

Contratto per affidamento del servizio di refezione scolastica destinato agli alunni ed ai docenti delle scuole primarie e secondarie di primo grado, ai minori ed agli educatori iscritti al servizio campo solare estivo, agli ospiti della Residenza Protetta comunale "A.Ramella" e agli utenti che usufruiscono del servizio pasto caldo a domicilio periodo 01/09/2021-31/08/2024

CIG 8803219621

L'anno duemilaventuno, il giorno _____ del mese di _____, presso gli Uffici Comunali ubicati in Piazza Italia n. 2,

T R A

il Comune di Loano con sede ivi in Piazza Italia n. 2, codice fiscale e partita Iva n. 00308950096, in persona _____, nato _____ il _____, nella sua qualità di _____, domiciliato per la sua carica presso il Comune di Loano, il quale interviene in questo atto, in esecuzione dell'art. 40 del vigente Statuto Comunale approvato con deliberazione del Consiglio Comunale 34/91 e s.m.i., dell'art. 107 del T.U. 18.08.00 n. 267, in rappresentanza e per conto del Comune;

E

.....con sede in _____, codice fiscale e partita Iva n. _____, in persona _____, nato a _____ il _____, nella sua qualità di legale rappresentante pro-tempore, domiciliato per la sua carica presso la sede della società sopraddetta;

PREMESSO CHE:

- con determinazione dirigenziale n. _____ in data _____ è stato aggiudicato l'appalto relativo all'affidamento del servizio di refezione scolastica destinato agli alunni ed ai docenti delle scuole primarie e secondarie di primo grado, ai minori ed agli educatori iscritti al servizio campo solare estivo, agli ospiti della Residenza Protetta comunale "A.Ramella" e agli utenti che usufruiscono del servizio pasto caldo a domicilio periodo 01/09/2021- 31/08/2024;

- l'affidamento è da intendersi nel rispetto delle condizioni tutte previste dal bando di gara e dal capitolato speciale di appalto.

Tutto ciò premesso, le parti, come sopra costituite, convengono quanto segue:

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'esperimento di una gara comunitaria a procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 e 144 del D. Lgs. 50/2016 s.m.i, e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa in termini di qualità/prezzo, per l'affidamento del servizio di refezione scolastica destinati agli alunni ed ai docenti delle scuole primarie e secondarie di primo grado, ai minori ed agli educatori iscritti al servizio campo solare estivo, agli ospiti della Residenza Protetta comunale "A.Ramella" e agli utenti che usufruiscono del servizio pasto caldo a domicilio e residenti sul territorio dell'Ambito Territoriale Sociale n.20 comprendente i Comuni di Loano, Borghetto Santo Spirito, Boissano e Toirano, da organizzarsi presso la cucina della Residenza Protetta "A.Ramella" in Via Stella 36.

Il capitolato speciale d'appalto si attiene ai criteri ambientali minimi (C.A.M.) per il servizio di ristorazione collettiva stabiliti con decreto ministeriale del 25.07.2011 (Gazzetta Ufficiale – serie generale n. 220 del 21.09.2011) all'allegato 1 "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei

consumi nel settore della Pubblica Amministrazione” nonché al *Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione* (approvato con decreto ministeriale n. 65 del 10.03.2020 (Gazzetta Ufficiale – serie generale n. 90 del 04.04.2020) e alle vigenti Linee di indirizzo per la Ristorazione scolastica della Regione Liguria ed alle vigenti linee di indirizzo in materia del Ministero della Salute. Ciò anche in considerazione e in osservanza di quanto previsto dall’art. 34 e 144 del D. L.gs. 50/2016.

ART. 2 DURATA

Il contratto ha decorrenza dal 01/09/2021 e termine il 31/08/2024, con possibilità di rinnovo per eguale periodo ai sensi dell’art. 65, comma 3, D.Lgs. 50/2016.

L’Amministrazione di riserva la consegna anticipata del servizio in pendenza di stipula contrattuale qualora si renda necessario garantire la somministrazione dei pasti con l’inizio dell’anno scolastico.

L’I.A. si impegna a dare inizio al servizio per le diverse tipologie di utenza, secondo i relativi calendari come saranno fissati e comunicati dal Comune e per esso dai competenti Servizi.

ART. 3 - NUMERO PASTI PRESUNTO DA SERVIRE

REFEZIONE SCOLASTICA E CAMPO SOLARE

Il numero medio di pasti annuo calcolato sulle annualità 2017-2018-2019 è il seguente:

- per la ristorazione scolastica è di n. 46.150 (nel triennio n.138.450)
- per il campo solare estivo è di n. 2.150 (nel triennio n.6450).

L’Amministrazione si riserva, a suo insindacabile giudizio, la facoltà di apportare variazioni sul numero di pasti, tenendo conto delle fluttuazioni migratorie della popolazione scolastica durante l’anno (in aumento o in diminuzione) senza che tali variazioni possano incidere sul corrispettivo unitario dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell’importo contrattuale.

L’Amministrazione si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione a seguito dell’applicazione di riforme scolastiche che comportino una diversa organizzazione dell’orario scolastico, concordando comunque possibili variazioni con l’I.A. nonché di richiedere nei limiti di un quinto del valore dell’appalto la preparazione di pasti in occasione di catering organizzati dall’amministrazione comunale per eventi/ricorrenze/manifestazioni. Le modalità di organizzazione ed il costo di tali servizi sarà oggetto di separata quantificazione.

RESIDENZA PROTETTA Il numero totale di pasti annuo calcolato sulla capienza massima di n.40 ospiti per la Residenza Protetta è n. 29.200 (nel triennio n. 87.600)

SERVIZIO DOMICILIARE

per il servizio domiciliare il numero di pasti medio annuo calcolato sul triennio 2017-2018-2019 è n. 5.000 (nel triennio n.15.000)

Il numero totale di pasti annuo dei servizi di cui al presente appalto è stimato in n. 82.500.

L’Impresa affidataria è tenuta all’esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche (costo unitario del pasto) e normative, anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare (per epidemie, calamità naturali, scioperi, ed altre eventualità) il numero di utenti dei vari servizi fino alla concorrenza del quinto dell’importo contrattuale.

Saranno pagati in ogni caso i pasti effettivamente ordinati e forniti.

ART. 4 - DIMENSIONE DELL’UTENZA

Gli utenti della Refezione Scolastica sono mediamente 295 al giorno.

Gli utenti del Campo Solare sono circa 70 al giorno.

Gli utenti della Residenza Protetta sono massimo 40 al giorno.

Gli utenti pasti a domicilio sono circa 20 al giorno.

Tali dati vengono calcolati secondo la media matematica derivata dalla tabella 1 allegata al Capitolato.

Le sedi ove dovranno essere consegnati i pasti veicolati per la ristorazione scolastica e servizi estivi per minori ricadono all'interno del territorio del Comune di Loano.

I plessi scolastici delle scuole interessate al servizio di refezione e al servizio campo solare nonché il numero medio dei pasti a domicilio e dei pasti per la Residenza Protetta sono indicati nell'**allegato 1**.

Presso i plessi scolastici e la Residenza Protetta l'effettiva somministrazione giornaliera a turni (in numero di 1 o 2), sarà stabilita in funzione delle esigenze.

ART. 5 – DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà durata dal 01.09.2021 al 31.08.2024 con possibilità di rinnovo per eguale periodo ai sensi dell'art. 65, comma 3, D.Lgs. 50/2016.

L'Amministrazione di riserva la consegna anticipata del servizio in pendenza di stipula contrattuale qualora si renda necessario garantire la somministrazione dei pasti con l'inizio dell'anno scolastico.

L'I.A. si impegna a dare inizio al servizio per le diverse tipologie di utenza, secondo i relativi calendari come saranno fissati e comunicati dal Comune e per esso dai competenti Servizi.

TITOLO II – MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

ART. 6 - DISPOSIZIONI GENERALI

Il servizio si configura a tutti gli effetti come un servizio pubblico e, pertanto, è soggetto alla normativa concernente le attività di pubblico interesse e per nessuna ragione potrà essere sospeso o abbandonato salvo nei casi eccezionali previsti dalla legge.

Nello svolgimento del Servizio di refezione scolastica, per il campo estivo, per la Residenza Protetta e per i pasti a domicilio l'impresa appaltatrice dovrà rispettare i "*Criteria ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva*" del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione (approvato con decreto ministeriale del 25.07.2011 (Gazzetta Ufficiale – serie generale n. 220 del 21.09.2011) con particolare riferimento alle "*specifiche tecniche di base*" di cui ai punti di seguito richiamati:

- 5.3.1. *produzione e distribuzione degli alimenti e bevande;*
- 5.3.2. *requisiti dei prodotti carta-tessuto;*
- 5.3.3. *trasporti;*
- 5.3.4. *consumi energetici;*
- 5.3.5. *pulizie dei locali;*
- 5.3.6 *requisiti degli imballaggi;*

- 5.3.7 gestione dei rifiuti;
- 5.3.8. informazione agli utenti.

L'erogazione dei pasti avverrà secondo i calendari scolastici previsti per la scuola primaria e secondaria di 1° grado e secondo il calendario stabilito dal Comune per il servizio estivo per minori.

Indicativamente il servizio mensa scolastica per la scuola primaria e secondaria di 1° grado verrà fornito nel periodo 20 settembre - 10 giugno negli orari definiti per ogni plesso scolastico tra le ore 12 e le ore 14, per 180 giorni per ciascun anno scolastico.

Per il servizio estivo per minori il servizio verrà espletato indicativamente nel periodo 1 luglio - 31 agosto, dal lunedì al venerdì, tra le ore 12 e le ore 14, con esclusione dei sabati, delle domeniche e festivi, per circa 40 giorni.

Il servizio a favore degli anziani domiciliati nella Residenza Protetta articolato su 365 giorni prevede:

- una colazione alle ore 8.00,
- preparazione del pranzo su due turni previsti alle ore 12.00 per non autosufficienti e disfagici e alle 12,30 per autosufficienti e parzialmente autosufficienti;
- preparazione della cena su due turni previsti alle ore 18.30 per non autosufficienti e disfagici e alle ore 19 per parzialmente autosufficienti e autosufficienti.

Il pasto a domicilio degli utenti dovrà essere pronto per la consegna a partire dalle ore 12. Tale servizio dovrà essere garantito per 365 giorni all'anno.

Il Comune si riserva di definire con la I.A. eventuali modificazioni al presente calendario per l'erogazione del servizio, a seguito anche di eventuali intervenute modificazioni temporali e/o organizzative afferenti i singoli servizi.

Tutte le procedure di preparazione dei pasti, dall'approvvigionamento delle materie prime alla somministrazione nei refettori, compreso il trasporto e la sanificazione, devono avvenire nel rispetto di tutte le normative cogenti in materia di igiene e sicurezza degli alimenti e igiene ambientale (art. 31 del D.P.R. 327/1980, Reg. CE 852/04 e s.m.i.).

In particolare tutte le operazioni devono rispondere alle prescrizioni normative per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e per quanto concerne il rispetto delle temperature di mantenimento per gli alimenti deperibili (sia crudi, sia cotti) da consumarsi freddi o caldi, e per quanto altro previsto e indicato nell'**allegato 2** (Specifiche tecniche relative alle procedure operative) al capitolato.

La redazione del piano di autocontrollo col metodo HACCP e la precisa applicazione delle procedure in esso contenute sono garanzia dell'operato dell'Impresa affidataria.

L'I.A. libera la S.A. da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico-sanitaria delle preparazioni dei pasti.

L'I.A. deve adempiere agli obblighi derivanti dal Reg. CE 1169/2011 in materia di allergeni, con particolare attenzione a quanto prescritto dalla Nota Ministeriale 0003674-P-06.02.2015.

L'I.A. deve garantire gli interventi di pulizia e sanificazione presso il proprio Centro di Cottura e presso i T.C.. L'I.A. deve definire le modalità e la periodicità degli interventi, i detergenti, i sanificanti e disinfettanti impiegati, le attrezzature e gli ausili adottati.

L'I.A. deve garantire un adeguato addestramento del personale in materia di igiene e sicurezza alimentare. A riguardo procedure documentate dovranno essere definite.

L'I.A. deve adempiere a tutte le prescrizioni normative eventualmente definite in caso d'emergenza sanitaria.

ART. 7 - ATTIVITA' COSTITUENTI I SERVIZI

Fermo restando quanto previsto dettagliatamente nel capitolato speciale d'appalto e relativi allegati, le attività costituenti il servizio sono così sintetizzabili:

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E CAMPO SOLARE:

- la fornitura delle derrate alimentari;
- produzione dei pasti in base al numero di presenze giornaliere;
- pulizia e allestimento dei refettori e dei locali in cui avviene la somministrazione dei pasti;
- trasporto e consegna dei pasti pronti presso i terminali di consumo mediante il sistema del "legame fresco-caldo", in multirazione, mediante l'utilizzo dei contenitori termici idonei e conformi alle norme di legge, per il servizio mensa negli edifici della scuola primaria, secondaria di 1° grado siti nel territorio comunale;
- distribuzione dei pasti mediante servizio al tavolo con 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, di proprietà della I.A.,
- pulizia e disinfezione dei terminali di consumo, refettori, cucine e di ogni altro spazio utilizzato nonché delle attrezzature utilizzate per la consegna e distribuzione dei pasti;
- lavaggio delle stoviglie in loco con installazione lavastoviglie a cura dell'I.A. OPPURE trasporto e lavaggio presso il centro di cottura
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti e gestione degli avanzi;
- predisposizione e effettuazione del piano delle manutenzioni;
- la fornitura di diete personalizzate temporanee e/o permanenti;
- la fornitura di tovaglie e tovaglioli monouso di carta riciclabile priva di materiali plastici, ai fini dell'inserimento, dopo l'uso, nei contenitori dei residui organici; OPPURE fornitura di tovaglie (non monouso) oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con etichetta Oeko- Tex standard 100 o "Global Organic Textile Standard" o equivalenti.
- Fornitura di tovaglioli monouso in carta tessuto (ed eventuali tovagliette monoposto per esigenze organizzative temporanee) in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement o Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti devono essere privi di colorazione o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata, OPPURE tovaglioli monouso di carta riciclabile priva di materiali plastici, ai fini dell'inserimento, dopo l'uso, nei contenitori dei residui organici;
- Fornitura di stoviglie e brocche per l'acqua riutilizzabili (bicchieri in plastica dura non colorata, stoviglie in ceramica o porcellana bianca o resine melamminiche e posate in acciaio inossidabile.
- Per esigenze peculiari (es. Pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

I pasti veicolati dovranno essere forniti dall' I.A. in base al numero dei pasti giornalmente comunicati, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle Tabelle Dietetiche e secondo i menù proposti dal Comune.

I menù e le relative grammature possono venire rideterminate annualmente, stagionalmente ed in corso d'opera dal Comune, fermo restando il valore economico della prestazione pattuita.

I menù eseguiti devono essere unicamente quelli stabiliti dal Comune e approvati dalla competente Asl.

L'ordinazione dei pasti da veicolare in ogni Plesso Scolastico verrà effettuata dal personale della scuola, attraverso un ordine giornaliero comunicato telefonicamente o via mail entro le ore 10,00

a.m..

L'ordinazione dei pasti da veicolare al plesso sede del servizio estivo per minori verrà effettuata dal Coordinatore del Servizio estivo, attraverso un ordine giornaliero comunicato telefonicamente entro le ore 10,00 a.m..

Annullamenti del servizio riferiti ad un singolo ed intero plesso scolastico, ovvero riduzioni del numero dei pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera di un plesso scolastico, devono essere comunicati all' I.A. almeno 48 ore prima del giorno del pasto.

Tali comunicazioni possono venire effettuate per via telefonica e confermate a mezzo mail.

La I.A. è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dal Comune, seguendo gli schemi dietetici previsti dal medico curante per ogni singola patologia e per motivazioni etiche e religiose.

Nessun ordine potrà essere effettuato ed accettato dalla I.A. da personale diverso da quello come in appresso individuato.

SERVIZIO DI RISTORAZIONE PER LA RESIDENZA PROTETTA:

- la fornitura delle derrate alimentari per la colazione, pranzo, idratazione, merenda, cena e camomilla serale;
- produzione dei pasti (colazioni, pranzi e cene) in base al numero di presenze giornaliere;
- trasporto al piano dei pasti in multirazione, 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, di proprietà della I.A.;
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di produzione e di consumo dei pasti;
- non dovrà essere effettuata la pulizia e l'allestimento della sala da pranzo, la preparazione dei tavoli nonché lo sgombero dei tavoli, la pulizia e disinfezione a fine pasto della sala da pranzo e dei locali in cui avviene la somministrazione dei pasti in quanto il servizio viene svolto dal personale della struttura;
- la fornitura di tovaglie (non monouso) oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con etichetta Oeko - Tex standard 100 o "Global Organic Textile Standard" o equivalenti.
- Tovagliette monoposto eventualmente usate per esigenze organizzative temporanee e i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement o Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti devono essere privi di colorazione o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.
- La fornitura di bavaglino doppio strato monouso per anziani;
- Fornitura di stoviglie, brocche per l'acqua ai tavoli, caraffe, teiere e lattiere per le colazioni in materiale riutilizzabile. I bicchieri dovranno essere in vetro o plastica dura non colorata, le stoviglie in ceramica o porcellana bianca o resine melamminiche e le posate in acciaio inossidabile.
- Fornitura del materiale per l'idratazione al mattino e al pomeriggio quali caraffe per bibite fresche e calde in materiale riutilizzabile e bicchieri monouso biodegradabili e compostabili conformi alle predette norme UNI EN 13432;
- per esigenze peculiari si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.
- il lavaggio delle stoviglie;

I pasti per la Residenza Protetta dovranno essere forniti dalla I.A. in base al numero dei pasti giornalmente comunicati dalla direzione della struttura, calcolando le quantità relative ad ogni componente secondo i menù concordati con il Comune.

I menù possono venire rideterminate annualmente, stagionalmente ed in corso d'opera dal Comune,

fermo restando il valore economico della prestazione pattuita.
I menù eseguiti devono essere unicamente quelli concordati con il Comune.

La I.A. è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste, seguendo gli schemi dietetici previsti dal medico curante per ogni singola patologia.

IL SERVIZIO DI FORNITURA PASTI PER IL SERVIZIO DOMICILIARE prevede:

- la preparazione e il confezionamento delle pietanze in vaschette monoporzione in polipropilene o altro materiale idoneo a venire a contatto con gli alimenti, resistente agli sbalzi di temperatura da -20°C a + 120°C, priva di spigoli vivi, impilabile; misure conformi agli standard europei Gastro-Norm; chiudibile con pellicola idonea per venire a contatto con gli alimenti o con coperchio dello stesso materiale della vaschetta, in maniera da evitare perdite di liquidi durante il trasporto. I pasti dovranno mantenere temperatura idonea al consumo a domicilio, prevedendo la fornitura di idonei contenitori isotermici di alta qualità.

I menù adottati stagionalmente per i pasti a domicilio sono conformi ai menù per la Residenza Protetta e le grammature rapportate a soggetti adulti attivi.

Il Comune si riserva di commissionare altresì alla I.A. la preparazione, il confezionamento e/o porzionatura, veicolazione e consegna pasti per eventuali altre necessità e/o servizi di carattere sociale o per servizi in occasione di eventi e/o manifestazioni istituzionali avviati o da avviarsi sul territorio comunale e per eventuali casi di emergenza, alle medesime modalità e prescrizioni di cui al capitolato d'onori e condizioni economiche offerte.

Tali ulteriori richieste non dovranno superare il valore complessivo del quinto del presente appalto.

Sono attività costituenti il servizio tutte le altre attività indicate nel C.S.A. e nei relativi allegati, nonché le attività e gli adempimenti facenti parte dell'offerta tecnica presentata in sede di gara dall'I.A.

ART. 8 - MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO NEI CENTRI REFEZIONALI

Il servizio di refezione, dovrà essere svolto con le modalità seguenti:

Plessi scolastici, campo solare e Residenza Protetta

I pasti saranno preparati presso il centro di cottura messo a disposizione dall'Amministrazione e trasferiti ai terminali di consumo e distribuiti secondo le modalità riportate nell'allegato 2 (Specifiche tecniche relative alle procedure operative) al capitolato.

Pasti per il servizio domiciliare

I pasti saranno preparati presso il centro di cottura messo a disposizione dall'Amministrazione e messi a disposizione per il servizio di trasporto a domicilio entro le ore 12,00.

TITOLO III - TRASPORTO PASTI E CENTRO COTTURA DELL'I.A. PER LA PRODUZIONE DEI PASTI

ART. 9–TRASPORTO PASTI

L'Impresa sarà tenuta a recapitare, a propria cura e spese i pasti nella loro completezza e tutto il materiale occorrente presso i terminali di consumo dei singoli plessi scolastici, la Residenza Protetta; per i pasti a domicilio dovranno essere a disposizione per il ritiro presso il centro cottura. Per il campo solare può essere richiesta la consegna anche nella sede di Via Gozzano.

I pasti preparati nel centro di cottura dell'I.A. devono essere trasferiti ai terminali di consumo di ciascun plesso con mezzi forniti dall'Impresa affidataria, entro l'orario di inizio del turno di somministrazione.

Il trasporto e la consegna dei pasti dovrà essere accompagnato da apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna e ogni altro eventuale riferimento che consenta la tracciabilità dei pasti.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quello ordinato, l'Impresa appaltatrice, su segnalazione delle scuole e/o dell'Ente appaltante, deve provvedere tempestivamente ad integrare il numero dei pasti.

ART. 10 - MEZZI DI TRASPORTO

Il trasporto dei pasti ordinati dovrà avvenire con idonei automezzi, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti.

Nel rispetto delle specifiche tecniche di base, di cui al "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica amministrazione – criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva", i mezzi utilizzati per il trasporto degli alimenti dovranno essere a basso impatto ambientale, quali:

- Veicoli, almeno euro 4;
- Veicoli elettrici;
- Vetture ibride.

ART. 11 - TRASPORTO, CONSEGNA E ORARIO DISTRIBUZIONE PASTI

L'impresa appaltatrice deve organizzare il trasporto dei pasti dal proprio centro di cottura ai terminali di consumo in modo da garantire le buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità dei pasti e rispettare l'orario di inizio somministrazione dei pasti previsto in ciascun terminale di consumo, come da prospetto allegato 1.

In caso di servizio organizzato su più turni verranno effettuate preparazioni e trasporti differenti sulla base dell'orario di somministrazione.

ART. 12 - CENTRO DI COTTURA PER LA PRODUZIONE PASTI

La preparazione dei pasti dovrà essere organizzata presso la cucina della predetta Residenza Protetta in Via Stella 36. L'immobile dispone di cucina attrezzata in grado di produrre pasti anche per la consegna veicolata e dispone di attiguo cortile in grado di caricare i pasti per la consegna sui mezzi di proprietà dell'appaltatore. Si precisa che il cortile può essere utilizzato esclusivamente per lo stazionamento dei mezzi di servizio e per il carico e scarico delle derrate. È fatto divieto al personale della ditta affidataria parcheggiare o stazionare con mezzi privati nel cortile della struttura.

L'Impresa Affidataria deve porre in essere i necessari adempimenti affinché il centro cottura utilizzato per la preparazione dei pasti, nonché l'attrezzatura e l'organizzazione produttiva rispondano a quanto indicato nel Reg. CE 852/2004 ed essere, pertanto, in possesso dei requisiti igienici sanitari comprovati mediante idonea documentazione (Segnalazione Certificate d'Inizio Attività). Il Centro cottura dovrà inoltre avere le capacità tecniche necessarie (organizzazione spazi, attrezzature, personale) per garantire il numero dei pasti giornalieri e quant'altro richiesto dal capitolato speciale. L'I.A. dovrà provvedere ad una corretta conservazione ed immagazzinamento degli alimenti utilizzati e da utilizzare per la preparazione dei pasti.

L'I.A. deve provvedere ad intestarsi le utenze di energia elettrica e gas riferite alla cucina, quantificate in circa € 25.500,00 annui.

L' I.A. si impegna ad ottenere specifica autorizzazione sanitaria ovvero del parere igienico-sanitario preventivo rilasciato dal competente servizio ASL con riferimento ai parametri indicati nella tabella C allegata alla delibera della Giunta Regionale della Liguria n. 1264 del 26.10.2001 (parametri dimensionali ed accorgimenti tecnici per la ristorazione collettiva).

Durante il periodo di espletamento del servizio, qualora si verifichi una temporanea imprevista indisponibilità della cucina è fatto obbligo alla I.A. di dare immediata comunicazione scritta al Comune, specificando le motivazioni di tale sopravvenuta indisponibilità, la durata temporale, che salvo motivati casi di forza maggiore, non dovrà essere superiore a 30 giorni, la soluzione logistica temporanea adottata, garantendo ed assicurando comunque sempre il rispetto delle modalità

temporali e qualitative del servizio e dei pasti forniti come previste dal capitolato e producendo l'idonea certificazione sanitaria dello stesso.

TITOLO IV – INFORMAZIONE ALL'UTENZA

ART. 13 - INFORMAZIONE AGLI UTENTI

L'I.A. è tenuta ad affiggere all'ingresso di ciascun T.C. in apposita bacheca ben visibile, il menù settimanale.

L'I.A. deve garantire mediante predisposizione di un apposito piano, un'informazione agli utenti e alle loro famiglie indicante dettagliatamente per ogni ricetta dei menù (per i periodi autunno inverno – primavera estate) gli ingredienti che provengono da produzione biologica, produzione integrata, prodotti IGP DOP e STG, prodotti tipici e tradizionali, acquacoltura biologica o pesca sostenibile.

TITOLO V – STRUTTURE, ARREDI, PIANO MANUTENZIONI

Art. 14 - LOCALI, ATTREZZATURE E ARREDI

Con decorrenza dalla data di inizio dell'appalto, la S.A. cede all'I.A. cede in uso dietro la corresponsione del canone annuale di **€ 24.000,00** i locali della cucina siti al piano terra della Residenza Protetta Ramella al fine di eseguire i servizi del presente appalto.

L' I.A. provvederà a sua cura e spese oltre agli interventi di straordinaria manutenzione e/o adeguamento finalizzati a garantire la preparazione di pasti minima prevista dal capitolato, anche alla manutenzione ordinaria dei locali cucina concessi, delle attrezzature, arredi, stoviglie e materiali vari.

La S.A. cede, inoltre, i locali ubicati all'interno dei plessi scolastici, destinati al servizio di ristorazione, servizi annessi e di pertinenza: spogliatoi, bagni, refettori, depositi del materiale occorrente per la pulizia, le attrezzature, gli utensili ed arredi, nello stato in cui si trovano, già adibiti allo scopo presso i T.C.. Attrezzature che comunque dovranno essere verificate ed in caso certificate a cura e spese dell'I.A. prima della messa in esercizio.

La consegna della cucina, dei T.C., dei locali, degli impianti, delle attrezzature e dei beni e il loro possesso avranno luogo, ad ogni effetto, a seguito della sottoscrizione del contratto o dell'affidamento in via d'urgenza.

Sarà cura dell'I.A. Integrare le attrezzature e gli arredi necessarie allo svolgimento del servizio.

Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, inoltre, l'I.A. è tenuta ad installare (oppure può installare o trasportare al centro di cottura per il lavaggio), entro tre mesi dalla decorrenza del contratto, una lavastoviglie per ogni Terminale di Consumo (D.M.65/2020 allegato 1 – sub C lettera a) punto 4. (requisiti apparecchiature per uso professionale dotate di etichettature energetica appartenenti alla più elevata classificazione energetica con i requisiti di cui al DM 65/2020 allegato 1 sub C lettera a punto 9.

I beni consegnati, di proprietà del S.A. presso i plessi scolastici e la Residenza Protetta, dovranno essere restituiti al termine del contratto e non sarà ammessa la riconsegna del patrimonio in stato di obsolescenza.

L'I.A. ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto.

Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite e danneggiamenti resta a totale carico dell'I.A. Dopo la consegna delle strutture, impianti, attrezzature e arredi, l'I.A. dovrà provvedere all'eventuale adeguamento delle stesse alle norme vigenti che qui si intendono tutte richiamate.

Le prescrizioni del C.S.A. relativamente alle opere di adeguamento alle normative di legge vigenti,

devono considerarsi quali prescrizioni minime, restando inteso che l'I.A. dovrà provvedere a tutto quanto necessario per la messa a norma e l'ottenimento delle autorizzazioni di legge.

Tutto quanto non presente nei locali interessati dal servizio di refezione e necessario all'esecuzione del servizio, conformemente al C.S.A. e alla normativa vigente, che qui si intende tutta richiamata, resta a carico dell'I.A.

Quest'ultima dovrà provvederne la fornitura, l'eventuale collaudo, la messa in opera, la manutenzione, senza che ciò comporti richiesta economica alcuna a carico della S.A..

La S.A. da in consegna all'I.A., i locali, gli impianti, le attrezzature, gli utensili e gli arredi esistenti presso i T.C. nei singoli plessi scolastici. Detti locali ed attrezzature sono di proprietà della S.A. e saranno utilizzati dall'I.A. che ne garantirà l'efficienza e la conformità in materia di igiene e sicurezza. Le opere, le forniture e qualsiasi miglioria autorizzate ed effettuate dall'I.A. restano di proprietà della S.A. e per le stesse non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo.

Alla scadenza del contratto l'I.A. si impegna a riconsegnare alla S.A. i locali, le attrezzature, le stoviglie e gli arredi in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'I.A.

L'I.A., per sé od aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

L'I.A. deve provvedere all'acquisizione di ogni autorizzazione o titolo abilitativo per l'espletamento di quanto richiesto dal capitolato.

Tutte le autorizzazioni o titoli abilitativi saranno richieste dall'I.A. e saranno intestate al legale rappresentante della I.A..

ART. 15 - PIANO DELLE MANUTENZIONI

L' I.A. ha l'obbligo di provvedere:

- agli interventi di manutenzione ordinaria e di disinfestazione dei locali nei quali viene svolto il servizio (refettori, cucine, locali sporzionamento, dispense, antibagni, bagni, spogliatoi, ed altre zone di pertinenza).

Tali interventi, a titolo esemplificativo e non esaustivo, consisteranno nella:

- tinteggiatura dei locali;
- riparazione di parti di intonaci interni e conseguente tinteggiatura;
- riparazione di rivestimenti e pavimenti interni;
- sostituzione di vetri e riparazione di parti accessorie di infissi e serramenti interni;
- riparazione o sostituzione di sanitari, relative rubinetterie, ecc.;
- riparazione o sostituzione di parti accessorie di tutte le apparecchiature elettriche installate;
- sostituzione di lampade, interruttori, punti presa, apparecchi di illuminazione;

L'I.A. dovrà inoltre provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria dei macchinari, delle attrezzature e degli arredi presenti presso la cucina e i locali refezionali, procedendo alla loro sostituzione, o alla sostituzione di componenti, in caso di rotture.

Le attrezzature sostituite rimangono di proprietà della S.A.

L' I.A. dovrà definire il Piano di manutenzione che dovrà essere trasmesso alla S.A. entro i primi tre mesi di ogni anno.

Gli interventi di manutenzione programmati, dovranno essere svolti, salvo urgenze, nei periodi di chiusura delle scuole secondo il calendario scolastico (periodo estivo, feste natalizie, ecc.).

La data di effettiva esecuzione e le modalità degli interventi di manutenzione eseguiti devono essere annotati su un apposito registro, congiuntamente al Piano di manutenzione programmata. Tali documenti dovranno essere consultabili dal personale della S.A. preposto alle verifiche e ai controlli.

Al verificarsi di guasti, di qualsiasi natura, l'Impresa sarà tenuta a provvedere, a propria cura e spese,

tramite il personale specializzato delle Ditte incaricate della manutenzione, all'esecuzione degli interventi necessari – ordinari e straordinari - al massimo nei 5 giorni naturali e consecutivi.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo – dell'efficienza delle attrezzature e delle macchine relativamente alla sicurezza.

La S.A. si riserva di controllare il rispetto delle conformità, delle procedure e della tempistica indicate nel Piano di manutenzione, nonché l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, dei macchinari, degli impianti e degli arredi.

In caso di mancata adozione degli interventi necessari, si provvederà, previa diffida, ad applicare le penalità previste nel C.S.A. ed alla successiva esecuzione in danno.

Nel caso invece si tratti di manutenzione straordinaria agli impianti di competenza della S.A., l'Impresa deve comunicare per iscritto alla S.A. i motivi della necessità di intervento straordinario.

Alla fine di ogni anno di esercizio, oltrechè alla fine dell'appalto – compreso l'anno finale dell'appalto -, dovranno essere svolte verifiche relativamente al funzionamento di tutte le strutture e degli impianti nelle sedi di refezione scolastica (infissi interni ed esterni, pavimentazioni, rivestimenti, rubinetterie, scarichi, impianto elettrico e corpi illuminanti, impianto del gas, impianto di aerazione, etc.). Gli impianti dovranno essere spenti (posti in OFF), con lo scopo di lasciare le sedi in condizioni di sicurezza, evitare danni nei locali nel periodo di chiusura estiva e per avere le stesse condizioni di perfetta efficienza per l'inizio del nuovo anno di esercizio, nonché per il risparmio energetico.

TITOLO VI- CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI DI ALTRI PRODOTTI

ART. 16 - DERRATE ALIMENTARI

Per la preparazione dei pasti l'I.A. deve garantire il rispetto dei criteri ambientali minimi (C.A.M.) per il servizio di ristorazione collettiva stabiliti con decreto ministeriale n.65 del 10 marzo 2020 (Gazzetta Ufficiale – serie generale n. 90 del 4 aprile 2020) come dettagliati nell'allegato 1 che individua, tra l'altro, per diverse tipologie di derrate la percentuale minima, espressa in percentuale sul peso totale, di utilizzo di derrate alimentari provenienti da:

- a) Produzione biologica;
- b) Sistemi di produzione integrata;
- c) Prodotti IGP DOP e STG;
- d) Prodotti tipici e tradizionali;
- e) Pesce derivante da acquacoltura biologica o pesca sostenibile.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari sono indicate all'**allegato 3** al capitolato speciale.

L'Impresa appaltatrice, in fase di esecuzione, dovrà indicare dettagliatamente per ogni ricetta dei menù (per i periodi autunno inverno – primavera estate) gli ingredienti che provengono da produzione biologica, produzione integrata, prodotti IGP DOP e STG, prodotti tipici e tradizionali, acquacoltura biologica o pesca sostenibile.

Ciò al fine di consentire una verifica sul rispetto:

- della percentuale minima dei prodotti (provenienti da produzione biologica, produzione integrata, prodotti IGP DOP e STG, prodotti tipici e tradizionali, acquacoltura biologica o pesca sostenibile) previsti nei C.A.M. e nell'allegato 3 al Capitolato speciale;

- della percentuale (di peso sul totale) dei prodotti (*Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine e carne*) provenienti da produzione biologica, offerta dal concorrente in sede di gara, rispetto al totale della medesima tipologia di alimenti presenti nei menù (infanzia e primaria per i periodi autunno inverno – primavera estate).

L'I.A. inoltre, dovrà produrre dichiarazione documentata verificabile o certificazione rilasciata da organismi nazionali o internazionali riconosciuti, atta a dimostrare la conformità ai requisiti standard stabiliti in ordine alle caratteristiche merceologiche e alla provenienza delle derrate alimentari.

Per quanto riguarda i prodotti esotici del commercio equo solidale, l'I.A. in fase di esecuzione dovrà garantire la distribuzione dei prodotti offerti in fase di gara.

L'Impresa Appaltatrice dovrà garantire la stagionalità delle derrate alimentari come previsto

dall'allegato 3 "*Caratteristiche delle Derrate alimentari*" del C.S.A.

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

- a) Ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti dalle normative vigenti, che qui si intendono tutte richiamate;
- b) Alle specifiche tecniche merceologiche di cui all'allegato 3 del C.S.A.

ART. 17 - DIVIETO DI O.G.M.

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

Le carni impiegate devono provenire da animali alimentati con mangimi nella cui composizione non siano presenti materie prime di origine transgenica.

ART. 18 - APPROVIGIONAMENTO

L'Impresa Appaltatrice deve garantire l'approvvigionamento delle derrate alimentari e di materiali non alimentari solo da fornitori qualificati che ne garantiscano l'affidabilità, sia in termine di garanzia della qualità, sia in termini di capacità per far fronte agli impegni presi.

Si richiedono fornitori in possesso di:

- a) Certificazione di qualità;
- b) Certificazione di qualità ambientale;
- c) Certificazione specifica di prodotto (derrate alimentari e non);
- d) Rintracciabilità di ogni prodotto (derrate alimentari e non).

L'Impresa Appaltatrice dovrà definire procedure specifiche. Le procedure devono essere parte di un Sistema di Gestione Aziendale dell'Impresa Appaltatrice certificato ai sensi di una norma tecnica riconosciuta.

ART. 19 - CARATTERISTICHE MATERIALI ED OGGETTI NON ALIMENTARI

L'Impresa Appaltatrice dovrà utilizzare materiali ed oggetti a contatto con gli alimenti (MOCA) conformi al Regolamento (CE) n. 1935/2004 e norme specifiche per i singoli materiali che qui si intendono tutte richiamate.

Tutti i materiali ed oggetti devono essere prodotti conformemente alle buone pratiche di fabbricazione e, in condizioni d'impiego normale o prevedibile, non devono trasferire agli alimenti componenti in quantità tale da:

- a) Costituire un pericolo per la salute umana;
- b) Comportare una modifica inaccettabile della composizione dei prodotti alimentari;
- c) Comportare un deterioramento delle caratteristiche organolettiche.

ART. 20 - REQUISITI DEI PRODOTTI IN CARTA TESSUTO

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti <<tessuto-carta>>, che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – l'impresa appaltatrice deve utilizzare prodotti che rispettano i "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva*" del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione (approvato con decreto ministeriale del 25.07.2011 (Gazzetta Ufficiale – serie generale n. 220 del 21.09.2011) di cui al punto 5.3.2.

ART. 21 - REQUISITI DEGLI IMBALLAGGI

Gli imballaggi (primario, secondario e terziario) devono rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione-Prevenzione per riduzione alla fonte;
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero

energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;

· UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi. L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

ART. 22 - ETICHETTATURA DELLE DERRATE

L'I.A. deve garantire l'utilizzo di derrate alimentari conformi in materia di etichettatura alle norme vigenti che qui si intendono tutte richiamate. L'etichettatura delle derrate alimentari, in particolare, deve essere conforme al Regolamento CE 1169/2011.

ART. 23 - STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari, destinate alla preparazione dei pasti, presenti nei frigoriferi, nelle celle e nei magazzini, devono essere quelle contemplate nelle suddette specifiche tecniche. In fase di controllo dette derrate devono essere immediatamente individuabili.

Lo stoccaggio e la conservazione delle derrate alimentari devono essere effettuati in conformità a quanto disposto nell'allegato 2 "*Specifiche tecniche relative alle procedure operative*" al C.S.A..

L'Impresa Appaltatrice deve garantire, in particolare, procedure operative a salvaguardia dell'igiene e sicurezza degli alimenti, del rispetto delle temperature di conservazione e crosscontamination.

Deve, inoltre, garantire il rispetto del FI.FO. (first in – first out).

TITOLO VII – QUALITA' DEI PRODOTTI ALIMENTARI E MENU'

ART. 24 - MENU' BASE

Ogni pasto giornaliero da fornire, nel rispetto di quanto previsto dai criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva, dal capitolato e dalle indicazioni analitiche previste negli **Allegati 4 e 5** (MENU' Autunno inverno – Primavera estate) e nell'allegato 3 "*caratteristiche derrate alimentari*", sarà così costituito:

REFEZIONE SCOLASTICA E CENTRO ESTIVO

· Un primo piatto;
· Un secondo piatto;
· Un contorno;
· Pane;
· Frutta fresca di stagione (in alternativa un prodotto da forno, un dessert, uno yogurt). La frutta deve essere servita matura e pronta al consumo.

Dovrà essere altresì prevista la fornitura della merenda per il servizio educativo estivo. La merenda dovrà essere veicolata congiuntamente con il pasto.

Il Comune si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, menù alternativi e prevedere prodotti alimentari aggiuntivi al pasto in occasione di festività particolari quali: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico.

La fornitura dei pasti per le scuole deve essere effettuata nei giorni che verranno comunicati, nei periodi di funzionamento delle scuole, per gli alunni ed il personale docente e non docente avente diritto. In caso di sospensione delle lezioni l' I.A. verrà avvertita in anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso.

RESIDENZA PROTETTA

I pasti giornalieri per il servizio di refezione per la R.P. Ramella saranno così costituiti:
colazione: fette biscottate, biscotti, latte, the, caffè; la domenica è prevista la fornitura di brioches alla marmellata nel numero di una per ogni ospite;
pranzo: due primi (asciutto e umido), due secondi (carne e pesce) più alternativa (salumi/formaggi), due contorni, frutta fresca di stagione (in alternativa un prodotto da forno, un dessert, uno yogurt). La frutta deve essere servita matura e pronta al consumo. Acqua e vino.

Cena: due primi, due secondi, due contorni, frutta fresca e frutta cotta. Acqua e vino
Idratazione: acqua e sciroppi dissetanti, in gusti variabili e con doppia scelta sempre a disposizione.

SERVIZIO PASTI A DOMICILIO

I pasti giornalieri per il servizio a domicilio per soggetti adulti attivi saranno così costituiti:

- Un primo piatto;
- Un secondo piatto;
- Un contorno;
- Pane;
- Frutta fresca di stagione (in alternativa un prodotto da forno, un dessert, uno yogurt). La frutta deve essere servita matura e pronta al consumo.

I menù per le varie tipologie di servizio vengono formulati per garantire un'alimentazione equilibrata e corretta, ma anche gradevole ed accettabile.

Il range dei valori per energia e macronutrienti (carboidrati, lipidi e proteine), da rispettare per singolo pasto, sono stati calcolati come da indicazioni dei L.A.R.N. (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed energia per la popolazione italiana).

Le derrate alimentari utilizzate fermo restando quanto previsto dai criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva devono rispettare le caratteristiche previste dall'Allegato 3 al C.S.A..

L'inserimento di alimenti non contemplati dal Capitolato è ammessa, previo accordo tra la S.A. e l'I.A.. In questo caso occorrerà formalizzare per iscritto le caratteristiche merceologiche dei nuovi inserimenti.

ART. 25 - ACQUA MICROFILTRATA

Presso i T.C., ordinariamente durante i pasti, è prevista la distribuzione di acqua potabile di rete (acquedotto) con utilizzo di sistemi di distribuzione di acqua microfiltrata certificati ed autorizzati ai sensi di legge. L' I.A. dovrà impegnarsi a provvederne alla manutenzione ordinaria e straordinaria ed a fornire le brocche per la distribuzione. L'I.A., inoltre, dovrà impegnarsi ad installare i sistemi di depurazione dell'acqua in ogni piano in cui è presente un'area refezione.

L'I.A. deve fornire adeguata informazione agli studenti e alle loro famiglie ed agli ospiti della Residenza Protetta circa la valenza dell'iniziativa.

Per la Residenza Protetta, inoltre, dovrà essere fornita acqua minerale in bottiglia (mezzo litro per anziano due volte a settimana) da garantire a disposizione su ogni comodino.

L'amministrazione comunale si riserva di effettuare i necessari controlli periodici, anche per il tramite della locale ASL ovvero con l'ausilio di ditte private, al fine di verificare la qualità dell'acqua somministrata.

ART. 26 - MENU' PER DIETE DIFFERENZIATE

Il servizio prevede la fornitura di diete differenziate per motivi etici, etnici, religiosi o per motivi di salute senza ulteriori oneri aggiuntivi per la S.A..

Per non squilibrare il valore nutrizionale medio, calcolato su base settimanale, i menù per le diete differenziate (etniche/religiose e speciali per motivi di salute) dovranno rispettare le grammature e il valore nutrizionale giornaliero previsti. Dovranno anche rispettare, il più possibile, la tipologia delle ricette del menù base.

La produzione di dette diete, il trasporto e la somministrazione agli utenti, dovrà essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale e ne deve essere fatto specifico riferimento nel documento di autocontrollo.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata, in modo tale da essere inequivocabilmente

riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Le diete speciali devono essere confezionate in piatti/contenitore monoporzione sigillato e con un codice inequivocabilmente corrispondente all'utente a cui è destinato, perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti.

L'ordinazione delle diete speciali (fermo restando le richieste preliminari previste) viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù.

ART. 27 - DIETE ETICHE-ETNICHE/RELIGIOSE

Saranno garantite diete determinate da motivazioni etiche – etnico/religiose. All'interno di tale categoria rientrano altresì le diete speciali per vegetariani.

Per le diete per ragioni etiche – etnico/ religiose nella refezione scolastica, è richiesta la semplice dichiarazione dei genitori.

I menù per motivazioni etiche-etnico-religiose dovranno mantenere le stesse caratteristiche di variabilità, stagionalità e qualità nutrizionale del menù base, rispettandone la struttura.

ART. 28 - DIETE SPECIALI PER MOTIVI DI SALUTE

L'Impresa dovrà rispettare le diete speciali ed i menù alternativi per le diverse patologie, fermo restando il rispetto assoluto:

1. di quanto indicato dal medico in fase di certificazione,
2. dei valori nutrizionali e delle caratteristiche di qualità e stagionalità dei menù base;
3. delle indicazioni generali presenti negli allegati al C.S.A. (relativamente a tipo di materia prima e grammature).

I menù proposti dalla I.A. in fase di esecuzione, con allegate le ricette con grammature e valori nutrizionali, dovranno essere firmati da figura professionale (dietista/nutrizionista) e riguardare:

ALLERGIE O INTOLLERANZE, almeno per

- allergia a uovo e derivati,
- allergia a latte e derivati,
- allergia congiunta latte/uovo,
- allergia al pesce,
- favismo.

Per altre eventuali forme di allergia o intolleranza, non previste nel presente elenco, l'I.A. provvederà a far elaborare un menù alternativo, conforme alla patologia evidenziata, al proprio personale, professionalmente abilitato, alla richiesta.

· **CELIACHIA**: per la preparazione, trasporto e somministrazione dei pasti per i celiaci si devono utilizzare flussi produttivi e corrette procedure atte ad annullare o, laddove non possibile, a ridurre al minimo il rischio di contaminazioni incrociate con altri alimenti in cui è presente l'ingrediente/elemento di rischio.

· **PATOLOGIE DISMETABOLICHE**: per queste patologie le diete devono essere particolarmente personalizzate (questi menù andranno redatti dal personale dell'Impresa affidataria a seguito delle indicazioni presenti nelle ricette mediche di accompagnamento alla richiesta). Si intendono diete per patologie anche quelle per indicazioni sanitarie per il controllo del peso o per forme dismetaboliche di media o alta gravità.

Altre variazioni nei menù per particolari patologie avverranno a seguito di richiesta da parte dei genitori con relativa certificazione medica.

La stazione appaltante si riserva il diritto, tramite i suoi consulenti e/o servizio nutrizionistico A.S.L. di richiedere eventuali modifiche o integrazioni a qualsiasi menù per diete speciali redatto.

L'Impresa appaltante dovrà mettere a disposizione il personale dietista proposto in fase di gara, per un servizio di assistenza ai genitori, per suggerimenti o chiarimenti in merito alle diete differenziate proposte ai piccoli.

· **DISFAGIA** per gli ospiti della Residenza Protetta deve essere sempre disponibile la preparazione del menù con alimenti frullati per gli ospiti con problemi di nutrizione (disfagia); tale dieta dovrà essere variata giornalmente e, se possibile, essere uguale a quanto somministrato agli altri ospiti.

ART. 29 - DIETA LEGGERA / IN BIANCO

Deve essere giornalmente garantita la distribuzione di dieta "leggera" ai bambini, in caso di temporanea indisposizione.

Qualora la durata dell'indisposizione sia superiore a tre giorni la richiesta dovrà essere corredata da opportuno certificato e, in questa circostanza, la dieta stessa sarà trattata come dieta speciale.

La dieta leggera in bianco non può essere considerata come menù alternativo.

Per quanto riguarda gli ospiti della Residenza Protetta è fatto obbligo all'appaltatore per il tramite del coordinatore del servizio rapportarsi giornalmente con il coordinatore e/o il personale sanitario della struttura per valutare tutte le eventuali richieste di diete in bianco derivanti da condizioni patologiche degli ospiti segnalate dal responsabile sanitario.

ART. 30 - VARIAZIONE MENU'

Per comprovate esigenze non dipendenti dalla I.A. (esempio: improvvisa indisponibilità nella fornitura di alcuni alimenti, scioperi, guasti, ecc.), il menù di un giorno può essere modificato. La variazione deve essere comunicata alla S.A. e agli utenti.

Nel caso di variazione del menù, occorre rispettare, per quanto possibile, il valore nutrizionale del menù tipo. Deve, inoltre, essere rispettato il valore economico del menù tipo.

La S.A. può richiedere la variazione del menù in caso di evidente non gradimento dei piatti da parte degli utenti.

ART. 31 - CESTINI FREDDI

A richiesta degli Istituti Scolastici ed in occasione di gite didattiche, il menù giornaliero può essere sostituito da un "pranzo al sacco" (cestini freddi).

I cestini freddi (monoporzione) saranno composti da:

· 2 panini, preparati con:

PRIMARIA/ADULTI

· pane all'olio g 50 / g 70

· affettato g 50 / g 80

· formaggio tipo caciotta g 50 / g 80

· frutta g 120 g 150 o dessert monoporzione

· acqua minerale naturale, in bottiglia (500 ml)

· succo di frutta

Nella fornitura dei cestini si dovrà tener conto delle diete speciali.

Gli alimenti per i cestini andranno composti in contenitori mono pasto, resistenti al peso, maneggevoli, facili da usare ed essere distribuiti ai piccoli. Dovranno contenere tovaglietta, tovaglioli in carta-tessuto, bicchiere monouso e, se del caso, cucchiaino per il dessert, e sacchetto per lo smaltimento dei rifiuti o la conservazione degli scarti.

I cestini freddi devono essere confezionati nella stessa giornata del consumo, salvo situazioni debitamente documentate per le quali gli stessi potranno essere parzialmente confezionati, previa autorizzazione dell'ufficio scolastico al massimo il giorno precedente e correttamente conservati.

ART. 32 - GRAMMATURE

L'I.A. deve garantire la preparazione dei pasti in accordo ai menù di cui agli allegati 4 e 5, nella quantità prevista e differenziata per la scuola Primaria e Secondaria primo grado e per gli utenti adulti e per gli anziani della Residenza Protetta.

I pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione, espressi in grammi, sono riportati nell'[allegato 6](#) al CSA. Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

ART. 33 - PREPARAZIONE E COTTURA

Tutte le operazioni di preparazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica e nutritiva.

La preparazione dei pasti deve essere realizzata nella mattinata in accordo all'allegato 2 "*specifiche*

tecniche relative alle procedure operative” al CSA. L’I.A. deve in questi casi garantire una adeguata conservazione.

Le modalità suggerite per la cottura sono:

- a) Cottura al vapore;
- b) Cottura al forno;
- c) Cottura in brasiera;
- d) Cottura piastre elettriche;
- e) Altre tecnologie innovative.

Ad integrazione delle modalità di cottura di cui sopra, dettagli sulle modalità di preparazione di alcuni alimenti, parte del menù, sono riportati nell’allegato 2 “Specifiche tecniche relative alle procedure operative”. L’I.A. dovrà garantire procedure dedicate ed appropriate per la preparazione delle diete speciali.

TITOLO VIII- PULIZIE E SANIFICAZIONI

ART. 34 - PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Nel rispetto delle specifiche tecniche di base (punto 5.3.5 Pulizie dei locali) di cui al “Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica amministrazione – criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva” l’Impresa appaltatrice deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

L’I.A. deve rispettare il programma di intervento di pulizia e sanificazione relativo a tutte le superfici interessate dalla gestione del servizio affidato. L’I.A. dovrà in materia di igiene garantire il rispetto dei requisiti previsti nel regolamento 852/2004. Dovrà, inoltre, essere dotata di un piano di autocontrollo in accordo ai principi HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point).

Le operazioni da effettuare sono tutte richiamate nell’allegato 2 “Specifiche tecniche relative alle procedure operative” al C.S.A..

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale addetto secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. Il personale addetto dovrà essere opportunamente formato a riguardo.

Le attrezzature presenti presso le cucine devono essere sanificate alla fine di ogni ciclo produttivo. I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant’altro usato per la sanificazione e pulizia degli impianti, macchine, arredi, attrezzature ed utensili dovranno essere sostituiti ogni settimana e comunque ogni qualvolta sia necessario.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d’acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli stessi dovranno essere scollegati dalla rete pubblica.

ART. 35 - MODALITÀ DI PULIZIA DEI REFETTORI E DEI LUOGHI DI CONSUMO DEL PASTO

Le operazioni da effettuare sono tutte richiamate nell’allegato 2 “Specifiche tecniche relative alle procedure operative” al C.S.A..

Alle operazioni di pulizia dovrà essere preposto un numero adeguato di unità di personale.

In caso di prosecuzione dell’emergenza sanitaria è fatto obbligo di attenersi a tutte le vigenti disposizioni in materia di sanificazione e igienizzazione.

ART. 36 - MODALITÀ DI UTILIZZO DEI DETERSIVI E LORO STOCCAGGIO

Tutti i detergenti dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni riportate sulle schede tecniche dei prodotti forniti dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

I detergenti e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

ART. 37 - INTERVENTI DI DERATTIZZAZIONE E DISINFESTAZIONE

L’I.A. deve effettuare presso tutti i locali affidati per la gestione del servizio centro di cottura e locali interessati alla conservazione, preparazione, distribuzione e consumo degli alimenti, e loro

pertinenze, nonché negli spazi adibiti alla raccolta rifiuti, un intervento di derattizzazione e di disinfestazione all'inizio del servizio e poi con cadenza trimestrale per tutta la durata del contratto ogni qualvolta il monitoraggio ne evidenzia l'esigenza.

L'I.A. dovrà conservare presso il centro refezionale e presso il terminale di consumo tutte le attestazioni rilasciate dalle Imprese specializzate che hanno svolto gli interventi di derattizzazione e disinfestazione.

Le operazioni di derattizzazione e disinfestazione possono essere svolte esclusivamente da Imprese in possesso delle abilitazioni ai sensi di legge.

ART. 38 - PULIZIA MEZZI DI TRASPORTO

E' fatto obbligo di provvedere alla pulizia ed alla sanificazione dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti.

TITOLO IX – GESTIONE RIFIUTI E AVANZI

ART. 39 - GESTIONE RIFIUTI

L'I.A. deve garantire la corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta stabilite dall'Ente e nel rispetto del vigente Regolamento comunale.

L'I.A. deve adottare, senza alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione, tutte le misure necessarie a ridurre al minimo il volume degli imballaggi e dei contenitori prediligendo l'utilizzo di imballaggi riciclabili. L'I.A. è tenuta a conferire le diverse frazioni, previa riduzione volumetrica, in modo da garantire la massima purezza del materiale differenziato. E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.).

L'amministrazione effettuerà le necessarie verifiche in corso di esecuzione contrattuale al fine di verificare la corretta gestione dei rifiuti anche in riferimento alle proposte per la riduzione dei rifiuti e degli imballaggi presentate nell'offerta tecnica dalla I.A.

ART. 40 - RECUPERO DEL CIBO NON SOMMINISTRATO E GESTIONE AVANZI

L'I.A. deve prevedere la raccolta ed il recupero del cibo non somministrato e delle derrate integre non distribuite per destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuino, ai fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari nel rispetto della Legge del 19 Agosto 2016 n.166 (punto 5.4.3 dei C.A.M.).

Per i pasti in parte consumati dagli utenti, l'I.A. deve prevederne il recupero e la consegna da destinare al consumo animale, al compostaggio o ad altre modalità di riutilizzo.

TITOLO X – PERSONALE

ART. 41 - DISCIPLINA DEL RAPPORTO DI LAVORO E CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA SOCIALE

L'I.A. per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti ed in conformità a quanto previsto dalle disposizioni del capitolato speciale.

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'art. 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D.lgs. n. 81 del 15 giugno 2015.

L'I.A. deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del C.S.A., condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo o integrativo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Savona.

L'I.A. deve impiegare personale regolarmente assunto con contratto, previsto dal C.C.N.L., e quindi indicato nel libro paga dell'I.A. medesimo.

I suddetti obblighi vincolano l'IA anche nel caso in cui lo stesso non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto, per tutto il periodo di validità del contratto sottoscritto.

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

La S.A. procede in corso di esecuzione del contratto alla verifica della regolarità contributiva dell'appaltatore mediante acquisizione del D.U.R.C.

In caso di ottenimento di un D.U.R.C. che segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto, il Responsabile del procedimento sospende i pagamenti fino alla regolarizzazione e trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli Enti previdenziali ed assicurativi (art. 30, comma 5 del D. Lgs. 50/2016).

ART. 42 - ORGANICO E REINTEGRO DEL PERSONALE

Presso il Centro di cottura dell'I.A., l'attività di coordinamento della preparazione dei pasti deve essere affidata al cuoco dotato di pluriennale esperienza maturata in strutture similari.

Presso ogni Terminale di Consumo deve essere assicurata, in relazione al numero di utenti, la presenza di un numero adeguato di personale addetto alla distribuzione dei pasti, tale comunque da rispettare il rapporto minimo di 1 Addetto Servizi Mensa ogni 40 pasti erogati.

Entro 30 giorni dall'avvio dei servizi e all'inizio di ogni anno scolastico, l'I.A. deve comunicare per iscritto alla S.A. l'elenco nominativo del personale, suddiviso per Terminali di consumo presso il quale viene prestato servizio, con l'indicazione della qualifica e dell'orario di lavoro effettuato.

L'I.A. deve tenere un foglio firma giornaliero del personale addetto ad ogni singolo T.C. completo di nominativi, qualifica ed orari dei dipendenti, da esibire ad ogni richiesta di controllo della S.A.

Tutte le sostituzioni di personale, anche del servizio di trasporto, per qualsiasi motivo, dovranno essere tempestivamente comunicate alla S.A., con l'indicazione del nominativo del soggetto sostituito e di quello in sostituzione e delle relative qualifiche.

Il personale assente dal lavoro per qualsiasi motivo deve essere immediatamente sostituito, con personale di pari qualifica e debitamente formato, in modo da garantire il costante rispetto dell'organico. In caso di assenza del personale, l'I.A. è tenuta a procedere alla sostituzione, utilizzando gli istituti contrattuali previsti dalla normativa vigente che qui si intende tutta richiamata.

ART. 43 – COORDINATORE DEL SERVIZIO

L'I.A. ha l'obbligo di indicare per iscritto, prima dell'avvio del servizio, alla stazione appaltante il nominativo del Coordinatore del Servizio, che deve avere qualifica professionale idonea ed un'anzianità lavorativa comprovata da pluriennale esperienza in attività similari.

Il Coordinatore del Servizio sarà il referente del servizio, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto l'I.A.

Il Coordinatore del Servizio dovrà garantire la corretta attuazione di ogni aspetto del contratto.

In particolare il Coordinatore del servizio:

- a) deve garantire la reperibilità in qualsiasi momento durante l'effettuazione dei vari servizi, intervenendo, anche direttamente, in accordo con la S.A. per risolvere con tempestività eventuali problematiche insorte;
- b) coordinare tutte le attività poste a carico della I.A. al fine di garantire il buon andamento dei servizi;
- c) partecipare ad incontri stabiliti dalla S.A. per il monitoraggio e la verifica sull'andamento dei servizi.

ART. 44 – DIETISTA

L'I.A. deve assegnare al servizio un Dietista che deve essere in possesso di titolo di studio abilitante all'esercizio della professione.

Il Dietista dell'I.A. deve garantire la predisposizione delle Diete Speciali, la supervisione nella preparazione delle medesime nonché l'addestramento del personale dedicato alla preparazione di

tali diete con particolare attenzione agli aspetti igienico-sanitari.

Deve altresì garantire il proprio ausilio per qualsiasi necessità di verifica e/o cambiamento del menù, nonché collaborare per le informazioni da fornire all'utenza in ordine ai menù, grammature, ecc..

ART. 45 - NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro conformi alla normativa vigente, che qui si intende tutta richiamata, da indossare durante il servizio.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'I.A. dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo.

L'I.A. dovrà altresì fornire ai rappresentanti dei genitori camici monouso, mascherine e cuffie in occasione dei sopralluoghi che la commissione mensa effettuerà presso la cucina, nonché al personale di vigilanza e ispezione, ai sensi delle vigenti normative in materia di igiene e sicurezza. Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico-sanitaria.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio non dovrà avere smalto sulle unghie, né indossare orologi, anelli e braccialetti, collane e similari, al fine di evitare contaminazioni dei prodotti in lavorazione.

L'I.A. deve assicurare che il proprio personale:

- tenga un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza, nei confronti della quale il servizio si svolge;
- segnali tempestivamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni;
- ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti;
- osservi tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanate dalla S.A.;
- mantenga la riservatezza su ciò di cui verrà a conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della S.A. o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi.

Il personale impiegato presso il T.C. è tenuto ad apporre la propria firma ad inizio turno e al termine dello stesso.

Il personale impiegato, compreso quello in sostituzione, deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene-sicurezza della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

L'I.A. è responsabile del comportamento del proprio personale operante presso i T.C. e di quanto attiene ai rapporti con l'utenza e di collaborazione tra il proprio personale, quello della S.A. e gli incaricati del controllo di conformità.

ART. 46 - SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

L'I.A. è obbligata a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990, n. 146 e successive modifiche ed integrazioni "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge.

Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, il servizio dovrà comunque essere garantito.

Tali soluzioni organizzative sono applicabili unicamente alle fattispecie previste dalle norme di legge, e, pertanto, ogni ulteriore forma di agitazione non potrà dar luogo - in nessun modo - a modifiche delle prestazioni dovute.

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno diritto all'appaltatore a risarcimenti o indennizzi a qualsiasi titolo. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevisto ed imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'I.A., che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della dovuta diligenza, previdenza e perizia dovute dalla S.A..

ART. 47 - FORMAZIONE E AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, con particolare riferimento al D.lgs. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, l'I.A. deve assicurare la

formazione del personale addetto al servizio di ristorazione in materia di igiene e sicurezza alimentare così come previsto dal Reg. 852/2004.

In riferimento ai Criteri ambientali minimi il piano della formazione dovrà inoltre riguardare i seguenti argomenti:

- 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 gestione mensa.

TITOLO XI – CONTROLLO DI CONFORMITA' E DI QUALITA'

ART. 48 - CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

La S.A. si riserva il diritto di procedere, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, a controlli per verificare la conformità del servizio alle prescrizioni contenute nel Capitolato di appalto.

L'I.A. deve, pertanto, consentire al personale incaricato dei controlli dall'Amministrazione Comunale l'accesso a tutti i locali dove si svolge il servizio (centro cottura della I.A. e terminali di consumo) e fornire tutta la collaborazione, i chiarimenti e la documentazione necessaria.

Durante i controlli il personale dell'I.A. non dovrà interferire in alcun modo con le operazioni.

I soggetti incaricati dalla S.A. per il controllo (tra l'altro) potranno:

- eseguire audit ispettivi:
 - sulle caratteristiche merceologiche delle materie prime;
 - sulle modalità di stoccaggio, conservazione e trasporto;
 - sul rispetto delle procedure di lavorazione previste dal C.S.A.;
 - sul rispetto delle grammature e dei menù;
- se del caso:
 - effettuare campionamenti per la verifica dell'igiene ambientale su superfici e attrezzature;
 - effettuare campionamenti su materie prime o prodotti pronti al consumo per il controllo del possesso dei requisiti microbiologici.

Le eventuali spese relative agli esami per le campionature di cibo (max. in n. di 5/anno) saranno a totale carico dell'Impresa appaltatrice.

La S.A. potrà svolgere inoltre, qualsiasi altro controllo e verifica necessario a riscontrare la conformità del servizio alle prescrizioni contenute nel Capitolato speciale di appalto.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Ente, siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per l'intero servizio, l'Impresa verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire, che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per la S.A.

Per le contestazioni rilevate dagli organi di controllo che possano dar luogo alle penalità, la S.A. (tramite i suoi incaricati) farà pervenire per iscritto le contestazioni alla I.A.. Qualora entro dieci giorni l'Impresa Appaltatrice non fornisca adeguate controdeduzioni, la S.A. applicherà le penali previste.

ART. 49 - ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organi preposti al controllo sono:

- a) La S.A. e suoi incaricati (es. Commissione mensa scolastica e commissione mensa R.P.)
- b) Gli organi di vigilanza e ispezione dell'Azienda Sanitaria per tutti gli aspetti di competenza;
- c) Gli altri organi di vigilanza e ispezione competenti in materia.

ART. 50 - DIRETTORE ESECUZIONE

Il Direttore dell'esecuzione è il Funzionario comunale Responsabile dei Servizi Sociali, Scuola e Residenza Protetta Ramella il cui compito è la vigilanza sulle verifiche tecniche e sui controlli

ispettivi, eseguiti dalle Commissioni previste dai regolamenti comunali, presso il centro cottura e presso i plessi scolastici di erogazione del servizio, e quanto altro previsto dall'art. 102 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i..

ART. 51 - AUTOCONTROLLO DELL'I.A.

L'I.A. dovrà presentare il piano di autocontrollo ai sensi dei D. Lgs. 6.11.2007 n. 193.

In particolare l'I.A. assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno rispetto delle disposizioni di cui al Regolamento CE 178/2002 e dal Regolamento CE 852/2004, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

A tal fine l'I.A. dovrà essere dotata, nell'ambito della propria struttura aziendale o a mezzo di apposite convenzioni stipulate, di un laboratorio analisi chimico fisiche microbiologiche riconosciuto o accreditato, con obbligo di preventiva comunicazione circostanziata a tale titolo.

L' I.A. libera la S.A. da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico sanitaria delle trasformazioni alimentari.

ART. 52 - CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI

L'I.A. dovrà provvedere al prelievo giornaliero di una porzione (circa 100 g.) a campione dei cibi somministrati da riporre all'interno di sacchetti sterili per conservarli in frigorifero per le 72 ore successive al consumo. Tali campioni servono ad essere utilizzati in caso di reclamo e sono comunque messi a disposizione dell'Amministrazione Comunale.

ART. 53 - HACCP E RINTRACCIABILITÀ

L'Impresa affidataria deve uniformarsi all'obbligo di autocontrollo previsto dal regolamento CE852/2004, individuando nella sua attività i processi, le fasi o le operazioni che potrebbero rivelarsi a rischio per la salubrità e la sicurezza degli alimenti, garantendo che vengano applicate le opportune procedure di buona prassi igienica avvalendosi dei principi dello HACCP. (Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici).

In applicazione della normativa vigente l'Impresa affidataria dovrà redigere un piano di autocontrollo, per la specifica attività oggetto dell'appalto, contenente un dettagliato programma di audit ispettivi e controlli analitici su campioni ambientali e di alimenti e di procedure per la rintracciabilità.

Tutti gli aspetti di igiene e sicurezza alimentare devono essere indicati all'interno del piano di auto controllo dell'Impresa affidataria, come previsto dalla normativa vigente.

ART. 54 - COMMISSIONE MENSA

Alle Commissioni refezione scolastica e Residenza Protetta spetta il compito di verificare il buon funzionamento del servizio mensa, di segnalare eventuali problemi connessi alla gestione del servizio nonché di formulare eventuali proposte relative all'alimentazione degli alunni e degli anziani al miglioramento del servizio.

Le Commissioni mensa scolastica, ai sensi dell'art. 14 del vigente Regolamento Comunale del Servizio di refezione scolastica (deliberazione C.C. n.2 del 22/03/2018), è l'organo collegiale che monitora, controlla e valuta la qualità del servizio.

La Commissione refezione scolastica è convocata e presieduta dal Dirigente del Settore competente o suo delegato. Per i sopralluoghi da effettuarsi presso i terminali di consumo delle scuole, la Commissione opera mediante i rappresentanti dei docenti e dei genitori del plesso scolastico di riferimento.

La Commissione refezione Residenza Protetta composta dai famigliari degli ospiti che ne fanno richiesta e da personale incaricato dalla Direzione della struttura e interviene con calendario concordato e ispezioni mensili.

Durante i sopralluoghi la Commissione Mensa procederà a rilevare la gradibilità dei pasti, il rispetto grammature, la conformità del pasto fornito con quanto previsto dal menù e quanto altro necessario

per verificare la buona qualità del servizio.

Nel corso dei sopralluoghi, i componenti della Commissione Mensa potranno effettuare degli assaggi. Di ogni sopralluogo viene redatta apposita scheda di verifica che a cura della S.A.. Le segnalazioni verranno inviate all'impresa appaltatrice al fine attivare gli eventuali interventi integrativi e/o correttivi necessari a garantire la buona qualità del servizio.

I sopralluoghi, concordati con l'ufficio scuola comunale e con l'ufficio amministrativo della Residenza Protetta vengono effettuati, in orario successivo a quello in cui, presso il centro di cottura dell'I.A. è terminata la cottura ed il confezionamento dei pasti da inviare presso i terminali di consumo. Se del caso potranno essere previsti sopralluoghi senza alcun preavviso.

I pasti usufruiti dai membri delle Commissioni mensa nei vari servizi sono a carico dell'appaltatore. I membri della Commissione Mensa si devono astenere dalla visita in caso di qualsiasi tipo di malattia. I membri, nel rispetto della sensibilità dei bambini, devono svolgere il proprio ruolo con discrezione e buon senso. Non potranno essere scattare fotografie o riprendere immagini all'interno dei centri cottura e dei refettori.

Su richiesta della Commissione mensa, nel rispetto di quanto stabilito nel capitolato speciale, la S.A. potrà accogliere specifiche e mirate richieste di variazioni del menù.

In collaborazione con l'Amministrazione Comunale, potranno essere proposti dalla Commissione mensa programmi ed attività di educazione nutrizionale per i docenti, i ragazzi e le famiglie.

TITOLO XII – NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

ART. 55 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

L'I.A. dovrà garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, attenendosi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Tutela della salute e della sicurezza dei lavoratori" di cui al D. Lgs. 81/2008 e s.m.i..

L'I.A. dall'inizio del servizio, dovrà disporre il Documento sulla Valutazione dei Rischi (DVR) ai sensi del D. Lgs. 81/2008 e trasmettere alla S.A. la comunicazione dell'avvenuto deposito presso il luogo di lavoro (CC/TC) del predetto D.V.R.

ART. 56 - PIANO DI EVACUAZIONE

All'avvio del servizio l'I.A. dovrà essere dotata del piano per l'evacuazione in caso di emergenza ai sensi del D. Lgs. 81/08. Le modalità per l'attuazione del piano di evacuazione dovranno essere portate a conoscenza delle strutture interessate dal servizio per il coordinamento delle eventuali operazioni di emergenza.

ART. 57 - NORME DI SICUREZZA NELL'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI

L'I.A. dovrà definire procedure adeguate per le attività di pulizia e sanificazione, tenendo in considerazione le schede di sicurezza dei prodotti utilizzati. Il personale addetto alle operazioni di pulizia e sanificazione deve fare uso di idonei dispositivi di protezione individuali nell'espletamento di tali attività.

TITOLO XIII – NORME CONTRATTUALI

ART. 58 - CONTRATTO ED ONERI A CARICO DELL'I.A.

Sono a carico dell'I.A. tutti gli oneri connessi all'esecuzione delle prestazioni previste nel Capitolato Speciale d'Appalto, nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge e comunque di tutte le spese occorrenti per la corretta e puntuale esecuzione dell'appalto.

Sono inoltre a carico dell'I.A.:

- Le spese di stipula e registrazione contratto e tutte le imposte e tasse;
- I premi delle assicurazioni necessarie;
- I costi per ulteriori analisi richieste su campionamenti di prodotti;
- Autorizzazioni e titoli abilitativi.

ART. 59 - PREZZO UNITARIO PASTO E REVISIONE PREZZI

Il prezzo unitario del pasto è quello risultato dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto a

seguito dell'aggiudicazione. Con riferimento a quanto stabilito nel capitolato speciale, nel prezzo unitario del pasto si intendono interamente compensati tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso o implicito dal capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. Saranno comunque pagati solo i pasti effettivamente forniti in conformità delle prescrizioni del Capitolato Speciale. Resta convenuto che il prezzo unitario dei pasti è comprensivo di ogni voce di spesa che il Capitolato pone a carico dell'Impresa affidataria. Il prezzo unitario del pasto si intende stabilito dall'offerente, a suo rischio e pericolo e quindi invariabile durante tutta la durata del contratto che si andrà a stipulare per tutte le forniture, e indipendente da qualsiasi eventualità, fatta salva la revisione periodica del prezzo, a partire dal secondo anno, con cadenza annuale previa espressa richiesta dell' Impresa appaltatrice sulla base della variazione degli indici ISTAT generale dei prezzi al consumo per famiglie di impiegati ed operai in Italia al netto dei tabacchi (indice F.O.I.).

ART.60 - LIQUIDAZIONI E PAGAMENTI

Il pagamento dei corrispettivi, avverrà a fronte di presentazione di singole fatture mensili suddivise per servizio e per plesso scolastico che terranno conto:

- del numero dei pasti espressamente ordinati ed effettivamente consegnati in ogni T.C. (numero che sarà verificato in fase istruttoria prima dell'avvio delle procedure di pagamento);
- del prezzo unitario del pasto, come da offerta, (fatta salva l'eventuale revisione del prezzo così come disciplinata nel C.S.A.).

Si stabilisce sin d'ora che la S.A. potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'IA, il rimborso di spese e il pagamento di penalità, mediate ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra (decurtazione dal totale fatture).

I pagamenti avverranno entro 30 giorni dalla data del ricevimento della fattura elettronica al protocollo generale della S.A., salvo insorgano fondate contestazioni sulla fattura stessa e previa verifica di regolarità contributiva mediante acquisizione del Documento Unico Regolarità Contributiva (D.U.R.C) da parte della S.A..

La liquidazione del corrispettivo e comunque subordinato all'acquisizione del Documento Unico Regolarità Contributiva (D.U.R.C).

Tutti i servizi oggetto del capitolato non potranno essere sospesi o abbandonati anche nel caso di ritardato pagamento del corrispettivo contrattuale. L'eventuale violazione alla disposizione, autorizza la S.A. ad applicare le penali contrattuali, nonchè ad addebitare all'I.A. inadempiente le eventuali spese sostenute per l'esecuzione in proprio, ovvero, con altro operatore economico ritenuto idoneo, fatta salva la facoltà di risoluzione anticipata del contratto e di introito della garanzia fideiussoria per la cauzione definitiva a titolo di risarcimento del danno.

I pagamenti saranno effettuati osservando le modalità e le norme contenute nel vigente regolamento di contabilità della SA, nel rispetto dell'art.3, della Legge 13/8/2010, n.136, successive modificazioni ed integrazioni, recante norme in materia di "tracciabilità di flussi finanziari".

ART.61 - VARIANTI AL CONTRATTO

La S.A. si riserva la facoltà di richiedere la variazione al contratto stipulato comunque autorizzate dal R.U.P. ai sensi dell'art.106 D.Lgs. 50/2016.

L'Impresa dovrà, qualora richiesto, eseguire le variazioni richieste nei termini stabiliti.

ART. 62 - SUBAPPALTO

Il contratto non può essere ceduto a terzi. L'I.A. può subappaltare, ai sensi dall'art. 105 del D.Lgs 50/2016, i soli servizi accessori a quello principale, costituiti dal trasporto dei pasti e da quello di rilevazione e gestione informatizzata prenotazione pasti. L'Impresa che intenda procedere al subappalto della parte di servizio sopra indicata, dovrà darne indicazione in sede di gara, ai sensi dell'art. 105 del D.Lgs 50/2016, già menzionato, ferma restando la responsabilità dell'I.A. nei confronti della S.A. per il complesso degli obblighi previsti dal capitolato.

In mancanza di tale dichiarazione, il subappalto non sarà autorizzato; uguale conseguenza avrà una indicazione generica o comunque non conforme alle suddette prescrizioni.

L'accettazione del subappalto è subordinata all'adozione, da parte della S.A., di apposito provvedimento di autorizzazione.

La S.A., resta estranea, comunque, al rapporto intercorrente fra l'I.A. ed il/i soggetto/i giuridico/i in subappalto, per cui l'I.A. medesima resta l'unica responsabile nei confronti della S.A.

La violazione ai divieti innanzi stabiliti costituisce motivo di risoluzione ipso iure del contratto e di incameramento della garanzia fideiussoria per la cauzione definitiva, fatte salve le ulteriori eventuali azioni in danno.

ART. 63 - RINUNCIA ALL'AGGIUDICAZIONE

L'I.A. che receda dal contratto incorre nella perdita della cauzione provvisoria, senza poter elevare pretese o eccezioni.

ART. 64 - CESSIONE DEL CREDITO

L'I.A. non può cedere il credito se non nei limiti di quanto previsto dall'art.106, comma 13 del D.lgs 50/2016 e s.m.i..

ART. 65 - RESPONSABILITÀ DELL'I.A. E ASSICURAZIONI

L'I.A. è direttamente responsabile sia civilmente che penalmente di ogni e qualsiasi danno derivante dall'espletamento del servizio restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento del danno, senza diritto di rivalsa nei confronti della S.A..

L'I.A. stessa, pena la revoca dell'affidamento del servizio di ristorazione, è tenuta a stipulare, per tutta la durata del contratto, con primaria compagnia di assicurazione apposite polizze assicurative che coprano ogni rischio di responsabilità civile per eventuali danni comunque arrecati a persone o cose nell'espletamento del servizio, con i seguenti massimali:

a) R.C.T (Responsabilità Civile verso Terzi):

- € 6.000.000,00 per sinistro;

- € 2.000.000,00 per persona;

- € 2.000.000,00 per danni a cose o animali.

b) R.C.O. (Responsabilità Civile verso i prestatori di lavoro):

- € 3.000.000,00 per sinistro;

- € 2.000.000,00 per persona.

La polizza deve obbligatoriamente tenere indenne la S.A., nel modo più ampio e senza eccezioni o riserve, ivi compresi i dirigenti, funzionari, dipendenti e collaboratori, nonché i terzi per qualsiasi danno l'I.A. dovesse loro arrecare nella esecuzione di tutte le attività di cui al C.S.A..

La S.A. è, infatti, esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere a personale dell'I.A., agli utenti ed a terzi durante l'esecuzione del servizio.

La polizza assicurativa deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da eventuale tossinfezioni alimentare, avvelenamenti o inquinamenti subiti dagli utenti, nonché ogni altro danno conseguente alla produzione, distribuzione e somministrazione dei pasti da parte dell'IA, ivi compresi naturalmente gli eventuali danni derivanti dalla preparazione di diete speciali.

Copia autentica delle polizze dovrà essere consegnata alla S.A. almeno 7 giorni prima della sottoscrizione del contratto o dell'attivazione del servizio.

L'I.A. è tenuta a presentare annualmente alla S.A., quietanza di avvenuto rinnovo della stessa polizza assicurativa.

ART. 66 - INDAMPIENZE E PENALI

La S.A. a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle disposizioni di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali disposizioni.

L'applicazione della penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale l'Impresa affidataria avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni o giustificazioni scritte e documentate, entro e non oltre 10 giorni dalla ricezione della contestazione.

Qualora l'Impresa non presenti le controdeduzioni o le stesse non siano definite esaurienti dalla Amministrazione, si procede alla comminazione della penalità e al conseguente recupero dell'importo (da parte della stessa Amministrazione) mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento ovvero mediante escussioni di quota parte della cauzione definitiva.

L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti alla Amministrazione comunale per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

Le penalità, e ogni altro genere di provvedimento dell'Amministrazione comunale, sono notificate

all'Impresa per mezzo di PEC.

La S.A. a tutela delle norme contenute nel capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

1. STANDARD MERCEOLOGICI

1.1 Mancato rispetto degli standard previsti dalle Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari - Euro 400,00

1.2 Mancato utilizzo di prodotti certificati - Euro 1.000,00;

1.3 Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alla vigente normativa in materia -Euro 1.000,00;

1.4 Etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal Capitolato – Euro 400,00;

1.5 Errata preparazione o somministrazione delle diete speciali - Euro 1.500,00;

2. QUANTITA'

2.1 Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione - Euro 400,00;

2.2 Totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione - Euro 2.000,00;

2.3 Mancato rispetto delle grammature verificate su 5 (cinque) pesate della stessa preparazione nella singola sede di ristorazione - Euro 300,00;

2.4 Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione - Euro 300,00;

3. RISPETTO DEI MENU' BASE E DIETETICI

3.1 Mancato rispetto del menù previsto, senza preavviso - Euro 300,00

3.2 Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità dei prodotti utilizzati - Euro 1.500,00;

3.4

4. PARAMETRI IGIENICO – SANITARI

4.1 Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale - Euro 300,00;

4.2 Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione - Euro 1.500,00;

4.3 Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili nelle sedi di ristorazione - Euro 600,00;

4.4 Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia nelle sedi di ristorazione gestite dall'Impresa affidataria - Euro 1.000,00;

4.5 Conservazione delle derrate non conforme alle normative vigenti - Euro 600,00;

4.6 Temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti - Euro 300,00

4.7 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto derrate e pasti - Euro 1.000,00;

4.8 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento dei pasti e rigoverno dei locali di ristorazione - Euro 1.000,00;

4.9 Mancato o non corretto prelievo del pasto test - Euro 300,00;

4.10 Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal Capitolato – Euro 300,00;

4.11 Attrezzature non conformi o non sostituite - Euro 1.000,00;

5. ALTRE PENALITA'

5.1 consegna dei pasti al terminale di consumo oltre l'orario di inizio del turno di somministrazione previsto- accertata per più di 3 volte nell'arco di un mese. Euro 400,00;

5.2 Insoddisfacente o mancata esecuzione delle operazioni necessarie alla raccolta differenziata dei rifiuti presso i TC - Euro 500,00;

5.3 Non conformità relativamente a quanto stabilito dal piano di manutenzione presentato dall'I.A., nonché per la mancata esecuzione dei necessari interventi previsti nel Capitolato - Euro 1.000,00;

5.4 Inosservanza della normativa contrattuale riferita al personale dipendente dell'I.A.- Euro 1.000,00;

5.5. Per ogni ulteriore infrazione alle prescrizioni previste dal Capitolato speciale, e relativi allegati a seconda della gravità - Euro da 500,00 a 2.000,00;

5.6 Inadempienze o ritardi nell'attuazione di quanto previsto nell'offerta tecnica presentata dall'I.A. in fase di gara. A seconda della gravità verranno applicate le penali previste dall'art. 113, comma 2 del D. Lgs.50/2016.

Per i casi non specificamente previsti, l'importo della penale verrà determinato desumendolo e ragguagliandolo alla violazione più assimilabile.

La comminazione di più di 5 sanzioni pecuniarie nel corso del servizio di in un anno scolastico potrà

costituire motivo di risoluzione del contratto.

ART. 67 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La stazione appaltante ha la facoltà di risolvere il contratto qualora ricorra una o più delle condizioni indicate all'art. 108 comma 1 del D.Lgs. 50/2016 e nelle ipotesi di cui all'art. 108 comma 2 del D.Lgs. 50/2016.

Costituiscono, inoltre, motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento delle obbligazioni contrattuali, le seguenti ipotesi:

- a) gravi inosservanze relative alle disposizioni sul personale dipendente e alla mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali di lavoro e integrativi locali;
- b) perdita dei requisiti previsti per la partecipazione alla gara;
- c) apertura di una procedura concorsuale o fallimentare a carico dell'Impresa appaltatrice;
- d) accertata tossinfezione alimentare riconducibile a comportamento doloso o colposo della ditta appaltatrice, fatto salvo ogni ulteriore responsabilità civile e penale;
- e) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione alle norme previste, dal capitolato speciale ed allegati, relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche delle derrate;
- f) interruzione non motivata e non giustificata del servizio;
- g) subappalto dei servizi non previsti e non autorizzato dal capitolato;
- h) cessione del contratto a terzi;
- i) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- j) inadempimenti reiterati, nel corso del medesimo anno scolastico, per più di 5 volte, che l'Amministrazione comunale giudicherà non più sanzionabili tramite penali;
- k) destinazione dei locali affidati all'Impresa ad uso diverso da quello stabilito dal capitolato;
- l) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del capitolato in materia igienico sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminati dall'I.A., anche a seguito di diffida della S.A.;
- m) mancata attivazione, entro la data stabilita per l'inizio del servizio, del Centro Cottura dell'I.A. secondo le indicazioni del capitolato speciale d'appalto.

In tali ipotesi l'amministrazione potrà risolvere di diritto il contratto comunicando all'Impresa per iscritto di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa, indicando il termine dal quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

In caso di risoluzione del contratto, di fallimento o di procedura concorsuale dell'appaltatore ovvero di recesso dal contratto ai sensi dell'art. 11, comma 3, d.p.r. 3 giugno 1998, n. 252, come sostituito dal d.lgs. n. 159/2011, l'amministrazione potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura, risultanti dalla relativa graduatoria a partire dal primo migliore offerente, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del servizio.

ART. 68 - OSSERVANZA PIANO PREVENZIONE CORRUZIONE E CODICE DI COMPORTAMENTO

L'I.A. è tenuta ad osservare quanto previsto dal piano comunale di prevenzione della corruzione redatto ai sensi della L.190/2012, dal codice di comportamento e dalla Legge 190/2012 e s.m.i. per le parti di competenza.

ART. 69 - CONTROVERSIE

Qualsiasi questione dovesse insorgere tra la S.A. e l'I.A., in ordine all'esecuzione del contratto di cui al capitolato, verrà deferita all'autorità giudiziaria ordinaria.

ART. 70 – RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO

Il Responsabile del Procedimento è il Dirigente Area 2, dott.ssa Marta Gargiulo.

ART. 71 - CONTROLLI

L'Amministrazione si riserva il controllo sull'osservanza delle prescrizioni oggetto del contratto di affidamento.

ART. 72 - CLAUSOLE PENALI

L'Amministrazione potrà applicare all'aggiudicatario con la sola formalità della previa contestazione per iscritto una penale di euro 500,00 al giorno nel caso in cui le prestazioni cui l'affidatario è tenuto non siano state effettuate o siano state interrotte o effettuate in modo incompleto, inadeguato o non rispondente a quanto previsto dal contratto.

ART. 73 - STIPULA DEL CONTRATTO

Le spese della stipula del presente contratto in forma di scrittura privata autenticata sono a carico dell'affidatario.

ART. 74 - CAUZIONE DEFINITIVA

L'aggiudicatario ha depositato cauzione definitiva _____

ART. 75 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Il Titolare del trattamento dei dati personali è il Comune di Loano, con sede in Loano, piazza Italia 2.

Il trattamento dei dati personali avverrà, per le finalità legate alla concessione, in conformità alla vigente normativa in materia di Privacy, ai sensi del Nuovo Regolamento Europeo 2016/679 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali (GDPR).

ART. 76 - RISERVATEZZA DELLE INFORMAZIONI

Ai sensi del GDPR 679 del 2016 e del Dlgs 101 del 2018 si informa che il Comune di Loano:

- si impegna a trattare i dati in modo lecito, corretto e trasparente nei confronti dell'interessato, nel rispetto del Reg. UE 679/2016 (GDPR), osservando in particolare le seguenti istruzioni:
- raccogliere e trattare i dati personali secondo i principi di cui all'art. 5 del GDPR, ed esclusivamente per scopi connessi al presente contratto;
- garantire l'assolvimento degli obblighi di informazione dell'interessato al momento della raccolta dei dati personali;
- individuare per iscritto gli incaricati al trattamento e fornire loro istruzioni per le operazioni da compiere, vigilando sulla loro attuazione. Garantire che gli incaricati siano impegnati alla riservatezza;
- adottare misure di sicurezza dei dati personali che siano adeguate al livello di rischio, ai sensi dell'art. 32 GDPR;
- garantire che l'eventuale comunicazione o diffusione dei dati personali, sensibili e giudiziari possa avvenire solo nel rispetto della normativa vigente;
- informare il Titolare del trattamento dell'eventuale violazione dei dati personali possa avvenire solo nel rispetto della normativa vigente;
- informare il titolare del trattamento dell'eventuale violazione dei dati personali, ai sensi dell'art. 33 del GDPR;
- adottare adeguate misure e procedure al fine di garantire l'esercizio da parte degli interessati dei

diritti previsti dal GDPR, nonché comunicare tempestivamente al Titolare del trattamento eventuali richieste degli interessati volte all'esercizio dei loro diritti;

- interagire con i soggetti incaricati di verifiche e controlli;

- a scelta del Titolare del trattamento, cancellare o restituire tutti i dati personali dopo che è terminata la prestazione dei servizi relativa al trattamento, nonché cancellare le copie esistenti, salvo che la normativa vigente preveda la conservazione dei dati.

ART. 77 - DOMICILIO DELLA DITTA

A tutti gli effetti contrattuali e di legge, l'aggiudicatario elegge il proprio domicilio per tutte le comunicazioni _____ e costituisce quale centro di supporto come richiesto dal capitolato _____

ART. 78 - LEGGI E REGOLAMENTI

Per tutte le condizioni non previste nel presente contratto, si fa riferimento alle vigenti normative nazionali e regionali.

L'aggiudicatario sarà tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti e capitolati, in quanto applicabili, ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o saranno emanate dai pubblici poteri in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni contrattuali.