



COMUNE DI BORGIO VEREZZI (SV)

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA – SCUOLA DELL'INFANZIA, SCUOLA PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DI BORGIO VEREZZI – PERIODO SCOLASTICO DAL 1/01/2025 AL 30/06/2026, CON POSSIBILITA' DI RINNOVO FINO AL 30/06/2027.

Il servizio di ristorazione richiesto dal presente capitolato è ispirato alle esigenze sociali e di diritto allo studio, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile, al Piano di Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e ai Criteri Ambientali Minimi – CAM - per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati con D.M. 65 del 10/03/2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare.

I luoghi di svolgimento del servizio si trovano sul territorio del **Comune di Borgio Verezzi (SV)**, come meglio descritto di seguito.

CPV : 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica

Il RUP per il presente appalto è la Dott.ssa Anna Maria Chiudaroli, responsabile dell'Area Affari Generali.

I servizi dovranno svolgersi sotto l'osservanza delle indicazioni contenute negli articoli che seguono, tenendo conto inoltre di quanto previsto in materia di igiene, sanità e sicurezza per il personale impiegato, oltre che nel rispetto di eventuali protocolli di sicurezza sanitaria previsti dalle autorità competenti, che potrebbero anche richiedere rimodulazione dei servizi stessi.

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la preparazione, il trasporto, la distribuzione di pasti e la fornitura, ove prevista, di diete speciali per il servizio di ristorazione scolastica degli alunni e del personale docente e non, aventi diritto al pasto, delle Scuole per l'Infanzia, Primaria e Secondaria di Primo Grado di Borgio Verezzi, ciò a norma delle disposizioni del presente capitolato nonché delle norme vigenti in materia. I pasti andranno preparati la mattina stessa del consumo mediante il legame fresco-caldo differito (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti).

Il servizio dovrà essere erogato garantendo il rispetto dei criteri ambientali minimi previsti dal D.M. 10 marzo 2020 *'Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari'* pubblicato sulla G.U. n.90 del 4.4.2020.

ART. 2 - DURATA DEL SERVIZIO E GIORNI DI EROGAZIONE

Il periodo di riferimento è quello **dal 1/01/2025 al 30/06/2026** (relativo agli anni scolastici 2024/2025 e 2025/2026), con possibilità di rinnovo per un ulteriore anno scolastico (periodo dal 1/10/2026 fino al 30/6/2027) a discrezione della Stazione Appaltante, secondo il calendario scolastico della Regione Liguria così come modificato dall'Istituto Comprensivo di riferimento. L'Impresa si impegna ad iniziare il servizio a partire dal primo giorno scolastico dopo il **1/01/2025** con le modalità indicate sia dal presente capitolato, sia da quanto presentato in sede di offerta, salvo diversa indicazione da parte dell'Amministrazione Comunale.

La parziale o totale mancata attivazione del servizio di fornitura pasti all'utenza non dà diritto all'Impresa a richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

L'Impresa si impegna ad erogare il servizio secondo il calendario definito dall'Amministrazione

Comunale in accordo con l'Istituto scolastico.

GIORNI E LUOGHI DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO:

Scuola dell'Infanzia:

dal lunedì al venerdì

sede: c/o "Villa Mater Domini", Via Cornice 24 – Borgio Verezzi

Scuola Primaria:

martedì (tutte le classi) e **giovedì** (solo classi IV e V + una parte degli alunni delle altre classi) –

sede: Plesso scolastico, Via V. Veneto 21 – Borgio Verezzi

Scuola Secondaria di I Grado

lunedì e mercoledì (solo corso "B")

sede: Plesso scolastico, Via V. Veneto 21 – Borgio Verezzi

I giorni di erogazione del servizio sopra indicati fanno riferimento all'anno scolastico 2024-2025: per gli anni successivi potrebbero subire variazioni in ragione di una possibile diversa organizzazione del tempo scolastico.

ART. 3 - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

Il numero presunto di pasti destinati all'utenza scolastica nel periodo 01/01/2025 – 30/06/2026 corrispondente ai due a.s. 2024/25 (solo periodo gennaio/giugno) e 2025/26 (ottobre/giugno), è stimato in **20.300**, così di seguito previsto:

Scuola dell'Infanzia	6700
Scuola Primaria	7200
Scuola Secondaria I grado	6400
	Tot. 20.300

Riproduzione del documento .
Protocollo n. 0059257/2024 del 12/11/2024

Il numero dei pasti stimati - sulla base delle risultanze del servizio nelle ultime annualità e della previsione numerica degli iscritti per il prossimo anno scolastico - è un dato medio da considerarsi meramente indicativo e variabile in relazione ai giorni di effettiva attivazione del servizio e al numero reale delle presenze degli utenti. Ogni variazione (per riduzione o estensione del servizio) del numero complessivo dei pasti e/o dei giorni di apertura dei servizi comunali non dà luogo a variazione del prezzo unitario pattuito.

Ai numeri indicativi sopraindicati, in caso di rinnovo per un ulteriore anno scolastico, vanno aggiunti i corrispondenti pasti (stimati in via presuntiva in max 12.180), per un totale complessivo stimato di **32.480** pasti.

ART. 4 - AMMONTARE DELL'APPALTO E PREZZO POSTO A BASE GARA

L'appalto è costituito da un unico lotto in ragione delle esigenze correlate ad una efficiente ed efficace prestazione del servizio di ristorazione considerando il bacino di utenza, per lo più costituito da minori inseriti in un analogo contesto scolastico ed educativo.

Ai sensi dell'art. 26 comma 3 del D.Lgs. N. 81/2008 si dà atto che, a seguito di preliminare

valutazione, sono stati rilevati minimi possibili rischi interferenziali per i quali risulta comunque opportuno adottare le relative misure di sicurezza, e pertanto è stato redatto D.U.V.R.I e sono stati computati i relativi oneri per la sicurezza, non soggetti a ribasso.

Il prezzo unitario a base di gara per singolo pasto comprensivo di tutte le voci di costo, IVA esclusa, riferito ai servizi di cui al successivo art. 4 è stabilito, in Euro **6,50** di cui Euro 6,49 soggetti a ribasso e Euro 0,01 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso.

Con riferimento alle disposizioni di cui all'art. 41 commi 13 e 14 del D.Lgs 36/2023, ed in base ai dati riferiti dalla Ditta aggiudicataria uscente, il costo della manodopera indicativo presunto calcolato sul valore a base d'asta, relativo a personale dedicato al centro cottura e al servizio refettori e trasporto pasti, secondo tabella ministeriale del CCNL ristorazione e pubblici esercizi, ha una percentuale di incidenza pari al 33,72% circa, pertanto il valore della manodopera sul prezzo unitario del pasto ammonta a circa € 2,19.

Il valore presunto dell'appalto, considerato il periodo dal 1/1/2025 al 30/6/2024, è stimato in € **131.950,00** oltre IVA 4% di cui:

- € 203,00 oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta per l'eliminazione dei rischi interferenziali;
- € 44.500,00 costo della manodopera (considerando il costo annuale stimato in € 26.700,00, sulla base del costo orario del lavoro, secondo tabella ministeriale del CCNL ristorazione e pubblici esercizi, inclusi aggiornamenti previsti sino all'anno 2026).

Qualora il Comune decida di avvalersi della facoltà del rinnovo per un ulteriore anno scolastico, sino al 30/6/2027, il valore complessivo dell'appalto è stimato in € **211.120,00**, oltre IVA 4%, di cui:

- € 324,80 oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta per l'eliminazione dei rischi interferenziali;
- € 71.200,00 costo della manodopera (sulla base del costo orario del lavoro, secondo tabella ministeriale del CCNL ristorazione e pubblici esercizi, inclusi aggiornamenti previsti sino all'anno 2026).

L'appalto è finanziato con fondi del bilancio Comunale. Il Comune si riserva la facoltà di modificare, alle medesime condizioni del presente contratto, il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche che comportino una diversa organizzazione dell'orario scolastico.

Tenuto conto che il servizio di refezione scolastica è per sua natura esposto all'impatto di una serie di variabili nonché ad eventuali misure urgenti e inderogabili disposte da autorità nazionali e regionali per il contenimento della diffusione di possibili patologie infettive, si precisa che nella sopravvenuta eventualità di dover adempiere alle stesse, e qualora esse comportino una diversificazione delle modalità organizzative ed erogazione del servizio, spetta all'Impresa elaborare proposte progettuali rispettose della disciplina vigente e contestualmente in piena aderenza e rispetto degli standard qualitativi previsti dal Capitolato e comprovare, se ricorre il caso, eventuali costi aggiuntivi. Spetta al Comune concordare e concedere eventuali maggiorazioni ed integrazioni di costi del servizio specificamente ed esclusivamente riferibili ai soli costi derivanti da applicazione di disposizioni e misure disciplinate in corso di esecuzione del contratto da normativa statale o regionale per il contenimento e prevenzione epidemiologica, entro i limiti previsti dal D.Lgs. 36/2023.

Il prezzo di aggiudicazione riferito al costo unitario di ogni pasto rimarrà invariato per il primo anno di validità del contratto, potendo successivamente, a richiesta documentata della ditta aggiudicataria, essere soggetto a revisione, ai sensi e con le modalità di cui all'art. 60 ("revisione dei prezzi") e all'art. 120 ("Modifica dei contratti in corso di esecuzione") del D.Lgs. 36/2023.

ART. 5 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

L'oggetto del servizio e, conseguentemente l'aggiudicazione finale al miglior offerente, è il seguente:

● Servizio di refezione scolastica comprensivo di:

1. preparazione e confezionamento dei pasti presso centro di cottura in disponibilità dell'Impresa Concessionaria;
2. trasporto dei pasti, mediante il sistema del legame fresco-caldo in multirazione, presso i locali di consumo ove saranno distribuiti agli utenti a cura del personale dell'impresa mediante l'utilizzo di carrelli termici;
3. sbarazzo e pulizia dei refettori e dei locali accessori, il lavaggio e il ritiro dei contenitori dai refettori, nonché la pulizia delle attrezzature (compresi i carrelli termici) presenti nei refettori;
4. allestimento dei tavoli dei refettori;
5. fornitura degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione dei pasti;
6. fornitura di diete personalizzate;
7. fornitura di merende, solo se richieste;
8. fornitura di cestini freddi in occasione di gite scolastiche, solo se richiesti;
9. fornitura dei piatti, dei bicchieri e delle stoviglie monouso a perdere, in materiale biodegradabile e compostabile, nonché degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli e all'erogazione del servizio (quali a titolo esemplificativo: brocche, cestini per il pane, tovaglie);
10. manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature presso i centri refezionali (a titolo esemplificativo ma non esaustivo, lavelli, carrelli termici, contenitori con coperchio a pedale...) e la loro sostituzione in caso di rotture o inadeguatezza;
11. integrazione e/o eventuale sostituzione delle attrezzature e di quanto necessario presso il centro refezionale al presente capitolato e tenuto conto delle eventuali migliorie indicate in sede di offerta.

Tutti i trattamenti di pulizia ordinaria e straordinaria e di sanificazione dei centri refezionali sono a carico della ditta appaltatrice.

ART. 6 - MODALITA' DI SVOLGIMENTO

Il servizio di distribuzione dei pasti - per quanto riguarda la Scuola Primaria e la Secondaria I grado - verrà svolto presso il centro refezionale (**aula mensa**) posto al piano terra del plesso scolastico ordinario in Via Vittorio Veneto 21, mentre per quanto riguarda la Scuola dell'Infanzia la distribuzione dei pasti verrà svolta presso la sede distaccata "Villa Mater Domini" in Via Cornice 24 (locali presi in affitto dal Comune) almeno per i primi due anni scolastici 2024/25 e 2025/26. In caso di rinnovo per il successivo anno scolastico, la sede potrebbe variare e trasferirsi presso il nuovo edificio comunale attualmente in costruzione nell'area adiacente il plesso ordinario di Via V. Veneto 21.

La ditta appaltatrice si impegna ad iniziare il servizio alla data comunicata dal Comune, non obbligatoriamente coincidente con il primo giorno di scuola.

Non sono previste interruzioni del servizio. Qualora si verificano cause di forza maggiore, la ditta appaltatrice dovrà garantire un servizio sostitutivo che andrà preventivamente concordato tra le parti e tempestivamente comunicato.

ART. 7 - CENTRO COTTURA

L'Impresa dovrà utilizzare per la preparazione e la cottura dei pasti - per tutta la durata dell'appalto - un centro di cottura, di cui la Ditta sia proprietaria o del quale abbia piena disponibilità per tutto il periodo dell'affidamento.

Il suddetto centro di cottura dovrà utilizzare idonei locali che dovranno essere ubicati **entro i 15 km** dal plesso scolastico di Borgio Verezzi. La suddetta distanza sarà oggetto di valutazione in sede di gara. La ditta inoltre si impegnerà a far sì che il tempo intercorrente fra la fine del confezionamento pasti e la sua somministrazione non sia superiore ai 40 minuti, e comunque tale da garantire buone condizioni igienico-sanitarie e caratteristiche organolettiche dei cibi.

Il Comune in caso di motivata necessità si riserva la facoltà di apportare, a proprio insindacabile

giudizio ed in relazione a particolare esigenze logistiche intervenute, variazioni al numero e alle sedi dei centri refezionali indicati, con semplice preavviso scritto, senza che le suddette variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario.

ART. 8 - GESTIONE DEL SERVIZIO

Il servizio dovrà essere svolto dalla ditta con propri capitali, mezzi tecnici e personale. Merci e personale devono essere in regola con le vigenti norme igienico-sanitarie comunitarie, nazionali e regionali. Il personale impiegato per la gestione del servizio dovrà essere numericamente adeguato in modo tale da garantire un servizio soddisfacente sotto ogni aspetto.

La ditta appaltatrice dovrà dotarsi di tutte le necessarie autorizzazioni, licenze e permessi che il servizio oggetto del presente capitolato e le normative vigenti contemplano.

La ditta appaltatrice dovrà comunicare per iscritto, prima dell'inizio del servizio, il numero di recapito telefonico (telefonia fissa e/o mobile) ove il Comune possa comunicare sollecitamente, in caso di emergenza, con un responsabile della ditta stessa.

La ditta appaltatrice segnalerà altresì il nominativo ed i recapiti telefonici e di posta elettronica del coordinatore responsabile del servizio a livello territoriale, al quale il Comune potrà fare riferimento in caso di necessità.

Il Comune effettuerà il pagamento dei soli pasti effettivamente somministrati e solo sulla base di idonee fatture mensili emesse dalla ditta in forma elettronica secondo la normativa vigente (art. 42 del D.L. 66/2014 – Legge n. 89/2014). La ditta dovrà emettere fatture elettroniche specificando il numero dei pasti ordinati e consegnati distinti per ciascun ordine di scuola e per ogni tipologia di utenza (pasti alunni, pasti Docenti, ecc.). I pagamenti verranno effettuati entro 60 giorni dalla data della fattura, previa verifica della rispondenza tra pasti fatturati e dati sui pasti erogati rilevati quotidianamente dal Comune mediante sistema informatico.

L'Amministrazione Comunale si riserva, dopo l'intervenuta efficacia dell'aggiudicazione definitiva e prima della stipulazione del contratto, la possibilità di negoziare con l'aggiudicatario termini e modalità diversi da quelli previsti dal d. lgs. 231/2002.

Viene espressamente convenuto che il Comune potrà trattenere sul prezzo da corrispondere all'appaltatore le somme necessarie ad ottenere il reintegro di eventuali danni contestati alla Ditta fornitrice, o il rimborso di spesa a pagamento di penalità.

Il prezzo dell'aggiudicazione è vincolante. La liquidazione dei corrispettivi avverrà previo controllo da parte del Comune della regolarità contributiva e previa verifiche ai sensi di quanto previsto dall'art. 17 bis del D.Lgs.n. 241/1997. Per gli eventuali ritardi o sospensione dei pagamenti in seguito ad esito negativo dei suddetti controlli (conformità prestazioni e DURC) la ditta appaltatrice non potrà opporre eccezione al Comune né avrà diritto al risarcimento del danno né ad alcuna pretesa.

ART. 9 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Per la preparazione dei pasti l'Impresa deve garantire il rispetto dei criteri ambientali minimi (C.A.M.) per il servizio di ristorazione collettiva stabiliti con decreto ministeriale n. 65 del 10 marzo 2020 (G.U. – serie generale n. 90 del 4 aprile 2020) che individua, tra l'altro, per diverse tipologie di derrate la percentuale minima, espressa in percentuale sul peso totale, di utilizzo di derrate alimentari provenienti da produzione biologica; sistemi di produzione integrata, prodotti IGP DOP e STG, prodotti tipici e tradizionali, pesce derivante da acquacoltura biologica o pesca sostenibile.

I prodotti alimentari presenti nel centro di produzione pasti, utilizzati per il Servizio di Refezione Scolastica, dovranno rispondere inoltre alle seguenti norme di carattere generale:

- avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- riportare una corretta etichettatura facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- possedere imballaggi integri, asciutti e idonei senza alcun segno di deterioramento;
- non sono ammessi prodotti surgelati che abbiano subito anche uno scongelamento parziale;
- non è ammesso l'impiego di prodotti precucinati o precotti,
- non è ammesso l'utilizzo di prodotti di IV gamma;
- non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM);
- è preferibile l'utilizzo di vegetali freschi nella preparazione dei primi e dei secondi; è ammesso

l'utilizzo di prodotti vegetali surgelati per la preparazione dei contorni cotti (ad eccezione delle zucchine) e del minestrone;

- la ditta appaltatrice è tenuta a presentare all'inizio del servizio e quando il Comune lo ritenga necessario, le eventuali certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino inoltre la rintracciabilità;
- dovrà essere sempre disponibile presso il Centro Cottura la scheda tecnica di prodotto di tutte le materie prime utilizzate;
- nel caso di inserimento di nuovi prodotti non previsti nell' Allegato A) dovrà essere presentata la relativa scheda tecnica, necessaria per una preventiva valutazione merceologica e nutrizionale del prodotto;
- eventuali nuove preparazioni dovranno essere preventivamente testate e valutate.

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica, gli alimenti utilizzati dovranno rispettare le percentuali minime di prodotto biologico e/o certificato e le caratteristiche minime previste dai CAM ai sensi del D.M. 10/3/2020.

Nello specifico, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, deve essere garantita e attestata su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- 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 (SQNPI). 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 adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 così come modificato dal Decreto 29 aprile 2024 "Modifica del decreto 18 dicembre 2017, avente ad oggetto «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche». Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- carni: Percentuali minime di carni biologiche e/o certificate e caratteristiche minime come previsto dai CAM – nel dettaglio:
 - 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»;
 - 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.
 - 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.

➤ 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'All. 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.

Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

➤ 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).

➤ Latte e yogurt: biologico.

➤ 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;

➤ Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso deve essere biologico;

➤ Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo risultano conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi gli eventuali pranzi al sacco.

ART. 10 – FLUSSI INFORMATIVI, PREVENZIONE E GESTIONE ECCELENZE E RIFIUTI, CARATTERISTICHE DEI MATERIALI, PULIZIE

Flussi informativi.

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al Comune le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate. Devono inoltre essere analizzate le

motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di eventuali questionari.

Si applica quanto previsto dai CAM sullo specifico punto, in particolare in relazione al progetto di recupero delle eccedenze e riduzione sprechi alimentari, da concordare con la S.A. entro sei mesi dall'inizio del servizio.

Caratteristiche materiali ed oggetti non alimentari

L'Impresa dovrà utilizzare materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA) conformi al Regolamento (CE) n. 1935/2004 e norme specifiche per i singoli materiali che qui si intendono tutte richiamate. Tutti i materiali ed oggetti devono essere prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione e, in condizioni d'impiego normale o prevedibile, non devono trasferire agli alimenti componenti in quantità tale da:

- costituire un pericolo per la salute umana;
- comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari;
- comportare un deterioramento delle caratteristiche organolettiche.

Prevenzione e gestione dei rifiuti.

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche.

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

Tovaglie, tovaglioli.

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.

Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

ART. 11 - PREPARAZIONE DEI PASTI

I pasti dovranno essere confezionati presso il Centro cottura in disponibilità della ditta appaltatrice

con personale a carico della stessa.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti; in particolare si precisa che:

- il condimento dei primi piatti e delle verdure, nonché i brodi per il risotto, deve essere confezionato a parte, per poter essere aggiunto al momento del consumo presso i terminali di somministrazione;
- il trasporto del formaggio grattugiato (conservato a $T \leq + 10^{\circ}\text{C}$) deve avvenire in appositi contenitori;
- la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo; saranno ammesse deroghe a tale disposizione solo previa esplicita autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale a fronte della valutazione delle modalità operative applicate, al fine di garantire la sicurezza igienica delle preparazioni;
- al fine di limitare il rischio igienico (contaminazione crociata) l'eventuale anticipo di preparazioni (toielettatura di carni) dovrà essere effettuato garantendo un'adeguata separazione nel tempo e/o nello spazio fra le pietanze predisposte per il menù del giorno e quelle previste per il giorno successivo;
- per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde deve essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di $+60^{\circ}\text{C}$ in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione;
- per i piatti freddi (e i contorni da consumarsi freddi) deve essere invece garantita una temperatura massima di $+10^{\circ}\text{C}$ fino al momento della somministrazione;
- per la ricotta ed il latte fresco pastorizzato deve essere garantita una temperatura massima durante la detenzione ed il trasporto di $+4^{\circ}\text{C}$ ed al momento della somministrazione di $+9^{\circ}\text{C}$; per lo yogurt e gli altri formaggi freschi (es.: mozzarella, formaggio spalmabile, stracchino) deve essere invece garantita una temperatura massima al momento della somministrazione di $+14^{\circ}\text{C}$;
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzzi;
- tutti gli alimenti in uso o in lavorazione vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità; agli alimenti in uso devono essere allegate le etichette originali, mentre per quelli altamente deperibili devono essere indicate le rispettive date di confezionamento;
- Lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato secondo buona norma in apposita attrezzatura frigorifera tra 0°C e $+4^{\circ}\text{C}$ mediante utilizzo di teglie forate che consentano l'allontanamento dei liquidi derivanti dal decongelamento; è vietato lo scongelamento tramite immersione in acqua;
- È ammessa la cottura diretta di alimenti surgelati senza la fase di scongelamento, laddove non venga compromessa la presentazione del prodotto finale, ma non per carne e pesce;
- Compatibilmente con la tipologia delle materie prime, per la cottura delle verdure deve essere preferito l'utilizzo di forno (gratinatura/cottura a vapore);
- Le materie prime acquistate fresche non possono essere congelate;
- E' proibita la tecnica della frittura: frittate, crocchette, pesci devono essere cotti al forno;
- Non possono essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altri condimenti i fondi di cottura, ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;
- Non possono essere utilizzati i preparati per purè o altri liofilizzati; nel caso in cui venga inserito in menù il purè, dovrà essere ottenuto da patate fresche o congelate;
- Per ridurre l'apporto di sodio con la dieta, dovrà essere limitato l'utilizzo di sale, incrementando l'utilizzo di erbe aromatiche, succo di limone, cottura con vino bianco;
- Tutti i sughi a base di pomodori pelati devono essere preparati con base abbondante di carote, sedano e cipolle; è proibita l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
- Tutte le operazioni di preparazione e somministrazione devono avvenire nel pieno rispetto delle vigenti leggi in materia e secondo norme di buona prassi igienica; deroghe a tali indicazioni

potranno essere applicate solo previa comunicazione al Comune responsabile e comunque dovranno essere specificatamente evidenziate nel manuale di autocontrollo dell'igiene predisposto;

- È richiesto l'uso di prodotti a base di cloro o altri antibatterici specifici per il lavaggio delle verdure da consumare crude e della frutta.

ART. 12 - RICICLO

La ditta appaltatrice deve garantire di non effettuare alcuna forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni, di eccedenze di produzione non avviate alla linea refrigerata mediante l'utilizzo del refrigeratore rapido di temperatura.

E' vietata la refrigerazione e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto o mantenute a temperatura non conforme alle norme di legge vigenti.

ART. 13 - CONSEGNA DEI PASTI

I pasti predisposti presso il Centro di Cottura devono essere confezionati all'interno di bacinelle pulite e asciutte, di adeguate dimensioni, tali da evitare l'impaccamento delle pietanze e la loro eccessiva sovrapposizione.

Il trasporto dei pasti presso i singoli terminali di consumo dovrà essere effettuato dalla ditta appaltatrice mediante mezzi di trasporto propri; i pasti dovranno essere veicolati in legume fresco - caldo a mezzo di contenitori termo isolati. I contenitori dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni normative (D.M. 21.03.1973 e successive modificazioni ed integrazioni, Reg. CE 1935/2004).

Solo per le diete speciali si richiede il trasporto mediante contenitori termoisolati mono-razione.

La periodica pulizia dei suddetti contenitori dovrà essere prevista dal Piano di Sanificazione predisposto dalla ditta appaltatrice.

La ditta appaltatrice dovrà organizzare il piano dei trasporti e far sì che i tempi tra preparazione e consumo siano ridotti al minimo.

I pasti verranno consegnati in orari diversificati per ogni terminale di somministrazione, secondo un programma concordato con il Comune e, comunque, in un tempo compreso fra i 10 e i 20 minuti prima dell'inizio della fase di somministrazione.

In ogni caso l'accettazione della consegna, anche viziata o tardiva, non preclude l'azione del committente per la contestazione dei vizi, delle difformità e dei ritardi accertati anche successivamente al momento della consegna, ove siano tempestivamente eccepiti con atto formale del committente, mediante mezzo PEC, spedita al domicilio aziendale del fornitore, entro il termine di sette giorni dalla rilevazione del fatto.

In caso di emergenza, la ditta appaltatrice dovrà adottare le seguenti soluzioni organizzative a garanzia della puntuale esecuzione del servizio:

- disponibilità di un centro di cottura alternativo ad una distanza massima non superiore a 30 km dalla sede scolastica;
- Sostituzione del personale assente entro 1 giorno;
- Preparazione di un pasto completo alternativo;
- Disponibilità di un automezzo di emergenza.

ART. 14 - ACQUISTO DI MATERIE PRIME E MATERIALI DI CONSUMO

La ditta appaltatrice dovrà provvedere all'acquisto e alla gestione di tutte le materie prime e dei materiali di consumo (piatti, posate, bicchieri, tovagliette, tovaglioli, ecc.) necessari all'espletamento del servizio, comprese le materie prime destinate alla formulazione delle diete speciali.

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e alle specifiche tecniche di base previste (cfr PAN GPP punto 6 Clausole contrattuali lettera C) dell'Allegato 1 al D.M. 10.3.2020) i materiali di consumo in carta utilizzati per il servizio dovranno rispettare i criteri

ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato alla Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Nella stesura dell'offerta tecnica dovrà essere predisposto un elenco dei prodotti che si intendono utilizzare nel corso dell'appalto, nel quale sia evidenziato il nome commerciale del prodotto, la marca e la sua funzione. Qualunque miglioria qualitativa offerta relativamente agli aspetti merceologici delle materie prime proposte e ai requisiti di conformità ai criteri minimi ambientali sarà oggetto di valutazione in sede di gara.

ART. 15 - PREPARAZIONE DELLE PORTATE

L'Impresa deve garantire la preparazione di tutte le pietanze previste dai menù in vigore, secondo quanto previsto dalle Tabelle dietetiche e merceologiche e la preparazione, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune, di diete speciali, leggere e per motivazioni di carattere religioso o di tipo filosofico (dieta vegetariana e vegana), così come successivamente descritto. L'Impresa è tenuta a inserire nei menù eventuali modifiche che si rendessero necessarie, su richiesta del Comune.

ART. 16 - STRUTTURA DEL MENÙ SCOLASTICO

I menù dovranno essere elaborati dall'impresa e saranno articolati in menù autunno inverno (indicativamente 01/10-30/04) e primavera-estate (indicativamente 01/05-30/06) e dovranno prevedere, per ciascuno, quattro settimane a rotazione.

I menù proposti dall'Impresa, prima di essere eseguiti, dovranno sempre essere approvati dal Comune; per tale motivo, dovranno essere elaborati nel rispetto dei criteri ambientali minimi introdotti dall'allegato 1 al decreto 10 marzo 2020 e in particolare della qualità delle materie prime e delle indicazioni sulle percentuali minime di materie prime di origine biologica, o altrimenti qualificate, esempio, DOP, SQNPI, etc., impiegate nella produzione dei pasti destinati a tutta l'utenza);

Si specifica che l'Impresa deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù approvati e nella quantità/grammatura prevista, considerando le quote indicate al netto degli scarti e prevedendo una maggiorazione del 5% sulla totalità dei pasti preparati, per fronteggiare eventuali contingenze (es. inutilizzo dei pasti per cause accidentali durante la distribuzione), salvo diverse disposizioni da parte dell'Amministrazione.

La struttura dei menù scolastici è la seguente:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta fresca di stagione (o qualora previsto: budino o yogurt o gelato o torte semplici senza creme o farciture, preparate presso il Centro di Cottura o alimenti funzionali).

L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere all'Impresa, senza oneri aggiuntivi a carico dell'Amministrazione stessa, la fornitura di bottiglie di acqua minerale in PET da 1,5 l, o da 0,5 l, nel caso di difficoltà di approvvigionamento dell'acqua di rete (per sospensione erogazione, emergenza idrica, ecc.) oppure in caso di emergenza sanitaria, oppure qualora richieste per l'effettuazione di gite o di particolari attività.

ART. 17 - VARIAZIONI DEL MENU

E' consentita in via temporanea, una variazione del menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie, quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica, ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa tempestiva comunicazione scritta.

In caso di ripetuto e dimostrato non gradimento di uno o più delle pietanze previste dal menu o di altre problematiche attinenti la gestione del servizio, saranno valutate eventuali proposte di pietanze sostitutive, di cui saranno fornite le relative ricette, con l'elenco di tutti gli ingredienti dettagliatamente descritti e le cui grammature non potranno essere inferiori a quelle previste per analoghe preparazioni.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

ART. 18 - DIETE SPECIALI

La ditta appaltatrice dovrà garantire la possibilità di usufruire del servizio di refezione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico.

Per accedere alle diete speciali le stesse dovranno essere autorizzate dagli organi sanitari preposti. E' possibile per l'Impresa, qualora abbia in organico personale qualificato specificatamente formato, stilare schemi dietetici temporanei per patologia; le più comuni sono rappresentate da:

- diete per soggetti affetti da allergie o intolleranze alimentari singole o multiple
- diete per favismo
- diete per soggetti affetti da morbo celiaco
- diete per soggetti diabetici
- diete per particolari malattie metaboliche (fenilchetonuria, glicogenosi, ...)
- dieta per soggetti in diverso stato di sovrappeso.

Per le diete relative ad allergie ed intolleranze alimentari si dovrà porre la massima attenzione, attenendosi al prospetto compilato dall'organo sanitario preposto, sostituendo gli alimenti ai quali il bambino è allergico, verificando con la massima cura che tra gli ingredienti degli alimenti utilizzati in alternativa non compaiano anche solo tracce dell'alimento allergizzante; devono essere sostenibili all'interno dello specifico servizio di ristorazione ed essere il più possibile simili al menù giornaliero comune.

Le diete speciali saranno inviate in sede di distribuzione in contenitori monoporzionati separati recanti nominativo completo, classe e scuola di appartenenza del bambino. Anche per le monoporzioni deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente fino al momento del consumo.

Le diete speciali dovranno essere tutte distribuite prima dello scodellamento generale.

Nel manuale di autocontrollo dovranno essere presenti le procedure di preparazione delle diete speciali.

L'Impresa dovrà inoltre fornire al consumatore finale indicazioni sulla presenza di allergeni negli alimenti forniti dalle collettività (Regolamento CE 1169/2011), come suggerito dalla nota del Ministero della Salute del 06/02/2015.

L'Impresa è responsabile del trattamento dei dati sensibili.

ART. 19 - MENU ALTERNATIVI – DIETE

Potranno essere richieste diete speciali per motivi etici e religiosi in particolare:

- dieta islamica in cui è prevista la sostituzione di carne suina, prosciutto cotto contenente carne di maiale, con legumi o pesce o uova o formaggio alternandoli in base al menù della settimana; nel caso in cui siano escluse tutte le carni, queste saranno sostituite alternativamente con legumi o uova o formaggio.
- dieta vegetariana in cui è prevista la sostituzione delle carni con legumi o uova o formaggio, alternandoli nella settimana in base al menù o, se richiesto, la sostituzione sempre con legumi.

Tutte le diete per scelta etico-religiosa dovranno essere consegnate all'utente in monorazione con

l'indicazione dei dati del destinatario: cognome e nome, classe.

E' altresì prevista la 'dieta leggera' (in bianco) nei casi di indisposizione temporanea degli utenti per periodi non superiori a 15 giorni, oltre i quali dovrà essere presentato certificato medico.

ART. 20 - SANIFICAZIONE ATTREZZATURE E AMBIENTI

Al termine delle operazioni di distribuzione degli alimenti, le attrezzature, gli arredi e gli ambienti utilizzati dovranno essere puliti da ogni residuo e sanificati secondo quanto previsto dal piano di sanificazione predisposto.

Il materiale e i prodotti impiegati per effettuare le pulizie ordinarie e straordinarie saranno a carico della ditta appaltatrice. In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP), gli stessi dovranno essere conformi ai criteri minimi ambientali per il servizio di ristorazione scolastica collettiva e la fornitura di derrate alimentari.

Dovranno essere differenziati in base alle superfici da trattare (codice colore).

I prodotti detergenti impiegati dovranno essere conformi alla normativa vigente (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 21 DEL 6.2.2009); i prodotti disinfettanti dovranno essere conformi al D.Lgs. n.174/2000 sui biocidi e al D.P.R. n.392/1998 relativo ai presidi medico chirurgici.

ART. 21 – RECUPERO DELLE ECCEDENZE

E' richiesta alla ditta appaltatrice la disponibilità a studiare e ad attuare, in accordo con il Comune, un progetto per il recupero delle eccedenze in ottemperanza a quanto indicato dalla normativa vigente.

In ottemperanza a quanto disposto dal punto 3 Clausole contrattuali punto C) dell'allegato 1 al D.M. 10.3.2020 si prevede la possibilità di assegnare punteggi all'offerente che si impegna a studiare e mettere in atto un piano di recupero del cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, oppure altro piano di recupero alternativo che presenti comunque profili di utilità sociale o ambientale.

ART. 22- RACCOLTA E GESTIONE DEI RIFIUTI

La ditta appaltatrice dovrà garantire una corretta raccolta differenziata dei rifiuti prodotti presso i punti di somministrazione, coerentemente con le modalità di raccolta individuate dal Comune di Borgio Verezzi.

ART. 23 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie si fa riferimento alla vigente normativa Comunitaria e Nazionale.

Il personale addetto alla distribuzione delle pietanze dovrà osservare le seguenti norme:

- indossare l'apposito camice e il copricapo in modo tale da contenere tutta la capigliatura
- Lavare accuratamente le mani prima di apparecchiare i tavoli della sala refettorio
- Apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente le tovagliette monouso, le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le bottiglie di acqua minerale
- Indossare i guanti monouso durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento dei primi piatti e dei contorni, porzionatura finale dei secondi piatti)
- Iniziare la distribuzione solo dopo che i bambini avranno preso posto a sedere
- Le quantità di pietanze da distribuire dovranno corrispondere a quelle indicate nelle rispettive tabelle
- Le verdure cotte e crude andranno condite con olio, aceto o limone e sale poco tempo prima dell'arrivo dei commensali nel refettorio
- Il pane, distribuito con il secondo piatto, e la frutta devono essere riposti negli appositi cestini e non direttamente sui tavoli, salvo diverse disposizioni normative in materia.
- La distribuzione deve essere effettuata con l'ausilio di carrelli su cui andrà collocato soltanto il contenitore della pietanza in corso di distribuzione
- Nel caso del pasto trasportato i contenitori termici verranno aperti per le operazioni di

condimento ed immediatamente richiusi per essere riaperti solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura delle pietanze cotte da consumarsi calde

- La distribuzione delle pietanze deve essere effettuata con utensili adeguati
- La distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno terminato di consumare la prima portata.

ART. 24 - CONSUMI ENERGETICI

In accordo a quanto previsto dal Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) la ditta appaltatrice dovrà utilizzare apparecchiature (carrelli scaldavivande, microonde, ecc.) a basso impatto ambientale e, quindi, appartenenti ad un'adeguata classe di efficienza energetica.

ART. 25 - COMMISSIONE MENSA E RAPPORTI CON I SERVIZI COMUNALI

Al fine di assicurare l'obiettivo di ottimizzazione del servizio, il quale ricomprende oltre che la correttezza e puntualità delle prestazioni fornite dalla ditta appaltatrice, anche il gradimento da parte degli utenti, è operativa la commissione comunale mensa, la cui composizione sarà comunicata alla ditta appaltatrice.

La Commissione svolgerà i suoi compiti relazionando in merito alle verifiche effettuate ed alle eventuali discordanze o inadempienze riscontrate.

L'esito di tali risultanze sarà comunicato alla ditta appaltatrice, la quale è tenuta ad adeguarsi ai rilievi formulati.

Qualora la ditta appaltatrice nei termini assegnati con la comunicazione di messa in mora, non si adegui alle richieste, si procederà secondo quanto prescritto all'articolo "Penalità".

La Ditta opererà in stretta collaborazione con il competente Servizio Pubblica Istruzione del Comune, garantendo la partecipazione di un incaricato-responsabile alle riunioni, convocate dall'Ente stesso, volte all'esame congiunto delle problematiche generali o specifiche emergenti dalla gestione e dallo svolgimento del servizio.

Fermo restando quanto la Ditta ha presentato nell'offerta relativamente alle aree di riferimento, e assumendone l'impegno di farla diventare parte integrante del presente disciplinare, la stessa si impegna a collaborare con il Comune e l'Istituzione scolastica nell'ambito di progetti o iniziative di educazione alimentare rivolte alla popolazione e/o alle scuole e all'eventuale predisposizione della carta del servizio.

Ulteriori dettagli operativi sull'organizzazione del servizio, non previsti ed esplicitati nel presente capitolato, potranno essere concordati e formalizzati tramite corrispondenza fra il Comune e la Ditta, senza che ciò comporti alterazioni ai rapporti contrattuali come fissati in sede di affidamento del servizio.

ART. 26 - CUSTOMER SATISFACTION

L'Impresa è tenuta ad effettuare durante tutta la durata del contratto la rilevazione del gradimento del servizio di refezione scolastica. I questionari da sottoporre agli utenti devono ricevere prima la validazione da parte del RUP. Il sistema di controllo della *customer satisfaction* è implementato e integrato in un sistema di analisi e valutazione dei risultati del monitoraggio, di reportistica all'Amministrazione e all'utenza degli esiti della rilevazione, nonché con un sistema di elaborazione, condivisione ed effettuazione di soluzioni e misure per risolvere le criticità emerse, tali da favorire il consumo dei prodotti che non riscuotono il gradimento. Il livello minimo del sistema di controllo di *customer satisfaction* prevede di sottoporre all'utenza un questionario nel corso di ogni anno.

Il sistema di rilevazione è finalizzato a individuare eventuali criticità emerse e a trovare in itinere le risoluzioni più adeguate. L'Impresa è tenuta a collaborare con l'Amministrazione per la successiva risoluzione delle problematiche emerse.

ART. 27 - GESTIONE DEL PERSONALE

La ditta appaltatrice è tenuta a presentare all'inizio di ogni anno scolastico al Comune l'elenco completo del personale impiegato presso le sedi operative.

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio di ristorazione scolastica.

La ditta appaltatrice provvederà inoltre a che il personale addetto all'esecuzione del servizio di somministrazione riceva adeguata formazione sui rapporti con l'utenza (bambini e addetti alla Commissione Mensa) e con altri operatori addetti a svolgere servizi educativi o ausiliari all'interno delle scuole (insegnanti, educatori, collaboratori scolastici ecc.)

Gli operatori adibiti al servizio sono tenuti a mantenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza e ad agire in ogni occasione con la diligenza e la professionalità necessarie. Il personale della ditta appaltatrice dovrà essere sottoposto, sia all'atto dell'assunzione, sia periodicamente, a tutte le visite mediche, agli accertamenti ed alle vaccinazioni prescritte dalle leggi e regolamenti in vigore.

Il Comune si riserva la facoltà di operare, al riguardo, tutti i controlli che riterrà opportuni. Si riserva inoltre la facoltà di richiedere alla ditta appaltatrice di trasferire altrove il personale ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi.

E' onere della ditta appaltatrice provvedere alla dotazione del vestiario di lavoro per il personale dipendente, compresi guanti, mascherine, sopravesti, idoneo copricapo ecc., così come controllare che tutte le norme igieniche, ivi comprese quelle relative al vestiario, siano rigorosamente rispettate dal personale.

Tutto il personale dipendente dalla ditta appaltatrice dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza alla ditta stessa.

Saranno a carico della ditta appaltatrice le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro.

In caso di assunzione di personale con riduzione delle capacità lavorative, la ditta appaltatrice si impegna a garantire il servizio nel suo complesso in modo ottimale ed adeguato a quanto richiesto dal presente capitolato.

ART. 28 – FORMAZIONE DEL PERSONALE

L'aggiudicatario è tenuto ad impiegare personale adeguatamente formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per tutti gli addetti : rischi igienici, modalità operative e gestione delle procedure permanenti, basate sui principi del sistema HACCP che prevedano la gestione ed il monitoraggio delle criticità in tutte le fasi del processo come previsto dal Reg. CE n°852/2004- articolo 5;
- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

ART. 29 - IGIENE PERSONALE

Tutto il personale adibito deve essere professionalmente formato e conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e di prevenzione. (HACCP) ai sensi del Regolamento CEE 852/2004 Capitolo XII.

La ditta appaltatrice deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80) e di sicurezza (D. Lgs. 81/2008 e successive modifiche) da indossare durante le ore di servizio, nonché idonee calzature, copricapo, e

mascherine e guanti monouso ove previsto.

Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, distribuzione degli alimenti e per i lavori di pulizia; tali indumenti devono inoltre essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'azienda ed il nome e cognome del dipendente.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, distribuzione degli alimenti deve avere unghie corte, pulite, prive di smalto, non deve indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione degli alimenti in lavorazione e/o distribuzione.

Il personale deve lavarsi le mani prima dell'inizio dell'attività lavorativa e ogni qualvolta cambi tipo di lavorazione per evitare episodi di contaminazione crociata.

E' assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti.

Gli indumenti da lavoro consistono in copricapo che contenga bene tutti i capelli, in camice o grembiule o giacca che dovranno essere mantenuti in uno standard elevato di pulizia nonché in scarpe specifiche e guanti. Le mascherine monouso saranno disponibili nel caso in cui le condizioni di salute del dipendente lo richiedano.

Il responsabile dell'autocontrollo deve assicurare che gli addetti abbiano ricevuto un addestramento o una formazione in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività svolta.

I servizi igienici devono essere costantemente puliti.

Gli indumenti degli addetti devono essere riposti negli appositi armadietti.

Devono essere impiegati sapone disinfettante ad erogazione non manuale, carta igienica a bobina protetta e asciugamani monouso che rispettino i criteri ecologici previsti dall'art.2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

ART. 30 - TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, la ditta appaltatrice, nello svolgimento del servizio, deve attenersi a tutte le norme di legge – generali e speciali – esistenti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro, secondo quanto previsto dalla legge n.123/2007 e D.lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni.

La ditta appaltatrice entro il tempo massimo di 60 giorni dalla data di effettivo inizio del servizio dovrà redigere il proprio documento di valutazione dei rischi, alla luce del quale deve provvedere all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi.

La ditta appaltatrice si impegna inoltre a rispettare le seguenti misure generali:

- è obbligata all'osservanza e all'adozione di tutti i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire l'incolumità dei propri lavoratori e di terzi, evitare danni di ogni specie, sollevando nella forma più ampia, da ogni responsabilità civile e penale, il Comune di Borgio Verezzi in merito alla sorveglianza delle attività;
- per lo svolgimento del servizio deve impiegare personale competente e idoneo, convenientemente istruito sul lavoro da svolgere, sulle modalità d'uso delle attrezzature, degli impianti e dei mezzi di protezione previsti, nonché informato sulle norme di sicurezza generali e speciali per l'esecuzione dei lavori affidati;
- deve mettere a disposizione dei propri dipendenti dispositivi di protezione individuali appropriati ai rischi inerenti alle lavorazioni e operazioni da effettuare e disporre adeguato addestramento per il corretto uso dei dispositivi da parte del personale che deve attenersi scrupolosamente alle segnalazioni di pericolo, di obbligo, di divieto e alle norme di comportamento richiamate dagli appositi cartelli segnaletici;
- deve inoltre mantenere nel tempo tutte le attrezzature utilizzate in condizioni di efficienza ai fini della sicurezza;
- deve comunicare, entro l'inizio del servizio, i nominativi dei soggetti da considerare Datore di Lavoro e Responsabile del Servizio di prevenzione e protezione dai rischi.

La ditta appaltatrice deve predisporre un piano di allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, attentati interni ed esterni, allagamenti. A tal fine la ditta appaltatrice dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti.

Ogni dipendente dell'Impresa dovrà conoscere il Piano di evacuazione del plesso scolastico presso

il quale presta servizio.

Qualora all'interno del Piano di evacuazione fossero contenute indicazioni e compiti da assegnarsi al personale, questi ne dovranno prendere buona conoscenza e si dovranno attenere a quanto previsto.

Il Piano di evacuazione redatto dalla ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente rapportarsi ed integrarsi con il Piano di evacuazione del plesso scolastico.

La ditta appaltatrice dovrà altresì garantire il rispetto della normativa in materia di rintracciabilità delle sostanze alimentari impiegate nella formulazione delle diverse preparazioni gastronomiche, secondo quanto stabilito dal Reg.CE 178/2002.

La ditta appaltatrice dovrà presentare al competente sportello unico (SUAP) la documentazione di inizio attività (SCIA), corredata di relativa relazione tecnica contenente le caratteristiche degli ambienti e delle attrezzature presenti presso le strutture operative e completata dalla valutazione del rischio igienico.

La ditta appaltatrice dovrà in ogni momento dimostrare di aver provveduto a quanto sopra esposto.

ART. 31 - PENALITA'

L'impresa, nell'esecuzione dei servizi del presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di Legge e di Regolamento concernenti il servizio stesso. Qualora l'Impresa non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato, l'Amministrazione potrà applicare le seguenti penalità:

1) Standard merceologici

- 1.1. € 300 - Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.
- 1.2. € 300 - Etichettatura non conforme alla vigente normativa o al CS o non in lingua italiana.
- 1.3. € 300 - Errore nella formulazione (ingredienti, composizione) di dieta speciale personalizzata

2) Quantità

- 2.1. € 200 - Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati.
- 2.2. € 1000 - Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso il centro refezionale.
- 2.3. € 400 - Totale mancata consegna di una portata, presso il centro refezionale.
- 2.4. € 200 - Mancata consegna di diete speciali personalizzate e di altre diete.
- 2.5. € 300 - Mancata consegna di materiale monouso, di detergenti e di disinfettanti, necessari all'effettuazione del servizio.
- 2.6. € 300 - Mancato rispetto delle grammature, verificato su almeno n. 10 porzioni della stessa preparazione (per le diete speciali, potrà essere valutata la grammatura anche di una sola porzione).

3) Rispetto del menù

- 3.1. € 200 - Mancato rispetto del menù previsto o delle tabelle dietetiche, se non comunicato per tempo e con adeguata motivazione
- 3.2. € 400 - Somministrazione di diete speciali non conformi alle patologie richieste - la penale si intende applicata per ogni singola pietanza di ogni singola dieta non conforme somministrata.

4) Aspetti Igienico-sanitari e qualità organolettica dei pasti

- 4.1. € 300 - Rinvenimento all'interno dei pasti di: corpi estranei organici ed inorganici, parassiti, prodotti alimentari scaduti
- 4.2. € 200 - Inadeguata igiene delle attrezzature e degli utensili.
- 4.3. € 200 - Inadeguata igiene degli automezzi e/o dei contenitori adibiti al trasporto pasti o automezzi/contenitori differenti da quelli previsti contrattualmente.
- 4.4. € 200 - Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.
- 4.5. € 1.000 - Fornitura di pasti chimicamente contaminati, risultanti inadatti all'alimentazione umana.
- 4.6. € 300 - Deficienze qualitative evidenti dei pasti erogati (fornitura di cibi incommestibili per bruciatura ovvero cottura insufficiente)
- 4.7. € 300 - Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente e a quanto disposto dal

presente capitolato.

- 4.8. € 300 - Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso il Centro Cottura.
- 4.9. € 500 - Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali nei quali avviene la somministrazione.
- 4.10. € 800 - Mancato rispetto delle prescrizioni riguardanti la gestione delle diete speciali e delle diete in bianco.

5) Tempistica

- 5.1. € 300 (trecento/00) Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per anticipo o ritardo superiore a 30 minuti rispetto all'orario previsto.

Le infrazioni accertate esonerano l'impresa al pagamento delle penali quando le stesse risultino imputabili a cause di forza maggiore o ad eventi eccezionali non imputabili all'appaltatore. L'Amministrazione si riserva di far eseguire da altri la parte del servizio non espletata, o rimasta incompleta, ovvero non correttamente eseguita, e di acquistare l'occorrente a spese dell'Impresa. Si procede al recupero della penalità da parte del Comune mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento, secondo modalità contabili stabilite. L'Impresa può anche provvedere al saldo della penalità, con le modalità ed entro i termini stabiliti nel provvedimento di applicazione della suddetta; in tal caso la fattura sarà liquidata integralmente dall'Amministrazione. L'applicazione delle sanzioni non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale.

L'Amministrazione, a suo insindacabile giudizio, potrà applicare ulteriori penali per irregolarità e inadempienze relative a quanto contrattualmente previsto. All'applicazione della penale si procederà previa contestazione dell'inadempimento, a mezzo PEC, da effettuarsi a cura del Responsabile del Servizio entro 10 (dieci) giorni dall'accertamento dell'inadempimento. L'Impresa ha facoltà di presentare, a mezzo PEC le proprie controdeduzioni, entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento della contestazione. La penale verrà applicata in assenza di risposta scritta nei tempi ivi indicati, ovvero nel caso in cui gli elementi giustificativi non siano ritenuti validi. L'Amministrazione procederà al recupero delle penalità comminate all'Impresa e alla rifusione dei danni, previsti dal presente capitolato, fatti salvi i maggiori danni subiti, mediante ritenuta diretta sui corrispettivi dovuti allo stesso e, ove occorra, mediante prelievo del deposito cauzionale.

ART. 32 - RESPONSABILITA' DELLA DITTA APPALTATRICE - ASSICURAZIONE

La ditta appaltatrice si assume tutte le responsabilità derivanti dall'esecuzione del servizio, liberando a tale titolo il Comune e impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte" nel pieno rispetto delle prescrizioni del presente Capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nel progetto tecnico, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale. Ogni responsabilità civile e patrimoniale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, a cose o a persone, sono senza riserve ed eccezioni a carico della ditta appaltatrice, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell'impresa da parte di società assicuratrici.

In particolare la ditta appaltatrice si assume tutte le responsabilità per la somministrazione di alimenti non igienicamente conformi, nonché per errata somministrazione all'utenza di diete speciali per patologie.

La ditta appaltatrice è altresì responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che da detto personale o dai mezzi impiegati potessero derivare al Comune o a terzi. Conseguentemente la ditta appaltatrice esonera il Comune ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico amministrative, da qualsiasi pretesa, azione o molestia, o richiesta risarcitoria, da chiunque avanzata, per il mancato adempimento degli obblighi contrattuali, con possibilità di rivalsa da parte del Comune in caso di condanna.

Le spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della ditta appaltatrice ed in ogni caso da questa rimborsate.

La ditta appaltatrice, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare e mantenere in vigore per l'intera durata dell'appalto, compresi eventuali periodi di proroghe e/o rinnovi, apposita assicurazione con i massimali di seguito indicati, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti del Comune.

La polizza assicurativa dovrà comprendere la responsabilità civile verso terzi e operatori (RCT/O), ritenendosi tra i terzi anche il Comune, per tutti i rischi, anche prodotti per colpa grave, derivanti

dall'attività del servizio di gestione mensa e, particolarmente, per quelli derivanti da somministrazione di alimenti non igienicamente conformi, errata somministrazione all'utenza di diete speciali per patologie e per ogni altro danno conseguente la somministrazione del pasto.

A garanzia degli eventuali danni cagionati nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato, l'Esecutore dovrà stipulare, con primaria compagnia assicuratrice, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi e verso prestatori di lavoro, con i seguenti massimali:

- Responsabilità Civile verso Terzi: € 5.000.000,00 per ogni sinistro, con il limite di
 - € 5.000.000,00 per persona
 - € 5.000.000,00 per danni a cose
- Responsabilità Civile verso i Prestatori di Lavoro: € 5.000.000,00 per ogni sinistro, con il limite di € 2.500.000,00 per persona.

A prescindere dai massimali, la ditta appaltatrice è comunque responsabile di qualsiasi entità di danno, anche se superiore. Le polizze, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dalla ditta appaltatrice al Comune prima della stipula del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte al Comune alle relative scadenze.

ART. 33 – GARANZIE (Cauzioni ed adempimenti a carico dell'aggiudicatario)

L'appaltatore, ai sensi dell'art. 117 del D.Lgs. 36/2023, per la sottoscrizione del contratto deve costituire una garanzia, denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 106 del D.Lgs. 36/2023, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale e tale obbligazione è indicata negli atti e documenti di gara.

Per salvaguardare l'interesse pubblico alla conclusione del contratto nei termini e nei modi programmati, in caso di aggiudicazione con ribassi superiori al 10 per cento, la garanzia è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento.

La garanzia è prestata per l'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e per il risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché per il rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore. La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione. La stazione appaltante può richiedere all'aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere. Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste dall'articolo 106, comma 8, per la garanzia provvisoria.

Le stazioni appaltanti hanno il diritto di valersi della garanzia, nei limiti dell'importo massimo garantito, per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento dei servizi nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'esecutore. Possono altresì incamerare la garanzia per il pagamento di quanto dovuto dall'esecutore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori addetti all'esecuzione dell'appalto.

La garanzia fideiussoria di cui al presente articolo può essere rilasciata dai soggetti di cui all'articolo 106, comma 3 del D.Lgs. 36/2023, con le modalità previste dal secondo periodo dello stesso comma. La garanzia prevede 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.

ART. 34 - DISCIPLINA DEL SUBAPPALTO

In riferimento all'istituto del subappalto, trovano applicazione le disposizioni di cui all'art. 119 del D.Lgs 36/2023. Ai sensi del comma 17, della disposizione sopra richiamata vengono indicate le seguenti prestazioni o lavorazioni del presente appalto che non possono essere oggetto di ulteriore subappalto:

- Preparazione e cottura pasti;
- Distribuzione dei pasti e scodellamento

La presente limitazione viene prevista in quanto sia la preparazione dei pasti, sia il loro confezionamento, costituiscono fasi di lavorazione che necessitano di particolare cura e rispetto delle condizioni igieniche, per le quali deve essere garantita la possibilità di controllo da parte della stazione appaltante.

ART. 35 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Il Comune ha diritto di promuovere la risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, nei seguenti casi:

- a. abbandono dell'appalto;
- b. immotivata o ingiustificata interruzione del servizio;
- c. perdita dei requisiti di idoneità allo svolgimento del servizio da parte della ditta appaltatrice e perdita dei requisiti di ordine generale, di idoneità professionale, di capacità economica, finanziaria, tecnica e professionale richiesti per l'ammissione alla gara;
- d. reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempimento contrattuale;
- e. grave episodio accertato di intossicazione e o di tossinfezione alimentare dovuto ad accertata imperizia della Ditta Appaltatrice;
- f. grave episodio di errata somministrazione o tossinfezione di una dieta speciale con grave danno per la utenza;
- g. casi particolarmente gravi di superamento dei limiti di legge negli esiti delle analisi microbiologiche e chimiche;
- h. quando la ditta appaltatrice ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente capitolato;
- i. nel caso di ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'art. 1453 del Codice Civile.

Nei casi previsti dal precedente comma, la ditta incorrerà nella perdita della cauzione che resta incamerata dal Comune, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

L'accertamento dell'inadempienza darà luogo alla risoluzione del contratto d'appalto con esclusione di ogni formalità legale, convenendosi sufficiente il preavviso di un mese mediante lettera raccomandata.

Le parti convengono che, oltre quanto è previsto dall'Art. 1453 del Codice civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto a tempo indeterminato, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., le seguenti fattispecie:

- Apertura di una procedura di fallimento a carico della Ditta Appaltatrice.;
- Messa in liquidazione o in altri casi di cessazione dell'attività della Ditta Appaltatrice.;
- Impiego di personale non dipendente dalla Ditta Appaltatrice.;
- Mancata osservanza del sistema di auto controllo.

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto, con effetto immediato, a seguito della dichiarazione del Comune di Borgo Veruzzi, trasmessa via PEC all'Impresa, di volersi

avvalere della clausola risolutiva.

L'applicazione della risoluzione del contratto non pregiudica la messa in atto da parte della Amministrazione Comunale di richiesta di risarcimento per i danni subiti. La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto. Alla Ditta aggiudicataria il cui contratto è stato risolto, è corrisposto il prezzo contrattuale del servizio fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Il Comune ha facoltà di risolvere il contratto mediante semplice comunicazione PEC con messa in mora di 15 giorni, senza necessità di ulteriori adempimenti, qualora dovessero emergere a carico della Ditta Appaltatrice irregolarità tali da pregiudicare la validità del rapporto contrattuale, in particolare la sopravvenuta incapacità di cui all'Art. 94 del D. Lgs. 36/2023 con particolare riferimento a irregolarità contributive in materia previdenziale, contributiva, assistenziale e assicurativa. Dell'avvenuta risoluzione del contratto è data altresì notizia dall'Ente agli organismi competenti a riceverla.

Il Comune, in caso di fallimento della ditta appaltatrice o di risoluzione del contratto, si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento del servizio. L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di gara.

ART. 36 - ONERI E SPESE A CARICO DELLA DITTA

Tutte le spese relative al servizio oggetto del presente capitolato, di qualsiasi genere, nessuna esclusa, sono interamente a carico della ditta appaltatrice; il Comune è completamente sollevato da qualsiasi onere e responsabilità.

La ditta appaltatrice assume a suo completo carico tutte le imposte e tasse relative all'appalto di che trattasi, con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivategli nei confronti del Comune.

Personale, attrezzature, derrate e quant'altro può servire al trasporto, sarà a carico della ditta appaltatrice.

La ditta appaltatrice dovrà garantire inoltre il rispetto delle tabelle dietetiche e delle relative grammature, sia per quanto attiene la fornitura delle derrate sia per la distribuzione dei pasti.

La ditta appaltatrice si impegna a fornire all'inizio dell'anno scolastico, o in corrispondenza del cambio stagionale, copia del menu al Comune e a tutti i genitori dei bambini che usufruiscono del servizio.

ART. 37 - SPESE CONTRATTUALI E FISCALI

Il contratto sarà stipulato in forma pubblica amministrativa soggetto a registrazione in misura fissa e a imposta di bollo, a spese della ditta appaltatrice. Dovranno essere depositate le spese di rogito e di registrazione del contratto poste a carico della ditta appaltatrice a norma di legge.

ART. 38 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

La ditta appaltatrice è tenuta ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 della Legge n.136/2010 e sanzionati dall'art. 6 della medesima legge.

In particolare la ditta appaltatrice è tenuta a comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva, alla commessa pubblica oggetto del presente affidamento, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

La ditta appaltatrice è tenuta altresì a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi con strumento tracciabile (raccomandata postale, PEC, etc.) entro 7 giorni, comunicando i nuovi riferimenti:

- dati del beneficiario (denominazione dell'impresa, ragione sociale, sede legale e codice fiscale /P.I.)
- dati del conto corrente, in particolare codice IBAN, indicazione della banca e relativa filiale,
- nominativi e riferimenti specifici dei soggetti (persone fisiche) delegate ad operare sul conto corrente dedicato (dati anagrafici, codice fiscale).

ART. 39 - TRATTAMENTO DEI DATI

I dati personali relativi alle Ditte partecipanti alla procedura negoziata saranno oggetto di trattamento informatico o cartaceo da parte del Comune appaltante, nel rispetto di quanto previsto dal D.Lgs. n. 196/2003 e successive modificazioni e dal Regolamento UE 679/2016 (GDPR- General Data Protection Regulation), per i soli fini inerenti alla presente procedura di gara. Detti dati saranno pubblicizzati in sede di aggiudicazione o di eventuale contenzioso nelle misure e con i limiti stabiliti dalla normativa vigente.

La ditta appaltatrice verrà nominata dal Titolare del trattamento (Comune di Borgio Verezzi) quale Responsabile Esterno in relazione ai dati personali e sensibili necessariamente trattati nell'ambito dell'esecuzione del servizio di ristorazione scolastica.

ART. 40 - CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Tutte le controversie che dovessero sorgere tra le Parti, dall'interpretazione, esecuzione, scioglimento del contratto e del sotteso rapporto giuridico con esso dedotto, saranno devolute alla competente Autorità Giudiziaria - Foro esclusivo di Savona, rimanendo esclusa la competenza arbitrale.

ART. 41 - RINVIO A NORMATIVA VIGENTE

Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato si fa esplicito rinvio alle leggi ed ai regolamenti vigenti in materia, e nello specifico:

- alle norme vigenti in materia di appalti e contratti pubblici,
- alle norme vigenti in materia di servizi di refezione,
- alle normative relative alla tutela del personale,
- al codice civile ed alle altre disposizioni vigenti in materia, in quanto compatibili.

ART. 42 – PROCEDURA E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio di cui al presente appalto rientra fra i Servizi alla Persona previsti nell'Allegato XIV alla Direttiva 2014/24/UE e ss.mm.ii.

Per l'affidamento si procederà mediante procedura negoziata, ai sensi del combinato disposto di cui agli artt. 50, comma 1 lett. e) e 76 del D.Lgs 36/2023.

Ai fini dell'aggiudicazione si procederà a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 130 del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii e dell'allegato XIV alla Direttiva 2014/24/UE.

ART. 43 – CONDIZIONI DI PARTECIPAZIONE, REQUISITI GENERALI, CAUSE DI ESCLUSIONE

Non è ammessa la partecipazione alla gara di concorrenti per i quali sussistano:

- le cause di esclusione di cui all'art. 94 e seg. del D. Lgs. n. 36/2023;
- le cause di divieto, decadenza o di sospensione di cui all'art. 67 del D. Lgs. 6 settembre 2011, n. 159;
- le condizioni di cui all'art. 53, comma 16-ter, del D. Lgs. n. 30 marzo 2001 n. 165, o che siano incorsi, ai sensi della normativa vigente, in ulteriori divieti a contrattare con la pubblica amministrazione.

Costituisce causa di esclusione degli operatori economici dalla procedura di gara il mancato rispetto, al momento della presentazione dell'offerta, degli obblighi in materia di lavoro delle persone con disabilità di cui alla Legge 12 marzo 1999, n. 68 oltre che ai sensi dell'art. 94, comma 5, lettera b) del D. Lgs n. 36/2023 e s.m.i.

Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list" di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'economia e delle finanze del 21 novembre 2001 devono, pena l'esclusione dalla gara, essere in possesso, dell'autorizzazione in corso di validità rilasciata ai sensi del d.m. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze ai sensi (art. 37 del d.l. 3 maggio 2010 n. 78 conv. in l. 122/2010) oppure della domanda di autorizzazione presentata ai sensi dell'art. 1 comma 3 del DM 14 dicembre 2010.

La mancata accettazione delle clausole contenute nel protocollo di legalità/patto di integrità vigente e il mancato rispetto dello stesso costituiscono causa di esclusione dalla gara, ai sensi dell'art. 83-bis del D. Lgs. n. 159/2011.

ART. 44 – REQUISITI SPECIALI E MEZZI DI PROVA

I concorrenti, a pena di esclusione, devono essere in possesso, oltre che dei requisiti di ordine generale di cui all'articolo 94 e seg. del D. Lgs. n. 36/2023, anche dei requisiti di idoneità professionale, economico-finanziari e tecnico professionali di seguito indicati, previsti dall'art. 100 del D.Lgs. 36/2023.

Requisiti di idoneità professionale (art. 100, comma 1, lett. A) D.Lgs. 36/2023)

I requisiti di idoneità professionale sono rappresentati da:

- iscrizione al Registro C.C.I.A.A. per attività corrispondente al servizio oggetto del presente appalto (per gli Operatori Economici con sede in uno Stato straniero: iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali istituiti nello Stato di appartenenza di cui all'allegato II.11 del D.Lgs. n. 36/2023)

Per la comprova del requisito, la stazione appaltante acquisisce d'ufficio i documenti in possesso di pubbliche amministrazioni, previa indicazione, da parte dell'operatore economico, degli elementi indispensabili per il reperimento delle informazioni o dei dati richiesti.

Requisiti di capacità economico-finanziaria (art. 100, comma 1, lett. b) d.lgs. n. 36/2023)

I requisiti di capacità economica e finanziaria sono rappresentati da:

- aver conseguito un fatturato globale minimo riferito agli ultimi tre esercizi finanziari chiusi (2021 – 2022 – 2023) di Euro 300.000,00, IVA esclusa. Il suddetto fatturato è richiesto al fine di assicurare la solidità economico-finanziaria dell'operatore economico affidatario del servizio.

La comprova del requisito è fornita mediante uno dei seguenti documenti:

- per le società di capitali mediante bilanci, o estratti di essi, approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;
- per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante copia del Modello Unico o la Dichiarazione IVA;
- dichiarazione resa, ai sensi e per gli effetti dell'articolo 47 del decreto del Presidente della Repubblica n. 445/2000, dal soggetto o organo preposto al controllo contabile della società ove presente (sia esso il Collegio sindacale, il revisore contabile o la società di revisione), attestante la misura (importo) e la tipologia (causale della fatturazione) del fatturato dichiarato in sede di partecipazione.

Ove le informazioni sui fatturati non siano disponibili, per le imprese che abbiano iniziato l'attività da meno di tre anni, i requisiti di fatturato devono essere rapportati al periodo di attività.

- essere in possesso di copertura assicurativa ai sensi dell'art. 32 del Capitolato (Responsabilità Civile verso Terzi: € 5.000.000,00 per ogni sinistro, con il limite di € 5.000.000,00 per persona ed € 5.000.000,00 per danni a cose; Responsabilità Civile verso i Prestatori di Lavoro: € 5.000.000,00 per ogni sinistro, con il limite di € 2.500.000,00 per persona).

La comprova di tale requisito è fornita mediante la produzione della relativa polizza, e, a pena di

esclusione, dell'eventuale dichiarazione di impegno da parte dell'impresa assicuratrice ad adeguare il valore della polizza nel caso in cui il valore attuale fosse inferiore al valore dell'appalto.

Requisiti di **capacità tecnico-professionale** (art. 100, comma 1, lett. c) d.lgs. n. 36/2023)

I requisiti di capacità tecnico-professionale sono rappresentati da:

- ✓ aver prodotto, nei migliori tre esercizi finanziari dell'ultimo quinquennio, un numero di pasti complessivamente non inferiore a 120.000, da comprovarsi con certificazioni rilasciate dall'Ente pubblico o privato, per il quale il servizio è stato reso. Al fine del possesso del requisito è sufficiente l'esecuzione anche di un solo servizio il cui importo numerico sia almeno pari a quello indicato, oppure l'esecuzione di più servizi distinti, la somma dei cui importi sia almeno pari all'importo indicato. Inoltre si precisa che per buona e regolare esecuzione si intende l'esecuzione di un servizio senza avere subito provvedimenti sanzionatori da parte del committente.

La comprova del requisito, è fornita mediante:

- certificati rilasciati dall'amministrazione/ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
 - contratti stipulati con le amministrazioni pubbliche, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse;
 - attestazioni rilasciate dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;
 - contratti stipulati con privati, completi di copia delle fatture quietanzate ovvero dei documenti bancari attestanti il pagamento delle stesse.
- ✓ avere a disposizione (ovvero impegnarsi ad avere a disposizione in caso di aggiudicazione), per tutta la durata dell'appalto, un centro di cottura alternativo, da utilizzarsi eccezionalmente in caso di impossibilità di utilizzo di attrezzature e/o di indisponibilità o inagibilità del centro di cottura principale, senza costi aggiuntivi per l'Ente. Tale struttura dovrà essere distante non oltre 30 Km dalla sede del plesso scolastico, regolarmente dotata delle prescritte certificazioni e/o autorizzazioni sanitarie previste dalla legge e dimensionata e adeguatamente attrezzata per garantire l'esecuzione del servizio. La disponibilità o l'impegno dovranno essere attestati mediante apposita dichiarazione a firma del titolare o del legale rappresentante dell'impresa, ai sensi del D.P.R. 28/12/2000 n. 445.
 - ✓ possesso di una valutazione di conformità del proprio sistema di gestione UNI EN ISO 9001, certificazione delle misure di gestione di qualità. La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità rilasciato da un organismo di certificazione accreditato ai sensi di Legge. L'operatore economico che non ha la possibilità di ottenere la predetta documentazione entro il termine richiesto, per causa a sé non imputabile, può presentare altri mezzi a comprova del requisito idonei a dimostrare che il sistema adottato soddisfa gli standard sopra richiesti.

In generale, l'operatore economico deve rispettare la normativa vigente ai sensi del Decreto 10 marzo 2020 n. 65 "Criteri ambientali minimi del servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

ART 45 – SOPRALLUOGO DI PRESA VISIONE DELLE SEDI DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

Le ditte concorrenti dovranno dimostrare di aver effettuato un sopralluogo di presa visione delle sedi di svolgimento del servizio (locali di distribuzione) e di ritenerli idonei all'uso richiesto, salvi gli eventuali necessari interventi di cui assume obbligo.

Il sopralluogo avverrà nei tempi e modi indicati dall'Amministrazione Comunale e sarà rilasciato alle Ditte Candidate un apposito certificato di avvenuto sopralluogo a firma dell'incaricato dell'Amministrazione Comunale, da produrre a corredo dell'offerta, pena l'esclusione dalla gara.

INDICE

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO	1
ART. 2 - DURATA DEL SERVIZIO E GIORNI DI EROGAZIONE	1
ART. 3 - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA	2
ART. 4 - AMMONTARE DELL'APPALTO E PREZZO POSTO A BASE GARA	2
ART. 5 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO	3
ART. 6 - MODALITA' DI SVOLGIMENTO	4
ART. 7 - CENTRO COTTURA	4
ART. 8 - GESTIONE DEL SERVIZIO	5
ART. 9 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI	5
ART. 11 - PREPARAZIONE DEI PASTI	8
ART. 12 - RICICLO	10
ART. 13 - CONSEGNA DEI PASTI	10
ART. 14 - ACQUISTO DI MATERIE PRIME E MATERIALI DI CONSUMO	10
ART. 17 - VARIAZIONI DEL MENU	11
ART. 18 - DIETE SPECIALI	11
ART. 19 - MENU ALTERNATIVI – DIETE	12
ART. 20 - SANIFICAZIONE ATTREZZATURE E AMBIENTI	12
ART. 21 – RECUPERO DELLE ECCEDENZE	12
ART. 22- RACCOLTA E GESTIONE DEI RIFIUTI	13
ART. 23 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DURANTE LA DISTRIBUZIONE	13
ART. 24 - CONSUMI ENERGETICI	13
ART. 25 - COMMISSIONE MENSA E RAPPORTI CON I SERVIZI COMUNALI	13
ART. 26 - CUSTOMER SATISFACTION	14
ART. 27 - GESTIONE DEL PERSONALE	14
ART. 28 – FORMAZIONE DEL PERSONALE	15
ART. 29 - IGIENE PERSONALE	15
ART. 30 - TUTELA DELLA SALUTE E DELLA SICUREZZA NEI LUOGHI DI LAVORO	16
ART. 31 - PENALITA'	16
1) Standard merceologici	17
2) Quantità	17
3) Rispetto del menù	17
4) Aspetti Igienico-sanitari e qualità organolettica dei pasti	17
5) Tempistica	17
ART. 32 - RESPONSABILITA' DELLA DITTA APPALTATRICE - ASSICURAZIONE	18
ART. 33 – GARANZIE (Cauzioni ed adempimenti a carico dell'aggiudicatario)	19
ART. 34 - DISCIPLINA DEL SUBAPPALTO	19
ART. 35 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	19
ART. 36 - ONERI E SPESE A CARICO DELLA DITTA	21
ART. 37 - SPESE CONTRATTUALI E FISCALI	21
ART. 38 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI	21
ART. 39 - TRATTAMENTO DEI DATI	21
ART. 41 - RINVIO A NORMATIVA VIGENTE	22