



CITTÀ DI VEROLI

Provincia di Frosinone

Piazza G. Mazzoli n. 1

C.A.P. 03029

Tel. 0775/88521

Partita I.V.A. : 00310280607

Fax 0775/230914

Codice Fiscale : 80002670604

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA NELLE SCUOLE DELL'INFANZIA E ASILI NIDO PER 4 ANNI SCOLASTICI 2023/2024 – 2024/2025 – 2025/2026 2026/2027 .

INDICE

PREMESSA E DEFINIZIONI

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

ART. 2 - CONDIZIONI GENERALI

ART. 3 - CONDIZIONI PARTICOLARI

ART. 4 - CONDIZIONI SPECIFICHE

ART. 5 - DURATA DELL'APPALTO

ART. 6 - VALORE DELL'APPALTO

ART. 7- REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

ART. 8 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO DI MENSA

ART. 9 – NUMERO DEI PASTI E TIPOLOGIA UTENTI

ART. 10- MODIFICA DEL CONTRATTO DURANTE IL PERIODO DI EFFICACIA E REVISIONE DEL PREZZO

ART. 11 - MODALITA' DI PAGAMENTO E TRACCIABILITA' FINANZIARIA

ART. 12 – CESSIONE DEL CONTRATTO - SUBAPPALTO

ART. 13 – CARATTERE DEL SERVIZIO- INTERRUZIONE DEL SERVIZIO- GESTIONE DELLE EMERGENZE

TITOLO II

ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

ART. 14 - RESPONSABILITÀ' ED ASSICURAZIONI

ART. 15 - ONERI INERENTI IL SERVIZIO

ART. 16 – BENI MOBILI ED IMMOBILI- MANUTENZIONI

ART. 17 – GARANZIA DEFINITIVA

ART. 18 – OBBLIGO INFORMATIVO E COMUNICAZIONE DATI RELATIVI ALL'ATTIVITA' SVOLTA

ART. 19 - RESPONSABILE COORDINATORE DEL SERVIZIO

ART. 20 – PUNTO ASSISTENZA FAMIGLIE

ART. 21 - SISTEMA INFORMATIZZATO DI PRENOTAZIONE E PAGAMENTO PASTI

ART. 22 - EDUCAZIONE ALIMENTARE E MISURE PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE

TITOLO III

PENALITA'

ART. 23 - PENALITA'

TITOLO IV

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E DECADENZA DELL'AGGIUDICAZIONE E CONTROVERSIE

ART. 24 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

TITOLO V

TRATTAMENTO DEI DATI, DOMICILIO E CONTROVERSIE

ART. 25 - TRATTAMENTO DI DATI PERSONALI NELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 26 - DOMICILIO

ART. 27 - CONTROVERSIE

TITOLO VI

MENU' E GRAMMATURE

ART. 28 - MENU' TRADIZIONALI E GRAMMATURE

ART. 29 - QUANTITA' DELLE VIVANDE

ART. 30 - MENU' ALTERNATIVI

ART. 31 – PASTI FREDDI/CESTINI DA VIAGGIO

TITOLO VII

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

ART. 32 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE, ETICHETTATURA E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

TITOLO VIII

IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE - IMBALLAGGI

ART. 33 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

ART. 34 - OPERAZIONI PRELIMINARI

ART. 35 - PREPARAZIONE

ART. 36 - MANIPOLAZIONE E COTTURA

ART. 37- LINEA REFRIGERATA

ART. 38 -PENTOLAME PER LA COTTURA

ART. 39 – CONDIMENTI

ART. 40 - IMBALLAGGI

TITOLO IX

IGIENE DEGLI IMPIANTI E DEI LOCALI DEI CENTRI DI COTTURA

ART. 41 - LOCALI PRODUZIONE PASTI

ART. 42 – RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE

ART. 43 - DETERGENTI, DISINFETTANTI, SANIFICANTI, ATTREZZATURA PER PULIZIA, PRODOTTI IN CARTA DI TESSUTO

ART. 44 - DIVIETI

ART. 45 - PULIZIA REFETTORI E SPAZI DI PERTINENZA

ART. 46 - MODALITA' DI UTILIZZO DEI DETERSIVI

TITOLO X

PERSONALE

ART. 47 - DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE

ART. 48 – APPLICAZIONE CONTRATTUALE E CLAUSOLA SOCIALE

ART. 49 - ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE

ART. 50 – VESTIARIO

ART. 51 - IDONEITA' SANITARIA

ART. 52 - IGIENE PERSONALE

ART. 53 - CONTROLLO DELLA SALUTE E SICUREZZA DEL PERSONALE

TITOLO XI

CONTROLLO QUALITA' E CONFORMITA' DEL SERVIZIO

ART. 54 - DIRITTO DI CONTROLLO DELLA AMMINISTRAZIONE COMUNALE

ART. 55 – SOGGETTI ED ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

ART. 56 - VERIFICA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA

ART. 57 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

ART. 58 – ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE

ART. 59 - CONTESTAZIONI

TITOLO XII

NORME IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

ART. 60 - NORME IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

TITOLO XIII

AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

ART. 61 – MODALITA' E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

PREMESSA E DEFINIZIONI

1. Il presente capitolato disciplina le norme che regolano l'appalto pluriennale del servizio di mensa scolastica a ridotto impatto ambientale, conforme al D.M. del 10 Marzo 2020 (G.U. n. 90 del 4 aprile 2020).
2. Per "Comune" o "A.C." s'intende l'Amministrazione Comunale di Veroli che affida il servizio di mensa scolastica oggetto dell'appalto.
3. Per "Ditta Aggiudicataria" o D.A. s'intende l'impresa alla quale viene affidato il servizio di mensa scolastica oggetto dell'appalto.
4. Per "C.S.A." si intende il presente Capitolato Speciale d'Appalto.

TITOLO I

INDICAZIONI GENERALI DELL'APPALTO

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto il servizio di mensa Scolastica a ridotto impatto ambientale (CPV 55523100-3), in sintesi trattasi di:

L'appalto ha per oggetto, secondo le modalità e le condizioni stabilite dal presente Capitolato e dall'offerta tecnica proposta dall'aggiudicatario in sede di gara, la somministrazione (preparazione e distribuzione) di pasti agli alunni ed al personale docente delle scuole dell'infanzia e asili nido ubicate nel Comune di Veroli (di seguito denominato "il Comune"). La preparazione dei pasti dovrà avvenire obbligatoriamente nei centri di cottura sotto indicati e somministrato nei plessi scolastici sotto indicati, con esclusione dei pasti preparati altrove, tranne casi di temporanea ed eccezionale inutilizzabilità del centro di cottura del plesso.

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni feriali di rientro pomeridiano durante i periodi di funzionamento delle scuole, secondo i rispettivi calendari scolastici che saranno indicati dalle Autorità Scolastiche competenti.

Si precisa a tal fine che le scuole interessate alla somministrazione dei pasti sono le seguenti, fatte salve eventuali modifiche ed integrazioni:

PLESSI SCOLASTICI INFANZIA – n.10

A) I.C. VEROLI 1

PLESSO	Indirizzo	Servizio da assicurare	Attrezzature
VALENTE	Viale della Repubblica (centro)	Somministrazione pasti provenienti da Centro cottura	Spazio per sporzionamento
CROCIFISSO	C.da Crocifisso	Somministrazione pasti provenienti da GIGLIO	Spazio per sporzionamento
ANGELI	C.da Angeli	Somministrazione pasti provenienti da Centro cottura	Spazio per sporzionamento
COLLEBERARDI	C.da Colleberardi	Produzione e somministrazione	Cucina interna
S. FRANCESCA	C.da S. Francesca	Somministrazione pasti provenienti da CASINO SPANI	Spazio per sporzionamento
SCIFELLI	C.da Scifelli	Produzione e somministrazione	Cucina interna

B) I.C. VEROLI 2

PLESSO	Indirizzo	Servizio da assicurare	Attrezzature
--------	-----------	------------------------	--------------

GIGLIO	Viale della Repubblica (centro)	Produzione e somministrazione e preparazione pasti per CROCIFISSO	Cucina interna
COTROPAGNO	C.da Cotropagno	Somministrazione pasti provenienti da Centro cottura	Spazio per sporzionamento
CASINO SPANI	C.da Casino Spani	Produzione e somministrazione e preparazione pasti per S.FRANCESCA	Cucina interna
COLLECIAFFONE	C.da Colleciaffone	Produzione e somministrazione	Cucina interna

ASILO NIDO – n.2

PLESSO	Indirizzo	Servizio da assicurare
IL GIGLIO	C.da I Lucii (Giglio di Veroli)	Produzione e somministrazione
IL PULCINO	Via G. Campano (centro)	Produzione e somministrazione

CENTRO COTTURA PER MENSE IN SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE

SEDE	Indirizzo	Servizio da assicurare
SCUOLA PRIMARIA S. GIUSEPPE LE PRATA	C.da S. Giuseppe le Prata	Produzione pasti da trasportare nei plessi di somministrazione: COTROPAGNO-VALENTE- ANGELI

A titolo indicativo si prevede per l'appalto la fornitura di presunti n. 45.000 pasti annui. Così distribuiti

A) I.C. VEROLI 1

PLESSO	n. pasti giornalieri stimati	n. giorni anno scolastico	Totale pasti anno scolastico
VALENTE	20	180	3.600
CROCIFISSO	15	180	2.700
ANGELI	20	180	3.600
COLLEBERARDI	15	180	2.700
S. FRANCESCA	20	180	3.600
SCIFELLI	10	180	1.800

B) I.C. VEROLI 2

PLESSO	n. pasti giornalieri stimati	n. giorni anno scolastico	Totale pasti anno scolastico
GIGLIO	40	180	7.200
COTROPAGNO	25	180	4.500
CASINO SPANI	20	180	3.600
COLLECIAFFONE	20	180	3.600

Totale pasti scuola Infanzia: 36.900 annui

Pasti Insegnanti scuola Infanzia aventi diritto stimato: 2.100 annui

ASILO NIDO – n.2

PLESSO	n. pasti giornalieri stimati	n. giorni anno scolastico	Totale pasti anno scolastico
IL GIGLIO	15	200	3.000
IL PULCINO	15	200	3.000

Numero pasti stimati annui 45.000 per scuola dell'infanzia ed asili nido in base alle iscrizioni annuali, e per il personale scolastico.

Il servizio di somministrazione consiste in: preparazione dei pasti nei centri di cottura, apparecchiatura del refettorio o dello spazio mensa nell'aula laddove non è possibile l'utilizzo del refettorio, distribuzione dei pasti a tavola, sgombero, riordino e pulizia degli spazi, dei locali, degli arredi e di tutto quanto utilizzato per l'esecuzione del servizio di somministrazione dei pasti agli utenti.

L'A.C. si riserva, altresì la facoltà di apportare variazioni del numero sia dei pasti con preavviso scritto, senza che tali variazioni possano incidere sul prezzo unitario. La D.A. è tenuta all'esecuzione del servizio di mensa alle medesime condizioni economiche e normative, anche nel caso sia necessario diminuire o aumentare gli utenti del servizio.

La D.A. potrà essere chiamata dall'A.C. a fornire pasti per bambini e ragazzi nell'ambito di iniziative di scambio culturale o per uscite didattiche, in tale caso dovrà applicare il costo/pasto per le scuole offerto in sede di gara, con menù e grammature uguali a quelle del presente C.S.A.

ART. 2 - CONDIZIONI GENERALI

L'appalto, oltre che dalle norme previste dal presente C.S.A., è disciplinato dalla documentazione di gara, dall'offerta tecnica ed economica presentata dall'aggiudicatario, dal Codice Civile, dal codice degli appalti dal DPR 207/2010, dal D.M. Ambiente 10 marzo 2020 "Criteri Ambientali Minimi per il Servizio di Ristorazione Collettiva e Fornitura di Derrate Alimentari", e Legge 17.05.2022, art. 6.

Il presente C.S.A. è stato redatto tenendo conto degli indirizzi derivati dalla seguente normativa: Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852, 853, 854/2004 (definito "Pacchetto Igiene"), Reg. CE 1935/04, Reg. CE n.10/2011, DM 21/03/1973 modificato da D.M. 176/2009 e D.M. 258 del 21/12/2010, D.M. 4/04/1985 modificata da D.M. 1/02/2007.

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente capitolato e dalla normativa succitata, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.

ART. 3 - CONDIZIONI PARTICOLARI

La presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della vigente normativa e di incondizionata sua accettazione, nonché, di completa accettazione del presente C.S.A. e suoi Allegati.

In particolare la D.A. con la firma del contratto accetta espressamente, a norma degli artt. 1341 e 1342 del C.C., tutte le clausole contenute nel presente C.S.A., ivi comprese quelle degli Allegati.

ART. 4 - CONDIZIONI SPECIFICHE

La D.A. dovrà predisporre gli atti amministrativi finalizzati all'ottenimento di tutti i nulla osta/autorizzazioni all'avvio/mantenimento del servizio, secondo quanto disposto dalle Autorità Sanitarie competenti, nonché relative alle SCIA per i locali di competenza.

L'impresa assume la responsabilità di OSA (Operatore Settore Alimentare) del servizio di MENSA scolastica di cui risulta aggiudicataria.

Saranno a carico dell'A.C.:

- la messa a disposizione gratuita dei locali adibiti al servizio;
- la messa a disposizione dei beni mobili, attrezzature, arredi e quant'altro presente nei locali adibiti al servizio di mensa di ogni plesso scolastico;
- le utenze dei locali (gas, energia elettrica, acqua, riscaldamento), ad eccezione delle sedi Scuola dell'Infanzia di Colleberardi e Casino Spani, ove l'operatore economico a propria cura e spese dovrà provvedere all'acquisto di bombole di gas-gpl.

ART. 5 - DURATA DELL'APPALTO

La durata dell'appalto è fissata in 4 anni scolastici: 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027

Il contratto comunque può essere prorogato per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione del nuovo contraente, sino al massimo di 6 mesi, sulla base di un provvedimento espresso dell'A.C. in relazione all'esigenza della stessa di dar corso alle procedure per la selezione di un nuovo affidatario e del conseguente passaggio gestionale. La proroga costituisce estensione temporale limitata del contratto relativo al presente appalto e con essa non possono essere introdotte nuove condizioni nel contratto medesimo.

Il servizio di mensa scolastica dovrà essere garantito, da parte della D.A., secondo le date previste dal calendario scolastico regionale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento, e nel rispetto dell'autonomia scolastica dei singoli Istituti, che saranno comunque raccolte e comunicate per iscritto dall'A.C. al Responsabile della D.A.

La prestazione del servizio sarà effettuata, di norma, tutti i giorni dal lunedì al venerdì, secondo le modalità ed i numeri indicati dall'A.C.

L'A.C. nell'attesa della stipula del contratto può, per ragioni d'urgenza, chiedere alla D.A. l'esecuzione immediata della prestazione relativa ai servizi di cui al presente C.S.A. ai sensi dell'art. 32, comma 8 del D.Lgs n. 50/2016 e s.m.i. e art. 8 c. 1 lett. a) del D.L. 76/2020 convertito con L. 120/2020 in tal caso questa si impegna, fin da subito, anche nelle more delle verifiche dei requisiti di gara o in pendenza di stipula contrattuale, a rispettare tutte le norme previste dal C.S.A.

ART. 6 - VALORE DELL'APPALTO

L'importo stimato dell'appalto per gli anni scolastici 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027, ammonta ad **Euro 891.000,00** iva esclusa, oltre oneri per la sicurezza pari a **€ 9.000,00** ed è stato determinato come segue:

-prezzo a pasto a base d'asta di Euro 5,00 iva esclusa - per un numero presunto di pasti annui di 45.000 x 4 anni.

Sulla base della tabella di cui al D.D. del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali del 27 giugno 2019 ed in base ai dati del personale sinora impiegato in possesso dell'A.C., si presume un'incidenza del **50%** del costo della manodopera sul valore stimato a base di gara.

Art. 7 – REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Sono ammessi a partecipare alla presente gara i soggetti singoli o raggruppati per i quali non sussistono una o più cause di esclusione di cui al Codice degli Appalti D. lgs. N. 36/2023 e che dimostrino il possesso dei seguenti requisiti:

A) Requisiti di ordine generale

- assenza delle cause di esclusione previste per la partecipazione alle procedure di affidamento degli appalti
- assenza delle cause di esclusione di cui all'art. 14 del D. Lgs. n. 81/2008 ed all'art. 1-bis, comma 14, della legge n. 383/2001 in materia di contrasto al lavoro sommerso ed irregolare e di tutela salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro;
- assenza delle cause di esclusione di cui alla legge n. 123/2007 in materia di contrasto al lavoro irregolare e di promozione della sicurezza nei luoghi di lavoro;
- assenza delle cause di esclusione di cui all'art. 53, comma 16-ter, del D. Lgs. n. 165/2001 in materia di repressione della corruzione e dell'illegalità nella P.A.

B) Requisiti di idoneità professionale

- Per le imprese, iscrizione nel Registro delle Imprese, per il settore di attività inerente l'oggetto del bando, istituito presso la competente Camera di Commercio, Industria, Artigianato ed Agricoltura (ovvero in analogo registro professionale dello Stato di appartenenza, per ditte con sede in altri Stati membri dell'Unione Europea, di cui all' Allegato XVI del D.Lgs n. 50/2016);
- per le Cooperative o Consorzi di Cooperative, iscrizione nell'apposito Albo delle Società Cooperative istituito presso il Ministero delle Attività Produttive e tenuto presso il Registro delle Imprese della provincia ove ha sede; compatibilità dello scopo sociale con il settore di attività inerente l'oggetto del bando;
- per le Cooperative Sociali o Consorzi di Cooperative Sociali, iscrizione nell'apposito Albo Regionale delle Cooperative Sociali di cui alla legge n. 381/1991; compatibilità dello scopo sociale con il settore di attività inerente l'oggetto del bando;

C) Requisiti economico-finanziari

la capacità economica e finanziaria può essere provata mediante le seguenti referenze:

- dichiarazione concernente il fatturato in servizi analoghi riferito agli ultimi tre esercizi disponibili in base alla data di costituzione o all'avvio delle attività dell'operatore economico, nella misura in cui le informazioni su tali fatturati siano disponibili, non inferiore al valore stimato del presente appalto (45.000 pasti/anno x 5,00 €/pasto x 4 anni.)

D) Requisiti tecnici

- Possesso della certificazione del sistema di qualità, in corso di validità, conforme alle norme della serie UNI EN ISO 9001/2015, rilasciata da organismi accreditati ai sensi delle norme della serie UNI CEI EN 45000. (rilasciata da soggetti accreditati ai sensi delle norme europee (art. 84, comma 4, lett. c, D. Lgs. n.50/2016); (in caso di raggruppamento temporaneo di imprese il requisito deve

essere posseduto da tutti i soggetti costituenti il raggruppamento) con classificazione EA 30 identificante il servizio di mensa scolastica e di ristorazione collettiva;

- Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione ambientale al sistema EMAS o altri sistemi di gestione ambientale conformi all'art. 45 del Reg. CE 1221/2009 oppure alla norma UNI EN ISO 14001:2015, idonea e pertinente ai servizi oggetto di affidamento. La comprova del requisito è fornita mediante registrazione EMAS (Regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS)) o certificato di conformità del sistema di gestione ambientale alla norma UNI EN ISO 14001:2015 in corso di validità;
- Possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di rintracciabilità alla norma UNI EN ISO 22005:2008 relativa quantomeno ai pasti forniti e loro ingredienti. La comprova del requisito è fornita mediante certificato di conformità del sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 22005:2008 in corso di validità.
- prestazione di almeno due servizi di MENSA scolastica gestiti, nell'ultimo quinquennio in modo continuativo, senza contenziosi e con buon esito, di cui uno della durata di tre anni e di importo almeno pari almeno al 50% del presente appalto quindi € 450.000,00 (cioè 45.000 x 5,00 x 4/2 IVA esclusa. Per ciascun servizio deve essere fornita indicazione di tutti i dati necessari all'espletamento delle verifiche sulla veridicità della dichiarazione quali: committente pubblico o privato, estremi di affidamento, importo di ciascun affidamento, data del servizio, nome del RUP etc.

ART. 8 – DESCRIZIONE DEL SERVIZIO DI MENSA

Il servizio di MENSA Scolastica si articola con le seguenti modalità:

- approvvigionamento e stoccaggio delle derrate alimentari e non;
- preparazione dei pasti nei centri di cottura;
- eventuale confezionamento in contenitori monouso per i pasti da somministrare nelle aule o nei casi di emergenza previsti nel CSA;
- servizio di refettorio, secondo le modalità previste nel CSA.

Le attività di preparazione dei pasti saranno eseguite e portate a termine in ogni centro di cottura indicati sopra.

Il personale addetto allo stoccaggio delle materie prime, alla preparazione dei pasti nel centro cottura, alla distribuzione dei pasti, dovrà osservare tutte le procedure inerenti il piano di autocontrollo aziendale in attuazione a quanto previsto dalla normativa definita "Pacchetto Igiene" (Reg. CE 852, 853, 854, 882 del 2004) e quindi tali da garantire igiene degli alimenti e sicurezza dei prodotti alimentari.

Tutti i recipienti, materiali ed oggetti a contatto con alimenti devono essere forniti dalla D.A. e devono rispondere ai requisiti di cui al Reg. CE 852/04, Reg. CE 1935/04, Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 10/2011, D.M. 21/03/1973 modificato da DM 176/2009 e D.M. 258 del 21/12/2010, D.M. 4/04/1985 modificata da D.M. 1/02/2007, dal Decreto dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 e comunque nel pieno rispetto della normativa vigente e delle prescrizioni del servizio igienico sanitario.

La D.A. provvederà, inoltre, con onere a proprio carico, alla fornitura di specifico materiale oggetto dell'appalto, secondo quanto indicato nell'art. 15 del presente C.S.A. In quanto materiali a contatto con alimenti anche questi devono rispondere ai requisiti di cui sopra.

ART. 9 - NUMERO DEI PASTI E TIPOLOGIA UTENTI

Numero pasti stimati annui 45.000 per scuola dell'infanzia ed asili nido in base alle iscrizioni annuali, e per il personale scolastico.

I dati relativi al numero dei pasti hanno valore indicativo; pertanto la fornitura che la D.A. è tenuta ad effettuare potrà avvenire per quantitativi maggiori o minori rispetto a quelli sopra indicati in considerazione delle presenze giornaliere di alunni e docenti richiedenti il servizio, senza che la medesima possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi di sorta. A titolo esemplificativo e non esaustivo, rientra in detta casistica anche la formazione di nuove classi e/o la soppressione di quelle esistenti.

In corso di esecuzione dell'appalto, a seguito di sopravvenute esigenze, è possibile dar corso ad estensioni o contrazioni del contratto (inserimento del servizio in nuove scuole o soppressione del servizio in altre già previste) entro 1/5 dell'importo complessivo del servizio.

In tal senso la D.A. è obbligata ad accogliere quanto richiesto applicando i prezzi di aggiudicazione del presente appalto.

AL VERIFICARSI DEGLI EVENTI CHE PORTANO AD UNA VARIAZIONE OLTRE IL LIMITE del QUINTO dell'importo complessivo del servizio (per esempio nell'eventualità di soppressione di Scuole derivante da dimensionamento scolastico, da interventi legislativi e/o regolamentari, da delibere degli Enti a ciò preposti, oppure da causa di forza maggiore o derivanti dall'inagibilità dei locali e in qualsiasi altro caso di variazione della geografia scolastica che implichi la riduzione del numero dei pasti erogati) IL CONCORRENTE CONTRATTERA' CON L'AMMINISTRAZIONE LE CONDIZIONI PER IL PROSEGUIMENTO DELL'ATTIVITA'. NEL CASO IN CUI NON DOVESSE RAGGIUNGERSI L'ACCORDO E DOVESSE CONFIGURARSI LA NECESSITA' DI UNA NUOVA GARA L'O.E. DEVE IMPEGNARSI COMUNQUE AD ESEGUIRE IL SERVIZIO FINO AL SUBENTRO DI ALTRO SOGGETTO.

ART. 10 MODIFICA DEL CONTRATTO DURANTE IL PERIODO DI EFFICACIA E REVISIONE DEL PREZZO

1. La Stazione appaltante si riserva la facoltà di apportare modifiche non sostanziali al Contratto.

2. A partire dalla seconda annualità contrattuale i prezzi sono aggiornati in misura non superiore alla differenza tra l'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, al netto dei tabacchi (c.d.FOI) disponibile al momento del pagamento del corrispettivo e quello corrispondente al mese/anno di sottoscrizione del contratto. La revisione del corrispettivo potrà avvenire esclusivamente a seguito di apposita richiesta presentata dall'aggiudicatario alla A.C. almeno due mesi prima dell'inizio dell'annualità per cui viene chiesta la revisione stessa (Bando tipo Anac n./2021 , punto 3.3 , aggiornato al Decreto della Presidenza del Consiglio dei Ministri, Dipartimento delle pari opportunità, del 7 dicembre 2021 e al decreto legge 27 gennaio 2022, n. 4, convertito con legge n. 25 del 28 marzo 2022).

3. Ove ricorra un aumento o una diminuzione dei quantitativi fino a concorrenza di un quinto dell'importo del contratto, l'Appaltatore non potrà far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

4. Nessuna variazione o modifica al contratto potrà essere introdotta dall'Appaltatore se non è stata approvata dalla Stazione appaltante.

ART. 11 - MODALITA' DI PAGAMENTO E TRACCIABILITA' FINANZIARIA

Alla fine di ciascun mese la ditta aggiudicataria provvederà ad emettere fatturazione elettronica per tipologia di scuola e di utenti (fatt. alunni asili nido, fatt. insegnanti, fatt. alunni scuola infanzia di importo corrispondente alla somma dei pasti forniti nel corso del mese di riferimento, applicando il prezzo offerto in sede di gara.

La ditta aggiudicataria dovrà presentare mensilmente prima della emissione delle fatture elettroniche prospetti riepilogativi dei pasti somministrati suddivisi per plesso e per tipologia di utenti (alunni e insegnanti) come rilevati e acquisiti giornalmente da parte degli insegnanti.

Si darà seguito al pagamento delle fatture solo dietro presentazione della documentazione suddetta.

Il Comune effettuerà il pagamento delle fatture entro 30 giorni dalla acquisizione della fattura al protocollo generale.

In caso di interruzione improvvisa delle attività scolastiche, dovuta a causa di forza maggiore, comunicata anche telefonicamente dall'Ente alla ditta entro le ore 9.30, nessun pagamento è dovuto alla ditta; in caso di comunicazione dopo le ore 10.00, il Comune provvederà al pagamento dei pasti, eventualmente già prenotati entro le ore 9,30 dalle scuole, nella misura del 50%.

L'appaltatore è tenuto ad assolvere a tutti gli obblighi necessari a garantire la tracciabilità dei flussi finanziari, conformemente a quanto previsto dalla L. 136/2010 e s.m.i. In particolare:

a) si impegna, ai sensi dell'art. 3 della medesima legge, ad aprire o comunque a fornire gli estremi di un conto corrente bancario o postale, appositamente dedicato, anche in via non esclusiva, sul quale ricevere i pagamenti per il presente appalto, e a comunicare i nominativi della/delle persona/persona delegata/e ad operare su di esso. Nel caso in cui il soggetto aggiudicatario effettui transazioni senza avvalersi del suddetto conto corrente dedicato, il contratto si risolverà di diritto. Tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto devono essere effettuati con lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità dell'operazione;

b) assume pertanto l'obbligo di comunicare all'Amministrazione gli estremi identificativi del/i suddetto/i conto/i corrente/i dedicato/i entro sette giorni dalla sua accensione o, nel caso di conto corrente già esistente, dalla prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative ad una commessa pubblica, nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso.

Per la fatturazione elettronica:

Codice univoco del Comune di Veroli e Codice CIG assegnato al presente appalto

ART. 12- CESSIONE DEL CONTRATTO – SUBAPPALTO

È fatto assoluto divieto all'appaltatore di cedere a terzi il contratto in tutto o in parte e di subappaltare l'oggetto del presente Capitolato ovvero la somministrazione (approvvigionamento, stoccaggio, preparazione, confezionamento e distribuzione) di pasti agli alunni ed al personale docente delle scuole dell'infanzia e asili nido del Comune di Veroli, in quanto dette attività contrattuali sono ritenute dall'A.C. essenziali e pertanto devono essere eseguite dalla D.A. o nel caso di raggruppamento di operatori economici, da un solo partecipante al raggruppamento, in tale ultimo caso non sarà considerato " verticale " il raggruppamento nel quale le attività di somministrazione previste nel presente C.S.A. sono parcellizzate,

ovvero un soggetto assume es. la preparazione dei pasti e gli altri le altre attività. Tale divieto è previsto anche per l'esigenza, tenuto conto della natura o della complessità delle prestazioni o delle lavorazioni da effettuare, di rafforzare il controllo delle attività e in generale dei luoghi di lavoro e di garantire una più intensa tutela delle condizioni di lavoro e della salute e sicurezza dei lavoratori. Altresì il divieto ha la finalità di garantire la sicurezza alimentare, grazie all'unicità gestionale tra le diverse e complesse fasi di cui si compone il servizio di mensa scolastica, in quanto servizio destinato ai bambini di fascia fragile della popolazione di età da 3 a 11 anni, taluni dei quali affetti da specifiche patologie che impongono un regime dietetico speciale. La parcellizzazione delle attività, previste nel C.S.A. potrebbe causare disallineamenti informativi con effetti deleteri sulla qualità e sulla sicurezza del servizio.

L'inosservanza di tali obblighi determina l'immediata risoluzione del contratto d'appalto ed il diritto del Comune al risarcimento dei conseguenti danni.

ART. 13 – CARATTERE DEL SERVIZIO - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO-GESTIONE DELLE EMERGENZE

Al servizio oggetto del presente appalto viene riconosciuto il carattere di servizio pubblico essenziale, per cui per nessuna ragione esso potrà essere sospeso o abbandonato. Il diritto di sciopero del personale utilizzato nell'esecuzione del servizio deve, pertanto, essere esercitato assicurando comunque le prestazioni indispensabili così come individuate nei Contratti Collettivi o negli accordi di cui alla legge n. 93/1983 e con un preavviso di cinque giorni. In caso di sospensione o di abbandono anche parziale, e salve le conseguenze che da tali comportamenti verranno giudizialmente attribuite alla ditta inadempiente, l'Amministrazione Comunale potrà sostituirsi alla ditta per l'esecuzione, con spesa a carico di quest'ultima.

In caso di sciopero del personale scolastico o per altre ragioni che comportassero la sospensione delle lezioni e non necessità del servizio di MENSA Scolastica, l'A.C. avviserà tempestivamente la D.A., senza che questa possa pretendere indennizzo alcuno.

Analogamente, nessun indennizzo potrà essere preteso dall'A.C. in caso d'interruzione del servizio di MENSA a causa di sciopero del personale dipendente della D.A., che dovrà in tempo utile avvisare l'A.C. e comunque con almeno 5 gg. di anticipo.

Le interruzioni totali del servizio, per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo sia della D.A. sia dell'A.C. e che non si possa evitare con l'esercizio della normale diligenza, previdenza e perizia dovute.

In occasione di eventi imprevedibili e di documentata particolare gravità, l'A.C. si riserva la possibilità di sospendere l'erogazione del servizio senza alcun preavviso e senza alcun costo a carico della medesima.

Qualora, per gravi motivi, non fossero utilizzabili i centri di cottura messi a disposizione dal Comune, la D.A. in accordo col Comune potrà preparare e confezionare i pasti in altra idonea struttura, limitatamente al periodo di inagibilità dei centri di cottura comunali, secondo il piano delle emergenze proposto dalla D.A. nell'offerta tecnica.

TITOLO II

ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

ART. 14 - RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONI

L'impresa risultata aggiudicataria che rinunci alla stipula del contratto perderà il diritto di recupero della garanzia provvisoria e dovrà risarcire il danno subito dall'A.C.

Ogni e qualsiasi responsabilità, onere diretto o indiretto riguardante l'oggetto della prestazione è a carico della D.A. Essa risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà causare all'A.C. o a terzi per fatto proprio o dei suoi dipendenti.

Per i rischi di responsabilità civile verso terzi la D.A. dovrà, prima dell'inizio del servizio, stipulare una specifica assicurazione con primaria Compagnia, con l'espressa rinuncia da parte di quest'ultima ad azione di rivalsa nei confronti dell'A.C per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione del servizio e particolarmente per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o bevande avariate e per ogni danno anche se ivi non menzionati.

L'importo del massimale per polizza RCT, da stipulare non dovrà essere inferiore a Euro 5.000.000,00. La D.A. dovrà inoltre stipulare polizza RCO con un massimale non inferiore a Euro 2.500.000,00 per sinistro. La D.A. si impegna ad inviare all'A.C. copia delle suddette polizze cinque giorni prima della data fissata per la stipula del contratto oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro l'inizio della esecuzione stessa. L'esistenza di tali polizze non libera la D.A. dalle proprie responsabilità, avendo le stesse soltanto lo scopo di ulteriore garanzia.

L'A.C. è conseguentemente esonerata da qualsiasi responsabilità nei casi predetti.

ART. 15 - ONERI INERENTI AL SERVIZIO

L'Amministrazione Comunale fornirà alla D.A.:

- I locali adibiti al servizio di cucina e refettori;
- Gli arredi presenti nelle cucine e nei refettori all'inizio del servizio che la D.A. dovrà sostituire o integrare secondo necessità.
- Tutte le Utenze ad eccezione di quelle telefoniche.

Sono a carico della D.A.:

A) Il servizio di MENSA scolastica: L'approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari (ivi compreso il materiale di gestione), la produzione e preparazione dei pasti, il loro confezionamento, la distribuzione, il riassetto, la pulizia e sanificazione delle cucine e dei refettori (prima e dopo la consumazione dei pasti) e pulizia finale. Nel dettaglio, la D.A. dovrà provvedere:

- alla produzione dei pasti secondo il menù previsto presso il centro di cottura comunale (acquisto delle derrate alimentari, loro stoccaggio, lavorazione e cottura), in base al numero di presenze giornaliere, nel rispetto delle cautele previste dalle normative di legge vigenti sul rischio alimentare e codificate nel manuale HACCP adottato dalla D.A.;
- alla non interruzione del servizio, in caso di temporanea ed oggettiva impossibilità a prestarlo per cause tecniche (guasti improvvisi alle attrezzature di cucina o cause tecniche di qualunque origine, che non potrà comunque protrarsi oltre 7 giorni), veicolando i pasti da un centro di cottura alternativo di emergenza che dovrà essere obbligatoriamente garantito come indicato all'art. 13 e che dovrà rispondere a tutte le prescrizioni tecniche ed igieniche di legge;
- alla distribuzione dei pasti, all'apparecchiatura e sparcchiatura dei tavoli;
- alla fornitura a tutto il personale di indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (articolo 42 del D.P.R. n. 327/1980), da indossare durante le ore di servizio, dovranno essere previsti indumenti distinti per la distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia;
- alla fornitura ai componenti della Commissione mensa, di camici monouso, cuffie e quant'altro necessario in occasione dei sopralluoghi della Commissione stessa presso la cucina centralizzata.

B) La fornitura e/o la sostituzione di materiale e attrezzature:

È compreso anche il materiale idoneo, per qualità e quantità, ad effettuare le pulizie e sanificazione secondo le prescrizioni di legge in materia di disciplina igienico sanitaria.

La D.A. è responsabile, durante tutta la durata dell'appalto in oggetto, degli eventuali danni alle attrezzature presenti nei centri di cottura, nei refettori e nei locali adibiti al servizio. Il costo di eventuali riparazioni, manutenzioni o sostituzioni delle attrezzature, nel caso di uso non corretto da parte del personale impiegato nell'appalto, sarà a carico della D.A.

Nel dettaglio, la D.A. dovrà provvedere, inoltre, alla integrazione e fornitura di:

- Apparecchiatura dei tavoli con il materiale fornito dalla D.A.;
- in applicazione del capitolo 4 Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA) della sezione "C. Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica (asili nido, scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo e secondo grado)" dei CAM per la ristorazione:
I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).
Negli asili nido i biberon e le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri, brocche etc., possono essere in plastica dura. L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.
Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.
- I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili;
- i contenitori isotermini per il trasporto devono essere completamente riciclabili
- per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432

- Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti.

- Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO

14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata

Tutti i materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti oltre ad essere "made in" Paesi appartenenti alla Comunità Europea, devono essere conformi alla normativa vigente e possedere marchiatura ad evidenza di idoneità a contatto con gli alimenti (per ogni singolo prodotto) che dimostrino tale conformità ad ogni controllo.

La D.A. dovrà inoltre provvedere alla fornitura di materiale monouso biodegradabile e compostabile conformi alla norma UNI EN 13432 per le "emergenze" e alla fornitura di rotoloni di carta.

Acqua

di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco

La D.A. dovrà inoltre, assicurare presso ogni plesso la fornitura giornaliera di acqua in bottiglia , ACQUA NATURALE DA MEZZO LITRO, , per ogni alunno che aderirà al servizio mensa,

Tali forniture sono a carico della D.A., senza aggravio dei costi per la A.C. ,

Per Pulizia locali fornitura di:

- attrezzature necessarie per la pulizia e sanificazione;
- detersivi, sanificanti, disinfettanti che saranno utilizzati per l'espletamento delle pulizie e sanificazione, secondo quanto previsto dal manuale di Autocontrollo predisposto dalla D.A. e dalla normativa vigente in ordine agli aspetti igienico/sanitari e di sicurezza dei luoghi di lavoro e del personale. Nei locali di lavoro, la D.A. dovrà utilizzare prodotti che rispettino i criteri ecologici e detergenti conformi ai criteri ambientali come previsto dall'art. 43. Nel dettaglio, la D.A. dovrà provvedere alla:
 - pulizia ordinaria dei centri di cottura e dei refettori e magazzini ;
 - rimozione dei rifiuti dai centri di cottura attraverso la raccolta differenziata (plastica, carta, organico, vetro...) coerente con le modalità di raccolta individuate dall'A.C.;
 - non detenzione, durante le operazioni di distribuzione dei pasti, nelle relative zone, di detersivi, strofinacci. I detersivi e gli altri prodotti per l'igiene dovranno essere sempre conservati in apposito locale od in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, provviste della relativa etichetta.

Da eseguirsi nel rispetto della sezione pulizia dei CAM per la Ristorazione e degli altri CAM applicabili per la specifica attività di pulizia

C) Gestione amministrativa del Servizio e oneri contrattuali:

- attivazione, con proprio personale, di uno sportello e "Punto di Assistenza Famiglie", con le competenze specificate all'art. 20;
- trasmissione, con oneri a proprio carico, della completa e corretta informativa dei dati effettivi giornalieri (numero totale dei pasti da somministrare, diete speciali, pasti in bianco) al proprio personale addetto alla preparazione e somministrazione dei pasti presso le scuole oggetto dell'appalto;
- gestione amministrativa del presente C.S.A.;

- gestione delle risposte alle mail pervenute dall'utenza per problematiche varie;
- invio di risposte ai reclami da parte dell'utenza e delle scuole informando l'A.C.;
- partecipazione a riunioni di coordinamento con i servizi Comunali;
- segnalazioni all'Ufficio tecnico Comunale per problematiche relative alla manutenzione straordinaria dei centri di cottura e dei refettori delle scuole e problematiche tecniche;
- programmazione, organizzazione e promozione delle differenti iniziative rivolte alle scuole e al territorio, come progetti relativi all'Educazione Alimentare;
- partecipazione alle riunioni con le famiglie ed alla Commissione Mensa se istituita;
- fornitura, in caso di richiesta da parte dell'A.C., di dati e documenti necessari per l'applicazione della normativa riguardante il recupero di eventuali contributi UE sui prodotti distribuiti nelle mense scolastiche. Qualora in corso di appalto emergessero possibilità di co-progettazione per l'accesso a fondi UE, la D.A. si intende formalmente impegnata a dare la propria collaborazione di professionalità;
- attività di comunicazione e informazione, secondo le modalità di cui agli articoli 20 e 21 ed offerte in sede di gara;
- produzione della Carta dei Servizi particolareggiata relativa ai servizi di cui al presente C.S.A.;
- osservanza delle norme di legge, di regolamento e dei contratti collettivi nazionali di categoria che disciplinano il trattamento giuridico ed economico dei propri dipendenti. Si precisa, altresì, che tutte le assicurazioni, contributi, previdenza, ecc., saranno a carico della D.A. ed in particolare quelli riguardanti l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro e la responsabilità civile. Pertanto, la D.A. terrà sollevata l'A.C. da ogni responsabilità per qualsiasi incidente dovesse accadere in conseguenza delle prestazioni oggetto del presente capitolato. L'A.C. è estranea al rapporto di lavoro intercorrente tra la D.A. ed i suoi dipendenti;
- tutte le spese, imposte, tasse e diritti di segreteria connessi alla stipula del contratto d'appalto che avverrà in forma pubblico-amministrativa dinanzi al Segretario Comunale del Comune di Veroli.

ART. 16 - BENI MOBILI ED IMMOBILI - MANUTENZIONI

A) Consegna (e riconsegna) dei beni

Le parti, prima della stipula del contratto, prima dell'avvio del servizio di mensa scolastica, effettuano congiuntamente un sopralluogo destinato alla redazione dell'inventario iniziale di consegna dei locali, delle attrezzature, dei beni mobili disponibili, presso ogni locale destinato al servizio di mensa scolastica di ogni plesso scolastico.

I beni mobili e le attrezzature raccolti nell'inventario iniziale, oggetto di specifico verbale di presa in consegna, sono assegnati in comodato d'uso alla D.A. all'inizio dell'esecuzione del contratto o del servizio in appalto. Alla conclusione dell'appalto, la D.A. riconsegnerà gli stessi beni previo inventario finale redatto fra le parti. I beni così inventariati devono essere uguali in numero, specie e qualità a quelli contenuti nell'inventario iniziale. Tali beni devono essere consegnati al Comune in perfetto stato di pulizia, funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Le attrezzature e gli impianti presi in consegna si intendono in buono stato d'uso e conformi alle vigenti normative sulla sicurezza del lavoro, e la D.A. dovrà utilizzare con diligenza i locali, gli impianti e le attrezzature e beni presi in consegna.

Durante il periodo di comodato l'aggiudicatario risponde quindi direttamente per difettosità generatesi nei beni medesimi, per incuria nell'uso imputabile al servizio oggetto del presente appalto.

La D.A. deve farsi carico dell'eventuale integrazione di tutte le dotazioni necessarie al servizio e rese disponibili dal Comune in comodato. Alla conclusione del contratto ogni integrazione resta di proprietà del Comune. A tal fine verrà effettuata, in contraddittorio tra le Parti, un sopralluogo all'esito del quale verrà redatto un "Verbale di Riconsegna", nel quale si darà atto della constatazione delle condizioni di quanto oggetto di restituzione. Al "Verbale di Riconsegna" andrà allegato l'Inventario dei beni consegnati, contenente l'elenco dei beni oggetto di restituzione.

Nel caso in cui, all'esito del sopralluogo finale, venissero constatati danni dipendenti dalla non diligente gestione da parte della D.A. ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti, ovvero eventuali mancanze di quanto oggetto del/i verbale/i di consegna e suoi allegati, l'appaltatore dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare quanto mancante. In caso di inadempimento da parte della D.A. a tale obbligo, il Comune potrà provvedere direttamente, addebitando alla D.A. le spese di tale intervento. La quantificazione del relativo ammontare verrà determinata sulla base dei listini di mercato. nel caso di danneggiamento dei locali la quantificazione del relativo ammontare verrà determinata sulla base della perizia di stima dei danni effettuata dall'ufficio Lavori Pubblici del Comune di Veroli.

B) Manutenzioni/Sostituzioni

L'Appaltatore dovrà utilizzare con diligenza i locali, gli impianti e le attrezzature presi in consegna e curare la scrupolosa manutenzione ordinaria dei locali destinati al servizio e quella ordinaria e straordinaria delle attrezzature fornite dalla A.C. in comodato d'uso (lavastoviglie, frigoriferi, congelatori, forni, armadi contenitori, carrelli, etc.), in modo da consentire la loro migliore conservazione ed il più efficiente grado di sicurezza e funzionamento.

Se durante lo svolgimento del servizio si dovesse interrompere il funzionamento di un'attrezzatura, per qualunque motivo, la D.A. dovrà provvedere a sue spese alla sostituzione con altra idonea fino al ripristino dell'altra. Nel caso in cui non fosse possibile procedere alla riparazione delle attrezzature, la D.A. procederà a sue spese alla sostituzione delle stesse.

Nel caso di sostituzione di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia le stesse dovranno essere dotate di etichettatura energetica secondo quanto previsto dal Regolamento UE n.1369/2017.

La D.A. dovrà segnalare alla A.C., tempestivamente, ogni guasto o difetto di funzionamento delle attrezzature che richieda interventi straordinari o sostituzioni a carico della D.A., nonché eventuali danni causati a beni e/o attrezzature della A.C.

I lavori di manutenzione ordinaria dei locali destinati al servizio andranno eseguiti in forme tali da non pregiudicare il servizio, nel rispetto delle norme di cui al D.Lgs. 81/2008.

Per i suddetti lavori di manutenzione la A.C. non riconoscerà alla D.A. ulteriori compensi.

A fronte di circostanze di forza maggiore, contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da prescrizioni della ASL, NAS o altri organismi pubblici che esercitano competenze non riservate alla A.C., la D.A. è tenuta ad adeguare le attrezzature esistenti o, qualora ciò non fosse possibile, ad acquistarle "ex novo".

Inoltre la D.A. dovrà fornire tutti i plessi:

- di termometro ad infissione per il controllo della temperatura delle varie preparazioni;
- un termometro ad infrarossi per la misurazione della temperatura delle diete speciali.

- di una bilancia certificata per il controllo delle grammature delle pietanze ed il quantitativo distribuito.

All'avvio del servizio la D.A., se riterrà di procedere a subappaltare la manutenzione ordinaria dei locali, dovrà produrre copia del contratto di manutenzione programmata, sottoscritto con la ditta autorizzata, relativa alle attrezzature in dotazione.

La tinteggiatura dei locali destinati al servizio dovrà essere effettuata, prima dell'avvio dell'esecuzione del servizio e prima dell'inizio di ogni anno scolastico di durata dell'appalto, e prima della riconsegna dei locali alla fine del contratto d'appalto. Dovrà in ogni caso comunque essere garantita la ripassatura/ritocco ogni qualvolta ne emerga la necessità anche a seguito di motivata segnalazione da parte del Committente.

La D.A. dovrà provvedere ad assicurare il perfetto stato dei locali, delle attrezzature, degli arredi e dello stoviglie utilizzati per le prestazioni contrattuali.

Per manutenzione ordinaria s'intende quella tipologia d'interventi manutentivi durante il ciclo di vita, atti a:

- mantenere l'integrità originaria del bene;
- mantenere o ripristinare l'efficienza dei beni;
- contenere il normale degrado d'uso;
- garantire la vita utile del bene;
- far fronte ad eventi accidentali.

Generalmente gli interventi sono richiesti a seguito di:

- rilevazione di guasti o avarie (manutenzione a guasto o correttiva)
- attuazione di politiche manutentive (manutenzione preventiva, ciclica, predittiva secondo condizione)
- esigenza di ottimizzare la disponibilità del bene e migliorarne l'efficienza (interventi di miglioramento o di piccola modifica che non comportano incremento del valore patrimoniale del bene).

I suddetti interventi non modificano le caratteristiche originarie (dati di targa, dimensionamento, valori costruttivi, ecc.) del bene stesso e non ne modificano la struttura essenziale e la loro destinazione d'uso.

Per quanto riguarda la manutenzione ordinaria nell'ambito di interventi edilizi per manutenzione ordinaria s'intendono ai sensi del DPR 380/2001 gli interventi edilizi che riguardano le opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti;

A titolo orientativo nel rapporto contrattuale si farà riferimento a quanto previsto dalla norma standard UNI 11063:2017 recante "Definizioni di manutenzione ordinaria e straordinaria".

Le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchiature così come specificato nei CAM per la ristorazione

ART. 17 – GARANZIA DEFINITIVA

Prima della stipula del contratto, oppure, nel caso di esecuzione anticipata del servizio, entro l'inizio dell'esecuzione stessa, la D.A. deve costituire una garanzia definitiva nella misura del 10% dell'ammontare del contratto, a garanzia dell'osservanza delle obbligazioni assunte.

La garanzia definitiva è presentata, a scelta dell'aggiudicatario, sotto forma di cauzione o fideiussione.

Nel caso in cui la garanzia definitiva venga costituita a mezzo fideiussione la stessa dovrà:

- essere rilasciata, a scelta dell'aggiudicatario, da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa;
- prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
- prevedere che il mancato versamento dei premi non sia opponibile all'Ente garantito;
- comprendere la certificazione notarile attestante le generalità di chi firma la fideiussione ed i suoi poteri di impegnare la società che rilascia la fideiussione.

Tale garanzia è progressivamente svincolata fino al limite massimo dell'80% dell'iniziale importo garantito. L'ammontare residuo della garanzia deve permanere fino alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione del servizio.

ART. 18 - OBBLIGO INFORMATIVO E COMUNICAZIONE DATI RELATIVI ALL'ATTIVITA' SVOLTA

All'avvio del servizio la D.A. dovrà trasmettere all'A.C. la seguente documentazione impegnandosi inoltre a comunicare tempestivamente tutte le modifiche od integrazioni successive:

- elenco dettagliato dei fornitori di tutti i generi alimentari che saranno utilizzati per la preparazione dei pasti;
- tutte le schede tecniche specifiche dei singoli prodotti previsti per la preparazione dei piatti;
- copia del piano di autocontrollo relativo alla produzione (stoccaggio materie prime, preparazione, cottura, confezionamento) e somministrazione in relazione ai pasti e al servizio solo se ci sono state modifiche rispetto a quanto riportato e richiesto all'art.58 ;

L'A.C. verificherà, a pena di decadenza dell'aggiudicazione:

- la regolarità in base a quanto sopra richiesto;
- l'elenco nominativo del personale addetto alla somministrazione assegnato ai singoli plessi, che riporti l'orario di inizio e fine lavoro;
- il programma delle attività di formazione del personale.
- adottare un sistema annuale di monitoraggio e di verifica della soddisfazione dell'utenza.

Tale sistema servirà per individuare interventi correttivi finalizzati a migliorare la qualità del servizio in accordo con l'Amministrazione;

- adempiere alle prescrizioni di rinnovo di tutte le certificazioni presentate in sede di gara, per tutta la durata dell'appalto e di queste darne comunicazione all'A.C.

ART. 19 - RESPONSABILE COORDINATORE DEL SERVIZIO

La D.A. ha l'obbligo di indicare per iscritto, prima dell'avvio del servizio, all'A.C. il nominativo del Responsabile Coordinatore del Servizio, che deve essere dipendente della D.A. ed avere qualifica professionale idonea. Subito dopo l'aggiudicazione e prima della stipula del contratto la D.A. dovrà presentare un completo curriculum professionale ed il mansionario del responsabile coordinatore.

Il Responsabile Coordinatore del Servizio costituirà il referente principale per l'A.C., pertanto deve mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'A.C. per il controllo dell'andamento del servizio.

A tale scopo la D.A., oltre al nominativo, dovrà fornire all'A.C. specifica indicazione di reperibilità.

Il responsabile Coordinatore del Servizio dovrà, a richiesta dell'A.C., in caso di segnalazioni e/o penalità circa aspetti riguardanti il servizio oggetto dell'appalto, comunicare per iscritto le azioni correttive intraprese al fine di risolvere le problematiche contestate.

ART. 20 – PUNTO DI ASSISTENZA FAMIGLIE

Per il servizio contemplato nel presente capitolato, la D.A. dovrà assicurare il funzionamento di un "Punto di assistenza famiglie", dotato di linea telefonica dedicata, ed indirizzo mail dedicato.

Tale servizio consiste in attività di sportello telefonico aperto alle famiglie con apertura settimanale **per nove ore settimanali**, suddivise in tre giornate feriali: Lunedì, mercoledì e giovedì mattina, salvo diverso accordo con l'A.C. e di un indirizzo mail dedicato ove rispondere ad eventuali reclami dell'utenza e/o delle scuole.

Restano a carico dell'A.C.:

- la definizione delle tariffe e delle agevolazioni e della modulistica;
- le informazioni relative alla formazione delle classi ed il calendario scolastico;
- l'attivazione della procedura ingiuntiva nel caso di mancata riscossione delle tariffe dopo l'espletamento dei solleciti come sopra disciplinati, e la messa a ruolo degli utenti insolventi;
- l'incasso diretto delle rette.

Gli oneri finanziari relativi all'attivazione dell'ufficio amministrativo suddetto, sono interamente a carico dell'impresa offerente.

ART. 21 - SISTEMA INFORMATIZZATO DI PRENOTAZIONE E PAGAMENTO PASTI

Il servizio di rilevazione presenze, prenotazione pasti e addebito, sarà gestito dal Comune attraverso apposita piattaforma "Spazio Scuola" già attiva. Che garantirà al Comune la verifica incrociata delle fatturazioni emesse dall'aggiudicatario con le effettive prenotazioni dei pasti

ART. 22 - EDUCAZIONE ALIMENTARE E MISURE PER RIDURRE LO SPRECO ALIMENTARE.

La D.A. dovrà attuare, a proprie cure e spese gli interventi di educazione alimentare, rivolti agli insegnanti e agli alunni.

L'A.C. ritiene che l'educazione alimentare nelle scuole sia fondamentale per offrire un'opportunità di conoscenza circa le caratteristiche dei principali alimenti, con l'obiettivo di aumentare negli adulti e nei bambini la capacità di fare delle scelte corrette e consapevoli riguardo alla propria alimentazione imparando altresì a tenere in considerazione il nuovo concetto di sostenibilità delle produzioni e dei consumi alimentari.

L'educazione alimentare dovrà prevedere attività di laboratorio, degustazioni e sperimentazioni differenziando le proposte per fasce di età.

Il programma di educazione alimentare per ciascun anno scolastico dovrà essere presentato all'A.C. entro il precedente mese di giugno; le proposte devono annualmente coinvolgere gli alunni della scuola primaria.

Inoltre la D.A. dovrà presentare in sede di gara ed attuare, a proprie cura e spese, il “Piano della comunicazione relativo al servizio di ristorazione scolastica” rivolto a tutti gli attori coinvolti e in particolar modo alle famiglie e ai bambini, che, utilizzando mezzi e strumenti di comunicazione diversificati, dovrà, nell’ambito della tematica alimentazione, salute ed ambiente affrontare i seguenti temi:

- riduzione degli sprechi alimentari,
- provenienza territoriale degli alimenti,
- stagionalità degli alimenti,
- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Tale piano dovrà essere attuato con modalità che prevedano il coinvolgimento attivo degli utenti e dovrà indicare chiaramente eventuali materiali di comunicazione che verranno realizzati, eventuali supporti utilizzati, i temi ed i contenuti della comunicazione e gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

Per prevenire le eccedenze alimentari, la D.A. deve analizzare le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare nei pasti somministrati, che devono essere analizzate anche attraverso l'utilizzo di questionari da sottoporre a cadenza semestrale agli utenti sulla base dei quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Devono conseguentemente essere attuate azioni correttive, ad esempio variando le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare e delle quantità (ovvero a seconda che il cibo sia stato servito, non sia stato servito, sia prossimo o meno alla scadenza), l'aggiudicatario attua le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

a. il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione da parte di microrganismi patogeni fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica devono essere individuate ed attuate le soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile etc.;

b. le eccedenze di cibo servito, da raccogliere direttamente nella sala mensa, siano destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni ed i dati rilevati con il questionario, le soluzioni poste in atto per prevenirle e le informazioni sulla destinazione di tali eccedenze sono comunicate in un rapporto semestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto.

TITOLO III

PENALITA'

ART. 23 - PENALITA'

La D.A., nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente C.S.A., avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi.

Ove siano accertati fatti, comportamenti od omissioni che costituiscano violazione di norme o regolamenti o del presente C.S.A che possano condurre a disservizio o, qualora si accertino anomalie sulla qualità e quantità dei servizi erogati, l'A.C., ferma restando la facoltà di procedere alla quantificazione e richiesta di risarcimento del danno, procederà all'applicazione di penalità secondo le modalità previste al successivo articolo 59.

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente C.S.A., l'A.C. si riserva di applicare le seguenti sanzioni:

- Da € 1.000,00 a € 3.000,00 per ogni difformità nella preparazione e/o mancata o erronea erogazione e/o somministrazione di pasti dietetici per motivi di salute;
- Da € 1.000,00 a € 3.000,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti somministrati, che pregiudichino o non la salute e la sicurezza dell'utente;
- € 2.500,00 per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei CCNL;
- € 1.000,00 per ogni violazione di quanto previsto nelle caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari;
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto dei tempi e/o delle temperature previste nelle fasi di preparazione e confezionamento dei pasti;
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dalle leggi in materia e dal presente C.S.A.;
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto del piano di Autocontrollo aziendale previsto all'art. 58 ;
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme sull'igiene personale sia nel centro cottura che nei punti di distribuzione;
- € 1.000,00 ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati preposti ad eseguire i controlli di conformità al C.S.A.;
- € 1.000,00 per ogni mancato rispetto delle norme previste per l'igiene della produzione, tecnologia di manipolazione e cottura delle pietanze;
- Da € 600,00 a € 1.000,00 per mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie;
- Da € 400,00 a € 1.000,00 per ogni disservizio di qualsiasi tipo relativo allo sportello – "Punto Assistenza Famiglie" di cui all'art.20, che pregiudichi l'utenza o l'attività amministrativa del servizio che resta in capo all'Amministrazione;
- € 800,00 per ogni mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione con la frequenza stabilita;
- € 800,00 per ogni mancato rispetto delle temperature;
- da € 400,00 a € 600,00 per ogni variazione delle pietanze rispetto a quelle previste nel menù giornaliero o menù alternativi non autorizzata dall'A.C.;
- € 600,00 per ogni caso di mancato rispetto delle grammature/porzioni verificato anche in un solo plesso;
- € 600,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto dall'art. 43 in materia di detersivi e disinfettanti e dall'art. 50 in materia di indumenti da lavoro;

- € 600,00 per ogni mancato rispetto del numero richiesto degli operatori addetti alla distribuzione dei pasti in rapporto al numero dei bambini;
- € 600,00 per la mancata sostituzione del personale addetto ai centri di cottura, ai centri di distribuzione ad ogni altra mansione in appalto nei tempi previsti dal C.S.A.;
- € 1.000,00 per la mancata formazione del personale e/o formazione non adeguata e/o non verificata;
- € 1.000,00 per ogni caso di fornitura di pietanze non conformi dal punto di vista organolettico;
- € 500,00 per ogni mancata comunicazione inerente il servizio oggetto dell'appalto ed obblighi informativi previsti dal C.S.A.;
- € 300,00 per ogni mancato rispetto delle disposizioni nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione in materia di raccolta differenziata;
- € 400,00 per ogni mancato rispetto del numero di pasti ordinati;
- fino a € 200,00 per giorno di inadempimento da formale richiesta dell'ufficio comunale competente di provvedere alla mancata attuazione nei tempi previsti di quanto previsto dal presente C.S.A. e offerta dalla D.A. in sede di gara;
- 200,00 per comportamenti degli operatori inadeguati nei confronti dell'utenza o caratterizzati da imperizia o negligenza.
- Da € 200,00 a € 2.000,00 per ogni altro caso di inadempienza contrattuale non compresa in quelle sopra elencate.

TITOLO IV

RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

ART. 24 - IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1.. l'A.C. procederà alla risoluzione del contratto nei casi seguenti :

- A. nei confronti dell'appaltatore sia intervenuta la decadenza dell'attestazione di qualificazione per aver prodotto falsa documentazione o dichiarazioni mendaci;
- B. nei confronti dell'appaltatore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 94 e seguenti del D.Lgs. 36/2023;
- C. nei confronti della Ditta appaltatrice sia intervenuto, fallimento, liquidazione coatta e concordato preventivo, ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione
- D. per ricorso al subappalto nei casi espressamente vietati nel presente capitolato;
- E. per cessione del contratto d'appalto;
- F. per mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie.

2. Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dagli artt. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 C.C., il contratto potrà essere risolto di diritto nei seguenti casi:

- a) inosservanza grave e reiterata, diretta o indiretta, delle disposizioni di legge, dei regolamenti e degli obblighi previsti nel presente C.S.A.;
- b) ritardo nell'avvio del servizio secondo quanto previsto dal presente Capitolato;

- c) interruzione senza giusta causa del servizio;
- d) violazione degli obblighi relativi a versamenti contributivi per il personale dipendente ovvero mancata applicazione dei contratti collettivi;
- e) impiego di personale non dipendente dalla D.A.;
- f) grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione dei centri di cottura;
- g) utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- h) un episodio accertato di intossicazione o tossinfezione alimentare;
- i) applicazione di 3 penali per la stessa violazione tra quelle previste all'art. 23;
- l) ulteriore inadempienza della D.A. dopo la comminazione di 10 penalità complessive tra quelle previste all'art. 23;
- p) errore nella preparazione e somministrazione di dieta speciale tale da pregiudicare, in modo grave, la salute dell'utente;
- q) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'affidamento.

3. Il responsabile dell'esecuzione del contratto qualora accerta un grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali da parte della D.A., tale da comprometterne la buona riuscita delle prestazioni contrattuali, invia al responsabile del procedimento una relazione particolareggiata, corredata dei documenti necessari, indicando la stima delle prestazioni eseguite regolarmente, il cui importo può essere riconosciuto alla D.A.. Il responsabile dell'esecuzione del contratto procede alla contestazione degli addebiti per grave inadempimento alla D.A., assegnando un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni al responsabile del procedimento. Acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni, ovvero scaduto il termine senza che la D.A. abbia risposto, la A.C. su proposta del responsabile del procedimento dichiara risolto il contratto.

4. Qualora, al di fuori di quanto previsto al comma 3, ci siano ritardi nell'esecuzione delle prestazioni per grave negligenza della D.A. rispetto alle previsioni del contratto, il Direttore dell'esecuzione del contratto assegna un termine, che, salvo i casi d'urgenza, non può essere inferiore a dieci giorni, entro i quali la D.A. deve eseguire le prestazioni. Scaduto il termine assegnato, e redatto processo verbale in contraddittorio con la Ditta, qualora l'inadempimento permanga, l'Amministrazione risolve il contratto, fermo restando il pagamento delle penali.

5. Nel caso di risoluzione del contratto la D.A. ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni relative ai servizi regolarmente eseguiti, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto.

6. La risoluzione del contratto, per i casi previsti dal presente articolo, comporterà il diritto per l'A.C. all'incameramento della cauzione, fatto salvo il risarcimento di maggiori danni alla stessa arrecati subito e subendi e per ogni altra spesa conseguente. In tali casi, la risoluzione opera con effetto immediato a seguito di comunicazione da parte dell'A.C. tramite PEC.

TRATTAMENTO DEI DATI, DOMICILIO E CONTROVERSIE

ART. 25 - TRATTAMENTO DI DATI PERSONALI NELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

L'A.C. è titolare del trattamento dei dati ai sensi della vigente normativa sulla privacy e sulla protezione dei dati.

La D.A., con la sottoscrizione del contratto, assume il ruolo di Responsabile del trattamento di dati personali e sensibili e si impegna ad ottemperare agli obblighi normativi previsti dei dati personali oltre che alle disposizioni vigenti in materia di tutela della riservatezza.

La D.A. si obbliga a trattare i dati di cui entra legittimamente in possesso, per i soli fini dedotti dal contratto e limitatamente al periodo contrattuale, esclusa ogni altra finalità.

Tutti i dati, i documenti, gli atti in suo possesso dovranno essere restituiti all'A.C. entro il termine di 20 giorni dalla scadenza contrattuale.

Oltre alle ipotesi di responsabilità penale contemplate, la D.A. è comunque obbligata in solido con il titolare per danni provocati agli interessati in violazione della medesima.

ART. 26 - DOMICILIO

A tutti gli effetti del presente capitolato, la D.A. dovrà eleggere un domicilio presso cui l'A.C. effettuerà le comunicazioni inerenti al presente appalto.

ART. 27 – CONTROVERSIE

Ove dovessero insorgere controversie di natura tecnica, amministrativa o giuridica tra A.C. e D.A. in ordine all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del contratto, la D.A. non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto all'A.C., in attesa che vengano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento dell'affidamento. Ove detto accordo non dovesse essere raggiunto, ciascuna delle parti avrà facoltà di ricorrere all'autorità giudiziaria.

Per ogni controversia sarà competente in via esclusiva il Foro di Frosinone, con esclusione del ricorso all'arbitrato, pertanto il contratto non conterrà la clausola compromissoria ai sensi dell'art. 209 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.

TITOLO VI

MENU' E GRAMMATURE

ART. 28 - MENU' TRADIZIONALI E GRAMMATURE

La D.A. dovrà garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù allegati "A", salvo diverse disposizioni da parte dell'A.C. Dovrà inoltre considerare le quote indicate al netto degli scarti, prevedendo una maggiorazione del 5% sulla totalità dei pasti preparati, per fronteggiare eventuali contingenze.

È possibile richiedere e concordare con la D.A. la variazione sui menù e l'aggiunta di nuovi piatti soggetti a regolare autorizzazione dell'ASL.

La D.A. dovrà specificare le modalità con cui garantisce la somministrazione di porzioni "corrette" dal punto di vista delle grammature, utilizzando un piatto campione "grammato".

I menù per le scuole dell'infanzia e asili nido saranno, di norma, articolati in un menù autunno/inverno e un menù primavera/estate.

I piatti proposti giornalmente dovranno pertanto corrispondere, per tipo, quantità e qualità, a quelli indicati dal menù allegato.

I menù autunno/inverno e primavera/estate, dovranno essere consegnati ai singoli plessi scolastici prima dell'inizio del cambio menù stagionale e all'inizio dell'anno scolastico.

Nei menù dovranno essere citati i prodotti di derivazione biologica o altrimenti qualificati ad es. DOP, IGP e locali provenienti dal territorio, offerti in sede di gara.

È consentita, in via temporanea, una variazione del menù preventivamente concordato nei seguenti casi:

- a) guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- b) interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.;
- c) avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- d) blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite;
- e) blocco delle strutture in seguito ai risultati delle verifiche tecniche preventive eseguite;
- f) mancato reperimento dei prodotti presenti nel menù sia per i prodotti forniti in base alla stagionalità (es. frutta e verdura) che per quelli che richiedono il rispetto dei requisiti ambientali;
- g) cause contingenti, imprevedibili, non imputabili alla D.A.

➤ non comporteranno nessuna modifica al costo-pasto,

➤ devono garantire l'equilibrio del menù,

➤ dovranno essere comunicate all'ufficio comunale competente ed autorizzate dall'A.C.

In caso di non conformità gravi da parte della D.A., tali da non consentire la distribuzione dei pasti preparati, la D.A. è obbligata a provvedere, entro un'ora, alla sostituzione dei medesimi con pasti di emergenza, salvo diverse disposizioni da parte dell'A.C. Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, la D.A. dovrà presentare all'A.C. le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti.

Per il calendario di stagionalità, si rimanda allegato A) del Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020.

Per il Menù, si rimanda all'allegato "A" del presente C.S.A. – "Menù e grammature".

ART. 29 - QUANTITA' DELLE VIVANDE

Nelle grammature, come allegato "A" al presente capitolato, sono riportati tutti i pesi degli ingredienti necessari per ogni porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento.

La verifica del rispetto delle tabelle dietetiche dovrà essere effettuata nel centro di cottura nella fase di preparazione.

Tale verifica dovrà concretizzarsi con la stampa o la compilazione di apposite tabelle o fascette che, applicate ai contenitori isotermici, permetteranno di effettuare le eventuali verifiche presso i punti di distribuzione.

È consentita, in fase di preparazione, un'eccedenza numerica rispetto ai pasti prenotati, mentre non è consentita una variazione in difetto.

La D.A. dovrà predisporre una tabella, che presenterà all'ufficio comunale competente all'inizio del servizio, relativa ai pesi; ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla

distribuzione, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. Ogni revisione alla tabella dovrà essere inviata all'ufficio comunale competente.

ART. 30 - MENU' ALTERNATIVI

a. DIETE SPECIALI / PERSONALIZZATE PER PATOLOGIE LEGATE ALL'ALIMENTAZIONE

La D.A. dovrà approntare, con la dovuta attenzione al rispetto delle corrette procedure di preparazione e somministrazione, le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire in una vaschetta mono-porzione di materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, termosaldata, e dovrà risultare perfettamente identificabile dal personale addetto alla distribuzione del pasto.

La D.A. dovrà procedere alla definizione e predisposizione delle diete speciali, in conformità ai contenuti della certificazione medica, entro cinque giorni lavorativi della data di ricevimento della richiesta da parte della famiglia, in particolare nel caso di utenti affetti da patologie, portatori di allergie o intolleranze alimentari è prevista l'elaborazione di schemi dietetici personalizzati a seguito di richiesta presentata direttamente dalle famiglie al Punto di Assistenza Famiglie, compilando l'apposito modulo di richiesta e allegando la certificazione medica sulla base della modulistica.

Gli alimenti per la preparazione dei pasti destinati ad utenti celiaci verranno forniti dalla D.A.. Tali pietanze dovranno essere preparate e cotte separatamente da quelle destinate agli altri utenti. Per le sostituzioni è consentito, esclusivamente, l'utilizzo di prodotti dietetici e del commercio privi di glutine, inseriti nell'elenco dello specifico prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia.

La D.A. è tenuta a predisporre diete speciali anche per il personale docente che presta servizio durante il momento del pasto, solo ed esclusivamente nei giorni di servizio, previa presentazione della stessa documentazione medica prevista per gli alunni.

Le diete speciali dovranno essere richieste dalle famiglie all'inizio di ogni anno scolastico e durante l'erogazione del servizio in caso di nuove refertazioni mediche.

b. DIETE IN BIANCO

La D.A. si impegna altresì alla predisposizione di diete in bianco. Il pasto in bianco verrà segnalato dai genitori tramite Sms entro le ore 9,30 del giorno in cui si effettua il consumo. Tali diete dovranno essere costituite da:

- primi piatti: pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio crudo;
- secondi piatti - carne magra o pesce (come da menù giornaliero) cucinato al vapore, alla piastra o lessato, prosciutto cotto o carne bianca qualora il menù giornaliero preveda la somministrazione di formaggio;
- contorni - verdura cotta, preferibilmente patate, carote lessate o stufate, condita con olio crudo, poco sale.
- frutta - libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali verrà consigliata la mela o la pera cotta.

Tutti i condimenti devono essere utilizzati a crudo per evitare la scarsa digeribilità dei grassi alterati dalla cottura.

Le diete in bianco, senza certificazione medica, devono avere una durata massima di cinque giorni. Qualora sussistano problemi per i quali è necessario prolungare oltre i cinque giorni la dieta in bianco, è necessario produrre il certificato medico.

c. MENÙ ALTERNATIVI

In occasione delle principali festività (Natale, Carnevale e Pasqua) la D.A. potrà fornire un menù speciale che comporti l'introduzione di piatti non previsti dal menù in vigore.

L'ufficio comunale competente potrà inoltre richiedere una variazione del menù in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

Su richiesta scritta dell'utenza, potranno essere forniti menù conformi a esigenze etico-religiose, vegetariane, vegane, compatibilmente con la capacità produttiva dei centri di cottura.

ART. 31 – PASTI FREDDI/CESTINI DA VIAGGIO

L'A.C. potrà richiedere alla D.A., in casi particolari (emergenze etc.) o per le uscite didattiche, la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio.

I pasti dovranno essere composti da:

- n. 2 panini realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio o frittata;
- n.1 porzione di focaccia/pizza, purché confezionata singolarmente;
- n.1 un succo di frutta;
- n.1 una banana o una mela;
- n.1 bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5 litri e bicchiere di carta a perdere e tovagliolo di carta.

La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione ed il pane dovrà essere fresco di giornata. I pasti freddi o cestini da viaggio, dovranno essere contemplati anche per le diete speciali in bianco ed etico religiose.

TITOLO VII

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

ART. 32 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE, ETICHETTATURA E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. Requisiti degli alimenti.

I pasti devono essere composti primo, secondo, contorno e frutta, costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc., o IGP) in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

a) **frutta, ortaggi, legumi, cereali**: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità;

b) **uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

c) **carne bovina**: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

d) **carne suina**: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi;

e) **carne avicola**: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento. Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

f) **prodotti ittici** (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'Alf. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della natura. Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario;

g) **salumi e formaggi**: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621);

h) **yogurt e latte** : biologico 100%

i) **olio**: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;

j) **pelati, polpa e passata di pomodoro**: almeno il 33% in peso devono essere biologici;

k) **succhi di frutta o nettali di frutta**: 100% biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri»;

l) **acqua**: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco;

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime dovranno essere conformi:

- ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte integralmente richiamate;
- alle tabelle merceologiche contenenti anche i criteri ambientali di cui al D.M. 10 marzo 2020;
- a quanto proposto nell'offerta migliorativa presentata in sede di gara.

Etichettatura delle derrate

Le derrate devono essere etichettate conformemente alla normativa comunitaria e nazionale vigente. Tutte le norme di legge vigenti in materia si intendono qui richiamate. Le derrate devono avere confezioni ed etichettature conformi, tra le altre, alle prescrizioni del D. Lgs. n.109/1992 e s.m.i, D. Lgs. n. 110/1992, D. Lgs. n. 68/2000, circolare Minindustria n. 165 del 31.3.2000 e al D. Lgs. n. 259/2000 e alle prescrizioni di cui al decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 (pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 90 del 4/04/2020).

Non saranno ammesse etichettature incomplete o prive di traduzione in lingua italiana. Gli alimenti stoccati nel centro cottura, devono essere identificati con idonea etichettatura, necessaria a risalire alla corretta rintracciabilità del prodotto, oppure con i dati contenuti nell'etichetta originale (nome prodotto, produttore e/o confezionatore e/o marchio, lotto, data scadenza); inoltre, per i prodotti presenti nel centro di cottura, devono essere indicati la data di apertura della confezione e quella entro la quale il prodotto dovrà essere utilizzato/consumato.

Conservazione delle derrate

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.

Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, dovranno essere separate e adeguatamente protette.

I prodotti cotti refrigerati dovranno essere conservati in un'apposita cella ad una temperatura compresa tra +1° C e +4° C.

Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non sia immediatamente consumato, dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale dovranno essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove è possibile, dovrà essere applicata direttamente quest'ultima.

La protezione delle derrate da conservare dovrà avvenire in modo tale da ridurre il rischio di contaminazione secondaria.

È vietato l'uso di recipienti di alluminio, utensili e taglieri in legno.

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc., dovranno essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da parassiti.

Tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere posti in contenitori di limitata capacità, muniti di coperchio e riposti separatamente.

Ogni qualvolta sia aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa dovrà essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto. I prodotti semilavorati dovranno essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati ad uso mense scolastiche.

La D.A. è tenuta a garantire gli eventuali ulteriori prodotti di derivazione biologica, DOP, IGP e locali, provenienti dal territorio provinciale, offerti in sede di gara.

TITOLO VIII

IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE

ART. 33 - DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

La produzione dovrà rispettare gli standard igienici previsti dalla normativa vigente.

ART. 34 - OPERAZIONI PRELIMINARI

Le operazioni che precedono la cottura dovranno essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte.

- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua.
- Lo scongelamento dei prodotti surgelati, se ritenuto necessario prima della cottura, dovrà essere effettuato in celle frigorifero a temperatura compresa fra 0° C e +4° C il giorno precedente il consumo. E' possibile lo scongelamento in acqua corrente fredda.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui è consumata o il giorno precedente il consumo.
- La carne trita dovrà essere macinata in giornata.
- Il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata.
- Per verdure da consumarsi cotte (contorni, sughi, minestre, passati) il lavaggio e taglio saranno consentiti il giorno precedente la cottura.
- Per verdure da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo, ad eccezione delle carote e dei finocchi per i quali è consentita la capitozzatura e la toelettatura il giorno precedente il consumo.
- Le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.
- Le porzionature di salumi e formaggi dovranno essere effettuate nelle ore antecedenti l'allestimento in gastronom, qualora previsto.
- I secondi piatti per cui è prevista l'impanatura non dovranno essere cotti in friggitrice ma preparati in forni a termoconvezione.
- Nella preparazione dei pasti è vietato utilizzare il dado da brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, i conservanti e gli additivi chimici.
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti indicati nell'art. 35.

ART. 35 - PREPARAZIONE

La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire in apposito locale. Le carni, le verdure, i salumi ed i formaggi dovranno essere lavorati in appositi reparti secondo quanto previsto dalla legislazione vigente. I prodotti utilizzati dovranno essere prelevati in piccoli lotti dalle celle allo scopo di garantire un miglior controllo delle temperature.

ART. 36 - MANIPOLAZIONE E COTTURA

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

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

Nelle preparazioni in cucina dei pasti, dovrà essere posta attenzione a ridurre progressivamente il sale aggiunto e l'utilizzo di materie prime ad elevato contenuto di sale.

ART. 37 - LINEA REFRIGERATA

Sarà ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura purché dopo la cottura siano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo la normativa vigente, poste in recipienti idonei e conservate in celle e/o frigoriferi a temperatura compresa tra +1° C e +4° C.

Gli alimenti per cui sarà consentita la cottura il giorno antecedente il consumo saranno: arrostiti, lessi, verdure da utilizzare per la preparazione di tortini e/o piatti complessi.

La cottura di altri alimenti, in linea refrigerata, il giorno precedente il consumo, potrà essere autorizzata dalla stazione appaltante, in seguito alla predisposizione da parte della D.A. di adeguata documentazione conforme al Piano di Autocontrollo Aziendale per la produzione dei piatti proposti (diagrammi di flusso, analisi dei rischi, ecc.). È vietato raffreddare i prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART. 38 -PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura dovrà essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro. Non potranno essere utilizzate pentole in alluminio.

ART. 39 - CONDIMENTI

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite con olio extra vergine d'oliva.

Per il condimento dei primi piatti si dovrà utilizzare formaggio parmigiano reggiano che dovrà essere grattugiato in giornata, salvo l'utilizzo di formaggio acquistato già grattugiato in apposite confezioni.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte, paste asciutte in bianco e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva.

ART. 40 - IMBALLAGGI

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) dovrà rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche. L'imballaggio secondario e terziario dovrà essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%, nonché alle prescrizioni di cui ai Cam denominati Servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (approvato con DM n. 65 del 10 marzo 2020, in G.U. n.90 del 4 aprile 2020).

TITOLO IX

IGIENE DEGLI IMPIANTI E DEI LOCALI DEI CENTRI DI COTTURA

ART. 41 - LOCALI PRODUZIONE PASTI

Il personale non dovrà effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato.

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

Tutte le operazioni dovranno essere condotte secondo procedure note e documentate, essere parte integrante del manuale di autocontrollo e/o del manuale della qualità aziendale.

La D.A. dovrà essere in possesso di idonei diagrammi di flusso per tutte le preparazioni alimentari, con la chiara indicazione delle responsabilità per le diverse fasi, integrati in un manuale di autocontrollo, firmato dal rappresentante legale. Le finestre dovranno essere munite di protezione anti-insetti.

ART. 42 - RIASSETTO, PULIZIA E SANIFICAZIONE

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione, da eseguire presso i centri di cottura ed i refettori saranno a carico della D.A. e dovranno essere oggetto di specifica procedura. La D.A. è tenuta a trasmettere all'A.C. la documentazione tecnica prevista (schede tecniche, schede di sicurezza, ecc.) relativa alle procedure dichiarate in sede di gara.

Ogni variazione alla procedura dovrà essere oggetto di comunicazione all'A.C. prima della sua introduzione.

ART. 43 - DETERGENTI, DISINFETTANTI, SANIFICANTI, ATTREZZATURA PER PULIZIA, PRODOTTI IN CARTA DI TESSUTO

I prodotti detergenti, sanificanti, disinfettanti e quelli utilizzati dovranno essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.

La D.A. dovrà utilizzare prodotti detergenti che rispettino i criteri ecologici Ecolabel UE previsti dalla Decisione della Commissione 2011/383/UE del 28 giugno 2011; nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, questi dovranno essere 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.

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – la D.A. dovrà utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). Si presumono conformi i prodotti in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE.

ART. 44 - 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, ove possibile, nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale o area apposita o in armadi chiusi.

Nel caso in cui non siano disponibili le confezioni originali è sufficiente un'adeguata e chiara identificazione del prodotto ivi contenuto.

ART. 45 - PULIZIA REFETTORI E SPAZI DI PERTINENZA

Al termine delle operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti, le cucine, i refettori e tutti gli spazi di pertinenza dovranno essere detersi e disinfettati, come previsto dalla procedura elaborata dalla D.A.

ART. 46 - MODALITA' DI UTILIZZO DEI DETERSIVI

Il personale impegnato nelle operazioni di sanificazione e pulizia dovrà attenersi a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modificazioni. Tutto il materiale di sanificazione non dovrà sostare nei locali durante le operazioni di manipolazione, cottura, confezionamento e distribuzione.

I detersivi dovranno essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle relative schede tecniche.

TITOLO X

PERSONALE

ART. 47 - DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE

La D.A. per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto deve:

- disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla A.C. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal C.C.N.L. e dalla normativa di riferimento;
- osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di uso appropriato delle attrezzature, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire durante l'intero appalto per la tutela dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri;
- dimostrare, in ogni momento a semplice richiesta dell'A.C., di avere provveduto ai suddetti adempimenti;
- applicare, laddove possibile, le norme relative all'assunzione dei soggetti iscritti a categorie protette e/o liste speciali;
- nello svolgimento del servizio impiegare esclusivamente il personale per le mansioni proprie della qualifica rivestita.

Il piano di organizzazione del personale sarà oggetto di valutazione in sede di gara e vincolante in sede contrattuale.

Figure professionali legate alla preparazione

Dovrà essere, comunque, sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio, nel rapporto medio per le scuole infanzia e primarie di un operatore addetto ai punti di distribuzione. Per tutte le tipologie di scuola sarà richiesto un rapporto addetti/pasti erogati di 1:30, con una tolleranza di 5 pasti per addetto.

Il personale, sotto indicato, dovrà svolgere le funzioni di seguito riportate e dovrà essere in possesso dei seguenti requisiti ed esperienze professionali:

- Responsabile del servizio/Direttore mensa. Per il Responsabile del servizio si rimanda a quanto previsto all'art.19.
- Referente dello sportello/Impiegato amministrativo. La D.A. dovrà inoltre individuare, prima dell'inizio del servizio, un Referente, responsabile dello sportello, in possesso di adeguata professionalità ed esperienza nel settore di riferimento, da destinare al servizio sul territorio, reperibile durante l'orario degli uffici comunali e in grado di gestire in modo idoneo il servizio informatizzato e di poter intervenire tempestivamente per la

risoluzione di eventuali disservizi e presente presso l'Ufficio Pubblica Istruzione come previsto dall'art. 19 del presente capitolato.

La D.A. dovrà utilizzare personale qualificato e in numero tale da assicurare modalità e tempi adeguati a una tempestiva e ordinata esecuzione del servizio. Il personale addetto alla distribuzione dei pasti ed alle pulizie dei refettori dovrà mantenere un rapporto corretto con l'utenza e con le Istituzioni Scolastiche.

All'inizio di ciascun anno scolastico, la D.A. invierà all'A.C. l'elenco completo del personale presente nei punti di distribuzione, con indicazione del plesso scolastico di destinazione; tale elenco dovrà inoltre essere tenuto costantemente aggiornato ed eventuali modifiche dovranno essere comunicate all' A.C.

Si precisa che tutto il personale occupato dalla D.A. dovrà essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro.

I lavoratori saranno tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento. Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi che esercitano direttamente la propria attività nel medesimo luogo di lavoro, i quali saranno tenuti a provvedervi per proprio conto.

La D.A. 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 al competente Ufficio comunale.

Tutto il personale adibito all'espletamento delle mansioni dell'intero ciclo produttivo oggetto dell'appalto deve essere professionalmente preparato e conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione.

La D.A., inoltre, resterà garante, in qualunque momento, dell'idoneità del personale addetto alla preparazione, alla cottura, al confezionamento, alla distribuzione dei pasti, nonché all'intero servizio di somministrazione sollevando l'A.C. da qualsiasi responsabilità al riguardo.

Gli obblighi di condotta previsti dal codice di comportamento per i dipendenti pubblici, normato dal DPR 16.04.2013 n. 62, e dal codice di comportamento approvato dal Comune di Veroli si intendono estesi nei confronti del soggetto affidatario che opera in favore dell'Amministrazione.

ART. 48 – APPLICAZIONE CONTRATTUALE E CLAUSOLA SOCIALE

In applicazione della clausola sociale di cui al codice degli appalti è fatto obbligo alla D.A. di assumere prioritariamente gli stessi addetti che operano alle dipendenze dell'appaltatore uscente, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dalla ditta subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative o di manodopera previste (Cons. Stato sez. III, n. 5598/2015 e sez. V sentenza n. 2637 del 26.05.2015; Tar Toscana sentenza n. 231 del 13.02.2017; Cons. di Stato, sez. III sentenza n. 2078/2017; Consiglio di Stato, Commissione speciale, parere n. 2703/2018, del 21 novembre 2018, Consiglio di Stato, sez. III Sentenza n. 750/2019), garantendo l'applicazione dell'art. 51 del D.Lgs n. 81/2015, così come previsto dalle Linee Guida ANAC n. 13 recanti la disciplina delle Clausole Sociali.

E' fatto obbligo alla ditta appaltatrice di allegare all'offerta un progetto di assorbimento, comunque denominato, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale

(inquadramento e trattamento economico). La mancata presentazione del progetto, anche a seguito dell'attivazione del soccorso istruttorio, equivale a mancata accettazione della clausola sociale e costituisce manifestazione della volontà di proporre un'offerta condizionata, per la quale si impone l'esclusione dalla gara. Il rispetto delle previsioni del progetto di assorbimento sarà oggetto di monitoraggio da parte della stazione appaltante durante l'esecuzione del contratto.

La D.A. dovrà presentare apposita dichiarazione, con relative motivazioni, in merito all'applicazione della predetta "Clausola prioritaria".

A tal proposito di seguito è riportata la consistenza dell'organico utilizzato per lo svolgimento del servizio di MENSA scolastica per il Comune di Veroli attualmente impiegato presso la Ditta uscente. Per quanto riguarda la retribuzione, si fa riferimento al CCNL di Categoria Turismo Comparto Pubblici Esercizi, Commercio Triennio 2018/2021, applicato agli attuali lavoratori, come da dichiarazione assunta al protocollo n. 29809 del 24/11/2023. CCNL applicato che si allega al presente Capitolato per farne parte integrante e sostanziale,

MANSIONE	LIVELLO	ORARIO	COSTO ORARIO
ADDETTA MENSA	7	11.00 - 13.00	7,5183 €
AUTISTA	6	10.00 - 13.00	8,0434 €
CUOCA	5	09.30 - 13.00	8,5020 €
ADDETTA MENSA	7	12.00 - 13.00	7,5183 €
ADDETTA MENSA	7	11.00 - 13.00	7,5183 €
CUOCA	5	09.00 - 13.00	8,5020 €
ADDETTA MENSA	7	11.00 - 13.00	7,5183 €
ADDETTA MENSA	7	11.00 - 13.00	7,5183 €
ADDETTA MENSA	7	10.00 - 13.00	7,5183 €
CUOCA	5	09.30 - 12.30	8,5020 €
CUOCA	5	09.30 - 13.00	8,5020 €
CUOCA	5	09.30 - 13.00	8,5020 €
ADDETTA MENSA	7	11.00 - 13.00	7,5183 €
AIUTO CUOCA	6	09.30 - 13.00	8,0434 €
ADDETTA MENSA	7	11.00 - 13.00	7,5183 €
ADDETTA MENSA	7	10.30 - 13.00	7,5183 €
ADDETTA MENSA	7	11.00 - 13.00	7,5183 €
CUOCA	5	09.00 - 13.00	8,5020 €
AIUTO CUOCA	6	11.00 - 13.00	8,0434 €
CUOCA	5	10.00 - 13.00	8,5020 €
ADDETTA MENSA	7	11.00 - 13.00	7,5183 €
CUOCA	5	09.00 - 13.00	8,5020 €

Ne consegue che la D.A subentrante dovrà assicurare i livelli occupazionali, procedendo all'assunzione del personale, già in forza nella ditta uscente, garantendo i diritti già maturati (livello retributivo, qualifica etc.). Il tutto in considerazione delle esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste per l'esecuzione del servizio e in armonia con l'organizzazione d'impresa della ditta aggiudicataria.

In particolare la D.A., qualora ciò sia coerente con la propria organizzazione d'Impresa, si impegna ed obbliga ad assumere, prima dell'avvio delle attività previste nei contratti attuativi, i dipendenti di cui all'elenco che verrà fornito dall'Amministrazione.

La D.A anche se non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga, per tutta la durata del contratto, ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperativa, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai CCNL di riferimento (CCNL Categoria Turismo Comparto Pubblici Esercizi) nonché a rispettare le norme e le procedure previste dalla legge alla data dell'offerta. Tale obbligo permane anche dopo la scadenza del sindacato contratto collettivo e fino alla sua sostituzione.

Trattandosi di servizi di pubblica utilità, nel caso di scioperi o di assemblee sindacali interne e/o esterne, si rinvia a quanto previsto dalla Legge n.146/1990 e s.m.i. che prevede l'obbligo di assicurare i servizi minimi essenziali secondo le intese definite dai rispettivi CCNL e dai Contratti decentrati per quanto riguarda i contingenti di personale.

La D.A. è altresì tenuta all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori, nel caso di cooperative.

La D.A. dovrà attuare nei confronti dei lavoratori propri dipendenti, occupati nell'attività oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolge l'attività, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse

ART. 49 - ADDESTRAMENTO E FORMAZIONE

La D.A. deve, preliminarmente all'esecuzione del contratto e durante l'esecuzione del medesimo, informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel presente C.S.A., per adeguare il servizio agli standard di qualità e di igiene previsti dalla vigente normativa (Regolamenti CE /2004 denominato "Pacchetto Igiene"), e per quanto riportato nel D.R.T. 559/2008 e nella D.R.T. 1036 del 24/10/2005 rispetto alla celiachia ed anche alle specifiche modalità di erogazione del servizio.

Agli interventi di formazione e/o aggiornamento potrà partecipare anche un rappresentante incaricato dell'A.C.; a tale scopo la D.A. informerà l'A.C. del giorno/dei giorni e della sede /delle sedi in cui si terranno i predetti interventi.

Il personale dovrà essere qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione.

La D.A. dovrà altresì garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- alimentazione e salute;
- alimentazione e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione,
- stagionalità degli alimenti;
- porzionatura dei pasti;
- tecniche di cottura degli alimenti
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- risparmi idrici ed energetici;
- etichettature;
- mense.
- HACCP.

Entro 60 giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

ART. 50 – VESTIARIO

La D.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza da indossare durante le ore di servizio.

Il vestiario del personale sia per i refettori che per i centri di cottura dovrà essere: camice di colore chiaro, grembiule con pettorina di colore chiaro, cuffia o copricapo idonei a contenere tutta la capigliatura, calzature appropriate, mascherine e guanti monouso e quanto sia necessario per il servizio.

Dovranno essere previsti, per i lavori di pulizia distribuzione e sanificazione, indumenti distinti e diversi da quelli usati nelle fasi di preparazione e confezionamento.

Gli indumenti da lavoro devono essere sempre puliti e decorosi, quindi devono essere previsti anche quelli per il ricambio. La dotazione di tale vestiario deve essere personale e fornita ogni anno o all'occorrenza quando si renda necessario.

ART. 51 - IDONEITA' SANITARIA

Tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, ed alla distribuzione dei pasti, dovrà essere in possesso dell'attestato di Formazione come indicato dalla normativa vigente in materia ed in particolare come precisato nel Reg. CE 852/04, nel D.R.T. 559/2008 e nella D.R.T. 1036 del 24/10/2005 rispetto alla celiachia e dal manuale di Autocontrollo della D.A.

ART. 52 - IGIENE PERSONALE

Il personale, addetto alla manipolazione, alla preparazione e alla distribuzione delle pietanze non deve avere smalto sulle unghie, ne' indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. Il personale prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione deve:

- aver indossato, nei locali adibiti all'uso, gli idonei indumenti da lavoro (art. 50);
- lavarsi accuratamente le mani.

ART. 53 - CONTROLLO DELLA SALUTE E SICUREZZA DEL PERSONALE

La D.A. deve garantire all'A.C. che il personale impegnato nell'esecuzione del servizio di MENSA sia in possesso di tutti i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

La D.A. deve predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal Testo Unico della Sicurezza (D. Lgs. 81/2008) e successive modificazioni ed integrazioni.

TITOLO XI

CONTROLLO QUALITA' E CONFORMITA' DEL SERVIZIO

ART. 54 - DIRITTO DI CONTROLLO DELLA AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'A.C. si riserva il diritto, in qualsiasi momento, senza preavviso, di effettuare, con le modalità ritenute più opportune, controlli e visite ispettive per verificare la corrispondenza dell'esecuzione delle prestazioni alle norme stabilite nel presente C.S.A., sia presso i Centri di Cottura sia presso i refettori e i locali adibiti al servizio.

La D.A. dovrà garantire l'accesso dell'A.C., in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo sull'efficienza e sulla regolarità dei servizi, fornendo altresì tutta la collaborazione necessaria, compresi chiarimenti e documentazione.

L'A.C. non assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

L'A.C. si avvarrà dei seguenti organismi preposti al controllo del servizio, oggetto del presente capitolato:

- Direttore dell'Esecuzione del Contratto ;
- i competenti servizi dell'A.S.L. territoriale;
- i tecnici e gli specialisti del settore eventualmente incaricati dall'A.C.
- la Commissione Mensa se istituita come descritta nell'art. 55.

Le persone che avranno accesso alla cucina dovranno essere munite di idoneo abbigliamento.

Durante i controlli il personale non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.

Qualora, in sede di controllo, siano rilevate non conformità, inadempienze, irregolarità, il DEC.

procederà ad effettuare le dovute osservazioni e contestazioni come previsto dall'art. 59.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:...

a) CONTROLLI A VISTA DEL SERVIZIO

- corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti;
- corrispondenza del menù giornaliero
- conservazione campioni testimone;
- corrispondenza degli alimenti alle tabelle dietetiche e merceologiche allegate al presente capitolato;
- applicazione delle buone norme di lavorazione e predisposizione del servizio;
- buona conservazione degli alimenti e rispetto della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di distribuzione;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- professionalità degli addetti, attraverso la verifica della frequenza ai corsi di aggiornamento/formazione obbligatori;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle tabelle dietetiche;
- controllo dell'abbigliamento degli addetti al servizio;
- controllo delle risorse umane impiegate nei diversi servizi;
- controllo della corretta applicazione dell'HACCP;
- controllo delle etichettature.

b) CONTROLLI ANALITICI

Durante i controlli, i tecnici incaricati dagli Enti preposti, potranno effettuare prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno sottoposti ad analisi di laboratorio (le spese verranno addebitate alla D.A.). La D.A. dovrà inoltre fornire immediata evidenza dei controlli effettuati dalle diverse Autorità di Vigilanza (es. NAS, ASL, ARPA.. ecc.) trasmettendo all'A.C. copie integrali dei rilievi e delle prescrizioni da essi disposte sia per quanto concerne la produzione, sia per le questioni strutturali/impiantistiche, comunicando, altresì, l'avvenuto adeguamento nei tempi stabiliti per quanto di propria competenza.

c) VERIFICHE AMMINISTRATIVE

L'A.C. (DEC-RUP-personale Ufficio) procede alla verifica di conformità dei servizi acquisiti nell'ambito del presente appalto. Le attività di verifica di conformità dei servizi saranno dirette a certificare che le prestazioni contrattuali siano state eseguite a regola d'arte sotto il profilo amministrativo, tecnico e funzionale, in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni del contratto, nonché nel rispetto delle eventuali leggi di settore.

Le attività di verifica di conformità hanno, inoltre, lo scopo di accertare che i dati risultanti dalla contabilità e dai documenti giustificativi corrispondano fra loro e con le risultanze di fatto, fermi restando gli eventuali accertamenti tecnici previsti dalle leggi di settore.

d) RELAZIONE SULL'ANDAMENTO DEL SERVIZIO

Al termine di ogni anno scolastico la D.A. trasmetterà al Comune una Relazione sull'andamento del servizio contenente le seguenti informazioni relative a:

- organigramma del personale e organizzazione del lavoro;
- formazione del personale;
- programma manutenzioni;
- relazione su NON Conformità analisi e segnalazioni;
- segnalazioni da parte della commissione mensa;
- rapporto sulle attività svolte dal Punto Assistenza Famiglie, sulle attività previste all'articolo 19 del presente C.S.A. e sulle proposte formulate in sede di gara.

È facoltà dell'A.C. richiedere in situazioni specifiche relazioni aggiuntive su particolari argomenti.

e) RAPPORTO SEMESTRALE

Verifica del rispetto delle disposizioni di cui al decreto del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020, pubblicato nella Gazzetta Ufficiale n. 90 del 4/04/2020, e successivi aggiornamenti;

La D.A. dovrà pertanto:

- elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007);
- dichiarare la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

Le verifiche si realizzano su base documentale ed in situ. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal comune, quali ad esempio i commissari mensa anche secondo quanto previsto dai regolamenti dei Comuni e degli enti gestori delle scuole non statali, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

Flussi informativi.

Il menù, completo, dovrà essere pubblicato on-line sul sito dell'istituto scolastico e del Comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

ART. 55 – SOGGETTI ED ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Il controllo sul funzionamento del servizio è effettuato anche dalla Commissione Mensa, istituita con apposita deliberazione di Giunta comunale, con la finalità di favorire la massima trasparenza nella gestione del servizio di MENSA scolastica, attraverso il coinvolgimento e la partecipazione di rappresentanti dei genitori e dell'istituzione scolastica locale.

L'attività di controllo della Commissione Mensa potrà svolgersi nei refettori, dove verranno consumati i pasti e/o nei centri di cottura dove questi verranno preparati. I membri della Commissione Mensa potranno effettuare, anche individualmente, nell'orario della MENSA scolastica, il controllo sull'appetibilità dei cibi e sul suo gradimento, sulla sua conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio, secondo le modalità previste dal regolamento della Commissione Mensa. Il controllo sul servizio dovrà avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e secondo le modalità di accesso ai locali concordate con l'autorità scolastica e con la segreteria del servizio mensa.

I componenti della Commissione Mensa possono relazionare sul servizio di MENSA al fine di agevolare le operazioni di controllo e gli interventi successivi del servizio medesimo.

Le eventuali inadempienze contrattuali e le anomalie riscontrate nell'espletamento del servizio verranno segnalate per iscritto all'Ufficio comunale competente.

Le inadempienze e le anomalie con carattere di particolare urgenza verranno segnalate per posta elettronica in modo da permettere un tempestivo ed efficace intervento dell'A.C.

I rappresentanti dell'utenza saranno tenuti a non intervenire sul personale alle dipendenze della D.A.; l'attività di controllo non dovrà interferire con il regolare svolgimento del servizio.

La vigilanza del servizio avverrà ad assoluta discrezione dell'Amministrazione. Potrà essere disposta una verifica iniziale di idoneità dei locali e delle attrezzature, locali e magazzini ed a quanto altro fa parte dell'organizzazione, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite dal presente Capitolato o di quanto garantito nell'offerta, ed in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche e merceologiche che saranno rimesse, nonché l'effettuazione del controllo sulla preparazione dei pasti e sulla buona conservazione degli stessi.

A tal fine la ditta aggiudicataria sarà tenuta a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria affinché sia possibile l'accesso ai locali ed ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

L'Amministrazione comunale potrà avvalersi per l'esecuzione dei controlli:

- di personale proprio (DEC e personale Ufficio P.I.) ;
- di personale del competente servizio ASL, che potrà prelevare campioni secondo i termini e modalità previste dal DPR n. 327 del 26.3.1980 e successive modifiche ed integrazioni;
- della Commissione Mensa appositamente costituita, composta dal rappresentante dell'ASL, dal rappresentante dell'Ufficio Istruzione e dai Presidenti dei Consigli di Circolo.

Qualora la merce al controllo qualitativo e quantitativo non risultasse conforme al dichiarato, la ditta dovrà immediatamente provvedere ad integrare i quantitativi mancanti.

Se all'analisi la merce non dovesse presentare i requisiti prescritti, sarà senz'altro respinta e dovrà essere immediatamente sostituita, addebitando alla ditta oltre alle spese inerenti al ritiro, anche tutti gli altri oneri sostenuti per controlli ed analisi.

Quanto sopra detto sarà causa, oltre che di applicazione delle sanzioni per inadempienze contrattuali anche di eventuale risoluzione del contratto da parte dell'Amministrazione comunale.

ART. 56 - VERIFICA SODDISFAZIONE DELL'UTENZA

Come previsto al precedente articolo 18 la D.A., in accordo con l'Amministrazione, è tenuta ad adottare un sistema annuale di monitoraggio e di verifica della soddisfazione dell'utenza finalizzato anche ad individuare gli interventi correttivi per valutare, congiuntamente all'A.C. azioni di miglioramento della qualità del servizio. L'indagine potrà essere effettuata con modalità diverse secondo la tipologia di utenze e la realtà servita. La D.A. dovrà rendersi disponibile anche a prevedere la pesatura dei residui di mensa.

ART. 57 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la D.A. dovrà, giornalmente, prelevare, presso ogni centro di cottura, due campioni da gr. 100 di ogni prodotto somministrato, confezionarli in sacchetti sterili muniti di apposita identificazione (A.C. di destinazione, data del prelievo, nomi dei cuochi responsabili della preparazione, ecc.) e riporli, rispettivamente, uno in cella frigorifera a +4° C per 48 ore e l'altro in congelatore a temperatura di -18° C per 72 ore.

Nel caso di multi porzione, ogni alimento dovrà essere riposto in contenitori monouso con indicata la natura del contenuto e la giornata di preparazione.

I campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva. Tali campioni potranno essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare.

ART. 58 - ESERCIZIO DELL'AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE

Presso ogni centro di cottura, la D.A. dovrà redigere ed applicare il piano di autocontrollo aziendale, pena la rescissione del contratto.

L'autocontrollo dovrà essere effettuato conformemente al "pacchetto igiene" composto da: Reg. CE178/2002, Reg. 852/2004, Reg. 853/2004, Reg. 854/2004, Reg. 882/2004, e s.m.i., concernenti l'igiene dei prodotti alimentari. Pertanto, la D.A., come Operatore del Settore Alimentare, dovrà, attraverso l'applicazione dell'analisi dei rischi, individuare tutti i punti critici del proprio processo produttivo e prevedere quindi azioni preventive e azioni correttive, tali da ridurre al minimo ogni tipo di rischio chimico, fisico e microbiologico, garantendo dunque la tutela della salute del consumatore finale oggetto dell'appalto.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti presso il centro di cottura, a disposizione dell'Autorità Sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti Organi Comunali nonché di soggetti incaricati dall'A.C.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, la D.A. dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'A.C., adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

ART. 59 - CONTESTAZIONI

Ove si verificano inadempienze della D.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate, dall'A.C., penali previste dall'art. 23, in relazione alla gravità delle inadempienze, a tutela delle norme contenute nel presente C.S.A.

La penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza, trasmessa a mezzo PEC, avverso cui la D.A. avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro cinque giorni lavorativi dal ricevimento. Trascorsi i cinque giorni-lavorativi stabiliti, nel caso in cui la D.A. non avesse presentato le

controdeduzioni, qualora non fossero ritenute valide dall'A.C. ovvero la D.A. non si fosse uniformata nei tempi stabiliti ad eventuali prescrizioni dell'A.C., quest'ultima provvederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. L'applicazione delle penali non preclude in ogni caso eventuali azioni giudiziarie da parte del A.C., nonché richieste di risarcimento danni materiali e morali. È fatta salva comunque la facoltà di risolvere il contratto nel caso di gravi violazioni, reiterate contestazioni e inadempienze nell'espletamento del servizio.

In caso di risoluzione del contratto, all'operatore è corrisposto il compenso dovuto per i servizi svolti sino al momento della contestazione dell'inadempimento, salvo quanto oggetto di contestazione.

L'A.C. potrà altresì procedere nei confronti della D.A. alla determinazione dei danni sofferti, rivalendosi con l'incameramento della cauzione e, ove ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

TITOLO XIII

NORME IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

ART. 60- NORME IN MATERIA DI SALUTE E SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

Nell'esecuzione dell'appalto, La D.A. è obbligata ad applicare integralmente le disposizioni normative vigenti in materia di prevenzione e protezione della sicurezza e della salute del lavoratore durante l'attività lavorativa (D. Lgs. 81/2008 e s.m.i.).

La D.A. è tenuta a provvedere all'adeguata formazione del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, con particolare riferimento a quanto stabilito all'art. 36 e 37 del D. Lgs. 81/08.

TITOLO XIV

AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

Art. 61- MODALITA' DI AGGIUDICAZIONE

1. L'affidamento del servizio avrà luogo a mezzo di procedura aperta, con aggiudicazione con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, valutabile in base ai seguenti criteri di valutazione:

A) Offerta tecnica: Massimo Punti 70

B) Offerta economica: Massimo punti 30

Totale Massimo Punti 100

A.1 Oggetto e contenuto dell' Offerta tecnica (Peso complessivo 70)

Il punteggio dell'offerta tecnica A) (70punti) è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella con la relativa ripartizione dei punteggi.

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

Nella colonna identificata con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi", vale a dire i punteggi il cui coefficiente è attribuito mediante applicazione di una formula matematica.

Nella colonna identificata dalla lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

Tabella dei criteri discrezionali (D) e quantitativi (Q) di valutazione dell'offerta tecnica e Tabellari (T)

n°	criteri di valutazione	max punti		sub-criteri di valutazione	max punti D	max punti Q	MAX PUNTI T
1	Gestione del processo produttivo	6	==	=====	6	=====	=====
n°	criteri di valutazione	max punti		sub-criteri di valutazione	MAX PUNTI D	MAX PUNTI Q	MAX PUNTI T
2	Organizzazione del personale	5	==	=====	5	=====	=====
n°	criteri di valutazione	max punti		sub-criteri di valutazione	max punti D	MAX PUNTI Q	MAX PUNTI T
3	Pulizia e sanificazione	4	==	=====	4	=====	=====
n°	criteri di valutazione	max punti		sub-criteri di valutazione	MAX PUNTI D	MAX PUNTI Q	MAX PUNTI T
4	Proposte DI MENU	12	==	=====	12	=====	=====
n°	criteri di valutazione	max punti		sub-criteri di valutazione	MAX PUNTI D	MAX PUNTI Q	MAX PUNTI T
5	Progetto di educazione alimentare ed al consumo consapevole e iniziative di comunicazione	5	==	=====	5	=====	=====



n°	criteri di valutazione	max punti		sub-criteri di valutazione	MAX PUNTI D	MAX PUNTI Q	MAX PUNTI T
----	------------------------	-----------	--	----------------------------	-------------	-------------	-------------

6	Proposte di miglioria in merito all'influenza sugli impatti ambientali del servizio e sulla qualità delle derrate alimentari	20	6.1	Impiego di ulteriori prodotti di derivazione biologica che il concorrente intende fornire oltre a quelli già richiesti dal Capitolato.	=====	10	=====
			6.2	Impiego di prodotti IGP e DOP .	=====	10	=====

n°	criteri di valutazione	max punti		sub-criteri di valutazione	MAX PUNTI D	MAX PUNTI Q	MAX PUNTI T
7	Gestione delle emergenze	8	==	=====	8	=====	=====
n°	criteri di valutazione	max punti		sub-criteri di valutazione	MAX PUNTI D	MAX PUNTI Q	MAX PUNTI T
8	QUALITA' DEI CIBI	10	==	=====	10	=====	Una stelletta = P. 1 Una stelletta + = P.1,25 Una stelletta ++ = P.1,75 Due stellette = P.3 Due stellette += P.2.25 Due stellette + + = P.2.75 Tre stellette = P. 5
totale							
TOTALE CRITERI DISCREZIONALI, QUANTITATIVI E TABELLARI					70		

A.2 Contenuto dell' Offerta tecnica. L'Offerta tecnica deve contenere, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

Relazione atta a descrivere, con riferimento ai criteri di valutazione e ai relativi sub-criteri, le soluzioni, gli accorgimenti e le procedure proposti dal concorrente.

La relazione dovrà avere un indice ed essere strutturata in capitoli e sub capitoli, dove i capitoli sono i criteri. La Relazione dovrà essere composta da un massimo di n. 40 (quaranta) cartelle.

elaborati grafici, un numero massimo di 2 (due) schede in formato non superiore ad A2, oppure un numero di schede in formato A3 o in formato A4, su una sola facciata; è ammessa la combinazione tra i diversi formati nella sostanziale invarianza della superficie complessiva delle schede.

La relazione deve contenere, con riferimento ai criteri e sub-criteri di valutazione indicati nella **Tabella dei criteri discrezionali (D) e quantitativi (Q) di valutazione dell'offerta tecnica** i seguenti elementi:

In merito al criterio di valutazione n. 1:

Un Piano che illustri modalità di approvvigionamento, stoccaggio, conservazione e lavorazione delle derrate, verifica dei processi (piano analisi e gestione non conformità) produzione, confezionamento, distribuzione dei pasti nonché modalità di gestione delle diete speciali.

In merito al criterio di valutazione n. 2:

Un piano che illustri:

il numero e relative qualifiche professionali degli operatori del centro di cottura, dei punti di distribuzione e del punto di "assistenza famiglie" (sportello);

le ore di servizio previste per ognuno,

le mansioni e l'assegnazione di riferimento ai propri compiti.

In merito al criterio di valutazione n. 3:

Un piano che illustri le attività di pulizia e sanificazione, specificando i prodotti utilizzati.

In merito al criterio di valutazione n. 4:

Più proposte DI MENU, a settimane alterne

In merito al criterio di valutazione n.5

Un piano che riguardi le attività di educazione alimentare da svolgersi presso le locali scuole e un piano della comunicazione relativo al servizio di ristorazione scolastica rivolto a tutti gli attori coinvolti circa le tematiche inerenti ad alimentazione, riduzione degli sprechi ed ambiente. Il piano dovrà essere attuato con modalità che prevedano il coinvolgimento attivo degli utenti e dovrà indicare chiaramente i materiali di comunicazione che verranno realizzati, gli eventuali supporti utilizzati, i temi ed i contenuti della comunicazione e gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

In merito al criterio di valutazione n.6

6.1 : Indicazione dei prodotti di derivazione biologica che intende fornire oltre a quelli già richiesti dal Capitolato; sarà valutato il numero di prodotti proposto; il concorrente, a mero titolo conoscitivo, deve riportare altresì la descrizione/tipologia del prodotto.

6.2 : Indicazione dei prodotti DOP e IGP che intende fornire oltre a quelli già richiesti dal Capitolato; sarà valutato il numero di prodotti proposto; il concorrente, a mero titolo conoscitivo, deve riportare altresì la descrizione/tipologia del prodotto.

E' previsto l'assegnazione del punteggio maggiore all'incremento maggiore di percentuale di biologico rispetto al dato minimo richiesto dai CAM 2020 (D.M. Ambiente 10 marzo 2020 "Criteri Ambientali Minimi per il Servizio di Ristorazione Collettiva e Fornitura di Derrate Alimentari"

In merito al criterio di valutazione n.7

Verranno valutate le soluzioni proposte per la risoluzione di emergenze dovute all'indisponibilità o inagibilità di un centro di cottura o di tutti i centri di cottura comunali, che garantiscano la somministrazione dei pasti in un tempo non superiore a 45 minuti rispetto al confezionamento degli stessi.

In merito al criterio di valutazione n.8

Indicazione delle marche dei cibi che verranno acquistati, evitando acquisiti in discount e/o sotto-marche.

Formule per attribuzione dei punteggi:

frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso (CAM)

Formula:

Off. F= % in peso di prodotto biologico per frutta, ortaggi, legumi, cereali offerta dal concorrente in aggiunta al valore minimo previsto dai CAM

Max Off. F = Max% = valore massimo di % in peso di prodotto biologico per frutta, ortaggi, legumi, cereali tra quelle offerte dai concorrenti

Punteggio= (off. F/ Max Off. F) x punteggio max

carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso (CAM)

Formula:

Off. CB= % in peso di carne bovine biologica offerta dal concorrente in aggiunta al valore minimo previsto dai CAM

Max Off. CB = Max% = valore massimo di % in peso di carne bovine biologica tra quelle offerte dai concorrenti

Punteggio= (off. CB / Max Off. CB) x punteggio max

carne suina: biologica per almeno il 10% in peso (CAM)

Formula:

Off. CS= % in peso di carne suina biologica offerta dal concorrente in aggiunta al valore minimo previsto dai CAM

Max Off. CS = Max% = valore massimo di % in peso di carne suina biologica tra quelle offerte dai concorrenti

Punteggio= (off. CS / Max Off. CS) x punteggio max

Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso (CAM)

Formula:

Off. CA= % in peso di carne avicola biologica offerta dal concorrente in aggiunta al valore minimo previsto dai CAM

Max Off. CA = Max% = valore massimo di % in peso di carne avicola biologica tra quelle offerte dai concorrenti

Punteggio= (off. CA / Max Off. CA) x punteggio max

Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico

Formula:

Off. CF= % in peso di Salumi e formaggi biologici offerti dal concorrente in aggiunta al valore minimo previsto dai CAM

Max Off. CF = Max% = valore massimo di % in peso di Salumi e formaggi biologici tra quelle offerte dai concorrenti

Punteggio= (off. CF / Max Off. CF) x punteggio max

Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico (CAM)

Formula:

Off. OE= % in capacità di olio extravergine di oliva biologico offerta dal concorrente in aggiunta al valore minimo previsto dai CAM

Max Off. OE = Max% = valore massimo di % in capacità di olio extravergine di oliva biologico tra quelle offerte dai concorrenti

Punteggio= (off. OE / Max Off. OE) x punteggio max

L'Offerta Tecnica non può:

- comportare alcun maggior onere, indennizzo, rimborso, adeguamento o altro, a carico della Stazione appaltante, pertanto sotto il profilo economico l'importo contrattuale determinato in base all'Offerta Economica resta insensibile alla predetta Offerta Tecnica;
- contenere elementi proposti sotto condizione di variazioni del prezzo;
- in relazione a uno o più d'uno degli elementi o sub-elementi di valutazione, esprimere o rappresentare soluzioni tra loro alternative, opzioni diverse, proposte condizionate o altre condizioni equivoche o caratterizzate da ambiguità che non ne consenta una valutazione univoca, anche qualora la scelta tra le diverse soluzioni sia rimessa alla Stazione appaltante.

Con riferimento all'elemento di cui al comma 1 lett. A (Offerta Tecnica) l'attribuzione del punteggio, da parte della Commissione giudicatrice, avverrà con l'applicazione della seguente formula:

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

dove:

C(a) = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

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

V(a)_i = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) variabile tra zero e uno;

Σ_n = sommatoria.

I coefficienti V(a)_i sono determinati:

per elementi di natura quantitativa attraverso l'applicazione di quanto riportato esplicitamente nel criterio oggetto di valutazione.

per l'elemento di natura tabellare i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

per elementi di natura qualitativa la valutazione sarà basata sul criterio del confronto a coppie tra le offerte presentate, da parte di ciascun commissario di gara.

Ciascun commissario confronta l'offerta di ciascun concorrente indicando quale offerta preferisce e il grado di preferenza, variabile tra 1 e 6 (1 - parità; 2 - preferenza minima; 3 - preferenza piccola; 4 - preferenza media; 5 - preferenza grande; 6 - preferenza massima. Il tutto secondo quanto riportato nel documento di consultazione Linee guida ANAC in materia di offerta economicamente più vantaggiosa.

Una volta terminati i "confronti a coppie", per ogni elemento di natura qualitativa, si procede alla somma dei punteggi attribuiti da ciascun commissario alle proposte dei concorrenti. I punteggi così ottenuti verranno trasformati in coefficienti definitivi variabili tra zero ed uno riportando ad uno la somma più alta e proporzionando ad essa le altre.

Se le offerte ammesse sono in numero inferiore a 3 (tre), in luogo del confronto a coppie, a ciascun sub-elemento è attribuita una valutazione numerica con un coefficiente ottenuto dalla media dei coefficienti variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

B.1 Offerta Economica

Con riferimento all'elemento di cui al comma 1, lett. B (Offerta economica) l'attribuzione del punteggio, da parte della Commissione giudicatrice, avverrà in conformità con l'applicazione della seguente formula:

$$C(a)e = \text{indice di valutazione dell'offerta (a) in termini economici} = (R_a / R_{\max}) \times 30$$

dove:

R_{\max} = massimo ribasso offerto in sede di gara.

R_a = Ribasso offerto dal concorrente.

30 = punteggio massimo per l'offerta economica

I risultati saranno arrotondati al centesimo di punto.

L'offerta economica che dovrà contenere l'indicazione del ribasso percentuale offerto sull'importo fissato a base di gara complessivo per l'espletamento del servizio, sia in cifre che in lettere, inteso come unica percentuale da applicare all'intero appalto per tutto il periodo di durata, oltre IVA al 4%, oltre agli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso. Nell'offerta economica la Ditta dovrà indicare i propri costi aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro e i costi della manodopera.

2. Il punteggio complessivo di ciascun concorrente sarà calcolato attraverso la somma del punteggio attribuito in relazione all'elemento A (Offerta tecnica) con il punteggio attribuito in relazione all'elemento B (Offerta economica).

3. In ogni caso non si darà corso all'apertura della busta contenente l'Offerta economica qualora il concorrente non abbia raggiunto almeno 45 punti nel complesso dell'Offerta tecnica. Essendo il criterio di valutazione dell'Offerta tecnica diviso nei sub-criteri di cui sopra, per applicare la suddetta soglia di sbarramento, nel caso in cui se ne verificassero i presupposti, si procederà alla riparametrazione dei punteggi assegnati ad ogni soggetto concorrente in base ai sub-criteri, al fine di garantire il rispetto dei rapporti tra i pesi stabiliti nel presente articolo, in applicazione della Delibera del Consiglio dell'Autorità n. 424 del 2 maggio 2018 Linee Guida ANAC n. 2 recanti " Offerta economicamente più vantaggiosa ".

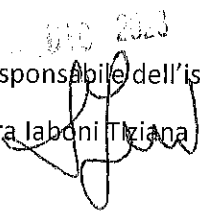
4. L'aggiudicazione del servizio avverrà a favore della Ditta che avrà conseguito complessivamente il punteggio più alto, previa eventuale verifica dell'anomalia dell'offerta secondo quanto disposto dall'art. 97, comma 3 del D.lgs 50/2016.

5. L'Amministrazione comunale, si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente e/o idonea in relazione all'oggetto del contratto di mensa scolastica a ridotto impatto ambientale. Altresì l'Amministrazione comunale procederà all'aggiudicazione del presente appalto anche in presenza di una sola offerta pervenuta, ritenuta valida, purchè la stessa risulti conveniente e/o idonea in relazione all'oggetto del contratto.

6. Non sono ammesse, pena l'esclusione, offerte alla pari o in aumento, condizionate o espresse in modo indeterminato.

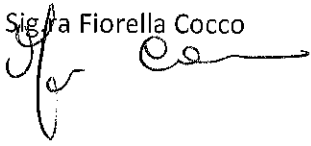
11 DIC 2023
Il responsabile dell'istruttoria

Sig.ra Laboni Tiziana



Il responsabile dell'Istruttoria

Sig.ra Fiorella Cocco



Il Responsabile del Servizio

DOCT. Mauro Ranelli

