

**isoAPPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO
AMBIENTALE CPV: 55524000-9
ANNI SCOLASTICI 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023**

**ARTICOLO 1
OGGETTO DELL'APPALTO**

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione a favore degli alunni della scuola dell'infanzia e primaria, nonché del personale scolastico in servizio presso il plesso scolastico De Amicis di Colmurano.

Il servizio riguarderà la preparazione e la somministrazione dei pasti, il lavaggio delle stoviglie e la pulizia della cucina e del locale mensa.

Il servizio si svolgerà all'interno dell'immobile scolastico, sito in Viale E. De Amicis, 11/13, secondo le modalità e le prescrizioni previste nel presente capitolato.

Per l'esecuzione del servizio il Comune concede all'aggiudicatario l'uso dell'immobile, dei locali e delle attrezzature della mensa scolastica.

Le imprese concorrenti effettueranno il sopralluogo per prendere visione dei locali e delle attrezzature presenti.

Per i casi di emergenza dovuti a momentanea impossibilità di utilizzo del centro cottura comunale l'impresa dovrà disporre di un centro di cottura alternativo debitamente registrato e trasportare i pasti presso il refettorio senza alcun onere aggiuntivo per il Comune.

Forma, altresì, oggetto dell'appalto, l'esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso i locali della cucina che ricomprende anche la loro sostituzione o la sostituzione di componenti in caso di rotture, nonché l'integrazione di macchinari e/o attrezzature necessarie ad erogare il servizio secondo le condizioni previste nell'offerta tecnica.

I servizi devono essere espletati dall'Aggiudicatario a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione.

L'affidamento del servizio è a basso impatto ambientale ai sensi del D.M. 25/07/2011.

Il presente capitolato recepisce le disposizioni contenute nel Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 18 dicembre 2017 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche", i principi della sostenibilità ambientale come previsti dall'art. 34 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., nonché del D.M. 25 luglio 2011 avente ad oggetto "Adozione dei criteri ambientali minimi da inserire nei bandi di gara della Pubblica Amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni".

L'impresa è tenuta all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi – Specifiche di base e clausole contrattuali, come disciplinato nel presente Capitolato, relativamente a: produzione degli alimenti e delle bevande; requisiti degli imballaggi; pulizie dei locali; requisiti dei prodotti in carta-tessuto; consumi energetici; informazione agli utenti; gestione dei rifiuti; rapporto sui cibi somministrati; riduzione gestione dei rifiuti; formazione del personale.

**ARTICOLO 2
DURATA DELL'APPALTO**

L'appalto avrà la seguente durata di **ANNI TRE** con decorrenza a partire dal 01 settembre 2020 e terminerà il 30 giugno 2023.

Per gli anni successivi il servizio mensa dovrà iniziare entro la seconda quindicina del mese di settembre e terminare al 30 giugno di ogni anno di durata dell'appalto.

Il Comune committente, ai sensi dell'art. 32, comma 8 del Codice, si riserva di disporre l'avvio del servizio anche in via d'urgenza sotto riserva di legge e nelle more della stipula del contratto. In tal caso l'operatore economico dovrà iniziare il servizio nel giorno indicato dall'Amministrazione.

Il servizio mensa scolastica dovrà essere assicurato con riferimento preciso al calendario scolastico che verrà comunicato dal Comune di Colmurano.

L'appalto viene aggiudicato a favore dell'offerta ritenuta economicamente più vantaggiosa secondo i parametri indicati nei documenti di gara.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di procedere al rinnovo del contratto di appalto per la durata massima di ulteriori anni 2.

Alla scadenza, il Comune di Colmurano, si riserva inoltre la facoltà di una proroga tecnica nelle more dell'indizione di nuova gara per un periodo non superiore a 1 anno. In tal caso l'operatore economico dovrà garantire, alle stesse condizioni, modalità e costi vigenti, la prosecuzione del servizio oltre la scadenza del contratto.

ARTICOLO 3 IMPORTO A BASE D'APPALTO

L'importo viene fissato in **€ 4,42 iva esclusa per ogni pasto**.

Ai soli fini della gara l'importo complessivo stimato a base dell'appalto per le tre annualità scolastiche 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 risulta di complessivi **€ 207.171,40 iva esclusa, di cui € 3.100,00 di oneri sulla sicurezza non soggetti a ribasso**.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16 del D.Lgs. 50/2016, i costi della manodopera identificati da questo Comune per le tre annualità scolastiche 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 sono stimati in **€ 90.997,65 iva esclusa**.

ARTICOLO 4 PASTI PRESUNTI

I pasti presunti per ciascun anno scolastico sono pari a 15.390 per un totale nelle tre annualità scolastiche 2020/2021 – 2021/2022 – 2022/2023 pari a **n. 46.170**.

Pasti annui previsti da calendario scolastico, tutti i giorni dal lunedì al venerdì: 15390 comprensivi degli alunni della scuola dell'infanzia, della scuola primaria e del personale scolastico del plesso scolastico E. De Amicis di Colmurano.

ARTICOLO 5 SOPRALLUOGO DEI LOCALI

Le ditte che intendono partecipare alla presente gara d'appalto dovranno effettuare sopralluogo onde visionare i locali e la struttura di servizio ubicata a Colmurano. L'operatore economico avrà a disposizione per l'esecuzione dell'appalto le strutture e le attrezzature presenti; ogni integrazione e sostituzione necessaria delle stesse per il buon e corretto svolgimento del servizio dovrà essere messa a disposizione dall'operatore economico il quale al termine dell'appalto ne rientrerà in possesso.

Il sopralluogo suddetto potrà essere effettuato nei modi individuati nel disciplinare di gara.

ARTICOLO 6 RISPETTO DELLE NORME DI SICUREZZA

L'operatore economico aggiudicatario dovrà osservare scrupolosamente le norme vigenti in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro ed in particolare quanto disposto dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m. sia con riferimento all'attività dei propri dipendenti sia del singolo lavoratore autonomo. In osservanza della normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D. Lgs. 9 aprile 2008 n. 81 e ss. mm., l'Aggiudicatario si impegna, entro 60 giorni a far data dall'inizio delle attività / servizio a redigere la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro (articoli 17 e 28 del D. Lgs. 81/08); il documento deve essere trasmesso al Comune, che si riserva di indicare ulteriori approfondimenti ai quali l'aggiudicatario dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 90 (novanta) giorni dall'inizio dell'attività. Entro lo stesso termine l'aggiudicatario dovrà predisporre un piano di emergenza ed evacuazione nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti, effettuando una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. L'aggiudicatario nomina il responsabile del servizio di prevenzione e protezione (RSPP), il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo mensile nella struttura e trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo al Comune. Resta a carico dell'aggiudicatario la dotazione di Dispositivi di Protezione Individuali (DPI) e Collettivi necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza. L'aggiudicatario deve predisporre e far affiggere a proprie cure e spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali secondo quanto previsto dalle normative vigenti. Entro 90 giorni dall'inizio dell'attività, l'aggiudicatario s'impegna a tenere corsi di formazione per la sicurezza, il primo soccorso, che dovranno essere adeguati al livello di rischio connesso all'attività ed aggiornati entro i termini

previsti dalla vigente normativa. Spetta all'aggiudicatario l'applicazione delle norme antincendio di cui al DM 10 marzo 1998 e successive modificazioni ed integrazioni.

L'aggiudicatario deve altresì garantire l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti normative in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, di assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, di malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. L'aggiudicatario dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

ARTICOLO 7 ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione scolastica è prestato presso la cucina e la sala mensa dell'edificio di Viale E. De Amicis, 11/13 e dovrà essere eseguito in perfetta osservanza delle disposizioni contenute nel presente capitolato speciale d'appalto e del menù allegato. La mensa scolastica rimarrà in funzione dal lunedì al venerdì, secondo le esigenze richieste dall'orario delle lezioni.

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata in orario compreso fra le ore 12.00 e le 14,00.

Nel periodo estivo, qualora l'Amministrazione Comunale organizzi un centro estivo, ai sensi dell'art. 16 c. 1 lett. a) del Codice degli appalti, il servizio oggetto d'appalto potrà essere affidato all'aggiudicatario, alle medesime condizioni e prezzi offerti in sede di gara, per un importo complessivamente non superiore ad **€ 2.683,50 annui iva esclusa**.

L'ente committente si riserva inoltre la facoltà, ai sensi del richiamato art. 106, comma 1 lett. a) del Codice, di modificare il contratto d'appalto affidando i medesimi servizi di cui all'art. 1 del presente capitolato anche per il personale del Comune di Colmurano, alle medesime condizioni e prezzi offerti in sede di gara, per un importo stimato complessivamente non superiore ad **€ 9.347,53 annui iva esclusa**.

ARTICOLO 8 ACCESSO AL SERVIZIO

Gli utenti delle mense scolastiche potranno accedere al servizio previa iscrizione comunale. L'aggiudicatario individuerà per ogni giorno di servizio, presso il plesso scolastico, il numero dei pasti che verranno consumati. Sarà pertanto cura del personale dell'operatore economico determinare il numero di pasti esonerando il Comune da qualsiasi responsabilità in merito. L'aggiudicatario è tenuto a servire il pasto anche nel caso in cui un alunno non presenti il buono pasto o non sia in regola con gli adempimenti previsti per l'accesso al servizio. In questo caso l'aggiudicatario è tenuto a comunicare mensilmente l'elenco degli alunni che non sono in regola con il buono pasto al Comune ai fini del pagamento dello stesso. L'aggiudicatario è autorizzato ad ammettere al servizio di ristorazione altro personale del comparto scolastico previo assenso del Comune. Anche in questo caso il corrispettivo è pari al prezzo offerto dall'operatore economico in gara.

Alla fine di ciascun mese sarà onere dell'aggiudicatario appaltatore inviare al Comune il foglio riepilogativo della prenotazione pasti con allegate le schede per ogni ordine e grado delle sezioni del plesso ed i relativi buoni pasto trattenuti.

La produzione di detta documentazione è essenziale per poter procedere alla liquidazione della fattura.

ARTICOLO 9 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti, crudi o cotti, dovranno essere conformi:

1) ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate

2) alle specifiche tecniche merceologiche indicate nel menù.

Il menù realizzato dalla ristorazione scolastica deve promuovere l'utilizzo di specifici prodotti (biologici, DOP, IGT, STG, a lotta integrata, tipici, tradizionali) nel rispetto della stagionalità mentre è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati (OGM). Laddove siano richieste specifiche caratteristiche di freschezza viene data indicazione della distanza massima del luogo di coltivazione/produzione rispetto al luogo di consumo comunque devono provenire obbligatoriamente e in subordine dalla provincia di Macerata, dalla Regione Marche, dall'Italia. È facoltà dell'Amministrazione prevedere massimo una volta al mese l'introduzione di alimenti tipici

provenienti dalla filiera marchigiana o strettamente marchigiana quale momento di educazione alimentare, volta a far conoscere gli aspetti storici, geografici e gli usi o costumi locali, nel rispetto della scelta del menù. Le derrate alimentari, destinate alla preparazione dei pasti, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini, devono essere esclusivamente quelle contemplate nei menù. In fase di controllo dette derrate devono essere immediatamente individuabili.

ARTICOLO 10 TUTELA DELLA SALUTE E DELL'AMBIENTE - MATERIE PRIME

Si intende contribuire al sostegno della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile attraverso la richiesta di fornitura dei prodotti con le caratteristiche vincolanti riguardanti:

- 1) la distanza fra il luogo di produzione/raccolta ed il luogo di consumo dei prodotti ortofrutticoli e da allevamento, che deve obbligatoriamente e in subordine provenire dalla Provincia di Macerata, dalla Regione Marche, dall'Italia, con possibilità di deroga per i prodotti non reperibili da certificarsi da parte dell'operatore economico, e previa autorizzazione del Comune;
- 2) metodi di coltivazione adottati, di seguito riportati, ove viene stabilito, per ciascuna categoria di alimenti, il criterio di qualificazione del prodotto e la percentuale di incidenza minima della fornitura qualificata rispetto al totale della fornitura per la medesima categoria secondo le percentuali minime di cui all'allegato 1 del DM 14771 del 18 dicembre 2017. quanto non contemplato nel DM 14771 del 18 dicembre 2017 devono essere rispettati i criteri minimi ambientali per il servizio di ristorazione collettiva di cui al DM 25 luglio 2011.
- 3) Pesce: Si precisa che dal momento che nel menù non è previsto pesce d'acquacoltura, l'appaltatore non dovrà fornire né pesce biologico né quello ottenuto da prodotti ricomposti.
- 4) Non dovrà essere previsto l'utilizzo di acqua e bevande confezionate (Escluso nel cestino per gite scolastiche) se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie). Dovrà pertanto essere individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto.

Nel caso in cui, durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti biologici previsti nel presente capitolato, ovvero offerti dall'operatore economico, non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali al fine di evitare la mancata erogazione del pasto. In ogni caso l'aggiudicatario dovrà documentare adeguatamente le condizioni, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura. In tal caso lo stesso ha l'obbligo di comunicare per iscritto al Comune l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno. L'aggiudicatario inoltre dovrà provvedere al recupero della periodicità e quantità della fornitura, nei tempi più brevi possibili. Nel caso in cui lo stesso non comunichi la momentanea mancanza dei prodotti di cui trattasi ovvero il mancato recupero della fornitura, verranno comminate le penali di cui al successivo art. 24.

E' volontà del Comune di Colmurano iscriversi, in base al dm n.14771 del 18/12/2017 all'elenco delle stazioni appaltanti che aggiudicano servizi di mensa scolastica biologica e dei soggetti eroganti il servizio di mensa biologica. L'aggiudicatario si impegna a rispettare le percentuali minime di derrate alimentari biologiche utilizzate e le procedure operative indicate nell'allegato 1 al DM N.14771 del 18/12/2017. Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti Comunitari vigenti.

Visto l'Allegato 1 del D.M. del Mipaaf del 18 dicembre 2017 ed il Decreto interministeriale che consente ai Comuni ed ai privati di poter qualificare il proprio servizio di refezione scolastica quale "mensa biologica" ai sensi dell'art. 64 della Legge 21 giugno 2017, n. 96, anche al fine di poter ricevere l'incentivo statale previsto nel Decreto medesimo, l'appaltatore si impegna in tal senso a far sì che le materie prime di origine biologica siano:

- una percentuale pari almeno al 70% (in termini di peso) per frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine;
- una percentuale pari almeno al 30% per prodotti lattiero caseari, carne e pesce da acquacoltura
- il 100% per uova, yogurt e succhi di frutta;

L'appaltatore produrrà idonea documentazione al Comune affinché quest'ultimo possa trasmettere l'istanza prevista dal citato art. 64 della Legge 96/2017.

Ulteriori specificazioni sui prodotti alimentari e materie prime sono indicate nel successivo articolo del presente Capitolato speciale d'appalto.

Art. 11

Prodotti “certificati” e classificazione materie prime

L'Amministrazione Comunale richiede per tutti gli utenti aventi diritto alla fruizione del servizio l'impiego dei seguenti prodotti:

Prodotti Biologici

Come da combinato disposto del D.M. del Ministero dell'Ambiente del 25 luglio 2011, dell'Allegato 1 del D.M. del Mipaaf del 18 dicembre 2017, i Comuni e i privati possono qualificare il proprio servizio di refezione scolastica quale “mensa biologica” ai sensi dell'art. 64 della Legge 21 giugno 2017, n. 96, anche al fine di poter ricevere l'incentivo statale previsto nel Decreto medesimo. Quindi l'appaltatore si impegna affinché le materie prime di origine biologica possiedano le seguenti percentuali minime (in particolare quelle espresse dalle lettere a), b), c)) di utilizzo in peso e per singola tipologia di prodotto:

a) frutta, verdura, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (esclusi i succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine: almeno 70%;

b) uova, yogurt e succhi di frutta: 100%;

c) prodotti lattiero-caseari (escluso lo yogurt), carne, pesce da acquacoltura: almeno 30%.

Le deroghe eventualmente previste alle percentuali di cui alle lettere a), b) e c) non possono essere superiori al 20% e devono essere adeguatamente motivate.

I prodotti biologici forniti devono essere certificati dagli Istituti individuati dal Ministero per le politiche agricole e forestali, devono presentare in etichetta la dicitura “agricoltura biologica regime di controllo CEE”, il marchio ed il nome dell'Ente di certificazione, con relativo numero di riconoscimento, il nome e l'indirizzo del produttore e del preparatore di prodotti trasformati.

Per ulteriori specificazioni circa le certificazioni di conformità si rimanda al punto 5.3.1 del D.M. del Ministero dell'Ambiente del 21 luglio 2011. Tuttavia l'appaltatore produrrà idonea documentazione al Comune affinché quest'ultimo possa trasmettere l'istanza prevista dal citato art. 64 della Legge 96/2017

L'Impresa deve garantire la fornitura dei seguenti prodotti a Km 0 ovvero entro un raggio di 150 Km come previsto dall'Allegato 1 del D.M. del 18 dicembre 2017:

- Carne bovina 5 R;

- Pollo.

Al fine di ridurre l'impatto ambientale derivante dai servizi di refezione, ed in particolare ridurre le emissioni di gas effetto serra (D.M. Mipaaf del 18 dicembre 2017), il Comune intende utilizzare il più possibile prodotti biologici, tipici e tradizionali (DOP e IGP), a Km 0 ovvero entro un raggio di 150 Km come previsto dall'Allegato 1 del D.M. del 18 dicembre 2017.

Pertanto, per la preparazione dei menù, si lascia la facoltà, in sede di formulazione dell'offerta tecnica, di proporre l'utilizzo di ulteriori prodotti in ampliamento rispetto a quelli previsti nel presente articolo. Qualora, in sede di gara, la Ditta offra prodotti ulteriori a quelli indicati nei precedenti commi, dovrà garantirne la fornitura, nel rispetto delle disposizioni del presente capitolato, per l'intero periodo di durata del contratto.

Le derrate alimentari e le bevande somministrate devono rispondere alle caratteristiche indicate Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – 2010.

L'elenco dei prodotti alimentari individuati dall'Impresa, per lo svolgimento del servizio, dovrà essere presentato in fase di offerta. Le schede tecniche devono essere in lingua italiana.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Art. 12

Ulteriori disposizioni in conformità al DM 25.07.2011

1. Requisiti degli imballaggi da utilizzare per gli eventuali cestini da viaggio. L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve 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, in particolare: UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio x UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione Prevenzione per riduzione alla fonte x UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo x UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali x UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo x UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi. L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

L'offerente deve descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.). In relazione al contenuto di riciclato, si presume conforme l'imballaggio che riporta tale indicazione minima di contenuto di riciclato, fornita in conformità alla norma UNI EN ISO 14021 "Asserzioni Ambientali Autodichiarate "(ad esempio il simbolo del ciclo di "Mobius") o alla UNI EN ISO 14024 "Etichettatura ambientale di tipo I" o con un sistema di etichettatura certificato da parte terza (esempio "Plastica Seconda Vita" ed equivalenti).

2. Pulizie dei locali. L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

Di tutti i prodotti di pulizia che l'Impresa intende utilizzare, devono essere allegate in sede di offerta le schede tecniche di sicurezza.

3. I 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 – il fornitore deve 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).

L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso del l'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto.

Nel caso che l'aggiudicatario voglia installare o utilizzare apparecchi propri dovrà rispettare i requisiti energetici: L'aggiudicatario dovrà utilizzare apparecchi la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi, certifichi l'appartenenza: $\frac{3}{4}$ alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori $\frac{3}{4}$ alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni. Qualora gli apparecchi in questione fossero "ad uso professionale", e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica. Il rispetto del requisito é comprovato dall'appartenenza delle attrezzature utilizzate (lavatrici, lavastoviglie e forni) alla classe A, o almeno A+ per i frigoriferi ed i congelatori, con riferimento all'etichetta Energy Label, previsto dalla Direttiva 92/75/CEE concernente l'indicazione del consumo di energia e di altre risorse degli apparecchi domestici, mediante l'etichettatura ed informazioni uniformi relative ai prodotti. E' accettato quale mezzo di prova la copia del libretto di istruzioni dal quale si evinca l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie) e la sua appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta.

L'aggiudicatario deve garantire un'informazione agli utenti relativamente all'alimentazione, salute 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, alla provenienza territoriale degli alimenti, alla stagionalità degli alimenti, alla Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti. L'operatore economico deve produrre un Piano di Informazione agli Utenti, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

L'aggiudicatario deve inoltre garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste.

ARTICOLO 13 PRESTAZIONI DELL'OPERATORE ECONOMICO AGGIUDICATARIO

Il servizio consiste nella preparazione dei pasti e nella somministrazione degli stessi presso la mensa della scuola dell'infanzia e primaria e la pulizia dei locali cucina e refettorio.

I pasti saranno preparati presso il locale cucina di proprietà comunale sito nello stesso stabile.

Il servizio viene appaltato alle seguenti condizioni:

a) ORGANIZZAZIONE

A disposizione dell'appaltatore:

- Locali cucina mensa;
- Cucina e relative attrezzature, sedie, tavoli, piatti per cucinare, bicchieri, posate e lavastoviglie (previo inventario).

L'appaltatore dovrà:

- Fornire tovaglie di carta, tovaglioli di carta. I piatti e bicchieri di carta in casi di emergenza documentata potranno essere monouso biodegradabili e compostabili.
- Provvedere alla pulizia di tutte le stoviglie, elettrodomestici e dei locali cucina e refettorio;

- Provvedere alla preparazione e distribuzione dei pasti in conformità alle seguenti norme:

b) PREPARAZIONE DEI PASTI

I pasti verranno preparati e cotti dall'aggiudicatario con sistema tradizionale.

I pasti a base di materie prime della migliore qualità, nel rispetto del presente capitolato speciale, fornite da ditte qualificate, devono essere confezionati nel massimo rispetto delle norme igieniche e sanitarie.

Il pasto deve essere predisposto conformemente al **menù redatto dalla ASUR – Area Vasta 3-** che è parte integrante del presente capitolato, **“Allegato_Menù”**.

È vietato l'uso di alimenti surgelati, tranne nei casi di uso dei prodotti surgelati richiesti dal menù.

È comunque esclusa la somministrazione di prodotti surgelati premanipolati, salvo che non sia espressamente previsto.

In particolare è vietato:

- congelare le materie prime acquistate fresche;
- congelare il pane;
- scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente, devono essere effettuate nel frigorifero;
- effettuare la precottura;
- friggere gli alimenti: frittate, crocchette, pesce, patate ecc dovranno essere cotti in forno tranne nei casi espressamente previsti dal menù;
- usare dadi o estratti vari per brodi o minestre. Se necessario, utilizzare estratti vegetali a base di verdura senza aggiunta di glutammato o di sale da cucina;
- usare ortaggi e verdure coltivati in serra o di provenienza extra-comunitaria.
- usare ortaggi a bulbo germogliati;
- usare frutta con presenza di tracce di appassimento o non matura;
- usare formaggi fusi o contenenti polifosfati;
- utilizzare come basi per la preparazione dei pasti, fondi di cottura ottenuti da prolungata soffriggitura degli ingredienti;
- utilizzare burro o panna se non nei casi espressamente previsti dal menù

Nell'acquisto delle materie prime si devono seguire, i seguenti criteri:

c) TUTTI I PRODOTTI ALIMENTARI UTILIZZATI DOVRANNO ESSERE CONFORMI E RISPETTARE LE CARATTERISTICHE DI QUALITÀ PRESCRITTE DALLE NORMATIVE DI SETTORE nonché rispettare quanto prescritto dagli artt. 9-10- 11 del presente capitolato:

- verifica della precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- I prodotti utilizzati devono essere confezionati ed etichettati nel rispetto del Reg- 1169/2011 e successive modifiche, e della Circolare del Ministero della Salute il 06.03.2015 in merito alle indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti alle collettività e relativo obbligo di informazione (Regolamento CE 1169/2011);
- presenza su ogni confezione o cartone del termine minimo di conservazione;

- fornitura con imballaggi integri ed integrità del singolo prodotto (conf. chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori o sapori sgradevoli),
- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore;

I prodotti, nel limite indicato dal presente capitolato, devono provenire da prodotti biologici, tipici e tradizionali, prodotti a denominazione protetta, prodotti provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale ed in particolare deve usarsi:

- carne italiana non surgelata recante il marchio di qualità;
- uova del tipo extra da conservarsi per non più di una settimana in frigorifero;
- conserve di pomodoro o di pelato e di passata senza additivi chimici e preferibilmente confezionate in vetro;
- formaggi freschi;
- olio extra vergine di oliva di marche note;
- il formaggio grattugiato dovrà essere parmigiano reggiano;
- sale "iodato".

Per tutti i prodotti alimentari devono provenire obbligatoriamente e in subordine dalla provincia di Macerata, dalla Regione Marche, dall'Italia.

L'appaltatore si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti agli utenti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione degli alimenti, l'igiene e la sanità degli stessi e delle materie prime, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

In particolare è fatto divieto di:

- a. effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
- b. preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo;
- c. effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti.

In caso di una qualsiasi anomalia riscontrata sulle derrate e/o sulle pietanze, il Comune si riserva di far effettuare, a laboratorio di propria fiducia, analisi microbiologiche e chimiche, con addebito dei costi a esclusivo carico del Fornitore qualunque sia l'esito delle analisi effettuate.

La provenienza è obbligatoriamente documentata secondo il principio della TRACCIABILITÀ e RINTRACCIABILITÀ, in ottemperanza alla normativa vigente.

L'appaltatore, ai sensi dell'art.4 della L.R. n.9 del 23.02.2000, ha l'obbligo di comunicare agli utenti, attraverso mezzi idonei ed adeguati, la provenienza degli alimenti somministrati.

d) PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI L'OPERATORE ECONOMICO DOVRA' ATTENERSI ALLE PRESCRIZIONI DATE DALL'ASUR.

e) UTILIZZO DI PRODOTTI BIOLOGICI, A LOTTA INTEGRATA, TIPICI E TRADIZIONALI.

Nel caso in cui uno o più dei suddetti prodotti non fossero disponibili sul mercato, per situazioni che siano debitamente documentate e indipendenti dalla volontà del Fornitore (ad esempio a causa di eventi atmosferici particolari), il Fornitore dovrà proporre e comunicare al Comune la sostituzione della derrata biologica con quella corrispondente convenzionale.

Il Fornitore dovrà inviare semestralmente agli Uffici comunali preposti al servizio di ristorazione l'elenco delle derrate alimentari utilizzate e fornite, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche. L'Elenco dovrà essere datato e firmato dal legale rappresentante del fornitore o suo delegato.

L'impiego dei prodotti biologici previsti nel presente capitolato andrà comprovato da un ulteriore riepilogo semestrale relativo ai consumi effettuati ed eventualmente, se richiesto dal Comune, anche delle copie dei documenti di trasporto attestanti la denominazione e i quantitativi dei prodotti biologici pervenuti e utilizzati per la preparazione dei pasti.

I documenti attestanti le tipologie e i quantitativi dei prodotti biologici e non, pervenuti ed utilizzati per la preparazione dei pasti (ddt o fatture) dovranno rimanere almeno una settimana a disposizione degli incaricati dal Comune per il controllo del servizio di ristorazione, al fine di garantire la qualità ed il rispetto delle grammature.

f) L'AGGIORNAMENTO PERIODICO (almeno con frequenza semestrale) al Comune della stima quantitativa dei prodotti alimentari e della tipologia prevista in sede di offerta, con le disponibilità delle materie prime in riferimento a quanto contenuto nella relativa rendicontazione delle quantità fornite;

g) avere un PIANO DI EMERGENZA che consenta la continuità del servizio in presenza di interruzioni o altre necessità nel regolare funzionamento del servizio;

h) la **PREDISPOSIZIONE GIORNALIERA DELLE SALE MENSA**, compreso l'allestimento dei tavoli con tovaglie e tovaglioli di carta; tutta la fornitura dovrà essere biodegradabile;

i) nei locali cucina e nei servizi igienici del personale di mensa, la **FORNITURA** degli asciugamani di carta, delle bobine di carta, della carta igienica, del sapone liquido e degli appositi distributori/dosatori di sapone; il sapone deve essere ecolabel;

j) Al termine dell'orario di distribuzione dei pasti la **RIGOVERNATURA** giornaliera delle sale mensa, la pulizia dei tavoli, il lavaggio e sanificazione delle stoviglie e quanto utilizzato per il servizio e la pulizia generale dei locali

k) TRACCIABILITÀ - RINTRACCIABILITÀ

Il fornitore deve garantire il rispetto delle norme relative alle rintracciabilità di filiera. Per rintracciabilità di filiera si intende la identificazione documentata delle aziende che hanno contribuito alla produzione e commercializzazione di una unità di prodotto materialmente e singolarmente identificabile, ai sensi dell'art. 18 Reg. 178/02.

l) RAPPORTO SUI CIBI SOMMINISTRATI E SULLA GESTIONE DELLE ECCELENZE ALIMENTARI.

In un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà 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 22005-2008 e della sicurezza alimentare 22000-2018). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre lo spreco.

m) RIDUZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI.

La ditta dovrà utilizzare, nella fase di somministrazione e consumo dei pasti, posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, ecc..). Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso, in tal caso potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma _UNI EN 13432:2002.

n) FORMAZIONE DEL PERSONALE.

L'impresa aggiudicataria deve garantire al proprio personale formazioni sulle 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; Corretta gestione dei rifiuti e sprechi alimentari; Uso dei detersivi a basso impatto ambientale; Energia, trasporti e mense.

o) MENU'

L'aggiudicatario è obbligato a seguire il menù approvato dall'ASUR, nonché le grammature ivi indicate. Non potrà cambiare autonomamente il menù. Qualora situazioni temporanee e particolari, non dipendenti dalla volontà dell'operatore economico, richiedano necessariamente che per qualche giorno venga disatteso il menù stabilito, la variazione allo stesso dovrà essere sottoposta al vaglio e consenso del responsabile del Servizio. Al presente capitolato viene allegato il **MENÙ** sottoposto all'approvazione dell'ASUR con le annotazioni prodotte con nota PROT.N. 443 DEL 25.01.2020, "**Allegato_Menù**", quale parte integrante e sostanziale del presente atto.

Nel rispetto delle *Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica emanate dal Ministero della Salute* del 29.04.2010, di norma dovrà essere evitata la somministrazione di una seconda porzione, soprattutto del primo piatto, al fine di evitare un apporto eccessivo di calorie e per modificare le abitudini alimentari, nell'ambito della prevenzione dell'obesità.

p) DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire, con il sistema di servizio al tavolo, nel locale adibito a refettorio e dotato delle necessarie attrezzature.

Il personale dell'Operatore economico deve provvedere:

- 1) all'apparecchiatura dei tavoli;
- 2) alla distribuzione del pasto agli alunni, al personale scolastico presente in servizio;
- 3) alla sorveglianza in generale durante tutta la somministrazione dei pasti;
- 4) alla successiva pulizia dei tavoli, stoviglie e locali cucina e refettori della mensa;

L'aggiudicatario deve periodicamente controllare che la somministrazione avvenga nei modi e nei tempi più razionali, atti a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del pasto.

q) MENÙ ALTERNATIVI

L'aggiudicatario deve predisporre e produrre, in collaborazione con il Comune e con l'Azienda ASUR, i seguenti menù alternativi costituiti da diete e pasti speciali:

- a) **PASTO IN BIANCO**, previa richiesta scritta SALTUARIA dei genitori, senza certificazione medica; le diete in bianco sono costituite da pasta o riso in bianco, condito con olio extravergine di

oliva e parmigiano, da una verdura (fresca o cotta) e da una porzione di carne magra (petto di pollo o tacchino) ai ferri, frutta;

b) **DIETA PERSONALIZZATA** per bambini con problemi di salute (allergie, intolleranze alimentari, problematiche psico relazionali, ecc.), documentate da certificazioni mediche ed autorizzate dal pediatra dell'A.S.U.R., con validità annuale salvo modifiche successive segnalate dal medico curante; le diete personalizzate devono essere contenute in vaschette monoporzioni termosigillate contrassegnate dal cognome degli utenti;

c) **DIETA MODIFICATA** rispettosa di posizioni etiche o religiose familiari (comunicata dal Comune in caso di richiesta da parte dell'utenza), con validità annuale; le diete modificate devono essere contenute in vaschette monoporzioni termosigillate contrassegnate dal cognome degli utenti, contenute a loro volta in contenitori termici;

d) **SONO DA PREVEDERE SOSTITUZIONI ALIMENTARI SOLO PER I CASI B) E C).**

e) **CESTINI DA VIAGGIO:** il Comune si riserva di richiedere, in occasione delle uscite didattiche organizzate nelle scuole in luogo del pasto normale, indicando gli orari e i luoghi di consegna, cestini da viaggio, che siano equivalenti, sia dal punto di vista organolettico che igienico sanitario e nutrizionale ai pasti del normale servizio mensa, composti da panini (2 o 3 da 50 gr. Cadauno in relazione all'età con prosciutto crudo/cotto e formaggio), frutta fresca, un succo di frutta, una merenda adeguata confezionata, acqua minerale cl. 50, tovaglioli di carta e bicchiere usa e getta biodegradabili e compostabili. Il cestino da viaggio dovrà essere consegnato agli orari richiesti, sulla base delle esigenze specifiche di volta in volta individuate.

Nessun costo aggiuntivo rispetto al prezzo di aggiudicazione verrà addebitato al Comune per la preparazione e la fornitura di tutti i suddetti menù alternativi.

r) RACCOLTA DIFFERENZIATA

l'aggiudicatario è obbligato a differenziare i rifiuti e seguire il calendario di raccolta che annualmente viene distribuito dal comune di Colmurano.

ARTICOLO 14 ONERI A CARICO DELLA OPERATORE ECONOMICO AGGIUDICATARIO

La operatore economico aggiudicatario è tenuto a prestare il servizio di ristorazione nel rispetto di quanto previsto dal presente capitolato speciale d'appalto e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara, la quale è vincolante in ogni suo elemento e non può essere modificata in via unilaterale, fatto salvo quanto stabilito dal successivo articolo 23

La operatore economico aggiudicatario è tenuto in particolare:

1) per quanto riguarda la prestazione del servizio a garantire:

a) il pieno rispetto delle norme di legge vigenti in materia igienico-sanitaria, di sicurezza alimentare e di ogni altra direttiva emanata dalle competenti autorità, con l'assunzione di tutti gli oneri derivanti dalla procedura prevista dal sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis Critical Control Points), comprensivo delle metodiche di rintracciabilità degli alimenti e della predisposizione di tutta la documentazione richiesta, in conformità al presente capitolato speciale ed ai menù richiesti; la operatore economico aggiudicataria deve produrre un piano di autocontrollo e darne copia al Comune che potrà richiedere le integrazioni necessarie. L'Aggiudicatario nomina il responsabile del Piano di Autocontrollo, il quale deve effettuare e documentare almeno un sopralluogo mensile in ogni singola struttura seguendo una specifica check-list per il monitoraggio della sicurezza alimentare e gli adempimenti del sistema di prevenzione igienico sanitario e deve trasmettere tempestivamente copia del verbale di sopralluogo all'Ente;

b) la cottura dei pasti in giornata o nel giorno immediatamente antecedente il loro consumo per i soli piatti che, per i tempi di preparazione, non possono essere confezionati in giornata; questi dovranno essere autorizzati all'inizio di ogni anno scolastico, sulla base della tabella dietetica. E' da escludere l'uso di vivande precotte, preconfezionate e surgelate, fatte salve le ipotesi specifiche eventualmente previste nel menù e previa autorizzazione del Comune;

c) la conformità alla grammatura, alla qualità merceologica e ai principi nutrizionali previsti nelle disposizioni ASUR e nel presente capitolato;

d) il rispetto del menù giornaliero;

e) l'adozione di variazioni che si rendessero necessarie ai menù potranno avvenire solo previa autorizzazione dell'Ente, previa intesa con la operatore economico aggiudicataria e comunque sempre nel rispetto dei principi nutrizionali fondamentali;

f) l'esposizione nelle sale mensa dei menù e della lista ingredienti in posizione facilmente leggibile dagli utenti;

g) i prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali e rispettare i "calendari di stagionalità". Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo;

h) la somministrazione, previo accordo con l'Ente e senza ulteriori oneri per il medesimo e per gli utenti del servizio, di pietanze alternative in presenza di diete speciali;

i) la collaborazione ai soggetti incaricati di eseguire i controlli ai sensi dei successivi articoli 21 e 22;

j) la pulizia ordinaria quotidiana delle mense scolastiche, degli annessi locali (ivi compresi i servizi igienici) e delle attrezzature, arredi, stoviglie, pentolame, vasellame di cucina e di sala, contenitori isotermitici per il trasporto dei pasti. 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 – il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici PlasticFREE;

k) le eventuali necessarie opere igieniche di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione dei locali cucina, sala e magazzino/deposito, avvalendosi di ditte specializzate o dei competenti organi della Azienda Sanitaria;

l) la rimozione e successivo trasporto dei rifiuti e degli imballaggi ai bidoni o cassoni all'uopo predisposti, con l'osservanza, in materia di raccolta differenziata, del sistema vigente in ambito Comunale e delle relative modalità gestionali; inoltre sono a carico della operatore economico aggiudicataria le spese (compreso l'acquisto degli involucri necessari allo smaltimento) relative alla tassa o tariffa sui rifiuti ed eventuali sanzioni connesse ai rifiuti dalla stessa prodotti, al tributo comunale sui servizi (Tasi), se dovuto, ed eventuali altre tasse, tariffe o tributi istituiti dopo l'aggiudicazione;

m) l'elezione di un domicilio elettronico;

2) per quanto concerne il personale di servizio a garantire:

a) che il personale impiegato ed il relativo monte ore effettivamente erogato sia quello indicato in sede di offerta;

b) la disponibilità permanente di un addetto inquadrato aziendalmente come cuoco e di un aiuto cuoco;

c) che il personale conosca ed applichi le norme della qualità, di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro;

d) che sia rispettato quanto dichiarato in sede di offerta relativamente al personale;

e) che il Comune possa chiedere all'Aggiudicatario la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi. In tale caso l'Aggiudicatario provvederà, entro cinque giorni lavorativi, a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per la gestione;

f) che il personale impiegato nei servizi sia dipendente dall'Aggiudicatario, fatti salvi altri rapporti contrattuali previsti dalla normativa del diritto del lavoro. Il Comune potrà chiedere all'Aggiudicatario di esibire la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste. Il Comune, in caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'Aggiudicatario delle inadempienze riscontrate, denuncerà agli uffici competenti le violazioni riscontrate e sospenderà i pagamenti riservandosi il diritto di incamerare la cauzione definitiva che l'Aggiudicatario dovrà immediatamente reintegrare. La somma incamerata sarà restituita solo quando gli Uffici predetti avranno dichiarato che l'Aggiudicatario si è posta in regola;

g) che siano applicate nei confronti del personale impiegato nell'appalto e nelle mansioni oggetto del presente Capitolato le condizioni economiche normative previste al successivo art. 15;

h) che le medesime condizioni vengano garantite ai soci lavoratori dipendenti da società cooperative;

l) che il Comune risulti estraneo a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra l'Aggiudicatario stessa ed il personale di cui si avvale;

m) che sia garantita l'assunzione di tutto il personale in precedenza impiegato nella gestione uscente ai sensi e con le modalità previste dalla vigente legge, obbligo che si intende aggiornato ed integrato dall'offerta tecnica;

n) l'invio trimestrale al Comune, sotto forma di dichiarazione sostitutiva di atto notorio, del personale impiegato nel mese precedente per la preparazione e la distribuzione dei pasti in forma aggregata con la precisazione della data di assunzione e di licenziamento, della qualifica, del livello, se assunto a tempo determinato o a tempo indeterminato, della

percentuale di part time, ivi compreso il personale in sostituzione. Il Comune potrà richiedere in qualsiasi momento l'elenco numerico distinto per qualifica, livello, struttura, con la precisazione del carico orario settimanale e dell'anzianità di servizio del personale dipendente; inoltre potrà richiedere il curriculum vitae del personale impiegato al fine di verificarne i requisiti;

o) che la direzione del servizio in oggetto sia affidata all'avvio del servizio medesimo ad una figura direttrice, il cui nominativo deve essere comunicato e approvato dal Comune. Il direttore del servizio deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dal Comune al controllo del buon andamento del servizio.

p) le funzioni di responsabile della logistica, per la programmazione ed il coordinamento degli interventi di manutenzione;

q) che la destinazione del personale e le sue variazioni siano preventivamente concordate con il Comune tenendo conto di quanto indicato in sede di offerta;

r) il rispetto da parte del personale impiegato delle norme di educazione che definiscono i criteri di un comportamento civile e di correttezza nel lavoro;

s) il possesso da parte del personale impiegato dei requisiti professionali e sanitari occorrenti a garantire il rispetto delle prescrizioni in materia igienico-sanitaria, nonché l'impiego da parte dello stesso delle dotazioni strumentali necessarie (divise da lavoro, copricapo e cuffie, grembiuli, calzature antinfortunistiche, guanti monouso ecc.); a tal proposito la operatore economico aggiudicataria è tenuta a sottoporre il proprio personale a visite mediche periodiche in relazione ad eventuali valutazioni sullo stato di salute, secondo quanto previsto dalle normative igienico-sanitarie vigenti e future;

t) l'esonero del Comune da qualsiasi responsabilità derivante dal mancato rispetto da parte della operatore economico aggiudicataria di norme di legge o regolamento concernenti l'assunzione, la tutela, la protezione, la salute, la sicurezza, l'assicurazione e l'assistenza dei lavoratori, nonché il puntuale pagamento delle spettanze al personale dipendente;

u) che l'Aggiudicatario si faccia carico del lavaggio e cambio degli indumenti di lavoro;

v) la partecipazione del personale impiegato nel servizio a corsi di formazione ed aggiornamento professionale, secondo quanto indicato in sede di offerta, nonché ad iniziative di educazione alimentare e di informazione rivolte alle famiglie degli utenti e promosse dal Comune, anche in collaborazione con gli Istituti scolastici o altre Associazioni.

3) per quanto concerne terzi ad assumere:

a) ogni responsabilità nei confronti dei propri fornitori di prodotti alimentari e materiale vario. La operatore economico è tenuto a fornire, a richiesta, schede tecniche, documenti di trasporto e fatture in cui devono essere indicate le caratteristiche qualitative e quantitative delle derrate alimentari;

b) ogni responsabilità per le eventuali carenze igienico-sanitarie attinenti la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti;

c) ogni responsabilità in merito all'inosservanza del divieto di fumo come disposto dalla vigente normativa in materia;

d) ogni responsabilità civile e penale derivante dall'espletamento dell'attività oggetto del presente capitolato; in particolare l'aggiudicatario si assume la responsabilità nei confronti degli utenti del servizio per eventuali danni che dovessero derivare dallo svolgimento del servizio stesso, compreso il rischio del deterioramento dei prodotti, sia all'interno che all'esterno di locali, anche per fatto dei subappaltatori.

e) In ordine a tale ultimo punto d) è fatto obbligo alla operatore economico aggiudicatario di stipulare, a suo esclusivo onere, con primaria Compagnia di Assicurazione e per l'intera durata dell'appalto, apposita polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e responsabilità civile verso prestatori di lavoro (R.C.O.) in conformità a quanto sotto stabilito. A tale scopo l'Appaltatore prima dell'inizio del servizio dovrà consegnare al Comune polizze assicurative, con specifico riferimento al presente contratto, stipulate con una primaria compagnia di assicurazione operante almeno a livello nazionale, per responsabilità civile per danni a terzi (RCT) e per i prestatori d'opera dipendenti e parasubordinati (RCO), nelle quali venga esplicitamente indicato che il Comune viene considerato "terzo" a tutti gli effetti. Dette polizze dovranno prevedere adeguati massimali, in ogni caso non inferiori a:

- € 5 milioni per sinistro, col limite di € 2,5 milioni per ogni persona danneggiata (per morte o lesioni personali) e di 1 milione di EURO per danni a cose, relativamente alla Responsabilità civile verso terzi (RCT);

- € 2,5 milioni per sinistro, col limite di € 1,5 milioni per persona infortunata, relativamente alla Responsabilità civile verso prestatori d'opera (RCO).

L'anzidetta polizza dovrà prevedere l'estensione dell'assicurazione alla responsabilità civile personale dei dipendenti (compresi i parasubordinati) e dei collaboratori che, in relazione all'attività oggetto dell'appalto, prestano la loro opera a qualunque titolo per conto della operatore economico aggiudicatario.

Le polizze devono essere esclusive per i servizi oggetto del presente appalto con esclusione di polizze generali dell'Appaltatore già attive.

Restano ad esclusivo carico della operatore economico aggiudicatario gli importi dei danni rientranti nei limiti delle eventuali franchigie previste dalle prescritte polizze.

L'accertamento dei danni sarà effettuato dall'Amministrazione comunale in contraddittorio con i rappresentanti dell'aggiudicatario. Nel caso di loro assenza si procederà agli accertamenti dinanzi a due testimoni, anche dipendenti della Amministrazione stessa, senza che la operatore economico aggiudicatario possa sollevare eccezione alcuna.

Copia della polizza regolarmente quietanzata dovrà essere trasmessa al Comune all'atto della stipula del contratto; ad ogni scadenza contrattuale successiva alla prima, inoltre, la operatore economico aggiudicatario si impegna per tutta la durata del contratto di appalto, comprese eventuali proroghe, a fornire al Comune copia delle quietanze che attestino il regolare pagamento delle rate di polizza. Il mancato pagamento del premio non costituisce motivo di invalidità della stessa e non può essere opposta ai danneggiati.

4) per quanto concerne i locali, gli arredi e le attrezzature ad assumere:

a) l'onere della conservazione e della custodia con cura e diligenza, come previsto dagli artt. 1766 e seguenti del codice civile, di quanto affidato a titolo gratuito dal Comune per l'espletamento del servizio;

b) l'onere di sostenere una spesa da utilizzare per l'apporto di migliorie alle sedi mensa o per l'acquisto di arredo/attrezzature/stoviglie/pentolami/contenitori isotermitici ecc, da utilizzare nelle sedi di mensa per mantenerle in perfetta efficienza. Qualora si rendano necessari acquisti in corso d'appalto non preventivati nell'offerta tecnica, gli stessi verranno eseguiti dalla appaltatrice ed al termine dell'appalto sarà facoltà del Comune riscattarli o meno in proprietà. Nel caso di non riscatto gli stessi rimarranno di proprietà dello stesso che se li porterà via senza nulla pretendere dal Comune. Alla fine di ogni anno scolastico l'aggiudicatario affidataria dovrà presentare un rendiconto degli acquisti effettuati, distinti per singola mensa, con l'indicazione precisa del motivo di acquisto, del tipo di attrezzatura acquistata e documentazione della spesa sostenuta, dalla quale risulti anche il luogo di destinazione delle forniture.

c) l'onere di ogni tipo di manutenzione ordinaria e straordinaria, ivi comprese le riparazioni, dei mobili, arredi, attrezzature e di tutto il materiale ricevuto in consegna;

d) l'onere relativo allo smaltimento dei rifiuti ivi compreso il pagamento delle relative imposte e tasse comunali;

e) oltre alla pulizia ordinaria delle mense scolastiche, anche l'onere delle pulizie ordinarie periodiche dei serramenti dei locali attinenti al servizio di ristorazione quando necessario e comunque due volte l'anno. La operatore economico aggiudicatario dovrà inoltre provvedere alle pulizie straordinarie di apertura delle mense scolastiche dopo la chiusura estiva, nonché alle pulizie di chiusura al termine dell'anno scolastico;

f) l'onere di richiedere ed ottenere tutte le autorizzazioni necessarie all'espletamento del servizio, e sostenere le relative spese; la responsabilità dell'eventuale gestione del servizio in assenza di tali autorizzazioni ricade interamente in capo alla operatore economico aggiudicatario. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base ad eventuali nuove disposizioni di legge in materia emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto;

ARTICOLO 15

CONDIZIONI ECONOMICO-NORMATIVE DA APPLICARE AL PERSONALE DIPENDENTE ED AI SOCI LAVORATORI IMPIEGATI NELL'APPALTO

L'aggiudicatario è obbligato ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto nazionale di lavoro e negli accordi integrativi, territoriali ed aziendali, per il settore di attività e per la località dove sono eseguiti i servizi. Le medesime condizioni devono essere garantite ai soci lavoratori dipendenti da società cooperative.

La operatore economico si impegna ad osservare integralmente e ad applicare, in favore del proprio personale, tutte le norme previste dal contratto collettivo nazionale di lavoro dei dipendenti

delle imprese di ristorazione e dagli accordi locali integrativi dello stesso in vigore nel tempo, anche dopo la scadenza del contratto collettivo ed indipendentemente dalla natura artigiana o industriale, della struttura e dimensioni dell'aggiudicatario stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

L'inosservanza ai suddetti obblighi comporta la sospensione del pagamento del corrispettivo di cui al successivo articolo.

Nel caso di inadempienza contributiva dell'aggiudicatario nei confronti dei suoi dipendenti, l'Ente si ritiene autorizzato a trattenere le somme necessarie per far fronte ai pagamenti richiesti dagli Enti. Il Comune di Colmurano ha calcolato il valore del costo della manodopera usando la tabella allegata alla DGR 569 del 13/05/2014. Sono state conteggiate 6 ore giornaliere da attribuire alla figura Cuoco, 1,5 ore giornaliere per la figura Aiuto Cuoco, e 0.5 ore giornaliere per la pulizia dei locali.

ARTICOLO 16 PAGAMENTO DEI CORRISPETTIVI

I pagamenti saranno subordinati alla regolarità del DURC e alla verifica dei requisiti di cui all'art 48Bis del DPR 602/1973, secondo la normativa vigente. Avverranno mensilmente previa presentazione di regolare fattura elettronica. **In ogni fattura dovrà essere riportato il numero dei pasti somministrati nel mese divisi per categorie utenti.** Controllo incrociato verrà effettuato con il riepilogo mensile compilato e sottoscritto dall'incaricato dal Dirigente scolastico. Ai sensi dell'art.3 della legge 13 agosto 2010 n.136, i pagamenti saranno effettuati esclusivamente mediante accredito su apposito conto corrente bancario o postale acceso presso banche o presso la Società Poste Italiane SPA. L'appaltatore provvederà a comunicare all'ufficio ragioneria gli estremi identificativi del conto corrente su cui versare quanto a lui dovuto nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso.

Nel caso di riduzione del numero dei pasti fino al 20% rispetto al numero indicato nel presente capitolato, l'aggiudicatario non potrà pretendere alcun compenso aggiuntivo o riconoscimento per il mancato guadagno.

Potrà essere riconosciuta la revisione prezzi qualora la normativa vigente al momento lo preveda in conseguenza dell'aumento dei prezzi dei prodotti secondo le tabelle ministeriali. (ex art. 106 del D.Lgs 50/2016)

ARTICOLO 17 ONERI A CARICO DELL' ENTE

Sono a carico del Comune:

- a) la messa a disposizione dei locali ospitanti le mense scolastiche;
- b) la messa a disposizione delle attrezzature e degli arredi necessari all'espletamento dei servizi, secondo apposita elencazione fornita. Le attrezzature e gli arredi presenti non potranno essere dislocati presso altre strutture dall'operatore economico aggiudicatario senza preventiva richiesta e conseguente autorizzazione da parte del Comune. Non sono previsti integrazioni e/o investimenti da parte del Comune.

ARTICOLO 18 AUTOCONTROLLO E CONTROLLO DELLA QUALITÀ

L'operatore economico aggiudicatario deve prevedere ed applicare correttamente le procedure di autocontrollo ai sensi dei Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti nn.852-853 del 2004, del Regolamento CE n. 2073/2005 e del D. Lgs. n. 193/2007 e successive modificazioni. Pertanto l'aggiudicatario:

- deve consentire l'accesso alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto.
- è tenuta ad informare tempestivamente delle visite ispettive degli organi di controllo ove vengano rilevate non conformità alle norme vigenti, trasmettendo altresì la documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione. L'operatore economico deve quindi inoltrare, entro il 15 del mese successivo, apposita relazione riassuntiva circa l'applicazione del piano di autocontrollo, corredata dalla seguente documentazione:
 - referti analisi;
 - verbali di ispezioni degli organi di controllo;

- segnalazioni di non conformità ed eventuali azioni correttive intraprese;
- temperature degli elementi refrigeranti;
- programmazione delle formazione annua;
- schema riassuntivo degli interventi di manutenzione effettuati nelle cucine comunali o nei refettori;
- registrazione autocontrollo delle cucine in gestione alla operatore economico ;
- esiti delle tarature dei termometri in dotazione presso le cucine;

Deve inoltre comunicare il nominativo del responsabile aziendale per la sicurezza igienicosanitaria, individuato all'interno del proprio organico.

ARTICOLO 19 ANALISI DI CONTROLLO

L'aggiudicatario deve procedere all'esecuzione delle analisi, come programmate nel rispetto del Reg. CE n. 2073/05 e successive modifiche.

I costi delle analisi sono a completo carico dell'operatore economico. È fatto obbligo all'aggiudicatario di applicare, in caso di anomalia, le opportune azioni correttive idonee, dandone comunicazione.

ARTICOLO 20 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

La operatore economico aggiudicatario è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, del pasto alternativo al menù base e del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni nella la cucina di scuola. Tali campioni, con almeno 100 gr di prodotto a portata, vanno posti in contenitori/sacchetti sterili forniti dallo stesso, muniti di etichetta recante la data di preparazione, il contenuto, il nome del cuoco responsabile della preparazione; conservati a +2/+4°C per 72 ore in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: "Alimenti appattati per eventuale verifica"; per i pasti veicolati: "Pasti scuola Campionatura rappresentativa del pasto".

I campioni delle preparazioni del venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

ARTICOLO 21 MONITORAGGIO E CONTROLLO

La vigilanza sul servizio compete al Comune di Colmurano per tutto il periodo dell'appalto, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Il Comune si riserva il diritto di effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso, con le modalità e la tempistica che riterrà più opportune, controlli sulla conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate, e ciò sia nella cucine, refettorio e locali accessori, allo scopo di accertare la loro rispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale dell'operatore economico coinvolto a titolo diverso nel servizio non deve interferire in alcun modo nell'ispezione, offrendo viceversa tutta la collaborazione necessaria. Degli accertamenti eseguiti verranno redatti appositi verbali.

Il personale incaricato della vigilanza stenderà, a seguito di ciascun controllo una relazione scritta – verbale. In caso di rilievi, copia dei verbali sarà inviata agli organi di controllo. L'aggiudicatario è tenuta a prestare al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria; consentirà in ogni momento il libero ingresso ai locali e magazzini interessati all'organizzazione e gestione delle prestazioni di cui trattasi; fornirà i chiarimenti necessari e su richiesta la documentazione relativa.

ARTICOLO 22 ORGANISMI DI CONTROLLO

I controlli igienico sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione della Zona Territoriale A.S.U.R. competente per territorio e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente si riserva la più ampia facoltà di sottoporre al controllo dell'igiene della somministrazione dei pasti e del rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato sia direttamente, attraverso propri incaricati, sia attraverso organi di controllo previsti dalle disposizioni sanitarie vigenti.

In particolare Il Comune potrà effettuare o disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, verifiche e controlli sulle seguenti attività ed elementi:

- a) andamento del servizio al fine di rilevare la corrispondenza della composizione del pasto e delle grammature;
- b) pulizia del personale e degli ambienti di somministrazione dei pasti, nonché la presenza di altre irregolarità che non richiedano il campionamento e l'analisi degli alimenti somministrati;
- c) controlli qualitativi e quantitativi per verificare la corrispondenza del servizio fornito dalla società aggiudicataria alle prescrizioni del Capitolato d'appalto;
- d) validità delle autorizzazioni sanitarie e dichiarazioni commerciali;
- e) caratteristiche microbiologiche, chimico-fisiche ed organolettiche degli alimenti utilizzati e dei pasti preparati;
- f) modalità di deposito e delle temperature di conservazione delle materie prime;
- g) termine minimo di conservazione e data di scadenza dei prodotti;
- h) stato igienico degli impianti, delle attrezzature e del personale;
- i) organizzazione delle attività di somministrazione dei pasti;
- j) modalità di sgombero dei rifiuti;
- k) modalità di lavaggio e sanificazione delle attrezzature;
- l) caratteristiche dei detergenti e disinfettanti utilizzati;
- m) professionalità degli addetti e comportamento nei confronti degli utenti del servizio;
- n) quantità delle porzioni in relazione alle prescrizioni indicate nel presente Capitolato;
- o) residui prodotti fitosanitari, micotossine e modificazioni genetiche sui prodotti di origine vegetale;
- p) residui di sostanze farmacologiche superiori ai limiti di legge sui prodotti di origine animale.

Durante le ispezioni il personale della società, non deve interferire con le procedure di controllo dei tecnici e, in caso di prelievo di campioni, nulla può essere richiesto al Comune per la quantità di alimento prelevata. I controlli e le eventuali successive contestazioni su irregolarità riscontrate, potranno essere disposti anche sulla base delle segnalazioni dell'utenza. Per i controlli eseguiti da personale degli organi ufficiali delle Aziende Sanitarie o dello Stato sono adottati i provvedimenti e le procedure amministrative o penali previste dall'Ordinamento.

Il Comune può incaricare Laboratori specializzati per controlli analitici. Gli accertamenti sono tesi alla verifica degli indici microbiologici degli alimenti e dei prodotti finiti, al fine di attestare la salubrità degli alimenti, delle attrezzature e delle superfici di lavoro. Per la loro effettuazione verranno compiuti prelievi di campioni alimentari e non, in quantità necessaria agli accertamenti previsti. La Commissione mensa scolastica, quando istituita, ha il compito di essere presente durante l'orario del pasto al fine di rilevare la corretta erogazione del servizio: gradibilità del cibo, mancato rispetto del menu, modalità del servizio, pulizia degli ambienti. I dati e le osservazioni dovranno essere riportati negli appositi moduli di rilevazione. È fatto divieto ai componenti della commissione di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale. Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo le modalità di accesso alla mensa concordate con le autorità scolastiche. L'accesso da parte della commissione è consentito limitatamente ai locali adibiti a refettorio.

ARTICOLO 23

REVISIONE IMPORTO CONTRATTUALE PER RIDUZIONE PASTI.

Nel caso di diminuzione del numero dei pasti forniti nell'anno scolastico oltre il 20% del numero dei pasti stimato, accertato al termine di ciascun anno scolastico, viene riconosciuto automaticamente un aumento del 5% dell'importo contrattuale unitario, sulla differenza pasti accertata.

ARTICOLO 24

EVENTI PARTICOLARI

La operatore economico aggiudicatario si impegna a garantire, previa autorizzazione scritta del Comune, la preparazione di pasti presso le mense scolastiche in occasione di manifestazioni, feste, ricorrenze varie, iniziative promosse dalle istituzioni scolastiche, Comuni ed Associazioni autorizzate dai Comuni stessi.

Menù e modalità di effettuazione e pagamento del servizio dovranno essere concordati direttamente tra lo stesso e i soggetti richiedenti. Il prezzo del pasto, ove corrisponda a menù

sostanzialmente corrispondenti a quelli oggetto del presente appalto, è mantenuto nell'ammontare stabilito nell'offerta.

ARTICOLO 25 SUBAPPALTO

L'affidamento in subappalto è sottoposto alle condizioni ed ai limiti stabiliti dall'art. 105 del D.Lgs. 18.04.2016, n. 50 e s.m.i.

Le ditte che intendano affidare in subappalto parte del servizio dovranno rendere espressa dichiarazione in sede di partecipazione alla gara.

L'autorizzazione al subappalto medesimo potrà essere rilasciata, previa specifica richiesta, unicamente nel rispetto delle prescrizioni e condizioni di cui al D.Lgs. 50/2016.

ARTICOLO 26 PENALI

Qualora vengano accertate a carico dell'aggiudicatario inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente capitolato speciale d'appalto, e comunque mancanze e/o disservizi rilevanti per la regolare esecuzione delle prestazioni, il Comune potrà applicare penali nei confronti dell'operatore economico stesso. L'aggiudicatario, in sede di stipula del contratto, dovrà, comunque esibire garanzia definitiva ex art. 103 del D.lgs 50 2016.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità dell'inadempienza e/o disservizio, previa contestazione scritta, avverso la quale lo stesso operatore avrà facoltà di presentare le proprie osservazioni entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento.

Si definiscono di seguito i 4 livelli di gravità delle inadempienze/disservizi:

1° livello (inadempienza lieve) euro 250,00

- per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta;
- per ogni caso di mancato rispetto del monte ore settimanale previsto in sede di offerta;
- per ogni caso di non conformità relativa al menù previsto;
- per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dall'asur;
- per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- per ogni inottemperanza relativamente alla raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa in materia di raccolta differenziata;
- per ogni altra lieve inadempienza riscontrata dal Comune;

2° livello (inadempienza media) euro 500,00

- per ogni caso di mancata conservazione dei campioni come indicato nel presente capitolato;
- per ogni mancata registrazione dei dati di monitoraggio previsti nel Piano di autocontrollo;
- per ogni rilevamento di mancata effettuazione delle manutenzioni previste nel presente capitolato;
- per ogni mancato rispetto di quanto previsto dal presente capitolato e di quanto dichiarato nell'offerta tecnica con riferimento alla formazione del personale dipendente;
- per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti e degli alimenti ai sensi della normativa vigente;
- per il mancato rispetto delle modalità di preparazione e somministrazione previste dal presente capitolato e dall'offerta tecnica;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che non pregiudichino la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati;
- per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente capitolato;
- per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, anche nel caso che riporti la dicitura "da consumarsi preferibilmente entro";
- per ogni rilevamento di non conformità a quanto stabilito nelle schede tecniche e di sicurezza di prodotti detergenti e disinfettanti;
- ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati preposti ad eseguire i controlli di conformità al capitolato;
- per ogni altra inadempienza media riscontrata dal Comune;
- non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna;
- etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente capitolato;
- mancata comunicazione della non fornitura di prodotti BIO, a lotta integrata, a Km zero, a filiera corta;

3° livello (inadempienza grave) euro 1.000,00

- per ogni dieta speciale non correttamente preparata o non personalizzata;

- per ogni difformità riferita alla qualità del pasto tale da impedire il consumo dei pasti o mancata fornitura degli stessi riservandosi il Comune di richiedere un piatto freddo alternativo; per difformità particolarmente gravi le penali saranno raddoppiate,
- per ogni mancato rispetto delle norme di sicurezza alimentare, di identificazione dei prodotti e di rintracciabilità riguardanti la preparazione, la conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei pasti, la pulizia e la sanificazione dei locali, il trasporto e quant'altro previsto dalle vigenti leggi e dalla documentazione personalizzata per ogni struttura;
- per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo, che riporti indistintamente la dicitura "da consumarsi entro";
- per la mancata effettuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione previsti dal capitolato;
- per la mancata redazione della documentazione relativa alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro;
- per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi e /o per il mancato rispetto delle normative sulla sicurezza;
- per ogni derrata non conforme alle Specifiche merceologiche degli alimenti ;
- per ogni caso di riciclo;
- per ogni altra grave inadempienza riscontrata riscontrata dal Comune;
- mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie.

4° livello (inadempienza molto grave) euro 2.500,00

- per ogni caso di destinazione dei locali affidati all'operatore economico ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che mettano a rischio la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati; qualora il ritrovamento di corpi estranei interessi più di una porzione, fatto salvo l'obbligo da parte dell'operatore economico di fornire il pasto sostitutivo, le penali saranno raddoppiate;
- per ogni caso in cui siano stati riscontrati microrganismi patogeni;
- per ogni altra inadempienza "molto grave" riscontrata dal Comune;
- errata somministrazione di dieta speciale.

L'applicazione delle penali sopracitate non pregiudica in nessun caso l'eventuale risoluzione del contratto da parte del Comune ai sensi dei successivi articoli 27 e 28.

L'ammontare delle penali non potrà superare la misura giornaliera dell'1 per mille dell'importo netto contrattuale e comunque non potrà superare complessivamente il 10 % dell'importo netto contrattuale. L'ammontare delle penali, degli eventuali danni e delle spese da essi derivanti potrà a scelta del Comune essere direttamente trattenuta all'atto del pagamento o, qualora necessario, sulla cauzione .

Il pagamento delle penali e l'eventuale risoluzione del contratto per inadempimento non liberano l'aggiudicatario dalla responsabilità per i danni causati dalle inadempienze o mancanze e/o disservizi.

L'aggiudicatario per qualsiasi questione inerente il servizio prestato si rapporta unicamente con il Comune al quale in particolare competono la diretta valutazione e le risposte alle richieste e/o segnalazione che pervengono dagli utenti, dai genitori, dalla Commissione mensa e dall' Istituto Scolastico, confrontandosi con la operatore economico aggiudicatario per gli adempimenti conseguenti.

ARTICOLO 27 FORO COMPETENTE

Per tutte le controversie che dovessero insorgere in dipendenza del presente capitolato e del relativo contratto d'appalto, foro competente è quello competente per il territorio dell'Ente che ha stipulato il contratto.

ARTICOLO 28 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO

Ai sensi dell'art. 1453 c.c., nel caso di accertato inadempimento rispetto alle obbligazioni oggetto del contratto di appalto, il Comune di Colmurano provvederà a mettere formalmente in mora l'appaltatore tramite posta elettronica certificata, fissando contestualmente un termine finale essenziale non inferiore ai 15 (quindici) giorni, entro il quale adempiere compiutamente all'obbligazione.

Scaduto inutilmente il termine di cui al comma 1, la Comune di Colmurano procederà a dichiarare la risoluzione del contratto, fatto salvo il diritto all'eventuale risarcimento del danno patito a causa dell'inadempimento stesso; in tal caso all'appaltatore può essere corrisposto il compenso pattuito

in ragione della parte di prestazione regolarmente eseguita, nei limiti in cui la medesima appaia di utilità per la Comune di Colmurano. In caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione per grave inadempimento, trova applicazione quanto previsto nel Codice dei Contratti pubblici.

ARTICOLO 29

CLAUSOLE DI RISOLUZIONE ESPRESSA

Salva la risoluzione per inadempimento di cui all'art. 26 l'Ente appaltante si riserva la facoltà di risolvere il contratto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del c.c., a tutto rischio dell'appaltatore, con riserva di risarcimento danni nei seguenti casi:

- ripetute e gravi inadempienze e ritardo nell'espletazione del servizio;
- frode perpetrata a qualsiasi titolo da parte dell'appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni affidate;
- ingiustificata sospensione del servizio;
- subappalto non autorizzato;
- cessione in tutto o in parte del contratto a terzi, in violazione della legge e/o presente capitolato;
- mancato rispetto ripetuto degli obblighi retributivi, previdenziali ed assistenziali stabiliti dai vigenti contratti collettivi;
- riscontro, durante le "verifiche ispettive" eseguite dall'Ente appaltante presso l'appaltatore, di "non conformità" che potenzialmente potrebbero arrecare grave nocimento alla qualità del servizio e/o rischi di danni economici e/o di immagine all'Ente appaltante stesso, in conformità del presente capitolato;
- applicazione di penali tale da superare complessivamente il 10 % dell'importo netto contrattuale.
- il venire meno dei requisiti tecnici posti alla base dell'aggiudicazione dell'appalto;
- ripetuto ed ingiustificato mancato adeguamento alle direttive impartite dall'Ente appaltante;
- mancato rispetto ripetuto degli obblighi di legge in materia di ambiente e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- mancato grave rispetto degli obblighi di legge in materia di tutela della privacy;
- il non aver iniziato l'esecuzione delle attività oggetto del contratto entro il termine previsto contrattualmente o richiesto dall'Ente appaltante;
- ripetute e gravi inadempienze contestate per mancato rispetto delle indicazioni fornite sulle diete speciali ;

I casi elencati saranno contestati all'appaltatore per iscritto dalla Comune di Colmurano, previamente o contestualmente alla dichiarazione di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa di cui al presente articolo.

Non potranno essere intese quale rinuncia ad avvalersi della clausola di cui al presente articolo eventuali mancate contestazioni e/o precedenti inadempimenti, per i quali la Comune di Colmurano non abbia ritenuto avvalersi della clausola medesima e/o atti di mera tolleranza a fronte di pregressi inadempimenti dell'appaltatore di qualsivoglia natura.

Nel caso di risoluzione, la Comune di Colmurano si riserva ogni diritto al risarcimento dei danni subiti ed in particolare si riserva di esigere dall'appaltatore il rimborso di eventuali spese incontrate in più rispetto a quelle che avrebbe sostenuto in presenza di un regolare adempimento del contratto; in tal caso all'appaltatore può essere corrisposto il compenso pattuito in ragione della parte di prestazione regolarmente eseguita, nei limiti in cui la medesima appaia di utilità per la Comune di Colmurano .

ARTICOLO 30

AUTORIZZAZIONI

Entro 60 giorni dall'aggiudicazione l'Aggiudicatario per l'espletamento dell'attività richiesta dal presente Capitolato deve dotarsi dei permessi sanitari e amministrativi previsti per legge per il regolare svolgimento del servizio.

ARTICOLO 31

TRACCIABILITÀ DEI PAGAMENTI

L'Appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e s.m.. A tal fine, l'Appaltatore comunica all'Ente, entro sette giorni dall'accensione, gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati e nello stesso termine le generalità e il codice fiscale delle persone delegate od operare su di essi.

L'Appaltatore si obbliga a inserire nei contratti stipulati con i subcontraenti una specifica clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 136/2010 sopra richiamata, pena la nullità assoluta dei contratti medesimi. A tale scopo l'Appaltatore deve comunicare alla Comune di Colmurano tutti i rapporti contrattuali posti in essere per l'esecuzione del contratto d'appalto e fornire copia dei relativi contratti.

ARTICOLO 32 DOMICILIO DELLA OPERATORE ECONOMICO

Per tutti gli effetti del presente contratto l'aggiudicatario elegge il proprio domicilio presso il la propria sede legale.

Le notificazioni e le intimazioni saranno effettuate a mezzo P.E.C.

ARTICOLO 33 SPESE

Tutte le spese inerenti e conseguenti la stipulazione del contratto in forma pubblica amministrativa, (registrazione, imposte, valori bollati, diritti di segreteria, diritti di rogito, ecc.), nessuna esclusa ed eccettuata, sono a carico dell'aggiudicatario.

Inoltre il soggetto aggiudicatario dovrà provvedere, entro 60 giorni dall'aggiudicazione, al rimborso alla Comune di Colmurano delle spese di pubblicazione obbligatorie degli avvisi e del bando di gara, ai sensi dell'art. 216, comma 11, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.

ARTICOLO 33 TUTELA DELLA RISERVATEZZA DEI DATI PERSONALI

L'aggiudicatario assicura che tutte le informazioni raccolte ed ottenute durante l'incarico saranno considerate come riservate e si impegna a mantenere tale riservatezza e a non rivelare a terzi alcunché senza il permesso dell'Ente capofila e a non utilizzare materiali o documentazione proveniente dall'Ente capofila se non per gli scopi connessi con l'incarico. In tal senso lo stesso è conseguentemente nominato Responsabile del trattamento e riconosce che i dati che tratterà nell'espletamento dell'incarico ricevuto sono dati personali e, come tali, sono soggetti all'applicazione del Codice in materia di protezione dei dati personali (decreto legislativo 196/2003). L'Ente capofila, quale Titolare del trattamento, si riserva la possibilità di effettuare verifiche sui trattamenti svolti per conto proprio dall'operatore economico aggiudicatario.

ARTICOLO 34 RISPETTO DEL CODICE IN MATERIA DI PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI

Ai sensi e per gli effetti del Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo, l'Unione Montana dei Monti Azzurri, quale titolare del trattamento dei dati forniti in risposta alla presente procedura o comunque raccolti a tale scopo, informa che tali dati verranno utilizzati unicamente ai fini della partecipazione alla procedura medesima, della selezione dei concorrenti e delle attività ad essa correlate e conseguenti. In relazione alle descritte finalità, il trattamento dei dati personali avviene mediante strumenti manuali, informatici e telematici, con logiche strettamente correlate alle finalità predette e, comunque, in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi. I dati potranno essere trattati anche in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati. Il trattamento dei dati giudiziari è effettuato esclusivamente per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità previsti dalla vigente normativa in materia di acquisizione di beni e servizi ed avviene sulla base dell'autorizzazione al trattamento dei dati a carattere giudiziario da parte di privati, di enti pubblici economici e di soggetti pubblici, rilasciata dal Garante per la protezione dei dati personali.

Il conferimento dei dati è necessario per valutare il possesso dei requisiti e delle qualità richiesti per la partecipazione alla procedura nel cui ambito i dati stessi sono acquisiti; pertanto, la loro mancata indicazione può precludere l'effettuazione della relativa istruttoria.

Potranno venire a conoscenza dei suddetti dati personali gli operatori designati dal titolare per il trattamento dei dati personali. I dati raccolti potranno altresì essere conosciuti da:

- soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, e facenti parte della Commissione;
- soggetti terzi fornitori di servizi per il titolare, o comunque ad esso legati da rapporto

contrattuale, unicamente per le finalità sopra descritte, previa designazione in qualità di Responsabili del trattamento e comunque garantendo il medesimo livello di protezione;

- altre amministrazioni pubbliche, cui i dati potranno essere comunicati per adempimenti procedurali;
- altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara, secondo le modalità e nei limiti di quanto previsto dalla vigente normativa in materia;
- legali incaricati per la tutela del titolare, in sede stragiudiziale e giudiziale;
- ad ogni altro soggetto esterno a cui si renda necessario, per obbligo di legge o di regolamento, comunicare i dati personali ai fini dell'affidamento e dell'aggiudicazione del contratto.

In ogni caso, operazioni di comunicazione e diffusione di dati personali, diversi da quelli sensibili e giudiziari, potranno essere effettuate dall'ente solo nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D.Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo.

I dati vengono trattati per un periodo non superiore a quello strettamente necessario per le finalità per le quali sono stati raccolti e per le quali vengono trattati. Il periodo di trattamento è correlato alla durata della procedura di affidamento di aggiudicazione del contratto. La data di cessazione del trattamento, per le finalità di cui sopra, coincide con la stipulazione del contratto a seguito della quale il titolare procederà alla archiviazione dei dati della procedura di affidamento, conformemente alle disposizioni vigenti, fatto salvo i dati personali da allegare al contratto medesimo. Con l'invio e la sottoscrizione della domanda di partecipazione, i concorrenti esprimono pertanto il loro consenso al predetto trattamento.

Con separato provvedimento, da adottarsi entro venti giorni dalla data del contratto, l'operatore economico aggiudicatario sarà nominato Responsabile del trattamento dei dati per le attività collegate con l'esecuzione dell'appalto. L'Aggiudicatario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto e comunque per i cinque anni successivi alla cessazione di efficacia del rapporto contrattuale.

I diritti dell'interessato sono disciplinati dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D.Lgs. 30 giugno 2003 n. 196, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo. In particolare, l'interessato ha il diritto di ottenere la conferma dell'esistenza o meno dei propri dati e di conoscerne il contenuto e l'origine, di verificarne l'esattezza o chiederne l'integrazione o l'aggiornamento, oppure la rettificazione; ha altresì il diritto di chiedere la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge, nonché di opporsi in ogni caso, per motivi legittimi, al loro trattamento. La relativa richiesta va rivolta al Comune di Colmurano, quale titolare del trattamento dei dati personali.

ARTICOLO 35 NORME GENERALI

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato si fa riferimento alle norme vigenti in quanto applicabili.