



COMUNE DI VADO LIGURE
SETTORE III
SERVIZI SOCIO-ASSISTENZIALI, EDUCATIVI, CULTURALI E SPORTIVI

Piazza S. Giovanni Battista, 5
Tel: 019/88.63.50/Fax: 019/88.02.14
E-mail: info@cert.comune.vado-ligure.sv.it
[http:// www.comune.vado-ligure.sv.it](http://www.comune.vado-ligure.sv.it)

ALL. B) ALLA DETERMINAZIONE A CONTRARRE

**CAPITOLATO PRESTAZIONALE PER
L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
PUBBLICO DI RISTORAZIONE
SCOLASTICA DEL COMUNE DI VADO
LIGURE - PERIODO: 4 ANNI -
CPV: 55524000-9**

TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

- Art. 1 - Oggetto
- Art. 2 – Valore dell'Appalto e quantificazione dei consumi
- Art. 3 - Durata dell'appalto, opzioni e rinnovi
- Art. 4 - Luogo e tempi di attivazione del servizio ristorazione
- Art. 5 - Corrispettivo, Modalità di Pagamento e Cessione del Credito
- Art. 6 - Consegna locali, arredi e attrezzature
- Art. 7 - Personale
- Art. 8 – Obblighi e responsabilità dell'appaltatore
- Art. 9 – Responsabilità del contratto
- Art. 10 - Controlli, tutela dell'utenza e oneri informativi
- Art. 11 - Contestazioni, inadempienze, penalità
- Art. 12 - Estensione degli obblighi di condotta previsti dal Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici
- Art. 13 – Responsabilità dell'affidatario
- Art. 14 – Cauzione provvisoria
- Art. 15 - Cauzione definitiva
- Art. 16 – Tracciabilità dei flussi finanziari
- Art. 17 - Obbligazioni del Comune
- Art. 18 – Esecuzione in danno
- Art. 19 – Risoluzione del contratto e recesso
- Art. 20 - Fallimento del concessionario, morte del titolare
- Art. 21 - Trattamento dei dati personali
- Art. 22 - Divieto di cessione del contratto - Subappalto
- Art. 23 - Clausola risolutiva espressa
- Art. 24 – Clausola interpretativa
- Art. 25 – Clausola di inscindibilità
- Art. 26 – Clausola compromissoria e Foro competente
- Art. 27 – Domicilio eletto
- Art. 28 – Responsabile Unico del Progetto
- Art. 29 - Norme finali
- Art. 30 - Normativa antimafia

TITOLO II - ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO IN APPALTO

- Art. 31 - Prestazioni principali per la gestione del servizio mensa.
- Art. 32 - Sistema informatizzato per la rilevazione delle presenze

TITOLO III - MENÙ- DIETE – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E ULTERIORI OBBLIGAZIONI

- Art. 33 - Definizioni in ordine ai prodotti alimentari
- Art. 34 - Menù
- Art. 35 - Variazioni del menù
- Art. 36 - Utilizzo prodotti 'Km 0' e 'tipici'
- Art. 37 - Acqua
- Art. 38 - Diete speciali
- Art. 39 - Applicazione del sistema HACCP
- Art. 39 - Analisi per il controllo igienico - sanitario
- Art. 40 - Gestione dei rifiuti
- Art. 41 - Licenze e autorizzazioni
- Art. 42 - Ulteriori obbligazioni a carico dell'I.A.
- Art. 43 - Allegati

TITOLO I DISPOSIZIONI GENERALI DEL CONTRATTO

ART. 1 - OGGETTO

Il contratto ha per oggetto l'affidamento del Servizio di Ristorazione presso il Nido d'Infanzia, la Scuola Materna e tutti i plessi della Scuola Primaria Statale in Vado Ligure (SV), consistente nella preparazione confezionamento e trasporto di pasti, così come previsto nel presente Capitolato in relazione ad ogni singolo servizio.

Più precisamente le sedi di svolgimento del servizio (Centri di Ristorazione) sono le seguenti:

- Nido d'Infanzia - Via Sabazia, 76;
- Scuola Materna Statale - Via Sabazia, 76;
- Scuola Primaria Statale "Don Peluffo", Piazza S. Giovanni Battista, 9;
- Scuola Primaria Statale "G. Bertola" - fraz. Valle di Vado - Via Sacco, 12A;
- Scuola Primaria Statale "Don Milani" - fraz. S. Ermete, Via Bellandi, 7;

Nell'ambito del presente Capitolato si intende per:

- a) Comune, Stazione appaltante: l'Amministrazione Comunale del Comune di Vado Ligure;
- b) aggiudicatario: l'Impresa o il raggruppamento o il Consorzio che è risultato aggiudicatario.

Il servizio oggetto dell'affidamento è da considerarsi ad ogni effetto pubblico servizio, essendo finalizzato ad erogare prestazioni previste per legge a carico di ente pubblico e volte a soddisfare bisogni collettivi nell'ambito dell'istruzione pubblica.

L'impresa affidataria utilizzerà i locali e le attrezzature del Centro di Produzione Pasti di proprietà comunale, ubicato presso la Scuola Materna Statale, all'indirizzo sopra precisato.

In particolare l'affidamento riguarda:

la preparazione ed il trasporto dei pasti mediante il sistema del "legame fresco - caldo", in multi-razione, presso i plessi scolastici;

la fornitura merenda per la scuola materna, delle colazioni e merende per il Nido d'Infanzia e di eventuali diete personalizzate;

la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti, mediante l'utilizzo di carrelli termici con vasca riscaldata (atta al mantenimento del cibo a temperatura superiore a 65° C) e adatti alla collocazione di contenitori Gastro-Norm, da installare presso ogni Centro di Ristorazione;

lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori;

il ritiro dei contenitori;

la fornitura del pentolame e degli utensili di cucina, degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione, nonché delle stoviglie e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo nelle scuole, salvo il riutilizzo di quanto già presente;

la fornitura di un adeguato sistema di contabilizzazione del servizio (rilevazione delle presenze, elaborazione rette, addebito all'utenza), accessibile alla stazione appaltante, per quanto di competenza, oltreché ai destinatari del servizio stesso.

L' I.A. è tenuta a gestire il servizio, con propria organizzazione, nel rispetto delle disposizioni legislative.

Tutte le attrezzature, ove non disponibili presso il Centro di Produzione pasti ed i Centri di Ristorazione al momento dell'indizione della gara, dovranno essere fornite dall'I.A. ed al termine dell'appalto saranno acquisite al patrimonio comunale.

I servizi oggetto della procedura aperta in parola sono contemplati nell'Allegato XIV alla direttiva 2014/24/UE del Parlamento europeo e del Consiglio del 26 febbraio 2014, come di seguito specificato:

CATEGORIA	DENOMINAZIONE	NUMERO RIFERIMENTO CPC	NUMERO RIFERIMENTO CPV
17	Servizi di ristorazione scolastica	64	55524000-9

Il Comune si riserva di richiedere la fornitura di pasti in monoporzione in situazioni di particolare emergenza.

Possono essere distribuiti solo pasti appositamente preparati presso il citato centro di cottura: è pertanto vietata la distribuzione di pasti precotti o preparati altrove, fatto salvo in caso di non funzionamento dell'impianto di cui al successivo art. 2.

ART. 2 VALORE DELL'APPALTO E QUANTIFICAZIONE DEI CONSUMI

Il prezzo a base d'asta per singolo pasto (riferito ad ogni tipologia di utenza), comprensivo di tutte le voci per la sua realizzazione, è stabilito in **Euro 6,60= (euro sei/sessanta), IVA ed oneri per la sicurezza esclusi.**

Il numero di pasti annui, complessivamente considerati, è stabilito convenzionalmente in **n. 35.000 (trentacinquemila).**

L'importo presunto complessivo dell'appalto, al netto di IVA e/o di altre imposte e contributi di legge, ammonta ad **Euro 927.000,00 (euro noventosesttemila/00) – di cui Euro 924.000,00= (noventosesttquattromila/00) importo a base d'asta soggetto a ribasso – ed Euro 3.000,00 (tremila/00) quali oneri per la sicurezza (esclusi dalla base di gara – non soggetti a ribasso).**

L'appalto è finanziato con risorse proprie del Comune di Vado Ligure.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo posto a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari al 53,02% del valore complessivo dell'appalto calcolati sulla base del costo presunto del personale utilizzato per la quantificazione del costo complessivo dell'appalto.

Ai sensi dell'art. 58 comma 4 D.Lgs. 36/2023, questa Stazione Appaltante stabilisce che l'appalto è costituito da un unico lotto per ragioni connesse alle caratteristiche della gara e all'efficienza della prestazione.

Si precisa che, in considerazione della natura dei servizi oggetto della presente procedura, sussiste – ai sensi del D. Lgs. N. 81/2008 - l'obbligo di predisposizione dei documenti di cui all'art. 26 commi 3 e 3 ter del predetto decreto (D.U.V.R.I.).

I concorrenti devono indicare in sede di offerta, a pena di esclusione, i costi per la manodopera e gli oneri aziendali per l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, di cui all'art. 108 comma 9 del D.Lgs. 36/2023.

Il corrispettivo è soggetto a revisione periodica annuale, ai sensi dell'art. 6, commi 4 e 6, della legge 24 dicembre 1993, n. 537, come sostituito dell'art. 44, comma 1, della legge 23/12/1994 n. 724. La revisione del corrispettivo avverrà entro il mese di agosto di ciascun anno nella misura dell'incremento del costo della vita elaborato dagli indici rilevati dall'Istituto Nazionale di Statistica (ISTAT) e degli eventuali maggiori oneri derivanti dall'applicazione del CCNL di categoria. Detto incremento dovrà avvenire dietro richiesta formale da parte dell'Aggiudicatario del servizio entro il 31 agosto.

L'adeguamento decorre dal 1° settembre di ogni anno. In assenza dei suddetti dati verranno presi a riferimento i prezzi di mercato.

Sono fin d'ora consentiti ed accettati aumenti o riduzioni delle somministrazioni indicativamente previste dovuti a cause indipendenti dal Comune (es. autorità scolastiche, Regione, Stato, ASL, etc.) o in caso di modifiche dell'organizzazione delle scuole (chiusura/apertura di plessi o di sezioni, modifica orari, ecc.) o per cause di forza maggiore.

Stante l'impossibilità di fissare con precisione i quantitativi annui, il Comune non assume alcun impegno in ordine all'effettivo numero dei pasti che dovranno essere prodotti, distribuiti, confezionati e trasportati e l'I.A. rinuncia a qualsiasi richiesta di compenso ed indennizzo nel caso in cui i quantitativi preventivati in sede di gara non vengano raggiunti per qualsiasi motivo.

Qualora per ragioni tecnico organizzative, l'impianto del Centro di Cottura di proprietà comunale, ubicato all'interno della Scuola Materna Statale, risultasse temporaneamente o definitivamente inutilizzabile, l'utenza dovrà essere servita dall'I.A. con pasti in asporto, alle medesime condizioni del presente capitolato e senza costi aggiuntivi per il Comune.

L'I.A. si impegna a fornire al Comune pasti da asporto al prezzo di aggiudicazione per altri eventuali servizi comunali, previa stipula di appositi accordi disciplinanti le modalità organizzative di tali servizi aggiuntivi.

ART. 3 - DURATA DELL'APPALTO, OPZIONI E RINNOVI

La durata dell'appalto decorre dal momento della stipula del contratto, salvo esecuzione d'urgenza, dalla data di consegna del servizio.

Il presente appalto avrà durata di anni 4 (quattro).

L'Amministrazione si riserva, per motivi non prevedibili o di sicurezza sanitaria, di sospendere o interrompere i servizi oppure modificarne durata, orario e modalità di erogazione, previo avviso al soggetto aggiudicatario, senza che esso possa avanzare pretese di alcun tipo per le attività non realizzate.

Alla scadenza del contratto, al fine di garantire la continuità dei servizi l'aggiudicatario s'impegna a prorogare i servizi al prezzo di aggiudicazione, patti e condizioni, nelle more dell'espletamento delle procedure amministrative per la scelta del contraente, per un periodo non superiore a 4 (quattro) mesi.

3.1 OPZIONI E RINNOVI

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, alle medesime condizioni, per eventuali ulteriori 3 (tre) anni scolastici dalla data di scadenza, secondo quanto previsto dall'art. 76, comma 6 del D. Lgs. n. 36/2023, previa verifica circa la qualità e l'economicità delle condizioni contrattuali nel rispetto dell'interesse pubblico.

Per l'eventuale stipulazione di contratto di servizio successivo, le parti provvederanno ad avviare le trattative entro i sei mesi precedenti alla data di scadenza del contratto vigente.

L'importo, in caso di rinnovo, corrisponde ad **Euro 695.250,00 (seicentonovantacinquemiladuecentocinquanta)** – di cui **Euro 693.000,00 (seicentonovantatremila/00)** importo soggetto a ribasso ed **Euro 2.250,00 (duemiladuecentocinquanta/00)** quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

La stazione appaltante esercita tale facoltà comunicandola all'appaltatore mediante posta elettronica certificata almeno 60 giorni prima della scadenza del contratto originario.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà altresì essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 120 comma 10 del D.Lgs. 36/2023. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

La proroga è limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente, per un periodo non superiore a quattro mesi e per un importo massimo di **Euro 103.000,33 (centotremila/trentatre)**, di cui **Euro 102.667,00= (centoduemilaseicentosessantasette/00)** importo soggetto a ribasso ed **Euro 333,30= (trecentotrentatremila/trenta)**, quali oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso.

Il valore complessivo presunto dell'appalto, compreso il triennio di eventuale rinnovo e le eventuali opzioni (proroga tecnica mesi quattro), è pertanto di **Euro 1.725.250,33**, IVA, oneri e altre imposte e/o contributi previsti per legge esclusi.

Nel corso dell'esecuzione del contratto, è facoltà della Stazione Appaltante, a norma dell'art. 120 comma 9 del D.Lgs. 36/2023, sulla base della propria disponibilità finanziaria e a fronte di motivate esigenze, richiedere l'effettuazione di maggiori prestazioni, nel limite del 20% dell'importo contrattuale, alle condizioni tutte del contratto stesso e senza che l'aggiudicatario possa richiedere ulteriori compensi oltre il pagamento del corrispettivo orario per l'eventuale numero di ore di servizio aggiuntive.

IN CASO DI RINNOVI E PROROGHE, GLI IMPORTI DI CUI SOPRA DOVRANNO ESSERE RIDOTTI DEL CORRISPONDENTE RIBASSO OFFERTO IN SEDE DI GARA.

Ai sensi dell'art. 120 del D.Lgs. 36/2023, il Comune potrà richiedere ulteriori servizi, complementari a quelli di cui al presente appalto, sulla base delle esigenze che potrebbero presentarsi e/o legate a specifiche progettualità.

L'Amministrazione Comunale, ai fini della determinazione del costo orario e della conseguente definizione della base d'asta ha preso in considerazione la vigente Tabella del Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali riferita al costo orario del lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione

collettiva e commerciale e turismo riferito al vigente C.C.N.L.

ART. 4 - LUOGO E TEMPI DI ATTIVAZIONE DEL SERVIZIO RISTORAZIONE

Il Servizio di Ristorazione deve garantirsi presso il Nido d'Infanzia e le Scuole Statali di ogni ordine e grado presenti sul territorio comunale, di cui al precedente art. 1.

I termini dell'espletamento del servizio relativo alle scuole sono stabiliti in funzione del calendario scolastico prodotto annualmente dalle Autorità scolastiche, mentre per quanto riguarda il Nido d'Infanzia, il periodo di effettuazione è compreso indicativamente tra il 1° settembre ed il 31 luglio di ogni anno.

ART. 5 - CORRISPETTIVO, MODALITÀ DI PAGAMENTO E CESSIONE DEL CREDITO

Il compenso dell'appaltatore è onnicomprensivo di tutte le attività, principali e accessorie, richieste nel presente Capitolato.

Il corrispettivo sarà liquidato valutando il servizio effettivamente reso ai prezzi di aggiudicazione, sulla base delle presenze del personale e delle prestazioni realmente svolte, secondo quanto previsto dal Capitolato e dal progetto presentato in sede di gara.

Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato a seguito del riscontro operato sulla regolarità della prestazione e dell'esito positivo dei controlli previsti dal Codice. La fattura non dovrà superare l'importo impegnato. Il pagamento sarà effettuato nei termini di legge.

Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato su presentazione di fatture elettroniche intestate a Comune di Vado Ligure che dovrà avere formato digitale (tracciato xml) e dovrà pervenire esclusivamente tramite lo SDI (Sistema di interscambio); il codice IPA è il seguente: UFJ2X0 (l'ultimo elemento del codice è ZERO).

Sulla fattura dovranno essere riportati i seguenti dati obbligatori previsti dalla normativa vigente ed indispensabili per indirizzare la stessa ai corretti responsabili: CIG, numero di impegno, numero e data (espressa in GG/MM/AA) del provvedimento di affidamento, il riferimento normativo di applicazione IVA. 6. La fattura dovrà inoltre riportare la dizione "Scissione dei pagamenti" di cui all'art. 17 ter del Dpr n. 633/1972.

La mancanza di anche uno solo dei suddetti dati comporterà il rifiuto della fattura stessa. Dopo le verifiche d'uso la fattura sarà trasmessa agli uffici competenti per la liquidazione entro i termini di legge della data di ricevimento della stessa; eventuali contestazioni sospenderanno detti termini. L'eventuale cessione del credito derivante dal presente appalto non avrà efficacia fino all'avvenuta adozione del provvedimento di riconoscimento da parte del dirigente competente alla gestione del contratto, ai sensi di quanto disposto dal Regolamento di Contabilità dell'Ente. L'autorizzazione alla cessione è comunque limitata alla durata del contratto relativo al presente appalto. Per eventuali proroghe o rinnovi contrattuali dovrà essere richiesta una nuova autorizzazione alla cessione del credito. Nulla è dovuto all'appaltatore per le mancate prestazioni, non dipendenti da causa della Stazione Appaltante, qualunque ne sia il motivo, anche a causa di eventuali vertenze sindacali e/o sciopero.

ART. 6 - CONSEGNA LOCALI, ARREDI E ATTREZZATURE

I locali adibiti a Centro di Cottura, le cucine, gli impianti, le attrezzature, gli arredi e quant'altro in essi contenuto, sono consegnati all'I.A per tutta la durata del contratto, nello stato in cui si trovano, esclusivamente per la gestione del servizio di Ristorazione Scolastica.

L'I.A potrà utilizzare il Centro di Cottura, con annessi arredi e attrezzature, anche per la preparazione di pasti per altre forniture, previa autorizzazione preventiva da parte del Comune di Vado Ligure ed il riconoscimento allo stesso di un contributo che dovrà calcolarsi in misura percentuale sul costo unitario dei pasti erogati ad altri soggetti o utenti terzi.

Prima dell'inizio del servizio e nella data fissata dal Comune sarà formalizzata, con apposito verbale sottoscritto dalle parti, la ricognizione dello stato di conservazione dell'immobile e dei mobili, e la relativa consegna.

Alla scadenza l'affidatario è tenuto a riconsegnare i locali, e relativi arredi, impianti e attrezzature, in buono stato di conservazione e funzionamento, fatti salvi i deterioramenti prodotti dal normale uso. Gli arredi e le

attrezzature sostituiti e quanto comunque aggiunto o realizzato per ottemperare a obblighi di legge rimarranno di proprietà comunale.

La riconsegna dovrà risultare da apposito verbale redatto a cura dell'affidatario uscente e sottoscritto dal Responsabile dell'Amministrazione. Gli eventuali danni ai beni mobili ed immobili e gli eventuali ammanchi di beni di qualsiasi tipo dovranno essere rispettivamente riparati o reintegrati entro 30 giorni dalla data del verbale. Trascorso inutilmente il termine, il Comune avrà titolo di rivalersi sulla cauzione per un importo pari al costo di ripristino dei beni danneggiati o di mercato per quelli mancanti.

ART. 7 – PERSONALE

L'I.A è tenuta obbligatoriamente a impegnarsi ad assumere con contratti di lavoro coerenti con quelli in corso, tutto il personale attualmente in servizio presso la Ditta cessante, ai sensi del C.C.N.L. di categoria vigente, a far data dall'inizio dell'Appalto, con passaggio diretto e immediato, senza soluzione di continuità e mantenendo allo stesso il trattamento economico e giuridico previsto, compresa l'anzianità maturata fino a quel momento come previsto dal CCNL di settore.

Nell'allegato G) "elenco personale" è indicato l'elenco del personale della ditta uscente con indicazione delle qualifiche e dei livelli. L'I.A, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga comunque ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, anche nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata del contratto.

L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei suindicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione. L'I.A. è tenuta altresì all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie, le norme in materia di sicurezza sul lavoro, così come previsto dal D. Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, le norme in materia previdenziale e assistenziale nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori nel caso di cooperative.

L'I.A è tenuta, prima di iniziare il servizio, a consegnare l'elenco del personale da impiegare, specificandone la relativa qualifica professionale ed esperienza, nonché a comunicare tempestivamente ogni variazione dell'elenco. E' tenuta inoltre a sostituire il personale che il funzionario comunale preposto alla vigilanza e al coordinamento motivi non essere adatto al compito, anche per cause indipendenti da infrazioni di qualsiasi natura, entro dieci giorni dal ricevimento della richiesta scritta, salvo proroghe in relazione alle contingenze. Nell'ambito delle attività di formazione del personale, l'I.A. deve obbligatoriamente inserire le seguenti tematiche:

Alimentazione e salute;

Alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;

Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;

Stagionalità degli alimenti;

Corretta gestione dei rifiuti;

Uso dei detersivi a basso impatto ambientale;

Energia, trasporti e mense.

7.1. OBBLIGHI COMPORTAMENTALI

Il personale dell'Aggiudicatario preposto ai Servizi oggetto del presente appalto deve:

rispettare le norme di Legge ed i Regolamenti inerenti al Servizio assegnato con particolare riferimento ai Codici di Comportamento in vigore:

- Regolamento UE n. 679/2016;

- D. Lgs. 81/2008 "Testo Unico sulla Sicurezza nei luoghi di lavoro e s.m.i.;

- Norme fissate dal Regolamento Comunale, dal presente Capitolato d'oneri e dalle disposizioni concordate dal Comune con i Responsabili dell'Aggiudicatario;

svolgere il compito assegnato con perizia, prudenza, diligenza e rispetto della dignità dell'utenza alla luce di quanto previsto dall'etica professionale.

Qualora un dipendente si renda colpevole di mancanze di lieve entità, salve, comunque, le eventuali sanzioni pecuniarie all'Aggiudicatario, il Comune di Vado Ligure e per esso il Responsabile del Settore III – Servizi Socio Assistenziali, Educativi, Culturali e Sportivi - informerà l'Aggiudicatario motivando il richiamo.

In caso di mancanze nei doveri di servizio di particolare gravità o a seguito del ripetersi di richiami, analogamente il Comune di Vado Ligure può richiedere, con nota motivata, che uno o più addetti vengano sospesi dallo svolgimento dei servizi di cui al presente appalto; l'Aggiudicatario provvede ordinariamente entro 8 giorni dalla richiesta, salvo che la richiesta del Comune di Vado Ligure non motivi la sospensione immediata dal servizio.

Nelle procedure di allontanamento dal servizio affidato di detto personale, l'Aggiudicatario si attiene alle procedure previste dalle vigenti norme contrattuali del comparto, ferme la responsabilità e le eventuali sanzioni all'Aggiudicatario derivanti dal comportamento del proprio personale anche nelle more del provvedimento disciplinare.

In particolare, danno comunque luogo all'allontanamento dal servizio il presentarsi al lavoro in stato di ubriachezza o di alterazione derivante dall'assunzione di sostanze stupefacenti, l'inosservanza di norme antinfortunistiche e di igiene che possano arrecare danno alle persone, l'arrecare danno a cose o a persone in modo doloso, non rispettare le formulazioni essenziali del progetto e/o della programmazione concordata con il Comune di Vado Ligure.

Per la qualità del Servizio reso e il rapporto che si instaura con gli utenti del Servizio, è opportuno che sia garantita continuità delle prestazioni da parte dei medesimi Operatori assegnati al Servizio. La continuità della permanenza nel tempo del personale impiegato è considerato elemento significativo di qualità, pertanto l'Aggiudicatario si impegna ad adottare le misure atte a limitare con procedure verificabili il turn-over del personale.

CLAUSOLA SOCIALE

Per l'avvio dell'attività, a salvaguardia sia della continuità del servizio in rapporto ai fruitori del medesimo, che dell'attività lavorativa dei soggetti fin ora impiegati nell'espletamento dello stesso, ai sensi dell'art. 57 del D. Lgs. 36/2023 e quindi ai fini dell'applicazione della clausola sociale, l'impresa subentrante dovrà assumere tutto il personale adibito all'appalto, iscritto nel libro unico del lavoro presente da almeno tre mesi nell'unità produttiva interessata, fatti salvi i lavoratori assenti con diritto alla conservazione del posto di lavoro. Ai lavoratori saranno garantite le stesse condizioni economiche e normative preesistenti, ivi compresi scatti di anzianità maturati ed eventuali trattamenti integrativi salariali.

La stessa impresa si obbliga ad effettuare i passaggi di consegne necessaria al subentro in modo da consentire il regolare avvio del nuovo servizio. L'I.A. deve nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, assicurare le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi nazionali di lavoro applicabili alla data di stipula del contratto, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria oggetto del presente affidamento - comparativamente più rappresentativa -, applicabile nella Provincia di Savona.

L'impresa deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività oggetto del presente contratto. Il Comune in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze riscontrate, denuncerà quanto sopra i competenti Uffici del Lavoro, riservandosi il diritto di valersi della cauzione definitiva.

Gli operatori economici tenuti alla redazione del rapporto sulla situazione del personale, ai sensi dell'articolo 46 del codice delle pari opportunità tra uomo e donna di cui al Decreto Legislativo 11 aprile 2006, n. 198, dovranno produrre, a pena di esclusione, al momento della presentazione della domanda di partecipazione o dell'offerta, copia dell'ultimo rapporto redatto, con attestazione della sua conformità a quello trasmesso alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità ai sensi del comma 2 del citato articolo 46, ovvero, in caso di inosservanza dei termini previsti dal comma 1 del medesimo articolo 46, con attestazione della sua contestuale trasmissione alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità.

Gli operatori economici, diversi da quelli indicati nel comma 1 e che occupano un numero pari o superiore a quindici dipendenti, entro sei mesi dalla conclusione del contratto, saranno tenuti a consegnare alla stazione

appaltante una relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile in ognuna delle professioni e in relazione allo stato di assunzioni, della formazione, della promozione professionale, dei livelli, dei passaggi di categoria o di qualifica, di altri fenomeni di mobilità, dell'intervento della Cassa integrazione guadagni, dei licenziamenti, dei prepensionamenti e pensionamenti, della retribuzione effettivamente corrisposta. La relazione di cui al primo periodo dovrà essere trasmessa alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità. Gli operatori economici di cui al precedente paragrafo sono altresì, tenuti a consegnare, nei medesimi termini temporali, alla stazione appaltante la certificazione di cui all'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, e una relazione relativa all'assolvimento degli obblighi di cui alla medesima legge e alle eventuali sanzioni e provvedimenti disposti a loro carico nel triennio antecedente la data di scadenza di presentazione delle offerte. La relazione di cui al presente comma dovrà essere trasmessa alle rappresentanze sindacali.

ART. 8 - OBBLIGHI E RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE

L'appaltatore si impegna, senza eccezione alcuna, a dare effettiva esecuzione a tutte le attività previste nell'offerta tecnica presentata in sede di gara, il cui contenuto costituisce quindi obbligo, a integrazione di quanto previsto nel presente Capitolato.

La Stazione Appaltante, con le modalità che riterrà più opportune, si riserva di effettuare controlli ed ispezioni allo scopo di accertare la scrupolosa esecuzione del servizio.

Personale impiegato

a) L'appaltatore si impegna a fornire, prima dell'inizio dell'appalto, gli elenchi nominativi con le rispettive qualifiche del personale che intende impiegare nell'attività e di altro personale del medesimo livello per eventuali sostituzioni, nonché a comunicare tempestivamente le sostituzioni provvisorie o definitive. L'appaltatore dovrà, in caso di eventuali assenze del singolo operatore, assicurare il corretto espletamento del servizio programmato, predisponendo immediatamente le sostituzioni con operatori idonei, competenti e di pari professionalità. Qualora vi siano sostituzioni, l'affidatario deve garantire la sostituzione con personale di pari professionalità e qualifica. Deve altresì provvedere al tempestivo aggiornamento in caso di sostituzione definitiva;

b) L'appaltatore dovrà impiegare personale stabile e adeguatamente formato. Il personale dovrà essere in possesso dei requisiti di legge e dovrà essere a conoscenza di quanto previsto dalla normativa in materia di trattamenti dei dati personali ed applicarla per quanto di propria competenza. Dovrà inoltre essere informato e formato in base a quanto previsto dal D.Lgs. 81/08 "Normativa in materia di sicurezza sul lavoro" e ss.mm.ii. L'aggiudicatario dovrà segnalare per scritto immediatamente al Responsabile del Settore III - Servizi Socio-Assistenziali, Educativi, Culturali e Sportivi - tutte le situazioni che possono ingenerare pericolo all'incolumità di terzi;

c) L'appaltatore dovrà comunicare semestralmente, e comunque prima della realizzazione degli interventi, il programma della formazione che organizzerà in favore del personale coinvolto nell'appalto;

d) L'appaltatore dovrà dotare il personale, a proprie spese e sotto la propria responsabilità, di un identificativo, visibile a richiesta, contenente: nome dell'appaltatore, generalità e qualifica dell'operatore;

e) le prestazioni d'opera del personale che l'aggiudicatario utilizzerà per l'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato, non costituiscono rapporto d'impiego con il Comune di vado Ligure, né possono rappresentare titoli per avanzare richieste di rapporto diverso da quanto stabilito nel contratto d'appalto;

f) tutto il personale che l'appaltatore utilizzerà per l'esecuzione del servizio di cui al presente Capitolato risponde del proprio operato esclusivamente al proprio datore di lavoro;

g) il personale impiegato dovrà possedere i requisiti richiesti e, in caso di sostituzione, i nuovi operatori dovranno possedere requisiti professionali non inferiori a quelli degli operatori sostituiti;

h) il personale dovrà essere in regola ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. n. 39/2014 in materia di lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile;

i) l'appaltatore si obbliga a garantire la stabilità del rapporto tra operatori al fine di instaurare e mantenere nel tempo un rapporto di fiducia reciproca, propedeutico alla creazione di un ambiente sereno, che faciliti il raggiungimento degli obiettivi individuati.

Obblighi datoriali

L'appaltatore è tenuto ad applicare i contratti vigenti che disciplinano il rapporto di lavoro del personale impiegato alle proprie dipendenze che ha indicato in sede di offerta, dovrà osservare le vigenti leggi ed ogni altra normativa in materia di assicurazioni sociali, igiene, medicina del lavoro e prevenzione degli infortuni.

L'appaltatore risponderà direttamente di ogni e qualsiasi infrazione a leggi e regolamenti concernenti la normativa antinfortunistica nei confronti dei propri dipendenti e collaboratori. L'Amministrazione Comunale, in ogni momento, si riserva ogni e qualsiasi facoltà di verificare presso gli Istituti Assicurativi, Assistenziali e Previdenziali la regolarità di iscrizione e dei versamenti periodici relativamente ai dipendenti impiegati nel servizio nonché la documentazione relativa al rapporto di lavoro del personale impiegato per l'espletamento e i compiti di cui al presente Capitolato.

Sicurezza sui luoghi di lavoro.

L'appaltatore, nella persona del Presidente o comunque del legale rappresentante, ha la funzione e la qualifica di datore di lavoro del personale che utilizzerà e, ai sensi e per gli effetti del D.Lgs. 81/08, dovrà adottare tutte le misure necessarie previste dall'art. 26 (Obblighi connessi ai contratti d'appalto), senza che alcuna carenza o mancanza possa essere addebitata al Comune appaltante a qualsiasi titolo. L'appaltatore sarà responsabile, pertanto, della sicurezza e dell'incolumità del proprio personale e dei danni causati a terzi in dipendenza del servizio affidato, con esonero di ogni responsabilità e rivalsa nei confronti del Comune di Vado Ligure.

L'appaltatore si obbliga all'osservanza delle norme in materia di sicurezza e tutela dei lavoratori e specificatamente s'impegna a quanto segue:

a) assolvere a tutti gli adempimenti previsti dal D.Lgs. n. 81/2008, in materia di sicurezza e igiene del lavoro diretta alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali e ad esigere dal proprio personale il rispetto di tale normativa, ivi comprese le comunicazioni, previste dal decreto stesso, dell'avvenuta nomina del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e della nomina dei Rappresentanti dei Lavoratori per la Sicurezza, se esercitata;

b) partecipare alle riunioni di coordinamento che l'Amministrazione organizzerà prima dell'esecuzione del contratto allo scopo di fornire le informazioni necessarie sui rischi esistenti negli ambienti in cui il soggetto è destinato ad operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione all'attività svolta;

c) predisporre il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR);

d) collaborare all'elaborazione del Documento Unico Valutazione Rischi da Interferenza (DUVRI), qualora si rendesse necessario per avvenimenti intervenuti e non previsti nel corso dello svolgimento dell'attività oggetto di appalto;

e) nominare uno o più coordinatori responsabili dell'esecuzione del piano di emergenza costituito da segnaletica indicante le vie di fuga, le uscite di sicurezza e i presidi antincendio già presenti nella struttura assegnata. La nomina di tali figure, idonee ed adeguatamente formate a ricoprire tale ruolo, dovrà essere tempestivamente comunicata ai Comuni;

f) provvedere alla informazione, formazione e addestramento di tutto il personale sull'utilizzo in sicurezza delle attrezzature e dei mezzi utilizzati nel servizio e sui rischi specifici legati all'attività affidata, con particolare riferimento agli addetti alle emergenze e al primo soccorso;

g) assicurare durante tutto lo svolgimento del servizio la presenza contemporanea di personale con formazione specifica in tema di antincendio e di primo soccorso, attestata da idonea documentazione da custodire in loco ed esibire in caso di controllo da parte della stazione appaltante;

h) dotare il personale, ove necessario, dei DPI (dispositivi di protezione individuale) necessari a svolgere in sicurezza il servizio affidato nonché fornire la cassetta di pronto soccorso o il pacchetto di medicazione.

Controllo della qualità.

L'appaltatore è tenuto a monitorare la qualità dei servizi erogati, sia dotandosi di una metodologia e di strumenti propri, sia avvalendosi di strumenti predisposti dall'Amministrazione Comunale, compresi gli strumenti per un'appropriata gestione dei reclami e delle segnalazioni. In particolare, l'appaltatore deve predisporre degli strumenti validi che permettano all'Ente committente:

- a) la rilevazione costante delle attività svolte e del livello di partecipazione;
- b) gli indicatori di risultato per la verifica dei cambiamenti avvenuti e degli obiettivi raggiunti;
- c) gli indicatori per la misurazione del grado di soddisfazione dei destinatari degli interventi e delle loro famiglie;
- d) gli indicatori per la verifica degli esiti dell'intervento.

Il servizio svolto sarà soggetto a verifiche periodiche da parte degli uffici comunali. I valori degli indicatori dovranno essere forniti tempestivamente alle scadenze concordate preventivamente con i Comuni.

ART. 9 - RESPONSABILI DEL CONTRATTO

L'appaltatore sarà responsabile della sicurezza e incolumità del proprio personale, nonché dei danni procurati a terzi (persone e/o cose) in dipendenza del servizio prestato, nonché ai beni concessi in uso come meglio sotto specificato, esonerando il Comune da ogni responsabilità conseguente, restando a completo ed esclusivo carico dell'appaltatore qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa.

Il Comune di Vado Ligure è pertanto esonerato:

da ogni e qualsiasi responsabilità per danni, infortuni o altro dovesse accadere al personale dell'appaltatore per qualsiasi causa nell'esecuzione del servizio;

da ogni e qualsiasi responsabilità per danni, infortuni o altro dovesse accadere agli, durante il periodo di svolgimento dei servizi/attività di cui sono destinatari.

L'appaltatore dovrà attivare, prima dell'inizio del servizio, al fine di rispondere ai danni di cui sopra, specifiche polizze assicurative per responsabilità civile verso terzi, di durata non inferiore alla durata dell'appalto, dedicata ai rischi derivanti dalla gestione dei presenti servizi, ovvero dovrà integrare le polizze esistenti con un'apposita appendice in cui si precisa che le garanzie della polizza sono espressamente estese ai rischi del presente servizio, di cui dovrà essere riportato il CIG, adeguando, se necessario, i massimali per sinistro conformemente al presente Capitolato, così come illustrato al successivo art. 13 del presente documento.

Il Comune sarà comunque tenuto indenne dai danni eventualmente non coperti, in tutto o in parte, dalle coperture assicurative.

Le copie conformi all'originale delle suddette polizze o delle eventuali estensioni dovranno essere consegnate al Comune prima dell'inizio del servizio.

L'I.A dovrà garantire nella propria organizzazione, per tutta la durata della contratto, la presenza delle seguenti specifiche figure, scelte tra i propri dipendenti e/o collaboratori:

- a) un responsabile tecnico-amministrativo del contratto che risponda al Comune, in possesso di adeguato titolo di studio ed esperienza almeno triennale in qualità di responsabile di servizi analoghi;
- b) il nominativo di almeno un esperto con funzione di responsabile degli aspetti dietetico nutrizionali/qualitativi del servizio, dotato di idoneo diploma di laurea ed adeguata esperienza;
- c) un responsabile per il sistema informatico;
- d) un responsabile della sicurezza ex art. 28, D. Lgs. 81/2008.

Tali figure dovranno cooperare anche con i responsabili comunali affinché gli standard del servizio siano coerenti con quanto indicato nel capitolato integrato come da offerta in sede di gara.

Si faranno altresì carico di mantenere i necessari contatti con gli operatori del Nido d'Infanzia e con il personale docente al fine di risolvere, ove possibile in via breve, ogni problematica che potesse insorgere nella gestione quotidiana.

ART. 10 - CONTROLLI, TUTELA DELL'UTENZA E ONERI INFORMATIVI

Il Comune si riserva la facoltà di espletare in ogni momento direttamente, tramite personale del Servizio Istruzione, qualunque controllo sulla buona esecuzione del contratto avvalendosi della facoltà di accedere ai locali scolastici adibiti alla produzione ed al consumo dei pasti ed allo stoccaggio delle derrate. Allo stesso modo il Comune si riserva la facoltà di verificare ogni arredo, attrezzatura, automezzo e altro mobile utilizzato ai fini del presente contratto.

Il concessionario si obbliga a fornire la massima collaborazione nei confronti dei seguenti soggetti preposti ad ulteriori controlli:

- a) Servizi competenti dell'A.S.L.;
- b) Commissione Mensa;
- c) Esperti esterni incaricati dal Comune (verifica controllo qualità e applicazione HACCP).

I controlli saranno eseguiti principalmente:

- a) sulle derrate e sui pasti cucinati, sotto il profilo quantitativo e qualitativo, compresa la corretta temperatura alla consegna;
- b) nelle dispense e sale mensa, circa l'idoneità igienica e di funzionamento dei locali e delle strutture, la corretta conservazione delle derrate, la reale effettuazione della raccolta differenziata dei rifiuti e di quanto previsto per il rispetto ambientale;
- c) sui contenitori dei cibi, di qualunque tipo siano (refrigeranti, termici, etc.), e sugli automezzi utilizzati per il trasporto e la consegna delle derrate: saranno verificati l'idoneità dei mezzi, le condizioni igieniche ed il rispetto del divieto di trasporto promiscuo di alimenti nei casi previsti;
- d) tramite l'analisi delle indagini di *customer satisfaction*.

Qualora durante tali verifiche emergano difetti o imperfezioni, insufficienze o deficienze che incidano sulla qualità del servizio (sia in termini di tempi e modalità di esecuzione, che di qualità o quantità di prodotti ed attrezzature utilizzati), anche in seguito a reclami o rilievi pervenuti da personale insegnante o da genitori, il Comune, con lettera raccomandata o P.E.C., procede alla formale contestazione dei fatti rilevati invitando l'I.A. a formulare eventualmente le proprie giustificazioni e contro deduzioni ovvero a sanare l'inadempienza riscontrata, entro il termine assegnato secondo il caso, e comunque non superiore a 10 giorni dall'avvenuta formalizzazione.

Tali verifiche saranno effettuate anche al fine di accertare la regolare esecuzione del servizio ai fini della liquidazione delle prestazioni effettuate.

Considerata la particolarità del servizio e l'esigenza di offrire una piena informazione, nel dovuto spirito di collaborazione e per garantire un rapporto di motivata fiducia, l'I.A. si farà parte attiva in tal senso e si obbliga quanto meno a:

- a) ad esporre all'ingresso di ciascuna scuola e del refettorio il menù del giorno e quello settimanale;
- b) a consentire i controlli dei soggetti deputati, senza formalità particolari;
- c) a presenziare, nelle persone dei responsabili e del personale di cucina, alle riunioni della Commissione Mensa e ad altri incontri che nel corso del contratto si rendessero necessari, senza che questo dia luogo ad aumenti di costo.

ART. 11 – CONTESTAZIONI, INADEMPIENZE, PENALITÀ

Premesso che l'applicazione delle penali non esclude il diritto del Comune di vado Ligure a pretendere il risarcimento dell'eventuale ulteriore danno, al verificarsi di inadempienze e violazioni delle norme contrattuali, qualora l'appaltatore non ottemperasse agli obblighi assunti - obblighi tutti che dovranno essere conformi all'Offerta Tecnica presentata dall'aggiudicatario in sede di gara - sia per quanto inerente alla puntualità e alla qualità, sia alla perfetta esecuzione del servizio.

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare penali variabili da Euro 500,00 ad Euro 2.500,00, a seconda della gravità rilevata, per ogni inadempienza.

In caso di recidiva le penali potranno essere raddoppiate.

Le penali vengono applicate con la sola formalità della previa contestazione scritta dell'inadempienza all'appaltatore, da comunicarsi via PEC con termine, salvo diversa e motivata indicazione della stazione appaltante, di dieci giorni dalla data di ricevimento della contestazione, per consentire la regolarizzazione dell'inadempienza contestata ovvero eventuali difese scritte. Il Responsabile del Settore III, valutata la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dall'appaltatore potrà anche stabilire di non applicarle, qualora sia accertato che l'inadempimento risulti di lieve entità, non abbia comportato danni per i Comuni associati e non abbia causato alcun disservizio all'utenza oppure sia stato perseguito più efficacemente l'interesse pubblico senza causare danni ai Comuni o disservizi per l'utenza.

Sin d'ora sono considerate gravi inadempienze:

- a) quelle concernenti aspetti igienico-sanitari nelle Cucine gestite presso il Centro di Cottura e nei magazzini di stoccaggio (quali il rinvenimento di prodotti scaduti, inadeguata conservazione degli alimenti), accertate anche a seguito di verbale di contestazione ASL o NAS;
- b) la fornitura di generi alimentari di livello qualitativo inferiore a quanto dichiarato nella relativa scheda tecnica o difformi dal punto di vista della tracciabilità del prodotto, pure rilevabile dalla scheda tecnica;
- c) quando risultino positive le analisi microbiologiche o chimico-fisiche o ambientali, previste nelle fasi di controllo, in termini ritenuti oltre i limiti accettabili dalla competente Autorità sanitaria e non siano state date indicazioni circa i correttivi posti in essere, o queste non siano, a giudizio della competente Autorità sanitaria, sufficienti a garantire il rientro nei parametri di legge.

A fronte di tali eventi, il Comune diffiderà l'I.A. per iscritto, mediante raccomandata con avviso di ricevimento, con invito ad eliminare l'inadempimento entro breve termine, salvo che l'inadempienza non presenti carattere di rilevanza penale, nel qual caso la risoluzione del contratto sarà immediata.

Laddove la I.A. non adempia, si potrà immediatamente procedere alla risoluzione del contratto, così pure si potrà procedere alla risoluzione del contratto laddove vi siano reiterate violazioni degli obblighi contrattuali, anche di tipo diverso, come previsto nel successivo art. 19. In ogni caso, è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze e dalla eventuale maggiore spesa derivante dall'affidamento del servizio ad altra Ditta.

ART. 12 - ESTENSIONE DEGLI OBBLIGHI DI CONDOTTA PREVISTI DAL CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI

In sede di stipula del contratto o subcontratto le imprese interessate dovranno accettare gli obblighi di comportamento previsti dal "Codice di comportamento dei dipendenti pubblici" pubblicato sul sito del Comune di Vado Ligure all'indirizzo: www.comune.vado-ligure.sv.it

Tali obblighi di comportamento, ai sensi e per gli effetti del D.P.R. 16 aprile 2013, n.62, vengono estesi, per quanto compatibili ai collaboratori a qualsiasi titolo dell'impresa contraente. Il rapporto si risolverà di diritto o decadrà in caso di violazione da parte dei collaboratori dell'impresa contraente del suindicato "Codice di comportamento dei dipendenti pubblici".

ART. 13 - RESPONSABILITÀ DELL'AFFIDATARIO

L'I.A si obbliga, a propria cura e spese, sotto la propria esclusiva responsabilità, a tutto quanto occorra per garantire la più completa sicurezza nell'esecuzione del servizio, per l'incolumità delle persone addette ai lavori e dei terzi estranei e per evitare danni materiali di qualsiasi natura, per fatti imputabili alla stessa ed ai suoi dipendenti, ausiliari ed incaricati nell'espletamento del servizio.

L'I.A è responsabile di ogni danno diretto ed indiretto che possa derivare al Comune ed a terzi nell'adempimento del contratto.

Allo scopo dovrà essere stipulata, per tutta la durata del presente affidamento, un'apposita assicurazione - con unico massimale di almeno Euro 10.000.000,00 (dieci milioni/00) - finalizzata alla copertura delle seguenti voci:

Responsabilità Civile verso terzi e prestatori di lavoro, per sinistro, copia della polizza dovrà essere consegnata al Comune entro i 15 giorni precedenti l'inizio del rapporto, pena la risoluzione dello stesso;

Responsabilità per danni arrecati al Comune o a terzi, derivanti dalla fornitura e dal consumo di alimenti contaminati o avariati, inclusi i vizi di origine e le conseguenze della contaminazione microbiologica di oggetti e persone, riconducibili direttamente o indirettamente al concessionario e alle attrezzature utilizzate (camion, veicoli di ogni genere, etc.);

Sinistri, per danni causati alle persone. Copia della polizza dovrà essere consegnata al Comune entro 15 giorni dall'inizio del rapporto, pena la risoluzione dello stesso.

In corso di rapporto deve essere tempestivamente comunicata ogni variazione intervenuta nei contratti assicurativi menzionati.

L'accertamento dei danni sarà effettuato da un rappresentante del Comune, eventualmente con l'assistenza di un tecnico consulente, alla presenza di un rappresentante dell'I.A., in modo tale da consentirgli di intervenire nella stima. Qualora l'I.A. non manifesti la volontà di partecipare all'accertamento in oggetto, il Comune provvederà autonomamente. Tale constatazione costituirà titolo sufficiente al fine del risarcimento del danno che dovrà essere corrisposto dall'I.A.

Qualora l'I.A. o chi per esso, non dovesse provvedere al risarcimento od alla riparazione del danno nel termine fissato nella relativa lettera di notifica, il Comune ha facoltà di attingere al deposito cauzionale.

ART. 14 – CAUZIONE PROVVISORIA

I soggetti concorrenti dovranno presentare cauzione provvisoria come definita dall'articolo 106 del D.Lgs. 36/2023 e determinata nella misura del 2% del valore complessivo della procedura; ai sensi del comma 10 del medesimo articolo, verrà svincolato, per i concorrenti diversi dall'aggiudicatario, entro 30 giorni dalla comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione.

A garanzia dell'esatta osservanza degli obblighi contrattuali, l'aggiudicatario dovrà costituire, prima della sottoscrizione del contratto o dell'avvio del servizio, nel caso di consegna del servizio in pendenza della stipula del contratto, la cauzione definitiva, determinata nella misura e versata con le modalità di cui all'articolo 117 del D.Lgs. 36/2023.

E' ammessa la riduzione delle cauzioni ai sensi dell'articolo 106, comma 8, del D. Lgs. 36/2023.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali anche dopo la scadenza del contratto, lo svincolo verrà autorizzato con specifico provvedimento del Responsabile di Settore III.

L'aggiudicatario sarà obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune si sia dovuto valere, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

ART. 15 – CAUZIONE DEFINITIVA

La Ditta aggiudicataria deve prestare cauzione definitiva nella misura e nei modi previsti dall'articolo 117 del D.Lgs. 36/2023. Al termine dell'appalto lo svincolo della cauzione sarà autorizzato dal Responsabile del Settore III Servizi Socio-Assistenziali, subordinatamente all'avvenuto pagamento finale e dopo che sia stata risolta ogni eventuale controversia o pendenza.

E' ammessa la riduzione della cauzione ai sensi degli artt. 117 e 106 comma 8 del D.Lgs. 36/2023.

La fideiussione dovrà essere conforme all'art. 117 del D.Lgs. 36/2023 e dovrà prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia alle eccezioni di cui all'art. 1957 del C.C. e l'operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

ART. 16 - TRACCIABILITÀ FLUSSI FINANZIARI

Al fine di assicurare la tracciabilità dei flussi finanziari, ai sensi dell'art. 3 della L. n. 136 del 13/08/10, l'appaltatore si obbliga, ad ottemperare a quanto previsto dalla legge sopracitata.

In particolare, l'appaltatore provvederà a comunicare al Comune di Vado Ligure gli estremi del proprio conto corrente, dedicato alle commesse pubbliche, e i dati identificativi (generalità, codice fiscale) dei

soggetti (persone fisiche) delegate ad operare su di esso, nonché ogni modifica relativa ai dati trasmessi che possa intervenire nel corso della durata del contratto.

Pertanto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 3 del D.M. 145/2000 e dell'art. 3 della legge 136/10, i pagamenti verranno effettuati mediante bonifico bancario o postale o con altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità dell'operazione sul conto corrente dedicato indicato nella suddetta comunicazione. Nel caso in cui l'appaltatore effettui, in conseguenza del presente atto, transazioni senza avvalersi del suddetto conto corrente dedicato, il presente contratto si risolverà di diritto, ai sensi dell'art. 3 comma 8 della L.136/10.

In caso di subappalto, ai fini della verifica del rispetto di quanto disposto dall'art. 3 della L.136/2010, il contratto di subappalto prevede espressamente, a pena di nullità, per l'appaltatore e i subappaltatori l'obbligo della tracciabilità dei flussi finanziari relativi ai suddetti contratti. Analoga clausola espressa, sempre a pena di nullità, è contenuta nei contratti sottoscritti dall'appaltatore con i subcontraenti.

ART. 17 - OBBLIGAZIONI DEL COMUNE

Il Comune, oltre alla concessione dei locali, degli impianti e delle attrezzature già in dotazione, per lo svolgimento del servizio, assume a proprio carico i seguenti oneri:

- a) copertura assicurativa degli immobili da incendio e furto dei beni mobili comunali;
- b) manutenzione ordinaria e straordinaria dei beni immobili e degli impianti, salvo quanto indicato tra le obbligazioni dell'affidatario (art. 37) ovvero offerto nel progetto di gestione. In caso di dubbio, il criterio sarà connesso alla funzione: tutto ciò che è strumentale alla gestione del servizio mensa è di competenza del concessionario, sia esso di straordinaria o ordinaria manutenzione, tutto quanto riguarda lo stabile in quanto tale, compete al Comune;
- c) fornitura dei dati relativi agli utenti ed alle diete speciali, nei limiti delle informazioni conosciute.

ART. 18 - ESECUZIONE IN DANNO

Considerata la particolare natura del servizio, il Comune si riserva la facoltà di affidare a terzi l'effettuazione di prestazioni per qualsiasi motivo non rese dall'I.A, con addebito a quest'ultima dell'intero costo sopportato e degli eventuali danni e ciò senza pregiudizio, ove ne ricorrano gli estremi, per l'applicazione di quanto precedentemente previsto.

ART. 19 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E RECESSO

È fatto tassativo divieto all'Aggiudicatario ed agli Operatori in servizio di richiedere agli utenti, somme di denaro o compensi per la prestazione dei servizi oggetto del presente capitolato. In caso di grave o reiterato inadempimento da parte dell'appaltatore degli obblighi contrattuali definiti nel presente Capitolato e ritenuti essenziali ai fini della piena, adeguata ed efficace funzionalità dell'intervento, il contratto potrà essere risolto, ai sensi di quanto disposto dal Codice Civile.

Fermi i casi di risoluzione obbligatoria di cui all'art. 122 comma 2 del D.Lgs. 36/2023, il Comune avrà la facoltà di risolvere il contratto con tutte le conseguenze che tale risoluzione comporta, sia di legge, sia previste dalle disposizioni del presente Capitolato, anche nelle seguenti ipotesi:

- subappalto non autorizzato;
- inosservanza ripetuta delle prescrizioni del Comune volte ad assicurare la regolarità dei servizi, il rispetto delle norme sulla sicurezza nei luoghi di lavoro, la sicurezza degli utenti ed il rispetto di leggi, regolamenti e del presente Capitolato;
- comportamenti dolosi o gravemente colposi che possano cagionare danno agli utenti;
- cessione del contratto;
- inosservanza delle norme di legge in materia di diritti dei lavoratori, mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro nazionali e dei contratti integrativi locali;
- violazione delle norme di sicurezza;
- ritardo nell'avvio del servizio prolungato per cause non imputabili al comune per oltre due settimane;
- irrogazione di penali per un importo complessivo superiore al 10% dell'importo contrattuale;

- interruzione non motivata del servizio;
- dichiarazioni mendaci;
- negli altri casi previsti dalla vigente normativa.

L'avvio del procedimento per contestare l'inadempienza dell'appaltatore viene comunicato via PEC. L'appaltatore può presentare controdeduzioni entro il termine di 15 giorni. Dell'eventuale mancato accoglimento delle controdeduzioni è data ragione nella motivazione del provvedimento finale. Nei soli casi di risoluzione del contratto per fatto dell'appaltatore, il Comune ha la facoltà di affidare a terzi la parte rimanente del servizio. L'affidamento a terzi viene notificato all'appaltatore inadempiente nelle forme prescritte dai precedenti commi, con indicazione dei nuovi termini di esecuzione, del servizio affidato e degli importi relativi.

All'appaltatore inadempiente sono addebitate le spese sostenute in più dal Comune rispetto a quelle previste dal contratto risolto, nonché quelle legali. L'esecuzione in danno non esime l'appaltatore dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

Nei casi di risoluzione del contratto per inadempimento dell'appaltatore, la stazione appaltante 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 dei servizi. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, fino al quinto migliore offerente, escluso l'originario aggiudicatario.

L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario appaltatore in sede di offerta.

Il Comune si riserva la facoltà di recedere dal contratto ai sensi dell'art. 123 del D.Lgs. 36/2023 in qualunque tempo e fino al termine del servizio. Tale facoltà è esercitata per iscritto tramite invio di apposita comunicazione tramite PEC. Il recesso non può avere effetto prima che siano decorsi 15 giorni dal ricevimento di detta comunicazione.

Il Comune, a norma dell'art. 1, comma 13 del D.L. 95/2012, convertito nella L.135/2012 e ss.mm.ii., si riserva di recedere dal contratto qualora accerti la disponibilità di nuove convenzioni Consip o accordi quadro di centrali di committenza che rechino condizioni più vantaggiose rispetto a quelle praticate dall'appaltatore, nel caso in cui l'impresa non sia disposta ad una revisione del prezzo in conformità a dette iniziative.

La risoluzione e recesso del contratto vengono disposti con Determinazione da notificare all'appaltatore.

ART. 20 - FALLIMENTO DELL'APPALTATORE, MORTE DEL TITOLARE

L'I.A si obbliga per sé, per i suoi eredi ed aventi causa.

In caso di fallimento dell'I.A, il Comune provvederà senz'altro alla revoca del contratto.

In caso di morte del titolare di ditta individuale, il Comune avrà facoltà di scelta tra la continuazione del rapporto con eredi ed aventi causa, oppure il recesso del contratto.

Per quanto concerne i raggruppamenti temporanei di imprese, in caso di fallimento dell'impresa mandataria o di una delle imprese mandanti o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, si applica la disciplina dell'art. 120, comma 1 del D. Lgs. 36/2023 e s.m.i.

ART. 21 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

L'appaltatore è tenuto a mantenere la riservatezza delle informazioni relative agli utenti del servizio da qualsiasi fonte provengano e si impegna a indicare un Responsabile del Trattamento dati, inerente la gestione dei servizi oggetto del presente Capitolato.

L'appaltatore dovrà comunicare il nominativo del Responsabile del Trattamento dati (o figura equivalente), che sarà nominato quale Responsabile Esterno del trattamento dei dati personali del Comune di Vado Ligure.

Ogni trattamento dei dati acquisiti nello svolgimento del servizio deve avvenire solo ed esclusivamente per lo svolgimento dello stesso nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento UE 679/16 e dalla normativa

nazionale; è vietata la diffusione e/o ogni qualsiasi uso diverso e/o non strettamente connesso con lo svolgimento del servizio stesso.

L'appaltatore dovrà adottare misure idonee ed adeguate atte a garantire la sicurezza dei dati acquisiti dall'utenza.

L'appaltatore si impegna a fornire agli utenti del servizio l'informativa relativa al trattamento dei dati personali e ad acquisire il consenso degli stessi nei casi previsti dalla normativa.

L'appaltatore si impegna ad applicare i protocolli di protezione dei dati elaborati dal Comune in relazione al Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR) e al D.Lgs. n.196/03 e ss.mm.ii.

I dati personali degli utenti dovranno essere resi anonimi o cancellati, qualora gli stessi non intendano continuare ad usufruire del servizio e ne facciano esplicita richiesta.

L'appaltatore si impegna a cancellare o restituire i dati personali alla cessazione del trattamento degli stessi e cancellare le copie esistenti, salvo che la legge ne preveda la conservazione, dandone comunicazione al competente Responsabile del Settore III.

L'appaltatore si impegna a non utilizzare in alcun caso le notizie, informazioni, dati tecnici, documenti di cui i suoi operatori siano venuti in possesso nell'ambito del servizio.

È fatto divieto di effettuare ed utilizzare foto e video che possano ledere il diritto alla riservatezza dei fruitori dei Servizi in parola ed è in ogni caso vietata la diffusione di immagini che consentano il riconoscimento di questi ultimi.

ART. 22 - DIVIETO CESSIONE DEL CONTRATTO – SUBAPPALTO

Ai sensi dell'art. 119 del D.Lgs. 36/2023 il soggetto affidatario del contratto esegue in proprio i servizi e le forniture compresi nel contratto. A pena di nullità, fatto salvo quanto previsto dall'art. 120 comma 1 lettera d) del D.Lgs. 36/2023, il contratto non può essere ceduto, non può essere affidata a terzi l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di appalto, nonché la prevalente esecuzione dei contratti ad alta intensità di manodopera.

2.E' ammesso il subappalto secondo le disposizioni del suddetto articolo.

Il concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato.

L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

Tutte le prestazioni possono essere subappaltate ma non possono, a loro volta, essere oggetto di ulteriore subappalto in ragione delle caratteristiche del servizio e dell'esigenza di garantire una più intensa attività di tutela delle condizioni di lavoro e della salute e sicurezza dei lavoratori.

ART. 23 - CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

In caso di accertate, gravi e reiterate violazioni o inadempienze delle obbligazioni assunte dall'Aggiudicatario, il Comune di Vado Ligure ha la facoltà di revocare, previo avviso di quindici giorni, l'affidamento di cui trattasi, con riserva di ogni ulteriore diritto, ragione ed azione per il risarcimento dei danni.

2.L'eventuale esecuzione del servizio in modo difforme da quanto previsto nel presente Capitolato sarà contestata all'aggiudicatario con posta elettronica certificata – PEC- entro 10 giorni dall'inadempienza, specificando la natura e l'entità delle inadempienze stesse. L'aggiudicatario avrà un termine di 5 giorni per presentare le proprie eventuali controdeduzioni, trascorso il quale, ove le giustificazioni addotte non siano riconosciute in tutto o in parte valide, il Comune di Vado Ligure considererà accertata l'inosservanza delle clausole contrattuali; in ogni caso l'inosservanza delle clausole e condizioni previste nel capitolato, contestate nei modi sopra indicati per due volte nel corso dell'appalto, darà diritto all'amministrazione comunale di procedere alla risoluzione "ipso iure" del contratto.

3. Si procederà, altresì, alla risoluzione “ipso iure” del contratto nei seguenti casi:

- nei casi previsti e disciplinati ai sensi dell’art. 96 (disciplina dell’esclusione) D.Lgs. 36/2023;
- cessione del contratto o subappalto anche parziale;
- mancata assunzione del servizio alla data stabilita o interruzione del servizio protratta per oltre tre giorni, salvo che l’aggiudicatario dimostri che la stessa sia dipesa da cause di forza maggiore;
- violazione degli obblighi relativi all’applicazione del contratto collettivo nazionale di lavoro e/o violazione della vigente legislazione sugli obblighi previdenziali e di assicurazione antinfortunistica a favore dei propri dipendenti;
- mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie ai sensi dell’art. 3, comma 9-bis della legge n. 136/2010 ed in generale nel caso di violazione degli obblighi di tracciabilità;
- eventuali deficienze o negligenze del servizio, allorché la gravità e la frequenza delle infrazioni - debitamente accertate e contestate secondo la disciplina di cui al precedente comma, compromettono, ad insindacabile giudizio dell’amministrazione, la regolarità dei servizi, l’igiene e la pulizia dei locali, la sicurezza degli utenti ed il rispetto di leggi, regolamenti e del presente Capitolato;
- violazione dell’obbligo di permettere al Comune di vigilare sul corretto svolgimento del servizio;
- violazione degli obblighi di cui al DPR 16 aprile 2013, n. 62 “Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell’articolo 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165” (art. 2, comma 3).

Fermo quanto previsto da altre disposizioni di legge, qualora nei confronti dell’aggiudicatario sia intervenuta l’emanazione di un provvedimento definitivo che dispone l’applicazione di una o più misure di prevenzione, ai sensi Decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per frode nei riguardi dell’Amministrazione, di fornitori, di lavoratori o di altri soggetti comunque interessati alle prestazioni oggetto del contratto nonché per violazione degli obblighi attinenti alla sicurezza sul lavoro, il Comune valuta, in relazione allo stato del servizio e alle eventuali conseguenze nei riguardi delle finalità del contratto, l’opportunità di procedere alla risoluzione del contratto stesso.

In caso di risoluzione del contratto, l’aggiudicatario ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto e l’Amministrazione Comunale può incamerare la cauzione prestata. Eventuali danni e spese derivanti al Comune dalla condotta dell’Aggiudicatario sono a carico di quest’ultima. La risoluzione opera dal momento della comunicazione in PEC all’aggiudicatario. Dell’avvenuta risoluzione è data notizia dall’Ente alla Struttura Regionale competente in materia.

ART. 24 - CLAUSOLA INTERPRETATIVA

Le indicazioni e le prescrizioni del presente Capitolato non possono essere interpretate nel senso che sia escluso dagli obblighi dell’Aggiudicatario ciò che non è esplicitamente espresso e che pure è necessario per la compiutezza del servizio.

ART. 25 - CLAUSOLA DI INSCINDIBILITÀ

Tutte le clausole contenute nel presente Capitolato sono correlative e consequenziali tra di loro, siccome formanti un unico ed inscindibile contesto.

ART. 26 - CLAUSOLA COMPROMISSORIA E FORO COMPETENTE

Il contratto di appalto non conterrà la clausola compromissoria. E’ pertanto escluso il ricorso all’arbitrato per la definizione delle controversie nascenti dal presente appalto ed è vietato in ogni caso il compromesso.

Per tutte le controversie che dovessero insorgere tra le parti contraenti per l’interpretazione e l’esecuzione del presente appalto è competente esclusivamente il Foro di Savona.

La tutela giurisdizionale davanti al giudice amministrativo è disciplinata dal Codice del processo amministrativo - D.Lgs. 104/2010. Eventuali ricorsi potranno essere proposti al TAR Liguria, nei termini indicati dall’art. 120 del suddetto Codice.

ART. 27 - DOMICILIO ELETTO

Per ogni effetto di Legge, l'Aggiudicatario elegge domicilio presso il Comune di Vado Ligure – P.zza san Giovanni Battista, 5.

ART. 28 - RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO

Responsabile Unico del Progetto: Dott.ssa Silvia Rebattoni – Responsabile Settore III – Servizi Socio-Assistenziali, Educativi, Culturali e Sportivi del Comune di Vado Ligure.

ART. 29 - NORME FINALI

Sono a carico dell'aggiudicatario anche tutte le spese contrattuali, gli oneri fiscali quali imposte e tasse - ivi comprese quelle di registro ove dovute - relative alla stipulazione del contratto.

Le spese relative alla pubblicazione del bando e dell'avviso sui risultati della procedura di affidamento, ai sensi dell'art. 225 comma 1 del D.Lgs. 36/2023 e del D.M. 2 dicembre 2016 (GU 25.1.2017 n. 20), sono a carico dell'aggiudicatario e dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

Ai sensi dell'art. 119 comma 2, del D.Lgs. 36/2023 l'affidatario comunica, per ogni sub-contratto che non costituisce subappalto, l'importo e l'oggetto del medesimo, nonché il nome del sub-contraente, prima dell'inizio della prestazione.

L'affidatario deposita, prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto, i contratti continuativi di cooperazione, servizio e/o fornitura di cui all'art. 119 comma 3, lett. d) del D.Lgs. 36/2023. L'Aggiudicatario, oltre a quanto previsto dal presente Capitolato, è tenuto all'osservanza di tutte le leggi statali e regionali, decreti, regolamenti ed in genere tutti gli atti e prescrizioni che siano emanate dai pubblici poteri, in qualsiasi forma, nella materia oggetto del presente appalto. Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato si rinvia – altresì – alle norme vigenti in materia di appalti pubblici di servizi.

Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di appalto, l'aggiudicatario deve uniformarsi ai principi e alle previsioni contenute nel Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza.

In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati sul sito della stazione appaltante <https://www.comune.vado-ligure.sv.it>

ART. 30 - NORMATIVA ANTIMAFIA

L'affidamento dei servizi oggetto del presente capitolato resta subordinato al rispetto delle vigenti disposizioni in materia di prevenzione per la lotta alla delinquenza mafiosa, con particolare riferimento al Decreto legislativo n. 159/2011 e successive modificazioni. La stipula del contratto è sottoposta alla condizione sospensiva dell'esito positivo dei controlli sull'aggiudicatario.

TITOLO II - ORGANIZZAZIONE E GESTIONE DEL SERVIZIO

Art. 31 - PRESTAZIONI PRINCIPALI PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO MENSA.

L'I.A deve garantire lo svolgimento delle seguenti prestazioni minimali:

- a) registrazione giornaliera delle presenze per la definizione e la prenotazione dei pasti necessari con adeguati sistemi informatici, secondo le modalità di cui alla propria offerta di gara;
- b) fornitura dei generi alimentari nel rispetto del presente capitolato e di quanto offerto in sede di gara;
- c) gestione della dispensa (ordinativi delle materie prime, controllo consegne, eliminazione prodotti in scadenza);
- d) preparazione del pasto con utilizzo del sistema produttivo tradizionale definito "legame fresco-caldo" e "fresco freddo". Tale sistema non prevede interruzione di processo tra la cottura e la distribuzione dei pasti: le derrate crude sono preparate, cotte e consumate senza che la temperatura dei cibi, dal momento della cottura a quello del consumo, scenda sotto i 65° C. per i piatti caldi e non superi i 10° C. per i piatti freddi. E' ammesso il ricorso ad altri tipi di legame per preparazioni la cui

- lavorazione in loco appaia particolarmente laboriosa (es. arrosti), secondo le schede tecniche che saranno state presentate in sede di gara. I pasti dovranno essere eseguiti a regola d'arte, nel pieno rispetto delle Linee guida della competente ASL e secondo le più accurate procedure volte a garantirne la qualità organolettica e l'assoluta sicurezza igienica;
- e) il trasporto dei pasti mediante il sistema del legame misto in multirazione presso i locali di consumo dei plessi delle scuole primarie e secondarie di 1° grado. Il trasporto dovrà essere effettuato mediante mezzi a basso impatto ambientale. L'offerente deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili;
- f) distribuzione pasti, consistente in:
- somministrazione/scodellamento della singola porzione. La porzione, preparata secondo la grammatura prevista, non potrà essere distribuita in più frazioni, salvo eccezioni segnalate dall'insegnante responsabile; la distribuzione al tavolo dovrà avvenire non prima che gli utenti siano presenti, salvo quando si tratti di minestre calde;
 - assistenza e aiuto ai bambini durante il pranzo.
- Il tempo di distribuzione sarà di circa 30 minuti, per una durata complessiva del pasto di circa un'ora, nel rispetto comunque delle esigenze delle singole scuole, classi e utenti, secondo l'orario stabilito con le autorità Scolastiche;
- g) apparecchiatura/sparecchiatura, ritiro dei piatti sporchi tra una portata e l'altra, con le seguenti precisazioni:
- l'apparecchiatura è normalmente effettuata con tovaglie "usa e getta" di carta biodegradabile e compostabile ed è sempre completata dalla presenza sui tavoli delle brocche già riempite d'acqua; durante i pasti, il personale dell'I.A. provvede, al bisogno, a riempire di nuovo le brocche, le quali devono in policarbonato o altro materiale infrangibile, integre, non graffiate, non scheggiate ed idonee per il lavaggio in lavastoviglie;
 - deve essere presente una dotazione di generi per il condimento delle verdure, composta da: olio extravergine di oliva, aceto di vino, sale fine, limone (a disposizione durante il pasto, non in tavola);
- h) preparazione e consegna delle colazioni e merende nell'asilo nido, preparazione e consegna delle merende della scuola Infanzia.
- i) pulizia e riordino refettori Infanzia e Primaria:
- prima e dopo il pranzo: pulizia delle seggiole e sanificazione dei tavoli la predisposizione dei tavoli e il riassetto;
 - quotidianamente: pulizia completa dei locali dispensa e di servizio, spazzamento e lavaggio e sanificazione pavimento dei refettori e degli arredi presenti;
 - a inizio e fine anno scolastico: pulizie a fondo dei locali di servizio delle dispense, dei locali e degli arredi dei refettori;
- j) fornitura di prodotti, materiali e attrezzature occorrenti per le pulizie suddette. Tutti i prodotti devono essere eco-compatibili, a basso impatto ambientale (senza fosfati), a marchio Ecolabel U.E.: di essi dovrà essere presentata scheda tecnica e di sicurezza;
- k) in caso di escursioni fuori porta, l'I.A. dovrà assicurare una ristorazione compatibile con la somministrazione fuori dalla struttura e dovrà fornire i "cestini gita" (uno per ciascun utente) in apposito contenitore collettivo idoneo al mantenimento della temperatura a norma, durante tutto il viaggio;
- l) l'I.A. è tenuta a fornire, su richiesta, le preparazioni di cucina (e il materiale d'apparecchiatura a perdere) in occasione delle feste dell'anno scolastico. In via indicativa s'intende una festa per scuola, con la fornitura di acqua, the, succo di frutta, crostata, focaccia salata, in misura sufficiente per ogni bambino più un genitore.

L'elenco delle prestazioni, come sopra riportato, non può considerarsi esaustivo; pertanto si intendono ricomprese anche eventuali attività non indicate, se necessarie per la realizzazione del servizio di mensa.

ART. 32 - SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA RILEVAZIONE DELLE PRESENZE

L'I.A. dovrà assicurare un sistema di gestione del servizio di prenotazione pasti, nonché della gestione amministrativa e contabile della riscossione, attraverso una forma automatizzata.

Relativamente alle attività connesse alla prenotazione pasti, tale sistema dovrà essere in grado di rilevare il numero dei presenti/assenti per ogni classe nonché di comunicare al centro di cottura il numero dei pasti da fornire, con relativa dieta (vitto comune, dieta speciale, dieta in bianco, dieta per motivi religiosi) per ogni singola sede di consumo. Tali livelli prestazionali del sistema sono da considerarsi minimi. Nel corso del periodo contrattuale il sistema o le procedure potranno essere adeguate alle esigenze emerse nel corso della loro attuazione, previa acquisizione del parere favorevole del Comune. Tutti i costi connessi alla gestione, manutenzione ed aggiornamento del sistema informatizzato, nessuno escluso od eccettuato, sono a totale carico dell'I.A. La banca dati e l'intero sistema adottato deve garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili. L'I.A. è tenuta al rispetto di quanto previsto nel Regolamento UE n. 2016/679 e nel D. Lgs. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali". Il sistema informatico proposto deve essere ampiamente sperimentato nelle sue parti quali l'iscrizione, la prenotazione dei pasti e la riscossione delle tariffe - presso altre amministrazioni pubbliche. Le procedure dovranno essere concepite con l'obiettivo di facilitare e snellirne le pratiche di accesso e di utilizzo del servizio da parte dei cittadini. Tutti i dati contenuti negli archivi informatici restano di proprietà del Comune ed al termine del contratto devono essere trasferiti all'Ente su supporti informatici secondo le indicazioni che saranno a suo tempo comunicate.

Per la gestione contabile del servizio il sistema informatico dedicato deve prevedere la seguente configurazione di sistema; verranno ad ogni modo valutate eventuali implementazioni che possano migliorare la gestione del servizio.

Il sistema informatico deve permettere la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

- gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe
- Iscrizioni manuali e online al servizio.
- Prenotazione informatizzata dei pasti
- contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente
- riscossione in modalità anticipata dei buoni virtuali. Il sistema dovrà essere implementabile per l'integrazione con il sistema dei pagamenti elettronici a favore della Pubblica Amministrazione in attuazione dell'art. 5 del Codice dell'Amministrazione Digitale e dal D.L. n. 179/2012. La ditta aggiudicataria dovrà rendersi pertanto disponibile, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, ad integrare il sistema con "PAGOPA" secondo le disposizioni della normativa in materia, senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale.
- comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web multilingua dedicato alle famiglie e APP per Smartphone.

32.1 PARAGRAFO SU SERVIZI ALLA PERSONA: Sfruttando la base anagrafica presente nel programma, il sistema dovrà essere integrato per la gestione dei servizi alla persona fornendo alle famiglie la facoltà di effettuare versamenti tramite i canali di pagamento messi a disposizione dal sistema. I genitori dovranno avere a disposizione un borsellino elettronico per ogni servizio. L'ente incasserà in proprio tali servizi.

Del sistema sopradescritto restano in carico all'Amministrazione Comunale le seguenti fasi:

- la gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati
- l'attribuzione delle tariffe degli utenti
- la gestione dei pagamenti
- l'incasso delle rette
- l'invio degli sms di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori.
- il recupero del credito
- l'eventuale riscossione coattiva / diffida ad adempiere degli utenti insolventi

32.2 COMPETE ALL'AGGIUDICATARIO:

- la manutenzione per la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software, nonché l'assistenza agli operatori comunali per la verifica a fine mese, tramite il programma, dei dati consuntivati.
- l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO27001.
- la gestione della prenotazione dei pasti e rilevazione delle assenze /presenze
- la verifica nei refettori della regolarità e/o completezza delle prenotazioni

- La fornitura di pacchetti SMS di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori.
- l'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione
- l'attivazione di un PC presso la Cucina per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata
- tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico.
- eventuali sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale comunale in merito all'utilizzo del sistema

32.3 SICUREZZA, GESTIONE, CONSERVAZIONE DEI DATI E LEGGI IN MATERIA

- La Ditta potrà proporre un solo sistema informatico, che sarà valutato, e di cui dovrà specificare nome e produttore. Il sistema dovrà inoltre garantire quanto segue:
- A) Il sistema informatizzato dovrà essere conforme alle prescrizioni della Legge n. 4 del 9 gennaio 2004 – Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici.
- B) La banca dati e l'intero sistema informatico devono risiedere presso una server farm certificata Iso27001, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili.
- C) Al fine di evitare eventi disastrosi e garantire idonei livelli di qualità nonché continuità di servizio, la società di informatica dichiarata nell'offerta deve essere certificata Iso27001 e Iso22301. Inoltre, il software utilizzato deve essere presente nel "Catalogo dei servizi Cloud qualificati per la PA".
- D) Il sistema proposto deve essere stato ampiamente sperimentato presso altre amministrazioni comunali.
- E) L' Impresa Aggiudicataria è tenuta a trattare, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.Lgs. del 30/06/2003 n. 196 e s.m.i. e del Regolamento UE n.679/2016, con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico - religiosi, economici.
- L'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di richiedere direttamente e in qualsiasi momento all'Impresa Aggiudicataria le certificazioni previste e la documentazione relativa al regime di sicurezza applicato ai propri dati.

TITOLO III – MENÙ - DIETE – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E ULTERIORI OBBLIGAZIONI

ART. 33 - DEFINIZIONI IN ORDINE AI PRODOTTI ALIMENTARI

In ordine ai prodotti alimentari, nel presente capitolato l'Ente fa riferimento alle seguenti definizioni:

- a) per prodotto "biologico" s'intende un prodotto proveniente da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CEE n. 834/2007, n. 889/2008, 1235/2008 e successive modifiche, attuato con Decreto Ministeriale n. 18354/2009;
- b) sulle confezioni devono comparire le diciture obbligatorie:
 - da agricoltura biologica - regime di controllo CEE;
 - nome dell'Organismo di controllo ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
 - sigle dell'Organismo di controllo e codice del produttore;
- c) per prodotto "a lotta integrata" deve intendersi un prodotto ottenuto utilizzando tecniche "miste", in cui l'impiego di pesticidi è limitato e si avvale anche degli insetti e degli organismi "antagonisti" dei parassiti delle colture, in adesione ai principi e ai criteri definiti nella "Decisione UE n. 3864/1996" e attuata con Decreto Ministeriale n. 2722/2008;
- d) per prodotti tipici si intendono quelli previsti dal regolamento CEE n. 509/2006, dal regolamento CEE n. 510/2006 e relativo regolamento di applicazione CEE n. 1898/2006, oltre che dal Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Alimentari del 21 maggio 2007 per la registrazione delle DOP e IGP. Tali prodotti vengono rispettivamente identificati con le seguenti diciture:
 - "DOC" (Denominazione di Origine Controllata)

- “DOP” (Denominazione di Origine Protetta)
- “IGP” (Indicazione Geografica Protetta) indicante la qualità di prodotto semi-tipico perché la materia prima non proviene obbligatoriamente dall’area considerata;
- “STG” (Specialità tradizionale garantita) identifica prodotti agricoli e alimentari che hanno una “specificità” legata al metodo di produzione, o composizione legata alla tradizione di un’area, non necessariamente prodotti solo in tale zona. La certificazione di tali prodotti è disciplinata dal regolamento CE n. 509/2006;

e) per prodotti “Km 0” s’intendono prodotti alimentari provenienti da coltivazioni, allevamenti e produzioni del territorio locale/regionale/nazionale, il cui utilizzo è finalizzato alla sostenibilità ambientale per il fatto che il loro trasporto è il più breve possibile in relazione alla loro tipologia.

ART. 34 – MENÙ

I menù proposti devono essere elaborati:

- secondo le linee guida INRAN (Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione) e differenziati per età sulla base dei LARN (Livelli di Assunzione giornalieri Raccomandati di Nutrienti per la popolazione italiana) e nel rispetto delle Linee guida per la ristorazione scolastica della Regione Liguria pubblicate D.G.R. 695 del 15/07/2022;
- secondo i principi di una alimentazione equilibrata dal punto di vista nutrizionale, con varietà di alimenti e organoletticamente appetibili all’utenza in considerazione dell’età degli utenti, sempre nel rispetto di quanto sopra;
- con rotazione di almeno quattro settimane, in modo da non ripetere quasi mai la stessa ricetta e dovranno essere diversificati in menù invernale e menù estivo.

Ogni pasto deve comprendere:

- un primo piatto di cereali: pasta o riso o orzo o mais, prevedendo 1/2 volte alla settimana zuppa o minestrone (quando possibile, deve essere garantita la presenza di verdure fresche di stagione) con ricette diverse e alternate e 1 volta cereali non raffinati (integrali – semi integrali). La pasta per le preparazioni non deve contenere burro o grassi saturi;

- un secondo piatto di carni bianche o rosse o pesce o uova o formaggio con la presenza almeno di:

- 2 volte alla settimana carni bianche diversificate per tipologia (tacchino, pollo e almeno 1 volta al mese coniglio disossato);
- 1 volta carni rosse;
- 1/2 volte il pesce (esclusi molluschi e polpo);
- 1 volta o formaggio o uova;

Le preparazioni con verdure cotte in forno devono prevedere uova e parmigiano e le ricette devono essere diversificate a seconda della stagionalità delle verdure.

Ciascun secondo deve prevedere un contorno di verdure e ortaggi con l’alternanza di prodotti freschi e locali. Le patate non devono essere presenti più di una volta alla settimana e devono essere associate ad un pasto povero di carboidrati.

Il pane in ciascun pasto non deve essere addizionato di grassi e deve essere a ridotto contenuto di sale con la presenza di più di un terzo di pane con fibra ed alternanza di cereali diversi (grano – segale - 5 cereali).

La frutta di stagione ad ogni pasto deve essere di almeno di 3 tipi diversi nell’arco della settimana e deve essere sbucciata al momento del consumo.

L’olio utilizzato a crudo deve essere extra vergine di oliva.

Il sale usato moderatamente e solo a fine cottura, se necessario, e comunque sempre iodato. Dovranno essere privilegiate le cotture a vapore e al forno senza soffritti.

Si specifica che le tabelle merceologiche di cui all’allegato 2 sono parti integranti del presente Capitolato.

I concorrenti devono presentare in sede di gara proprie proposte di menù complete di grammature per le diverse utenze e di ricette per ogni singola preparazione e delle schede merceologiche dei prodotti degli alimenti utilizzati nella proposta. I pesi indicati dai concorrenti nella proposta di menù s’intendono al crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. Il menù proposto in sede di gara, completo di tutti gli allegati (grammature, schede merceologiche degli alimenti utilizzati, modalità di preparazione dei piatti), costituirà il riferimento qualitativo e quantitativo per tutta la durata dell’affidamento, previo accertamento di congruità del medesimo da parte dei competenti organismi dell’ASL2 Savonese per la relativa vidimazione e conseguente applicazione. Il menù debitamente vidimato dall’ASL2 Savonese dovrà pervenire al servizio P.I. dell’A.C. almeno 10 (dieci) giorni prima della relativa entrata in vigore e dell’inizio del servizio di refezione scolastica.

Eventuali modifiche ai menù e/o tabelle dietetiche, potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il Comitato Mensa, l'A.C., l'I.A. previa vidimazione da parte del servizio preposto ASL2 Savonese. Le nuove preparazioni manterranno lo stesso valore economico di quelle sostituite.

I menù dovranno essere esposti a cura dell'I.A. nei refettori, utilizzando una cartellonistica che consenta l'immediata individuazione per l'utenza sia del menù del giorno, che della settimana a cui questi appartengono, le caratteristiche e la tipologia degli alimenti utilizzati.

Una tabella con indicati i pesi a cotto e a crudo di ogni piatto servito che dovrà essere a disposizione sia dagli operatori addetti allo scodellamento che dagli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo e le effettive quantità poste in distribuzione.

I menu settimanali e/o mensili, anche in caso di successive variazioni, dovranno essere esposti presso i refettori con l'indicazione delle variazioni effettuate e gli ingredienti utilizzati.

ART. 35 - VARIAZIONI DEL MENÙ

Eventuali proposte di modifica della composizione dei menù giornalieri dovranno essere sempre sottoposte a valutazioni del Comune e dell'ASL. La Commissione Mensa potrà proporre modifiche del menù, senza oneri di spesa per il Comune.

ART. 36 - UTILIZZO DI PRODOTTI “KM 0” E “TIPICI”

Dovrà essere data priorità ai prodotti alimentari provenienti da coltivazioni, allevamenti, produzioni più prossime territorialmente, secondo le modalità di approvvigionamento descritte nel progetto organizzativo offerto in sede di gara.

Le carni bovine, suine e avicole dovranno provenire da animali nati ed allevati in territorio nazionale e di provenienza documentata.

I prodotti “tipici” locali dovranno corrispondere a quelli valorizzati nelle modalità organizzative presentate in sede di gara.

ART. 37 – ACQUA

In tutte le scuole viene di norma consumata l'acqua dell'acquedotto comunale, pertanto il concessionario dovrà fornire ogni tavolo di brocche infrangibili e munite di coperchio (non di plastica) nelle dimensioni adatte alla manipolazione da parte dei bambini.

Nei casi di emergenza, in cui risulti inopportuno o impossibile, per varie ragioni, tale utilizzo, l'I.A. dovrà fornire acqua oligominerale naturale in bottiglia di plastica da 1,5 lt., senza alcun onere aggiuntivo.

ART. 38- DIETE SPECIALI E DIETE IN BIANCO

L'I.A., dietro presentazione di un certificato medico, deve approntare le diete speciali per i diversi utenti. La preparazione delle diete speciali deve avvenire con la supervisione di un dietista. Non dovranno essere presi in considerazione certificati medici in cui sono indicate le diete in modo generico, senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto richiesto o delle derrate da evitare, tranne che si tratti di intolleranze alimentari codificate.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzionata termo-sigillata e contrassegnata dal cognome e nome dell'utente cui è destinata e dall'indicazione del plesso scolastico di destinazione, affinché sia perfettamente identificabile da parte degli operatori addetti al trasporto ed alla distribuzione del pasto. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura (sia calda che fredda) prevista dalla legge, fino al momento del consumo.

La I.A. dovrà garantire, inoltre, la fornitura delle diete a carattere religioso (dieta islamica, ebraica...) e/o etico (dieta vegetariana, vegana...). In particolare, per questi utenti è prevista la sostituzione dei pasti del menù concordato e autorizzato dalla A.C. con pasti sostitutivi, che rispettino le rispettive convinzioni etico/religiose.

Il menù necessario non comporterà aumenti di prezzo per l'utente.

Il personale dovrà essere formato e responsabilizzato anche in riferimento alla fase della distribuzione e somministrazione, considerando questa come fase di particolare rischio. Sarà assicurato il rispetto delle procedure di sicurezza in tutto il flusso organizzativo.

L'I.A. si impegna altresì alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze che verranno concordate dalle parti.

ART. 39 - APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP

In relazione anche a quanto previsto dal Regolamento CE 852/04 dalla Direttiva 41/2004 CEE, relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare attuata con D.Lgs n. 193 del 6 novembre 2007, l'I.A. dovrà mettere a punto il sistema HACCP per ogni mensa gestita e per il centro cottura centralizzato.

L'autocontrollo dovrà essere documentato e documentabile attraverso schede, check-list, ecc. semplici e chiare.

La compilazione dovrà essere costante, rigorosa e puntuale. La documentazione dovrà essere conservata presso le diverse strutture, comprese quelle in asporto.

Tutta la documentazione inerente al sistema HACCP (messa a punto e applicazione) dovrà essere sempre a disposizione dell'Amministrazione Comunale per verifiche e controlli.

ART. 40 - ANALISI PER IL CONTROLLO IGIENICO-SANITARIO

Sono a carico dell'I.A. le analisi per il controllo igienico-sanitario che dovrà essere svolto, di norma, almeno una volta ogni 2 mesi per ogni scuola (salvo in situazioni di emergenza, nel qual caso potrà essere richiesto anche più volte presso la stessa struttura). Ogni controllo dovrà prevedere almeno due tipologie di prelievi/tamponi da sottoporre ad analisi, da effettuarsi, a scelta del Comune, su: materie prime (crude, cotte, fresche, conservate, acqua), cibo cucinato in loco e, nel caso, proveniente dal centro di cottura, oltre ad un certo numero di analisi ambientali (cucine, dispense, contenitori e mezzi utilizzati per il trasporto).

Campioni dei pasti cucinati devono essere opportunamente conservati per 48 ore.

La campionatura potrà essere disposta ai fini dell'effettuazione di analisi batteriologiche (ricerca agenti patogeni) e/o chimico-fisiche (metalli pesanti, antibiotici, pesticidi, etc.).

Tutte le analisi dovranno essere effettuate presso il laboratorio dell'Istituto Zooprofilattico sperimentale del Piemonte, Liguria, Valle d'Aosta, sezione di Savona.

Copia dei certificati dovrà essere trasmessa, a cura dell'I.A., al Servizio Pubblica Istruzione entro 7 giorni lavorativi dalla data di consegna da parte del citato Istituto Zooprofilattico. L'I.A., laddove emergessero elementi di criticità la cui responsabilità ricada a suo carico, si impegna a corredare l'invio dei suddetti certificati con una propria dichiarazione circa i correttivi posti in essere e le modalità di controllo dell'efficacia dei correttivi posti in essere.

Laddove invece la responsabilità sia imputabile a terzi (es. acqua), l'I.A. s'impegna a verificare la criticità tramite una seconda analisi, data la possibilità di falsi positivi.

Il campionamento (prelievi su derrate e tamponi ambientali) sarà eseguito dal responsabile individuato dall'I.A., alla presenza, se richiesto dal Comune, di un proprio responsabile, in relazione anche ad eventuali criticità interne o a particolari eventi esterni imprevedibili, in un'ottica di collaborazione reciproca al fine di rispettare al massimo i requisiti di legge in materia di igiene, quindi di prevenire, controllare e ridurre ogni possibile situazione di rischio per la salute.

Dal terzo anno, se i controlli effettuati nei primi due anni non avranno evidenziato criticità, i controlli potranno diventare trimestrali, con le stesse caratteristiche. Resta inteso che qualora emergessero successivamente delle criticità, anche alla luce dei controlli effettuati autonomamente dall'ente concedente, i controlli ritorneranno nei termini iniziali.

ART. 41 – GESTIONE DEI RIFIUTI

Al fine della riduzione dei materiali di rifiuto, l'I.A. dovrà utilizzare, nella fase di somministrazione e consumo dei pasti, posate, stoviglie e bicchieri riutilizzabili (in ceramica, vetro, metallo, ecc.).

Solo per documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso. In tal caso, qualora nel territorio comunale sia attiva la raccolta della frazione organica dei rifiuti, potranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432/2002. La ditta aggiudicataria dovrà fornire certificati di prodotto che attestino la conformità a tale norma.

L'I.A. deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione comunale.

L'I.A. dovrà comunque dotare le mense dei necessari contenitori atti ad una prima separazione delle diverse frazioni di rifiuto, da conferire in maniera differenziata, nei contenitori messi a disposizione della mensa dalla ditta affidataria del servizio gestione rifiuti.

Nelle sale mensa, i contenitori dedicati alla prima selezione, dovranno essere accessibili anche ai bambini, per una corretta azione educativa.

Le categorie di rifiuto non appartenenti alle frazioni assimilate agli urbani dovranno essere separate e smaltite ai sensi della normativa vigente. Particolare attenzione dovrà essere posta al corretto smaltimento degli oli e grassi animali e vegetali esausti, residui della cottura.

Dovranno inoltre essere rispettate tutte le norme del D.Lgs. n.152/2006 e successive modifiche ed integrazioni, in materia di rifiuti e l'I.A. dovrà inoltre formare il proprio personale per valutare l'impatto ambientale del proprio lavoro e ad agire secondo la politica ambientale dell'Ente.

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. 2, della parte IV «Rifiuti» del D.Lgs. n. 152/2006 e s.m.i..

ART. 42 - LICENZE E AUTORIZZAZIONI

L'I.A. deve essere in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento del servizio, nonché verificare a sua cura l'esistenza di tutte le autorizzazioni necessarie, provvedendo a ogni onere di legge durante tutta la durata della concessione.

Copia delle suddette licenze e autorizzazioni dovranno essere presentate prima della stipula del contratto.

ART. 43- ULTERIORI OBBLIGAZIONI A CARICO DELL'I.A.

Sono a carico dell'I.A. gli oneri alla manutenzione ordinaria dell'immobile, alla manutenzione periodica preventiva e quella ordinaria e straordinaria (ivi compresi gli interventi di riparazione, per guasto o avaria, e di ripristino della normale funzionalità) di tutti gli impianti, apparecchi e attrezzature esistenti nel Centro di Produzione, in modo da assicurare, comunque, l'assoluta continuità del servizio reso all'utenza.

Sono altresì a carico dell'I.A., previa volturazione in capo alla stessa dei rispettivi dei contratti di utenza, gli oneri relativi ai consumi di energia elettrica, gas metano, acqua, telefono, ecc., necessari per il funzionamento del Centro di Produzione Pasti.

Di spettanza dell'I.A. è anche la periodica tinteggiatura delle cucine e delle dispense. Il concessionario garantirà inoltre la manutenzione ordinaria e straordinaria, o la sostituzione/integrazione se necessario, degli arredi, cappe, fornelli, cucine, ecc., inclusa la verifica periodica degli allacciamenti alla rete del gas e il controllo di eventuali protezioni elettriche, nonché tutti gli adempimenti connessi alla gestione/conservazione del CPI se esistente. Nel caso di sostituzione delle cucine con nuovi impianti che necessitino del CPI, tutti gli oneri connessi sia per la predisposizione della pratica che per le opere di adeguamento saranno a carico dell'I.A. Le sostituzioni e le integrazioni avverranno al bisogno e secondo un piano annuale di rinnovamento delle cucine da concordarsi con il Comune. Tutti gli elettrodomestici di nuovo acquisto dovranno essere ad elevato risparmio energetico ed è a carico dell'I.A. la tenuta del libretto d'istruzioni d'uso all'interno del centro di cottura. Gli elettrodomestici sostituiti e non più in uso andranno smaltiti in maniera idonea a cura dell'I.A. che produrrà la dichiarazione di smaltimento a norma. Sempre a carico del concessionario è la sostituzione e integrazione degli arredi (tavoli, sedie ecc.) e del materiale corrente per la cucina e le sale mensa (piccoli elettrodomestici, stoviglie ecc). In tutti i casi di sostituzione di beni inventariati, dovrà essere data la necessaria comunicazione al Servizio Istruzione per lo scarico dall'inventario comunale del materiale eliminato, con l'indicazione del materiale acquistato in sostituzione.

L'I.A. dovrà tener conto, nell'operare le sostituzioni e/o integrazioni delle previsioni di legge sia in materia di disciplina igienico-sanitario, sia in materia antinfortunistica e di sicurezza. Al termine dell'affidamento, il materiale acquistato in sostituzione o comunque per il funzionamento delle mense entrerà a far parte del patrimonio comunale e quindi verranno effettuate le necessarie comunicazioni per l'inventariazione;

b) effettuare, a propria cura e spese, le disinfestazioni e derattizzazioni nei locali cucina, dispensa e nei locali adibiti a refettorio con cadenza almeno quadrimestrale; dovrà presentare ad ogni inizio di anno scolastico un calendario degli interventi e, successivamente ad ogni intervento effettuato, la relativa scheda;

c) garantire la riservatezza delle informazioni riferite ai bambini utenti e ai loro familiari;

d) attenersi per la preparazione e la somministrazione dei pasti alle procedure HACCP;

e) il mantenimento delle certificazioni di qualità presentate in sede di gara per la durata contrattuale;

- f) disporre in qualunque momento dell'adeguata documentazione attestante le caratteristiche di prodotto "biologico", a "lotta integrata", "tipico", ecc.; deve, inoltre, essere in grado di documentare la provenienza dei prodotti "a km 0" e di qualunque altra caratteristica specifica dei prodotti offerti in sede di gara;
- g) favorire, in un'ottica di collaborazione, la partecipazione dei propri dipendenti ai corsi di formazione organizzati dal Comune in materia di prevenzione, sicurezza, autocontrollo e politica ambientale al fine di massimizzare le competenze degli operatori;
- h) fornire la necessaria collaborazione per quanto riguarda la raccolta di dati necessari per l'eventuale ottenimento di specifici contributi regionali, nazionali ovvero comunitari riguardanti la materia oggetto del presente appalto;
- i) garantire la massima disponibilità a farsi partner nella progettazione e realizzazione di eventuali iniziative etiche che l'Amministrazione comunale intenda realizzare coinvolgendo la ristorazione scolastica;
- j) realizzare, con cadenza almeno annuale, indagini per la verifica della *customer satisfaction*, secondo la metodologia offerta nel progetto organizzativo;
- k) realizzare nelle scuole il progetto di educazione alimentare offerto in sede di gara, in stretta collaborazione con il Settore Educativo.

Prima della stipula del contratto, l'I.A dovrà comunicare il recapito, dotato di idoneo collegamento telefonico, fax, informatico, e P.E.C. in funzione permanentemente durante il periodo e l'orario di apertura del servizio, in grado di assicurare le tempestive sostituzioni degli addetti della ditta assenti e l'attivazione degli altri interventi che dovessero rendersi necessari. Al recapito di tale centro sono pure indirizzate le comunicazioni e le richieste di informazioni o interventi che il Comune intenda far pervenire all'I.A.

ART. 44 – ALLEGATI

Costituiscono parte integrante e sostanziale del presente capitolato i seguenti allegati:

- ALL.1. LIVELLI DI ASSUNZIONE RACCOMANDATI GIORNALIERI DI ENERGIA E NUTRIENTI (LARN);
- ALL.2. CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRINCIPALI ALIMENTI;
- ALL.3. MENÙ AUTUNNO/INVERNO;
- ALL.4. MENÙ PRIMAVERA/ESTATE
- ALL.5. ELENCO ATTREZZATURE;
- ALL.6. PLANIMETRIA IN FORMATO PDF/A CENTRO COTTURA INFANZIA;
- ALL.7. PLANIMETRIA IN FORMATO PDF/A PRIMARIA "G. BERTOLA" VALLE DI VADO;
- ALL.8. PLANIMETRIA IN FORMATO PDF/A PRIMARIA "DON MILANI" SANT'ERMETE;
- ALL.9. PLANIMETRIA IN FORMATO PDF/A PRIMARIA "DON PELUFFO" VADO CENTRO.