delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate nell'espletamento del servizio;
- k) la fornitura di rotoloni di carta asciugatutto di cellulosa pura per i locali mensa;
- l) la fornitura di materiale igienico-sanitario per i bagni attigui alle mense (salviette, asciugamani di carta, carta igienica, sapone, etc.).
- m) acquisto di tutto il materiale occorrente al personale per la gestione del servizio quali vestiario, guanti, detersivi per le pulizie, sacchetti porta rifiuti e relativi contenitori;
- n) la manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature dei refettori, relative cucine e locali di servizio connessi e quella straordinaria per attrezzature di proprietà della ditta aggiudicataria individuate nell'inventario redatto all'atto della presa in carico del servizio;
- o) gestione completa dei rifiuti derivanti dal servizio e della loro raccolta differenziata negli appositi contenitori esterni al plesso scolastico interessato secondo le modalità attualmente previste sul territorio comunale nonché smaltimento oli esausti nel rispetto della vigente normativa;
- p) possibilità di effettuare controlli periodici per verificare il rispetto degli standard qualitativi;

Il servizio oggetto del presente appalto deve garantire:

- a) un'alimentazione sana, genuina, con adeguato apporto nutrizionale a seconda delle varie fasce di età, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità e gradevole al gusto;
- b) il rispetto delle norme igienico sanitarie e di buone prassi di igiene;
- c) la disponibilità di pasti destinati agli utenti allergici, intolleranti o con malattie metaboliche facendo molta attenzione alla contaminazione crociata con gli alimenti vietati;
- d) un'idonea sanificazione delle stoviglie, dei materiali ed attrezzature impiegati, nonché dei locali utilizzati;
- e) l'utilizzo delle più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per le particolari categorie di utenti cui è destinato;
- f) la disponibilità di diete speciali per motivi religiosi.

Per l'intero ciclo del servizio, dalla fornitura alla distribuzione dei pasti, vanno osservate:

- le "Linee di Indirizzo Nazionale per la ristorazione scolastica", adottate dalla Conferenza Unificata Stato/Regioni con provvedimento del 29/04/2010 pubblicato nella G.U. n. 134 dell'11/06/2010;
- le linee guida per la refezione scolastica della Regione Piemonte, di seguito denominate

“Linee Guida Regionali”;

- il D. Lgs. n. 193/2007 in materia di “Attuazione della direttiva europea 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare ed all’applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore”;
- la Legge 28 dicembre 2015, n. 221, recante “Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell’uso eccessivo di risorse naturali” (c.d. “collegato ambientale” alla Legge di stabilità 2016), pubblicata nella G.U. n.13 del 18.01.2016;

ART. 2 – DURATA DELL’APPALTO

2.1 L’appalto avrà durata dal 01/09/2021 al 31/08/2024.

2.2 L’appaltatore ha l’obbligo di continuare il servizio alla scadenza dell’appalto, alle condizioni convenute, sino a quando l’Ente non abbia provveduto ad un nuovo affidamento ed in ogni caso per il tempo necessario all’espletamento della nuova gara.

ART. 3 – CENTRO DI PRODUZIONE PASTI

I pasti oggetto del presente appalto dovranno essere prodotti dall’impresa presso il centro cottura sito presso la Scuola dell’infanzia/primaria di Verrua Savoia, dotato di una capacità produttiva sufficiente a soddisfare il fabbisogno complessivo giornaliero di pasti come previsto dal presente capitolato.

ART. 4 - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione dei pasti dovrà effettuarsi nel rispetto del calendario scolastico, esclusi i giorni festivi ed esclusi altresì quei giorni, che pur previsti dal calendario scolastico, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione. Le sospensioni fuori calendario scolastico dovranno essere comunicate dall’ente di concerto con l’Istituto comprensivo, con preavviso almeno di tre giorni di calendario scolastico.

Il servizio avrà luogo dal lunedì al venerdì. Il servizio è rivolto oltre che ai bambini delle scuole dell’infanzia e della scuola primaria, agli insegnanti, al personale scolastico ausiliario, al personale comunale. Eventuali pasti aggiuntivi potranno essere richiesti per particolari iniziative organizzate dal Comune (es. centri estivi per i ragazzi, catering per feste), anche in favore di anziani o persone bisognose o altre tipologie di utenti individuate/autorizzate dall’Amministrazione comunale.

A) Caratteristiche del servizio di scodellamento:

a.1) lo scodellamento del cibo dovrà iniziare non appena comincerà l'afflusso dei bambini, subito dopo la cessazione dell'attività didattica mattutina;

a.2) l'appaltatore dovrà adibire, per il servizio di distribuzione dei pasti, personale qualitativamente idoneo e quantitativamente sufficiente a garantire il regolare espletamento dello stesso

B) Caratteristiche del servizio di pulizia:

b.1) Nell'esecuzione degli interventi di pulizia e igienizzazione, da effettuarsi con propri mezzi e prodotti, dovrà essere rispettato il seguente piano minimo di sanificazione:

TIPO DI INTERVENTO	FREQUENZA
Pulizia e sanificazione dei locali cucina/mensa, delle macchine, nonché il lavaggio di tutte le attrezzature mobili, comprese le stoviglie e gli arredi di cucina e magazzino/dispensa utilizzati per lo stoccaggio, preparazione, distribuzione e porzionatura dei pasti forniti;	Ogni giorno al termine del servizio
Accurata pulizia e predisposizione dei locali mensa (compresi sala refezione - bagni - spogliatoi - arredamenti e quant'altro presente nei locali adibiti a mense scolastiche);	Ogni giorno al termine del servizio
Lavastoviglie (sanificazione e disincrostazione);	Mensile
Pulizia e sanificazione completa di tutti i locali, compresi sala refezione - bagni - spogliatoi - finestre, porte, pareti lavabili, ingressi, corridoi, arredamenti e quant'altro presente nei locali adibiti a mense scolastiche;	Prima dell'avvio dell'anno scolastico ed alla sua conclusione
Disinfestazione, derattizzazione e derattizzazione generale nei locali dei refettori e di servizio adibiti alla conservazione e lavorazione degli alimenti;	Trimestrale e/o a necessità, o su richiesta dell'ASL, o di altra autorità competente, a spese del Aggiudicatario.

b.2) I prodotti utilizzati per le operazioni di manutenzione e pulizia dovranno sempre essere mantenuti nelle confezioni originali, etichettate, e conservate in appositi locali chiusi a chiave.

b.3) Per nessun motivo i prodotti per la pulizia dovranno sostare nei locali adibiti alle preparazioni alimentari o al trasporto dei pasti, né dovranno essere conservati in locali accessibili agli utenti del servizio.

b.4) L'aggiudicatario dovrà utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n.

392 sui presidi medico-chirurgici.

b.5) L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel EU. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel EU, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

C) Altri obblighi della ditta aggiudicataria

c.1) L'aggiudicatario dovrà disporre di personale qualificato per la preparazione delle diete sia normali sia particolari e che effettui i consueti controlli (detto professionista potrà essere contattato all'occorrenza dal competente ufficio del Comune di Verrua Savoia per fornire tutte le necessarie informazioni) e formato anche in ambito nutrizionale.

c.2) L'aggiudicatario dovrà disporre di personale qualificato che effettui visite ispettive nelle sedi scolastiche di refezione trasmettendo, qualora richiesto dall'Amministrazione Comunale, apposita relazione trimestrale sugli esiti di detti sopralluoghi;

c.3) L'aggiudicatario dovrà fornire l'indicazione del nominativo di un laboratorio per le analisi chimico - fisiche e microbiologiche per l'effettuazione periodica dei controlli alimentari;

c.4) L'aggiudicatario dovrà garantire che il proprio personale addetto alla preparazione e confezione dei pasti sia adeguatamente formato in ambito nutrizionale (importanza del consumo di frutta e verdura, importanza e modalità di riduzione del sale nell'alimentazione, allergie ed intolleranze alimentari, normativa sull'indicazione degli allergeni), indossi cuffia e grembiule e sia in regola con gli adempimenti previsti dalla normativa nazionale e regionale in materia igienico-sanitaria;

c.5) L'aggiudicatario dovrà garantire la preparazione dei tavoli, la distribuzione dei pasti, il riassetto e la pulizia di tavoli e sedie, la sanificazione delle stoviglie e delle attrezzature utilizzando mezzi, detersivi, materiali di pulizia propri.

c.6) Le eventuali assenze di personale dovranno essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pranzi distribuiti;

c.7) Le eventuali spese, come ad esempio il reintegro e/o sostituzione delle stoviglie, del vasellame frangibile e infrangibile, anche se la perdita è stata causata dagli utenti del servizio o dovuta ad usura, saranno a carico del aggiudicatario;

c.8) L'aggiudicatario dovrà disporre di un centro cottura alternativo e di emergenza ad una distanza non superiore a 45 minuti dalla sede del Comune di Verrua Savoia;

c.9) L'aggiudicatario è tenuto ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate conseguenti ad eventuali spostamenti di scuole o del servizio di ristorazione in altri edifici.

D) Utenze:

L'Amministrazione Comunale si farà carico delle spese di consumo di gas, energia elettrica, acqua e riscaldamento dei locali.

E) Alunni utilizzatori dei locali mensa nelle scuole secondarie di primo grado

Nei locali mensa della scuola dell'infanzia primarie potranno consumare il pasto solo gli alunni iscritti al servizio mensa, gli insegnanti e il personale scolastico ausiliario ed il personale dipendente comunale.

ART. 5 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI: MENU E TABELLE DIETETICHE – VARIAZIONE DIETE SPECIALI

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime dovranno corrispondere a quanto contenuto nelle schede prodotto delle principali sostanze alimentari contenute nelle Linee Guida Regionali e negli allegati alle stesse.

Le derrate alimentari e le bevande dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate. I prodotti alimentari presenti nel centro di cottura dei pasti, utilizzati per il servizio mensa del Comune di Verrua Savoia, dovranno esclusivamente essere quelli previsti nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari di cui nell'allegato del Capitolato. Le derrate devono essere confezionate ed etichettate conformemente alla normativa vigente (D. Lgs. 109/1992, D. Lgs. 110/1992, D. Lgs. 111/1992, Reg. 169/2011).

5.1 SPECIFICHE TECNICHE DI BASE

- a) Tutti i prodotti biologici dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
- b) Per la pesca sostenibile sarà necessario essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.
- c) Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.
- d) Tutti i prodotti DOP IGP e STG dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
- e) Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale dovranno provenire da fornitori di prodotti iscritti *nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali* istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le

Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

f) Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

g) L'aggiudicatario dovrà pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

h) I prodotti dovranno essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

i) Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".

j) Saranno preferiti i prodotti con caratteristiche igienico - sanitarie migliorative, i prodotti provenienti da agricoltura biologica in conformità al Reg. CE n. 834/2007 e s.m.i, i prodotti di provenienza nazionale, a Km 0, i prodotti D.O.P. (denominazione di origine protetta), I.G.P. (indicazione geografica protetta), a lotta biologica e integrata. Dovrà essere data comunicazione sulla provenienza degli alimenti somministrati.

5.2 FONTI PROTEICHE:

la quota proteica giornaliera va scelta tra gli alimenti indicati nel menu. È consigliato alternare l'utilizzo delle diverse fonti proteiche rispettando le frequenze previste dalle linee guida della Regione Piemonte per la refezione scolastica.

5.2.1 Per quanto non espressamente evidenziato nel presente appalto, nell'acquisto delle principali derrate alimentari e per la successiva preparazione dei menù, l'aggiudicatario si dovrà tassativamente attenere in linea generale alle Linee Guida Regionali.

5.2.2. L'aggiudicatario dovrà inoltre rispettare quanto previsto dal Regolamento CE 178/2002 e s.m.i. in tema di rintracciabilità degli alimenti.

5.3 MENU E TABELLE DIETETICHE

5.3.1 Il pasto si compone di un primo, un secondo con contorno e frutta fresca o dessert, pane, 300 cc. di acqua minerale pro-capite (*), spuntino del mattino (scuola primaria e dell'infanzia) e

merenda per i più piccoli (scuola dell'infanzia) secondo i menù stagionali e le grammature che allegati al presente Capitolato ne fanno parte integrante.

(*) al fine di ridurre la produzione di rifiuti (le bottigliette in pvc) è auspicabile l'utilizzo dell'acqua potabile erogata dal pubblico acquedotto e l'uso di caraffe riutilizzabili.

E' possibile l'installazione di apparecchiature per l'abbattimento del cloro e l'aggiunta di CO2 nonché di refrigerazione dell'acqua erogata dal pubblico acquedotto. Dette apparecchiature devono essere costantemente monitorate al fine di garantire la potabilità dell'acqua posta al consumo umano.

La consistenza dei pasti e degli alimenti indicata nelle tabelle allegate per le varie tipologie di pasto e di alimento, può essere insindacabilmente variata dall'Amministrazione Comunale, senza che l'Impresa Aggiudicataria possa trarne motivo per avanzare pretese di compensi o di indennizzi o qualsiasi natura o specie ulteriori o diversi da quelli specificatamente previsti nel presente capitolato a retribuzione delle prestazioni effettuate.

5.3.2 Per consentire il consumo di alimenti legati alle diverse stagioni vengono predisposti due menù diversi, indicativamente: uno invernale (inizio anno scolastico - Pasqua) ed uno primaverile (Pasqua – conclusione anno scolastico).

5.3.3 Il menù giornaliero garantisce un apporto di fabbisogni energetici e macronutrienti adeguato alla fascia d'età a cui è destinato.

5.3.4 Il menù indica anche la grammatura dei singoli alimenti secondo quanto previsto dalle Linee Guida Regionali.

5.3.5 I menù dovranno ottenere il visto del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda sanitaria competente. Prima dell'avvio del servizio l'aggiudicatario sarà tenuto ad apportare le eventuali modifiche suggerite.

5.3.6 Innovazioni e modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra l'Amministrazione Comunale e l'A.S.L.

5.3.7 L'aggiudicatario dovrà rispettare quanto previsto dal Reg. CE 1169/2011 in materia di allergeni negli alimenti.

5.4 VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

5.4.1 L'aggiudicatario dovrà assicurare, senza oneri aggiuntivi, "diete speciali", diverse da quelle fornite comunemente e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcuni utenti.

La ditta appaltatrice, ai sensi della D.G.R. 40-29846 del 10/4/2000 e della legge n. 123/2005 deve assicurare pasti speciali per:

- soggetti affetti da malattia celiaca
- soggetti diabetici
- soggetti affetti da particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza che necessitano di eludere dal pasto determinati alimenti o includere preparazioni speciali.

Il Comune, previa acquisizione di idonea documentazione sanitaria, comunica all'appaltatore i soggetti che necessitano di diete speciali.

Per ogni tipologia di dieta speciale correlata alle condizioni di cui sopra, deve essere redatto un menù scritto, garantendo l'alternanza e limitando il ricorso a piatti freddi, al fine di evitare monotonia alimentare e squilibri nutrizionali.

Dovrà altresì essere garantita l'erogazione di tutte le diete a carattere etico - religioso e in particolare:

- **dieta islamica:** è prevista la sostituzione di carne suina, prosciutto cotto o piatti che contengano carne di maiale, con carne ovina o bovina, legumi o pesce o uova o formaggio alternandoli in base al menù della settimana.
- **dieta vegetariana o vegana:** è prevista la sostituzione delle carni con legumi o uova o formaggio (cereali in caso di dieta vegana), alternandoli nella settimana in base al menù o, se richiesto, la sostituzione sempre con legumi.

5.4.2 Dovrà essere sempre prevista la possibilità di richiedere, entro i limiti previsti dalle linee guida regionali, oltre al menù del giorno, un menù speciale "dieta in bianco", così composto:

- **primo piatto:** pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extra vergine, o minestrina in brodo vegetale;
- **secondo piatto:** formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), o in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

La dieta in bianco può essere richiesta in caso di indisposizione temporanea dell'utente. L'Impresa appaltatrice dovrà confezionare i cestini freddi in occasione delle gite scolastiche, le cui date ed orari di partenza dal plesso scolastico saranno comunicate di volta in volta con una settimana di anticipo.

5.4.3 Per quanto attiene alla fornitura dei pasti agli alunni delle scuole, i genitori degli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari o causate da malattie metaboliche che necessitano, a scopo terapeutico, dell'esclusione di particolari alimenti dovranno fare richiesta di menù speciale

(senza oneri aggiuntivi) alla ditta aggiudicataria allegando certificato medico attestante la tipologia del problema e la terapia dietetica da seguire.

Le preparazioni sostitutive dovranno essere il più possibile equivalenti, anche come tipologia qualitativa ed aspetto esteriore, al menù base servito nella giornata di riferimento, al fine di minimizzare la percezione di diversità da parte dei destinatari di tali menù.

Stante la complessità di gestione degli alimenti allergenici, il personale del Aggiudicatario incaricato della preparazione della dieta speciale deve essere adeguatamente formato, addestrato e consapevole. Le procedure adottate per ridurre il rischio di introduzione accidentale di alimenti vietati, nonché per garantire la salubrità ed il rispetto delle temperature di conservazione delle diete speciali, devono essere inserite nel piano di autocontrollo dei fornitori di alimenti confezionati e l'accurato controllo delle etichette e schede tecniche, ai fini del rispetto dell'obbligo di indicazione degli allergeni.

5.4.4 La ditta è tenuta a proporre un sistema di preparazione e consegna delle diete sostitutive efficace al fine di prevenire possibilità di errore.

5.4.5 La ditta dovrà garantire un sistema adeguato per il mantenimento delle temperature.

5.4.6 L'aggiudicatario dovrà altresì assicurare "diete speciali" rispondenti ad esigenze etiche ed etnico- religiose su formale richiesta scritta da parte delle famiglie degli utenti.

ART. 6 - NORME E MODALITÀ DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

6.1 Per la preparazione dei pasti l'aggiudicatario dovrà utilizzare tutte le misure previste dalla legislazione.

In particolare si fa riferimento all'allegato (Tabelle merceologiche) Sono ammesse solo le preparazioni riportate sul menù. Sono vietati i soffritti nella preparazione dei sughi e dello spezzatino. I cibi dovranno essere preparati il mattino stesso del consumo.

Non devono essere utilizzati:

- Le carni al sangue;
- semilavorati quali: pasta sfoglia, lasagne preparate, pesce impanato, hamburger preparati, sofficini, fiocchi di patate, ecc...
- Il dado e altri preparati per brodo contenente glutammato;
- Prodotti contenenti sciroppo di glucosio – fruttosio come ingrediente;
- Conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- Residui dei pasti dei giorni precedenti;

- Verdure, carni e pesci semilavorati e precotti;

In particolare, la Ditta appaltatrice dovrà:

- escludere dal ciclo produttivo di derrate per cui, al momento della somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione;
- utilizzare le eccedenze in confezioni aperte per alcuni prodotti preconfezionati (ad esempio alimenti sottovuoto o in atmosfera modificata) secondo le specifiche indicazioni riportate sull'etichetta.
- Nelle preparazioni in cucina e nel condimento dei piatti nei punti di distribuzione (insalate, etc..) dovrà essere posta attenzione a ridurre progressivamente il sale aggiunto ed a limitare l'utilizzo di materie prime ad elevato contenuto di sale.
- Porre particolare cura nella preparazione e cottura delle verdure; le preparazioni al vapore dei contorni previsti nel menù sono da considerarsi come tecnologie di cottura preferenziale rispetto alla tipologia di cottura per immersione in acqua.
- Evitare qualsiasi possibile contaminazione crociata tra prodotto grezzo e prodotto pulito, lavandosi frequentemente le mani e garantendo pulizia e disinfezione di superfici e utensili dopo l'uso e prima del riutilizzo.
- Garantire attrezzature separate per crudo e cotto e separazione funzionale dei flussi relativi a verdure/carni e pesce/uova/formaggi e salumi.
- Analogamente, utilizzare circuiti separati per utensili puliti e sporchi.
- Nella manipolazione degli ingredienti effettuare le operazioni più delicate con l'ausilio di presidi e utensili, evitando in ogni caso la manipolazione con le mani di alimenti pronti al consumo.
- Limitare i tempi allo stretto necessario per la corretta e completa esecuzione delle operazioni e in particolare limitare i tempi di permanenza degli alimenti a temperatura ambiente.
- Procedere a lavorazioni per piccoli lotti e mantenere gli ingredienti in cella frigorifera fino al loro utilizzo.
- Scongelare le materie prime in cella frigorifera a +2/+4°C (raccogliendo l'acqua di scongelamento), ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali (ammesso solo per piccole pezzature); utilizzare comunque entro 24 ore i prodotti scongelati.
- garantire l'uso del prodotto scongelato in giornata; è fatto divieto di congelare pane ed alimenti già scongelati;
- Durata e temperatura di cottura devono essere sufficienti ad assicurare il raggiungimento della temperatura di pastorizzazione al cuore del prodotto: 74° C per 15 secondi.
- Ricorrere il più possibile a piccole pezzature per i cibi da cuocere.
- Il raffreddamento dei piatti cotti, quando richiesto, deve avvenire nel più breve tempo possibile; alcuni riferimenti:

Temperatura al cuore Tempo

Da + 65°C a +8°C In meno di 3 ore

Da + 65°C a +10°C In meno di 2 ore

da + 65°C a +5°C In meno di 4 ore

È raccomandato, ove possibile, il ricorso all'abbattitore di temperatura.

In caso di legame fresco-caldo tutte le preparazioni devono svolgersi nello stesso giorno della distribuzione, fatta eccezione per: cottura di arrostiti, bolliti, brasati, solo se trattati con abbattitore e successivamente refrigerati a +4°C in contenitori coperti per il tempo che intercorra tra preparazione e consumo. In tal caso il contenitore del semilavorato dovrà essere contrassegnato opportunamente per l'identificazione del prodotto (data di produzione/lotto).

La macinatura delle carni deve avvenire in tempi il più possibile ravvicinati al consumo.

Per verdure e frutta il lavaggio deve avvenire con abbondante acqua corrente per tempi congrui; dopo l'eventuale uso di coadiuvanti e di disinfettanti (ad esempio un bicchiere di acqua clorata per 100 litri di acqua), il cui tempo di contatto richiesto è di almeno 10 minuti, è d'obbligo un accurato risciacquo.

Le procedure di autocontrollo dovranno tenere conto dei diversi flussi di processo cui sono sottoposti i prodotti alimentari a seconda del trattamento termico richiesto dalla specifica ricetta.

6.2 Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro di cottura, ma deve essere smaltito come rifiuto. Lo smaltimento dei rifiuti deve avvenire in conformità alla normativa vigente.

6.3 Le lavorazioni consentite il giorno antecedente la distribuzione sono quelle previste dalle linee guida.

6.4 Per i prodotti riattivati (cotti, abbattuti e riscaldati prima della somministrazione) la ditta si impegna a rispettare in assoluta sicurezza la normativa igienico sanitaria per tali lavorazioni, assicurando comunque che tali alimenti vengano prima rigenerati e poi mantenuti caldi.

6.5 In sintesi, per tutti gli alimenti indicati nelle tabelle dietetiche e nel menu, si richiedono prodotti di qualità, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico sanitarie in vigore.

6.6 Tutte le derrate, porzionate a cura del Aggiudicatario, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti.

6.7 Tutti i prodotti impiegati nella preparazione dei pasti devono rispondere ai requisiti della Legge 283/1962 per quanto riguarda stato e conservazione. In particolare, quelli deperibili devono essere immagazzinati a temperatura di 0/+4°C, se si tratta di prodotti freschi, e a temperatura non superiore a -18°C, se si tratta di prodotti congelati o surgelati, salvo diverse prescrizioni.

6.8 La preparazione e la cottura dei pasti deve avvenire nel rispetto di quanto previsto dal Reg. CE 852 del 2004 in materia di igiene e sicurezza alimentare. L'aggiudicatario in base al Reg. CE 852 del 2004 deve applicare i requisiti generali in materia di igiene, oltre a procedure di gestione dei pericoli basate sui principi dell'HACCP, con lo scopo di garantire la sicurezza degli alimenti

impiegati e prodotti.

6.9 Tutte le lavorazioni effettuate nel centro cottura devono rispettare la normativa vigente e le disposizioni dell'Azienda Sanitaria competente.

6.10 Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

6.11 Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. metalli pesanti, anatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.), come previsto dalla normativa vigente in materia.

6.12 Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento, e in particolare al Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

ART. 7 – VALORE DELL'APPALTO

L'importo complessivo dell'appalto è quantificato in presunti Euro 247.500,00 (duecentoquarantasettemilacinquecento) di cui Euro 244.406,25 importo servizio soggetto a ribasso di gara ed Euro 3.093,75 oneri relativi alla sicurezza non soggetti a ribasso di gara.

Tale importo è stato calcolato sulla base delle presenze degli anni precedenti così dettagliate: pasti n. 55.000 x Euro 4,50/pasto (di cui Euro 4,44375 importo unitario soggetto a ribasso di gara ed Euro 0,05625 oneri relativi alla sicurezza non soggetti a ribasso di gara); detto importo si intende comunque non impegnativo, in quanto l'importo definitivo sarà determinato dall'effettivo numero di presenze e senza che l'aggiudicatario possa vantare alcuna indennità od indennizzo in caso di riduzione del servizio.

Non è prevista la suddivisione in lotti.

Non sono previste opere scorporabili.

7.1 MODALITA' DI ASSEGNAZIONE DEI PUNTEGGI.

Il servizio verrà aggiudicato mediante procedura negoziata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art.95, comma 3 del D. Lgs. n.50/2016 da valutare in base in base ai parametri di seguito indicati. Al fine della formazione della graduatoria di merito, a ciascuna offerta pervenuta, ritenuta valida e ricevibile, saranno complessivamente assegnati fino a 100 punti, così articolati:

A. merito tecnico fino a 70 punti su complessivi 100

B. merito economico fino a 30 punti su complessivi 100.

CRITERI DI VALUTAZIONE PER IL MERITO TECNICO

Criterio di valutazione dell'offerta				Peso
A.1	Introduzione di prodotti IGP o DOP e provenienti da coltivazioni e allevamenti biologici (allegare schede tecniche di qualità e della provenienza)			10
A.2	Introduzione di prodotti a km 0 e provenienti da coltivazioni e allevamenti BIO			12
A.3	Certificazioni	3.1	Azienda certificata in relazione alla norma UNI EN ISO 22000:2005 o superiore relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare.	8
		3.2	Azienda certificata in relazione alla norma UNI EN ISO 14001:2004 o superiore	
		3.3	Azienda certificata in relazione alla norma OHSAS 18001:2007 o superiore	
		3.4	Altre certificazioni pertinenti l'oggetto dell'appalto	
A.4	Iniziativa educazione alimentare, nei confronti di alunni e famiglie (i punti saranno distribuiti secondo un criterio di comparazione dei progetti presentati dagli offerenti a giudizio insindacabile della Commissione).			10
A.5	Proposte migliorative/innovative del servizio di mensa scolastica, con presentazione di relativa documentazione economica-illustrativa riguardante attrezzature ed arredi aggiuntivi o in sostituzione di quelli esistenti che rimarranno di proprietà dell'Ente alla scadenza dell'appalto, loro messa in opera, lavori di manutenzione ordinaria prima dell'avvio del servizio.			12
A.6	Professionalità impiegate: consiste in una tabella riepilogativa dell'organico che dovrà essere impiegato per tutta la durata del contratto con l'indicazione del numero, mansioni e monte ore complessivo.			10
A.7	Sistema di gestione degli imprevisti e delle emergenze: si terrà conto della tempistica di attivazione e risoluzione delle problematiche che potranno verificarsi, della presenza di professionisti ed artigiani immediatamente attivabili per la soluzione delle stesse, della presenza di disponibilità a livello provvisorio di centri di cottura alternativi, alla presenza di menù alternativi di emergenza.			8

METODO DI VALUTAZIONE DEI CRITERI/SUB-CRITERI RELATIVI ALL'OFFERTA TECNICA DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI.

Fase 1: Valutazione criteri e sub-criteri

Per i criteri A.1. – A.2. – A. 3. I punteggi sono chiaramente definiti in base ai sub-criteri indicati e non sono soggetti a valutazione soggettiva e discrezionale:

A.1 – Introduzione di prodotti IGP o DOP e provenienti da coltivazioni e allevamenti biologici	
Subcriteri	Punti
Sub. 1 – n. 1 prodotto	1
Sub. 2 – n. 2 prodotti	4
Sub. 3 – n. 3 prodotti	10

A.2 – Introduzione di prodotti a km 0 e provenienti da coltivazioni e allevamenti BIO (Si ponderano il fattore distanza e il fattore quantitativo).	
Subcriteri	Punti
Sub. 1 – n. 1 prodotto proveniente da non più di 35 km	1
Sub. 2 – n. 2 o più prodotti provenienti da non più di 35 km	4
Sub. 3 – n. 1 prodotto proveniente da non più di 20 km	10
Sub. 4 – n. 2 prodotti provenienti da non più di 20 km	12

Nota: per distanza si intende quella risultante dal calcolo effettuato tramite servizio gratuito disponibile sul sito dell'Automobile Club Italia (<http://www.aci.it/i-servizi/servizi-online/attestazione-distanze-chilometriche.html>) che attesta le distanze da casa comunale/centro del comune di partenza a casa comunale/centro del comune di arrivo e con percorso tipo "itinerario più veloce".

A.3	Certificazioni	3.1	Azienda certificata in relazione alla norma UNI EN ISO 22000:2005 o superiore relativa al sistema di sicurezza della gestione alimentare.	2	8
		3.2	Azienda certificata in relazione alla norma UNI EN ISO 14001:2004 o superiore	2	
		3.3	Azienda certificata in relazione alla norma OHSAS 18001:2007 o superiore	2	
		3.4	Altre certificazioni pertinenti l'oggetto dell'appalto	2	

Per i punti da A.4 ad A.7. i punteggi saranno attribuiti sulla base di criteri di valutazione tecnica mediante l'applicazione del metodo aggregativo compensatore secondo la seguente formula e successiva metodologia:

$$C(a) = \sum_n [W_i * V(a)_i]$$

dove:

C(a) = punteggio dell'offerta i-esima;

n = numero totale dei criteri;

W_i = peso o punteggio attribuito al criterio (i);

$V(a)_i$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al criterio (i) variabile da 0 a 1

Σ_n = sommatoria.

Ogni commissario dovrà operare sulla base della propria discrezionalità tecnica, attribuendo ad ogni criterio un giudizio a cui dovrà poi far corrispondere un coefficiente compreso fra zero e uno, secondo la seguente tabella:

Giudizio	Coefficiente
1. Ottimo	1,00
2. Distinto	0,80
3. Buono	0,60
4. Discreto	0,40
5. Sufficiente	0,20
6. Insufficiente	0,00

Successivamente all'attribuzione da parte di ciascun commissario del coefficiente ad ogni criterio:

- Calcolo della media dei coefficienti attribuiti ad ogni commissario, ottenendo un coefficiente definitivo per ciascun criterio.

Fase 2: Definizione del punteggio finale relativo ai criteri di cui agli elementi tecnici-qualitativi:

- Somma dei punti relativi a ciascun criterio ottenendo così il punteggio dell'OFFERTA TECNICA.

Saranno ritenute idonee e quindi ammesse alla fase successiva della gara (valutazione dell'offerta economica) solo le offerte che soddisfino tutto quanto sotto indicato:

-abbiano ottenuto un punteggio minimo totale (su tutti i requisiti) di 40 punti su 70 massimi attribuibili. Il punteggio finale sarà unico e sarà determinato dalla somma dei punteggi attribuiti. Il punteggio così calcolato sarà approssimato alla seconda cifra decimale dopo la virgola.

CRITERI DI VALUTAZIONE PER IL MERITO ECONOMICO

Il punteggio attribuito alle offerte sarà calcolato tramite un'interpolazione lineare utilizzando la formula qui sotto riportata. In particolare, all'offerta con il prezzo più basso verranno attribuiti 30 (trenta) punti, alle altre offerte verranno attribuiti i punteggi derivanti dall'applicazione della seguente formula:

$$P_i = P_{max} - \frac{(\text{Prezzo unitario più basso offerto} * \text{coefficiente correttivo})}{\text{Prezzo unitario concorrente}}$$

Dove:

P_{max} = punteggio economico massimo = 30

Coefficiente correttivo: il coefficiente applicato è pari a 3,00.

Il punteggio così calcolato sarà approssimato alla seconda cifra decimale dopo la virgola

ART. 8 - ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

8.1 L'Amministrazione comunale si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto.

ART. 9 - FATTURAZIONE E PAGAMENTO

9.1 Il pagamento del servizio avverrà entro sessanta giorni dalla presentazione di regolari fatture emesse sulla scorta dei pasti effettivamente confezionati e forniti, suddivisi per "tipo di utente" (alunni infanzia – primaria, insegnanti, dipendenti, altro) calcolati in base ai riepiloghi giornalieri opportunamente verificati dall'Ufficio del Comune.

Le spese bancarie addebitate per il pagamento mediante bonifico sono a carico dell'aggiudicatario.

Si stabilisce sin d'ora che l'A.C. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'I.A., il rimborso di spese e il pagamento di penali, mediante apposita reversale di incasso da liquidarsi contestualmente al pagamento di una o più fatture.

Il pagamento è subordinato alla verifica del documento unico di regolarità contributiva (D.U.R.C.), nonché alle ulteriori verifiche previste dalla normativa vigente.

9.2 Le fatture, intestate al Comune e inoltrate allo stesso con il sistema elettronico secondo la normativa vigente, dovranno riportare:

- tutti i dati relativi al pagamento (IBAN);
- CIG e gli estremi della determinazione di affidamento del servizio;
- codice identificativo dell'ufficio comunale destinatario della fatturazione elettronica ai sensi del DM 03/04/2013 n. 55;
- dicitura "IVA da versare a cura del committente ente pubblico ai sensi dell'art. 17-ter del D.P.R. n. 633/1972" in quanto per effetto dello "split payment" l'IVA dovuta sarà versata direttamente all'Erario anziché al fornitore;

In caso di inadempienze da parte dell'Aggiudicatario, la liquidazione della fattura, per la parte contestata, resta sospesa fino alla definizione delle eventuali penali da applicare, sulla base di quanto disposto dal successivo art. 21 del presente capitolato.

Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo l'aggiudicatario dagli obblighi ed oneri derivanti dal presente capitolato.

L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

ART. 10 – CONSERVAZIONE CAMPIONI

10.1 Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'aggiudicatario è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base (qualora fossero intervenute delle variazioni) presso i centri di cottura per almeno 72 ore.

10.2 I campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo e il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0/+4° C, per 72 ore.

10.3 I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

ART. 11 - VIGILANZA SULL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

11.1 Posto che i controlli igienico - sanitari e l'aspetto nutrizionale dei menù sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'ASL di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, il Comune si riserva la facoltà di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti, verificando anche la qualità delle prestazioni, di accedere alle mense scolastiche prima e durante lo svolgimento del servizio, avvalendosi anche di propri esperti.

11.2 L'aggiudicatario è tenuto a fornire al personale degli uffici incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione. A tal proposito il Comune dovrà preliminarmente inviare alla Ditta un elenco nominativo delle persone autorizzate ad effettuare i controlli, comunicando tempestivamente ogni successiva variazione dello stesso elenco.

La vigilanza sulla produzione e sull'esecuzione del servizio potrà avvenire senza preavviso alcuno e in qualsiasi momento della refezione, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio del Comune, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, o non siano comprese nelle penalità di cui all'art. 21, l'aggiudicatario verrà informato per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo.

Se al contrario le carenze fossero gravi e irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, il Comune si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

In particolare si prevedono due tipi di controllo:

11.2.1. Controllo tecnico ispettivo e igienico-sanitario svolto da incaricati dall'Amministrazione Comunale e comprendente:

- a) l'ispezione del centro cottura, dei refettori e dei locali accessori, quali magazzino/celle e dei frigoriferi al fine di controllare la preparazione, la quantità e la qualità dei pasti, nonché la tenuta dei magazzini viveri ed accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente capitolato per quanto di competenza;
- b) la corrispondenza quantitativa e qualitativa delle derrate alimentari alle tabelle dietetiche allegata al presente Capitolato da effettuarsi eventualmente anche mediante pesatura delle derrate alimentari crude presso il centro di cottura;
- c) la corrispondenza dei pasti serviti ai menù settimanali in vigore;
- d) il rispetto delle norme igieniche, dei tempi e delle modalità stabilite per la consegna e distribuzione dei pasti trasportati.

Il personale tecnico dovrà far pervenire all'Amministrazione comunale esauriente relazione, utile anche per le applicazioni delle eventuali penalità di cui all'art. 21.

11.2.2. Controllo sul funzionamento del servizio da parte di insegnanti. Il controllo dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico - sanitarie e secondo le modalità di accesso concordate con la ditta, il comune e le autorità scolastiche.

In entrambi i casi l'aggiudicatario avrà cura di fornire alle persone sopra indicate l'abbigliamento idoneo per accedere ai locali.

La segnalazione sarà inviata dall'Amministrazione comunale all'Aggiudicatario. Eventuali controdeduzioni dovranno pervenire al Comune entro 8 (otto) giorni.

L'Amministrazione comunale, sulla base dei verbali ricevuti, provvederà alle comminatorie e diffide, secondo quanto previsto nel presente capitolato.

Il Comune si riserva la facoltà di far sottoporre i prodotti alimentari ad analisi da parte dei servizi del proprio territorio ovvero a laboratori di analisi scelti allo scopo. Qualora dalle analisi risulti la non conformità qualitativa degli alimenti a quanto previsto dall'art. 5, verrà applicata la penalità di cui all'art.21.

L'aggiudicatario è sempre tenuto a fornire, su richiesta del Comune, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

L'aggiudicatario dovrà osservare scrupolosamente tutte le norme in materia igienico-sanitaria attinenti la produzione e preparazione, il confezionamento, la conservazione e il trasporto dei pasti da somministrare, implementando il piano di autocontrollo HACCP.

La ditta aggiudicataria fornirà al comune un recapito telefonico (fisso e mobile) ed un indirizzo e-mail per lo scambio di comunicazioni sulla qualità del servizio e/o per ogni altro argomento attinente il presente servizio affidato in appalto.

ART. 12 - CONSEGNE INACCETTABILI

12.1 Qualora a seguito di controlli all'atto della somministrazione si constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti:

- a) siano in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno, non siano conformi o non siano pervenuti in tempo utile;
- b) le pietanze da servire calde non raggiungano la temperatura di almeno 60°C misurata al cuore della vivanda o le pietanze da servire fredde siano superiori alla temperatura di + 10° C;
- c) presentino problemi di mancato rispetto al menù;
- d) le diete speciali non siano conformi;
- e) si rinvenivano corpi estranei nei pasti.

l'aggiudicatario dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione a sostituire o integrare i pasti contestati.

12.2 L'Amministrazione Comunale si riserva comunque di provvedere ad applicare le penali di cui all'art. 21.

ART. 13 – COMMISSIONE COMUNALE MENSA SCOLASTICA

13.1 Per il controllo sul funzionamento del servizio di refezione scolastica il Comune può istituire la "Commissione comunale mensa scolastica"

ART. 14 - PERSONALE

14.1 Per assicurare le prestazioni in appalto, l'impresa aggiudicataria si avvarrà di proprio personale dipendente e l'impiegherà sotto la sua responsabilità.

14.2 Il personale dovrà essere in numero tale da assicurare modalità e tempi adeguati per una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio, secondo le modalità definite dal presente capitolato.

14.3 L'impresa aggiudicataria dovrà mantenere il livello occupazionale con la conferma di tutto il servizio salvaguardando la qualità e il livello dei lavoratori.

L'impresa aggiudicataria del servizio si impegna a riassorbire il personale attualmente in servizio, e a garantirne l'assunzione per tutto il periodo di aggiudicazione dell'appalto. Al personale è garantito il trattamento previsto dal contratto collettivo nazionale di categoria.

14.4 L'impresa aggiudicataria dovrà fornire sistematicamente all'A.C. i nominativi ed il curriculum vitae del personale impiegato con specifica del numero di addetti, mansioni, livello e monte ore giornaliero e settimanale, orario di servizio e con specificata la ripartizione ore/tipo di attività svolta (es. preparazione pasti, distribuzione, lavaggio stoviglie e attrezzature, ecc.).

14.5 Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo dovrà essere sostituito prontamente per la garanzia del servizio, con personale di pari qualifica e pari monte ore.

14.6 L'impresa aggiudicataria si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i lavoratori impiegati nel servizio in oggetto, in base alle disposizioni legislative e regolamenti vigenti in materia di lavoro e assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi.

14.7 Nel caso di inottemperanza a tali obblighi, o qualora si riscontrino delle irregolarità, l'ente segnalerà la situazione al competente ispettorato del lavoro.

14.8 Il personale impiegato dovrà mantenere un rapporto corretto con il personale dell'ente, con l'utenza e con le Istituzioni Scolastiche.

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

In tal caso l'impresa aggiudicataria provvederà a quanto richiesto nonché alla relativa sostituzione con altro personale idoneo, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre quelli pattuiti.

Saranno a carico dell'aggiudicatario:

- a) le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro, nonché l'osservanza di quanto previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i;
- b) l'adozione, nell'esecuzione del servizio, delle cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli operatori, delle persone addette al servizio stesso e dei terzi.

14.10 L'aggiudicatario fornirà a tutto il personale dipendente, per tutta la durata dell'appalto, divise complete di lavoro (camice, pettorina e copricapo) nonché guanti monouso, mascherine e indumenti protettivi (DPI) da indossare per ogni operazione.

ART. 15 – COORDINATORE RESPONSABILE DEL SERVIZIO

15.1 La funzione di coordinatore di tutte le operazioni ed attività connesse al servizio, nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'A.C., saranno affidati dalla Ditta ad un proprio incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune che dovrà garantire il corretto andamento del servizio.

15.2 L'impresa aggiudicataria è tenuta altresì ad individuare e a comunicare all'A.C. il nominativo del Responsabile operativo del Piano di Autocontrollo (Reg. CE 852/04), del Responsabile della Privacy (Regolamento U.E. 2016/679) e della sicurezza (D. Lgs 81/2008).

ART. 16 – LOCALI ED ATTREZZATURE

16.1 Per l'esclusivo assolvimento delle prestazioni contrattuali, l'A.C. mette a disposizione dell'aggiudicatario, in comodato gratuito tutti i locali utilizzati per l'espletamento del servizio, nonché le attrezzature ivi presenti (elettrodomestici, stoviglie, pentolame e quanto necessario alla distribuzione e preparazione dei pasti) di proprietà comunale.

16.2 L'Amministrazione mette a disposizione dell'impresa aggiudicataria:

- a) i locali e le relative attrezzature del Centro Unico di Cottura situato presso la Scuola Infanzia/Primaria;
- b) il refettorio e le relative attrezzature ed arredi.

16.2.1. Si precisa che tutti i locali adibiti all'esecuzione del servizio (cucina e refettorio) sono regolarmente autorizzati al funzionamento dalla competente ASL locale.

16.2.2. Prima dell'inizio delle prestazioni in appalto, verrà redatto un inventario delle attrezzature, dei macchinari e dei materiali nonché un verbale relativo allo stato dei locali dove si svolgerà il servizio sottoscritto dal Responsabile del Settore dell'A.C. e dal Responsabile dell'impresa aggiudicataria

16.2.3. Resteranno comunque a carico dell'impresa aggiudicataria tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi a causa di negligenza, imperizia ovvero di uso improprio delle strutture e delle attrezzature da parte del proprio personale.

16.3 Al termine dell'appalto, l'impresa aggiudicataria deve riconsegnare quanto messo a sua disposizione nelle medesime condizioni rilevate all'atto della consegna, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso, impegnandosi altresì ad eseguire nel corso dell'appalto le riparazioni e le sostituzioni di carattere ordinario e straordinario necessarie a garantire il regolare funzionamento delle attrezzature di proprietà comunale. Anche le operazioni di riconsegna verranno verbalizzate in contraddittorio tra le parti, come sopra specificato.

16.4 In qualsiasi momento, a richiesta del Comune, ed in ogni caso, in occasione della scadenza dell'appalto, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dall'A.C.

16.5 L'impresa aggiudicataria ha l'onere della valutazione dei rischi di cui all'art. 28 e 29 del D. Lgs. n. 81 del 9.04.2008 nonché di trasmetterne l'esito, insieme al programma di eliminazione/riduzione dei rischi all'Ente concedente.

16.6 L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere all'integrazione di ogni mezzo e attrezzatura necessaria per il corretto ed efficiente svolgimento del servizio di distribuzione dei pasti. Tali attrezzature, che resteranno di proprietà dell'impresa aggiudicataria, dovranno essere conformi a quanto previsto dalla vigente normativa.

16.7 Per tali integrazioni l'impresa aggiudicataria non potrà chiedere modifiche delle condizioni economiche dell'appalto.

16.8 L'Impresa aggiudicataria, anche all'atto della consegna, non potrà in nessun caso, richiedere all'Amministrazione Comunale di provvedere alla riparazione e/o sostituzione di apparecchiature con oneri a carico del Comune.

Sono inoltre da considerarsi a carico dell'impresa aggiudicataria tutte le spese relative alla manutenzione ordinaria dei locali necessarie a garantire la salubrità ed il decoro degli stessi, quali tinteggiature ovvero piccole riparazioni di carattere edile (ripristino piastrelle staccate, rappezzi di intonacatura e rivestimenti, ripristino corretta funzionalità scarichi fognari...).

ART. 17 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA - DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

17.1 Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, è fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui D. Lgs. 81/2008 e s.m.

17.2 Il Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (D.U.V.R.I.) elaborato dall'Amministrazione viene riportato in allegato al presente Capitolato Speciale.

17.3 Entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento della comunicazione di aggiudicazione, e comunque prima dell'avvio del servizio, l'aggiudicatario dovrà trasmettere l'allegato Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze, compilato e sottoscritto per accettazione dal legale rappresentante della ditta, previo sopralluogo obbligatorio presso i locali interessati.

17.4 In caso di R.T.I. o Consorzio, tale obbligo incombe all'Impresa mandataria.

17.5 Successivamente verrà indetta una riunione per la valutazione congiunta dei rischi connessi all'appalto, al fine della integrazione del Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze da allegare al contratto.

17.6 All'atto della stipula del contratto l'aggiudicatario dovrà dichiarare di possedere copia e conoscere il Documento di Valutazione di Rischi redatto dai datori di lavoro e disponibile presso l'Ufficio del Comune e del Piano di Sicurezza degli edifici scolastici.

17.7 Resta a carico della ditta aggiudicataria la dotazione, per tutto il personale impegnato nel servizio, di dispositivi di protezione individuali (DPI), necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza, nonché ogni altro adempimento in materia di igiene e sicurezza sul lavoro.

17.8 Ai sensi dell'art. 20, comma 3 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81, i lavoratori dell'Aggiudicatario devono esporre apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

17.9 La violazione di tali norme comporta l'applicazione delle sanzioni previste rispettivamente dagli articoli 59 e 60 del D.Lgs. n. 81/2008.

ART. 18 – DIVIETO DI SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

E' fatto divieto all'Aggiudicatario di cedere o subappaltare in tutto o in parte il servizio mensa salvo attività di carattere marginale, dichiarate in sede di gara e comunque preventivamente autorizzate.

ART. 19 - RESPONSABILITÀ VERSO TERZI E COPERTURE ASSICURATIVE

19.1 L'aggiudicatario è sempre direttamente responsabile di tutti i danni, di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati alle persone, alle cose e agli animali nello svolgimento del servizio sollevando l'Amministrazione comunale da ogni qualsivoglia responsabilità.

19.2 È a carico dell'aggiudicatario l'adozione, nell'esecuzione del servizio, di tutte le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette al servizio e dei terzi, ricadendo, pertanto, ogni più ampia responsabilità sullo stesso aggiudicatario e restando del tutto esonerata l'Amministrazione comunale.

19.3 L'aggiudicatario dovrà stipulare una polizza di RCT (Responsabilità Civile Verso Terzi), avente per oggetto, l'oggetto stesso dell'appalto per un massimale minimo di Euro 500.000,00. Dovrà essere estesa anche alla preparazione, trasformazione, conservazione e somministrazione dei

cibi e delle bevande, nonché all'utilizzo dei locali nei quali viene svolta l'attività. Dovrà avere una durata pari alla durata stessa dell'appalto (è ammesso il rinnovo annuale).

a) La polizza dovrà essere posta in visione in originale o copia conforme, alla Amministrazione Comunale prima dell'esecuzione dell'appalto di servizio, debitamente perfezionata, datata e sottoscritta.

b) Le coperture assicurative dovranno essere stipulate con primarie compagnie nazionali o estere, autorizzate dall' IVASS all'esercizio dell'attività assicurativa. L'aggiudicatario risponderà direttamente nel caso in cui per qualsiasi motivo venga meno l'efficacia delle polizze.

19.4 L'aggiudicatario ha l'obbligo, in ogni caso, di procedere tempestivamente e a proprie spese alla riparazione o sostituzione delle cose danneggiate.

ART. 20 – GARANZIA DEFINITIVA

20.1 L'aggiudicatario dovrà costituire per i termini di durata del contratto una cauzione fissata nella misura prevista dal comma 1 dell'art 103 del D. Lgs. 50/2016.

20.2 La garanzia potrà essere costituita sotto forma di cauzione o fidejussione con le modalità di cui all'art. 93 commi 2 e 3 del D. Lgs. 50/2016 rilasciata da imprese di assicurazione debitamente autorizzate All'esercizio del ramo cauzione.

20.3 La garanzia dovrà contenere le seguenti condizioni particolari:

20.3.1 rinuncia da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del C.C. ed impegno da parte dello stesso a rimanere obbligato in solido con il debitore principale fino a quando il Comune non dichiara il pieno adempimento degli obblighi assunti dal debitore stesso;

20.3.2 rinuncia all'onere di una tempestiva e diligente escussione del debitore ad opera del creditore di cui all'art. 1957 del C.C.;

20.3.3 impegno da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della cauzione entro quindici giorni, a semplice richiesta del Comune, senza alcuna riserva.

20.4 L'importo della garanzia è ridotta del 50% per coloro che presentino originale, copia conforme, ovvero copia con dichiarazione di corrispondenza all'originale resa dal legale rappresentante corredata da fotocopia del documento identificativo del sottoscrittore, della certificazione del sistema di qualità di cui all'art. 93 comma 7 del D. Lgs. 50/2016.

20.5 In caso di R.T.I.:

20.5.1. Se tutte le imprese facenti parte del raggruppamento sono in possesso della certificazione di

qualità, al raggruppamento va riconosciuto il diritto alla riduzione della garanzia;

20.5.2 Se solo alcune delle imprese sono in possesso della certificazione di qualità, il raggruppamento non può godere del beneficio della riduzione della garanzia.

Ai sensi dell'art. 103, co. 3, del D.Lgs. 50/2016 la mancata costituzione della garanzia fideiussoria determina la decadenza dell'affidamento, l'acquisizione della garanzia provvisoria e l'affidamento dell'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

In caso di risoluzione del contratto per fatto dell'aggiudicatario, il deposito cauzionale verrà incamerato dall'Amministrazione Comunale, fatto salvo il diritto al risarcimento di eventuali maggiori danni.

ART. 21 - PENALITÀ E RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

21.1 L'aggiudicatario riconosce all'Amministrazione il diritto di applicare le seguenti penalità:

21.1.1. mancato avvio del servizio alla data fissata, penale di Euro 1.000,00.= per ogni giorno di ritardo;

21.1.2 nelle ipotesi di cui all'art. 15:

a) mancata fornitura dei pasti per singolo plesso per colpa del Fornitore e della sua Organizzazione, sia per quanto riguarda pasti totalmente mancanti, sia in numero inferiore rispetto all'ordinato del giorno, sia per pasti non conformi (la non conformità deve considerarsi oggettivamente riscontrabile e rilevata in contraddittorio tra le parti), garantendo comunque la sostituzione o il reintegro entro i 30 minuti dall'inizio della distribuzione Euro 200,00;

b) mancato rispetto al menù, senza che vi sia stata data informazione in tempo utile, salvo comprovate cause di forza maggiore: Euro 100,00 = per ogni inosservanza;

c) per mancata somministrazione di diete richieste (comprese le diete etico religiose e/o in bianco) penale di Euro 200,00 = per ogni dieta interessata;

d) per somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie richieste, che possano causare danno alla salute (allergie o simili): Euro 500,00 = per ogni dieta interessata, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;

e) rinvenimento di corpo estraneo nel pasto: Euro 300,00 = per ogni inosservanza;

f) mancato rispetto da parte del personale delle norme igienico sanitarie nelle operazioni di distribuzione dei pasti: Euro 500,00 = per ogni inosservanza;

g) mancato o non idoneo allestimento, sanificazione e riordino dei locali: Euro 500,00 = per ogni inosservanza;

- h) in caso di mancato rispetto degli impegni previsti in caso di sciopero o di improvvisi inconvenienti tecnici tali da impedire la produzione di pasti caldi, sul centro di cottura: Euro 300,00 per ogni inosservanza;
- i) per utilizzo di derrate non conformi a quanto richiesto nelle Linee Guida Regionali: Euro 300,00 = per ogni inosservanza;
- j) in caso di condizioni igieniche insufficienti verificate sia al centro cottura durante la fase di produzione dei pasti che in fase di trasporto: Euro 1.000,00 = per ogni inosservanza;
- k) per mancato approntamento del campione: Euro 300,00 = per ogni inosservanza;
- l) per somministrazione di alimenti contaminati: Euro 1.000,00 = per ogni inosservanza, fatta salva ogni altra azione di natura risarcitoria;
- m) in caso di mancato rispetto di uno degli elementi che, in sede di valutazione della parte tecnica dell'offerta, hanno portato all'acquisizione di punteggi: Euro 500,00 = per ciascuna omissione.

21.2 L'unica formalità richiesta per l'irrogazione delle penalità è la contestazione dell'infrazione commessa mediante richiamo scritto (notificato tramite fax o PEC) e l'assegnazione di un termine di giorni 10 (dieci) giorni lavorativi per eseguire le prestazioni e/o per la presentazione di eventuali discolpe. Scaduto il termine assegnato si procederà ai sensi dell'art. 108 del D. Lgs. 50/2016.

21.3 Si procederà al recupero della penalità da parte dell'aggiudicatario mediante ritenuta diretta sulla fattura presentata o sulla garanzia definitiva.

Il contratto si risolve ai sensi dell'art. 1456 c.c., mediante la seguente clausola risolutiva espressa, previa dichiarazione da comunicarsi alla Ditta affidataria con PEC o FAX, nelle seguenti ipotesi: L'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto di appalto in qualunque tempo, senza alcun genere di indennità e compenso per l'appaltatore, qualora l'espletamento del servizio non dovesse avvenire in conformità alle condizioni contrattuali.

Qualora si verificassero da parte della Ditta appaltatrice inadempienze tali da rendere insoddisfacente il servizio od in caso di recidiva delle mancanze di cui al precedente articolo, l'Amministrazione Comunale potrà, previa intimazione scritta all'Impresa, risolvere il contratto anche prima della scadenza, procedendo nei confronti della Ditta appaltatrice, alla determinazione dei danni eventualmente sofferti, rivalendosi sull'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo per il pieno risarcimento dei danni subiti.

Il contratto potrà inoltre essere risolto nei seguenti casi:

- sospensione del servizio;
- rifiuto di presentazione della documentazione relativa alla gestione del personale, o qualora la stessa risulti, all'atto di verifiche, non conforme agli obblighi di legge;

- fallimento o concordato fallimentare;
 - subappalto o cessione totale o parziale;
 - morte del titolare (in caso di ditta individuale);
 - abbandono del servizio senza giustificato motivo;
-
- perdita dell'autorizzazione sanitaria all'esercizio dell'attività di ristorazione;
 - accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa da parte dell'aggiudicatario, salvo ogni ulteriore responsabilità civile o penale;
 - cumulo da parte del prestatore di servizi di una somma delle penalità superiore al 10% dell'importo del contratto;
 - accertamento di false dichiarazioni rese in sede di gara;
 - mancata reintegrazione della garanzia definitiva, eventualmente escussa, entro il termine di 30 (trenta) giorni dal ricevimento della relativa richiesta da parte dell'Amministrazione;
 - gravi violazioni delle leggi sanitarie in materia di somministrazione di alimenti;

In tutti i predetti casi, all'appaltatore sarà accreditato il semplice importo del servizio regolarmente effettuato, senza che egli possa pretendere compensi ulteriori; tutto ciò con opportuna salvezza di ogni ragione ed azione per rivalsa di spese e danni in conseguenza dell'inadempimento da parte dello stesso appaltatore dei suoi impegni contrattuali.

Il provvedimento di rescissione del contratto dovrà essere regolarmente notificato all'appaltatore secondo le vigenti disposizioni di legge.

Qualora nel corso dell'appalto dovessero intervenire disposizioni legislative che non consentano la concessione in appalto dei servizi di mensa, il contratto si intenderà risolto di diritto a far tempo dall'entrata in vigore delle disposizioni stesse, con l'obbligo per l'Amministrazione del pagamento alla ditta aggiudicataria delle competenze fino a quel momento maturate e senza che la ditta possa accampare pretese di alcuna sorte per il servizio non svolto.

In tutti i casi di risoluzione del contratto, l'Amministrazione Comunale avrà diritto di trattenere definitivamente la garanzia prestata, fermo restando il diritto al risarcimento dell'ulteriore danno e all'eventuale esecuzione in danno. Rimane in ogni caso salva l'applicazione dell'art. 1453 c.c. nonché viene fatta salva la facoltà dell'Amministrazione comunale di compensare l'eventuale credito dell'aggiudicatario con il credito dell'Ente per il risarcimento del danno.

Sono esclusi dal calcolo delle penali i ritardi dovuti a:

- a) cause di forza maggiore dimostrate;

b) cause imputabili all'Amministrazione.

ART. 22 – CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

22.1 Il servizio oggetto dell'appalto in questione è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, l'aggiudicatario è tenuto al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici" (s.m.i.). Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" (s.m.i.).

22.2 In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, l'aggiudicatario dovrà essere preavvertito dall'autorità scolastica possibilmente almeno 48 ore prima.

22.3 In caso di sciopero verrà utilizzata la seguente procedura:

a) in caso di sciopero rilevante ai fini dell'organizzazione scolastica, l'istituto comprensivo informerà anticipatamente la responsabile di settore che non saranno effettuate lezioni pomeridiane, se previste, il quale provvederà ad informare la ditta Aggiudicataria che non sarà effettuato il servizio mensa.

22.4 Per scioperi del personale dipendente dell'aggiudicatario, lo stesso dovrà darne comunicazione all'Amministrazione Comunale con un preavviso di almeno 72 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi.

22.5 In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

22.6 In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, sul centro di cottura e su quello alternativo, l'aggiudicatario dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere limitata a 2 giorni al massimo.

ART. 23 – ESECUZIONE IN DANNO

23.1 Qualora l'aggiudicatario ometta di eseguire, anche parzialmente, la prestazione oggetto del contratto con le modalità ed entro i termini previsti, l'Amministrazione potrà ordinare ad altra ditta - senza alcuna formalità - l'esecuzione parziale o totale di quanto omesso dall'aggiudicatario stesso, al quale saranno addebitati i relativi costi ed i danni eventualmente derivati all'Amministrazione Comunale.

23.2 Per la rifusione dei danni ed il pagamento di penalità, l'Amministrazione comunale potrà

rivalersi, mediante trattenute, sugli eventuali crediti dell'aggiudicatario ovvero, in mancanza, sul deposito cauzionale che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrato.

23.3 Troverà applicazione l'art. 176 del D. Lgs. n. 50/2016.

ART. 24 - REVISIONE PREZZI

Il costo dei buoni pasto potrà essere aggiornato, dopo il primo anno di servizio, previa richiesta scritta all'aggiudicatario, in base alla rilevazione di cui all'art. 175, comma 6 del D. Lgs. n. 50/2016 ed avrà efficacia dalla data di esecutività del provvedimento che disporrà la revisione fissando i valori aggiornati dei buoni pasto.

ART. 25 – RECESSO

25.1 È facoltà dell'Amministrazione comunale recedere unilateralmente dal contratto per giusta causa in qualsiasi momento della sua esecuzione, mediante preavviso di almeno 30 giorni consecutivi, da comunicarsi all'aggiudicatario mediante PEC o telefax.

25.2 Dalla data di efficacia del recesso, l'aggiudicatario dovrà cessare tutte le prestazioni contrattuali non in corso di esecuzione, fatto salvo il risarcimento del danno subito dall'Amministrazione.

25.3 In caso di recesso l'aggiudicatario ha diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali pattuite, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria e a ogni ulteriore compenso o indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 c.c.

ART. 26 – CONTROVERSIE

Ogni controversia che dovesse sorgere tra l'ente concedente e l'aggiudicatario anche circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali, verrà definita a termine di legge.

ART. 27 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI

27.1 Ai sensi del Regolamento U.E. 2016/679 in ordine al procedimento per l'appalto cui si riferisce il presente Capitolato, si informa che:

- a) le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono alla necessità di provvedere a valutazioni comparative sulla base dei dati medesimi;
- b) il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;
- c) la conseguenza di un eventuale rifiuto di rispondere consiste nell'esclusione dalla gara o nella decadenza dall'aggiudicazione;

d) i soggetti o le categorie di soggetti a cui i dati possono essere comunicati sono: il personale dell'Amministrazione coinvolto nel procedimento; i concorrenti che partecipano alla gara; ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della Legge n. 241/90;

e) i diritti spettanti dell'interessato sono quelli previsti dalla normativa vigente;

27.2 Ai sensi del Regolamento U.E. 2016/679, il Comune di Verrua Savoia è titolare del trattamento dei dati personali relativi ai minori utenti e alle rispettive famiglie, nonché agli altri utenti del servizio designa l'aggiudicatario quale responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, necessariamente acquisirà.

27.3 L'aggiudicatario procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dall'A.C. In particolare l'aggiudicatario:

a) dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato;

b) non potrà procedere alla raccolta di dati presso le famiglie dei minori utenti (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare);

c) non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare) e diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza dell'appalto. In quest'ultimo caso dovrà restituire tutti i dati in suo possesso entro il termine perentorio di cinque giorni;

d) dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

27.4 Ai sensi del Regolamento U.E. 2016/679, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, l'aggiudicatario è comunque obbligato per danni provocati agli interessati in violazione della legge medesima.

ART. 28 – CESSIONE DI AZIENDA E MODIFICA RAGIONE SOCIALE DELLA DITTA

28.1 L'aggiudicatario, in caso di cambio di ragione sociale, dovrà documentare, mediante produzione di copia conforme dell'atto notarile, tale cambiamento.

28.2 Ai sensi dell'art. 175 del D. Lgs. 50/2016 la cessione di azienda e gli atti di trasformazione, fusione e scissione relativi all'aggiudicatario, non sono opponibili all'Ente, salvo che il soggetto risultante dall'operazione di straordinaria amministrazione abbia prontamente documentato il possesso dei requisiti di qualificazione di cui al Disciplinare di Gara, effettuato le comunicazioni di cui all'art. 1 del D.P.C.M. n. 187/1991 e l'Amministrazione, destinataria delle stesse, non abbia presentato opposizione al subentro del nuovo soggetto nella titolarità del contratto, entro sessanta giorni.

28.3 L'opposizione al subentro, in relazione al mancato possesso dei requisiti di qualificazione previsti, determina la risoluzione del rapporto contrattuale.

ART. 29 - PROVVEDIMENTI INTERDITTIVI A SEGUITO DI PROVVEDIMENTI DI SOSPENSIONE DELL'ATTIVITÀ IMPRENDITORIALE

29.1 Ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 gli organi di vigilanza del Ministero del Lavoro e della previdenza sociale, anche su segnalazione delle amministrazioni pubbliche secondo le rispettive competenze, possono adottare provvedimenti di sospensione di un'attività imprenditoriale.

29.2 L'adozione del provvedimento di sospensione è comunicata all'Autorità Nazionale Anticorruzione e al Ministero delle Infrastrutture per gli aspetti di rispettiva competenza, al fine dell'emanazione di un provvedimento interdittivo alla contrattazione con le pubbliche amministrazioni ed alla partecipazione a gare pubbliche di durata pari alla citata sospensione nonché per un eventuale ulteriore periodo di tempo non inferiore al doppio della durata della sospensione e comunque non superiore a due anni.

29.3 Il provvedimento di sospensione può essere revocato da parte dell'organo di vigilanza che lo ha adottato nelle ipotesi di cui al comma 4 del medesimo art. 14 del D.Lgs 81/2008.

29.4 L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto qualora il provvedimento interdittivo emesso sia tale da impedire ovvero ritardare la consegna del materiale nei tempi prescritti.

ART. 30 – SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese inerenti i bolli e i diritti di scritturazione, i diritti di segreteria e le spese per la registrazione sono a carico della ditta aggiudicataria. Il presente contratto sarà stipulato mediante forma pubblica amministrativa e pertanto sarà soggetto a registrazione in misura fissa, ai sensi dell'art. 40 del D.P.R. n. 131/86.

ART. 31 – DOMICILIO DELL'AGGIUDICATARIO

L'aggiudicatario, a tutti gli effetti di legge e del contratto, deve, nel contratto stesso, eleggere il suo domicilio telematico nel Comune di Verrua Savoia.

ART. 32 - DISPOSIZIONI RESIDUALI

La prestazione del servizio dovrà essere eseguita con osservanza di quanto disciplinato:

- dal presente Capitolato Speciale;
- dal D. Lgs. 50/2016;

L'impresa, all'atto della presentazione dell'offerta, dà atto di essere a perfetta conoscenza dell'ubicazione della mensa scolastica e della natura delle aree ove il servizio dovrà essere prestato,

nonché della effettiva misura dei pasti da somministrare e di essere edotta di ogni altra circostanza di luogo e di fatto inerente il servizio da prestare. Conseguentemente nessuna obiezione potrà sollevare a fronte di difficoltà che dovessero insorgere nel corso della prestazione del servizio in relazione ad una pretesa ed eventuale imperfetta acquisizione di ogni elemento relativo al servizio stesso.

L'Impresa Appaltatrice avrà l'obbligo di far osservare e far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore a livello nazionale, regionale, o comunitario e da quelle che potessero essere emanate nel corso dello svolgimento del contratto comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali, in modo particolare quelle riguardanti l'igiene o comunque attinenti con i servizi oggetto dell'appalto.