



COMUNE DI PONTESTURA

Provincia di Alessandria

C.so Roma, 8 - C.A.P. 15027 - ☐0142/466134 - ☐0142/466867

☐www.comune.pontestura.al.it

CAPITOLATO DI GARA

PROCEDURA NEGOZIATA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA SCUOLE INFANZIA - PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO PER L’ANNO SCOLASTICO 2024/2025

COMUNE DI PONTESTURA

Allegato alla determinazione del Responsabile dei Servizi Scolastici n. 28 del 5/07/2024

ART. 1: OGGETTO DELL'APPALTO
ART. 2: DURATA DELL'APPALTO. RINNOVO. R.U.P.
ART. 3: IMPORTO A BASE D'ASTA
ART.4: SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE DEI PASTI E LA RISCOSSIONE DELLE RETTE
ART. 5: PROCEDURA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE. REQUISITI.
ART. 6: INIZIO/TERMINE SERVIZIO, CALENDARIO PER EROGAZIONE SERVIZIO
ART. 7: UTENZA
ART. 8: UBICAZIONE DEI PLESSI
ART. 9: LOCALI E ATTREZZATURE
ART. 10: RICONSEGNA DEI LOCALI
ART. 11: MENU'
ART. 12: DIETE SPECIALI
ART. 13: DIETE IN BIANCO
ART. 14: PREPARAZIONE DEL SERVIZIO E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI
ART. 15: CONDIZIONE DI ESECUZIONE
ART. 16: CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI
ART. 17: CONSERVAZIONE DELLE DERRATE
ART. 18: DETERSIVI ED ALTRI PRODOTTI DI SANIFICAZIONE
ART. 19: PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE
ART. 20: RIFIUTI
ART. 21: SISTEMA HACCP E SISTEMA DI SICUREZZA
ART. 22: PERSONALE – GESTIONE DEL PERSONALE
ART. 23: SOSTITUZIONE DEL PERSONALE
ART. 24: REFERENTI DEL SERVIZIO
ART. 25: ADDESTRAMENTO
ART. 26: INFORMAZIONE AL PERSONALE CIRCA LE NORME CONTRATTUALI
ART. 27: VESTIARIO
ART. 28: IGIENE DEL PERSONALE
ART. 29: ASSOLVIMENTO DEGLI OBBLIGHI IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO
ART. 30: APPLICAZIONI CONTRATTUALI
ART. 31: PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI
ART. 32: SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITA' GIORNALIERE
ART. 33: CONTROLLI DI QUALITA' DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO
ART. 34: TIPOLOGIA DEI CONTROLLI
ART. 35: CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI
ART. 36: DUVRI (DOCUMENTO UNICO VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZIALI)
ART. 37: SUBAPPALTO
ART. 38: RESPONSABILITÀ
ART. 39: ASSICURAZIONI
ART. 40. SPESE INERENTI AL SERVIZIO
ART. 41: CORRISPETTIVO
ART. 42: REVIZIONE DEL CORRISPETTIVO
ART. 43: CAUZIONE DEFINITIVA
ART. 44: CLAUSOLA SOCIALE
ART. 45: RISOLUZIONE DELLE ONTROVERSIE
ART. 46: STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
ART. 47: LUOGO DELLA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO
ART. 48: RICHIAMO ALLA NORMATIVA
ART. 49: PENALITA'
ART. 50: IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
ART. 51 - PRIVACY E TRATTAMENTO DATI PERSONALI

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato di gara d'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di mensa scolastica che si configura nelle seguenti fasi:

- la preparazione e somministrazione dei pasti in loco per gli alunni e il personale scolastico avente diritto delle scuole statali infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Pontestura
- la pulizia dei locali per la preparazione dei pasti (cucine, dispense, spogliatoi e bagni del personale, locali accessori), cura e pulizia delle stoviglie e pulizia dei locali per la somministrazione dei pasti (sale refezioni e stanze di collegamento) nelle sedi della scuola dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado;
- l'approvvigionamento delle derrate alimentari, materiale di pulizia, e di tutti i prodotti non alimentari, secondo le modalità previste nei successivi articoli del presente capitolato, occorrenti per la gestione del servizio nelle sedi sopra elencate;
- la manutenzione degli arredi e attrezzature, anche se di proprietà del Comune, acquisto di attrezzature ed integrazioni o sostituzioni di quelle esistenti, con le modalità stabilite nei successivi articoli.

L'appalto concerne la gestione del servizio di mensa scolastica delle scuole statali dell'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Pontestura.

Il presente appalto tiene conto di quanto stabilito nel D.M. n. 65 del 10/3/2020 *“Adozione dei CAM per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”* e per quanto riguarda l'attività di pulizia e sanificazione dei locali nel D.M. n. 51 del 29/1/2021 *“Adozione dei CAM per i servizi di pulizia e sanificazione degli ambienti a uso civile e per la fornitura di prodotti per l'igiene”*.

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO. RINNOVO. R.U.P.

L'appalto avrà durata per l'Anno Scolastico 2024/2025.

L'inizio e il termine del servizio potranno essere discrezionalmente differiti o anticipati dal Comune, previo avviso, in relazione alle esigenze organizzative e funzionali della Stazione Appaltante.

Su richiesta della Stazione Appaltante l'aggiudicatario ha l'obbligo di garantire il servizio per un ulteriore periodo alle medesime condizioni economiche e contrattuali funzionale al completamento della procedura ad evidenza pubblica finalizzata al nuovo affidamento del servizio ai sensi dell'art. 120 del d.lgs. 36/2023.

Il Responsabile Unico del Progetto ex art.15 del d.lgs.n. 36/2023 è la dip. QUIRINO Patrizia, Responsabile del servizio scolastico del Comune di Pontestura.

ART. 3 - IMPORTO A BASE D'ASTA

Il valore stimato complessivo presunto dell'appalto posto a base di gara per l'Anno Scolastico 2024/2025 è pari ad € 74.520,00 IVA esclusa comprensivo degli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso di € 720,00 per un totale di presunti n. 12.000 pasti totali così suddivisi:

- Scuola dell'infanzia: n.3585
- Scuola Primaria n. 4936
- scuola secondaria di 1° grado n. 3479

Le indicazioni di massima che precedono sono puramente indicative e non vincolanti per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in aumento che in diminuzione, senza che questo determini alcuna variazione di prezzo o condizioni.

Il prezzo unitario a base d'asta soggetto a ribasso per singolo pasto, comprensivo di tutte le voci per la sua realizzazione e di ogni altro e qualsiasi onere, è pari a € 6,15 (sei/15), oltre oneri di sicurezza non soggetti a ribasso per € 0,06 il tutto da assoggettarsi ad IVA.

Il prezzo delle diete speciali e delle diete in bianco si intende uguale al prezzo dei pasti sopraindicati. Il prezzo del pasto dovrà coprire tutta la spesa per alimenti, personale ed ogni altro onere ad esso attinente, e, in generale, ogni onere connesso allo svolgimento del servizio alle condizioni indicate nel contratto.

I prezzi unitari offerti dalla ditta aggiudicataria non subiranno variazioni nel corso dell'appalto.

La presentazione dell'offerta da parte della Ditta equivale a dichiarazione di piena ed incondizionata accettazione del presente capitolato e di tutto quanto in esso contenuto, nonché la conoscenza della vigente normativa in materia.

L'appalto è finanziato con fondi propri.

ART. 4 – SISTEMA INFORMATIZZATO PER LA PRENOTAZIONE DEI PASTI E LA RISCOSSIONE DELLE RETTE

La Ditta che risulterà assegnataria del servizio di refezione scolastica dovrà provvedere alla riscossione diretta del corrispettivo a carico degli utenti. A tal fine all'inizio di ogni anno scolastico il Comune di Pontestura comunicherà alla Ditta l'elenco degli iscritti, il corrispettivo dovuto da ciascuno (tariffa intera o tariffa ridotta) e l'eventuale integrazione a carico del Comune.

La Ditta provvederà direttamente, con la vendita dei buoni – pasto o con altre modalità che riterrà opportune da concordarsi con il Comune, alla riscossione anticipata del corrispettivo dovuto dagli utenti.

È a carico della Ditta la responsabilità di verificare la regolarità dei versamenti e a segnalare al Comune il nominativo degli utenti inadempienti. Essa inoltre provvederà anche con l'utilizzo di apposita tecnologia informatica ad assicurare al Comune il libero ed effettivo controllo sulla gestione del servizio relativamente sia al numero dei pasti distribuiti che alla situazione dei pagamenti eseguiti dagli utenti.

Per la gestione contabile del servizio mensa del comune di Pontestura è in uso il sistema School.net della ditta Etica Soluzioni S.r.l., società certificata ISO27001 per la sicurezza informatica e ISO22301 per la continuità di servizio.

L'amministrazione intende mantenere in uso l'attuale sistema il cui costo di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo è posto a carico della ditta. La ditta avrà l'obbligo di non creare disagi alle famiglie.

Si richiede al gestore di mantenere attivo l'accesso all'intera banca dati del sistema per fare in modo che gli addetti del Comune possano avere accesso sul Portale a tutti gli anni scolastici precedenti per controllare e monitorare tutti i dati pregressi; per esempio: presenze, pagamenti effettuati, comunicazioni inviate, ecc.

Si chiede di mantenere la medesima configurazione di sistema attualmente in uso al fine di non stravolgere le abitudini delle famiglie e delle scuole.

Ad esempio, si richiede di mantenere i codici utenti attualmente in dotazione ai genitori per effettuare i pagamenti, le password per accedere al portale internet e all'APP per Smartphone al fine di verificare la propria situazione contabile e scaricare il modello 730.

Verranno ad ogni modo valutate eventuali implementazioni che possano migliorare la gestione del servizio.

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

- gestione anagrafica completa degli alunni/genitori o tutori e delle relative tariffe
- Iscrizioni manuali e online al servizio.
- Prenotazione informatizzata dei pasti ad opera del personale della ditta mediante strumenti informatizzati forniti dalla ditta aggiudicataria (es. Tablet connessi alla rete SIM)
- contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente;
- comunicazione con gli utenti in modalità multicanale;

Del sistema sopra indicato restano a carico dell'Amministrazione Comunale le seguenti fasi:

- la gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati;
- l'attribuzione delle tariffe agli utenti;
- l'eventuale riscossione coattiva/diffida ad adempiere degli utenti insolventi;

Compete all'Aggiudicatario:

- la manutenzione per la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software, nonché l'assistenza agli operatori comunali per la verifica a fine mese, tramite il programma, dei dati consuntivati.
- la gestione della prenotazione dei pasti e rilevazione delle assenze /presenze imputando sul sistema i dati dei presenti/assenti
- la verifica nei refettori della regolarità e/o completezza delle prenotazioni
- l'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione.

Sicurezza, gestione, conservazione dei dati e Leggi in materia

Il sistema informatico deve garantire quanto segue:

A) Il sistema informatizzato è conforme alle prescrizioni della Legge n. 4 del 9 gennaio 2004 – Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici.

B) La banca dati e l'intero sistema informatico risiedono presso una server farm certificata ISO27001, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili.

C) la società dell'applicativo informatico deve essere certificata;

D) L' I.A. è tenuta a trattare, attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del d.lgs. del 30/06/2003 n. 196 e s.m.i., con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico - religiosi, economici.

ART. 5 - PROCEDURA E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE. REQUISITI.

Ai fini dell'affidamento del servizio è indetta una procedura negoziata, ai sensi dell'art. 50 comma 1 lett. e) del d.lgs. 36/2023. L'appalto viene aggiudicato mediante procedura negoziata alla ditta (intendendosi d'ora in poi "ditta" anche i raggruppamenti di imprese) che avrà presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa per l'Amministrazione, ai sensi dell'art. 108 comma 2 lett. a) del d.lgs. 36/2023, valutata secondo una pluralità di elementi meglio descritti di seguito. L'eventuale ATI in sede di offerta può essere già costituita, ovvero in fase di costituzione, ma con impegno dei partecipanti al raggruppamento a perfezionarlo entro 30 giorni dalla data di aggiudicazione, e comunque prima dell'avvio del servizio.

Si procederà ad aggiudicare anche nel caso in cui alla Stazione Appaltante pervenga una sola offerta valida, se ritenuta conveniente.

Le Ditte interessate a partecipare alla gara dovranno presentare l'istanza di ammissione formulata secondo le modalità previste nel presente capitolato, in lingua italiana ed in competente bollo.

L'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta ritenuta, a giudizio della Commissione Giudicatrice, economicamente più vantaggiosa, in base ai seguenti elementi, ai quali è riservato un punteggio massimo di 100 punti così suddivisi:

OFFERTA ECONOMICA Massimo punti 30/100

- a) Il prezzo unitario a base d'asta soggetto a ribasso per singolo pasto, comprensivo di tutte le voci per la sua realizzazione e di ogni altro e qualsiasi onere, è pari a € 6,15 (sei/15), oltre oneri di sicurezza non soggetti a ribasso per € 0,06 il tutto da assoggettarsi ad IVA.
- b) il punteggio massimo sarà assegnato all'offerta con il prezzo più basso, che costituisce il parametro di riferimento per la valutazione delle restanti offerte, secondo la seguente equazione: $PUNTEGGIO = 30 \times \text{prezzo più basso} : \text{prezzo offerto}$.

Si precisa che:

- non saranno accettate offerte pari o in aumento rispetto alla base d'asta;
- resta ferma la possibilità, per la stazione appaltante, di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto;
- sarà valutata la congruità delle offerte risultate anormalmente basse ai sensi dell'art. 110 del codice secondo i seguenti elementi specifici: sarà considerata anomala l'offerta che ottenga un punteggio pari ai 4/5 del punteggio massimo sia dell'offerta tecnica che dell'offerta economica;
- si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta (economica e tecnica) valida;
- in caso di parità del punteggio finale, si aggiudicherà il servizio all'impresa che ha ottenuto il miglior punteggio per l'offerta tecnica;
- in caso di parità assoluta (cioè in caso di parità sia sotto il profilo dell'offerta tecnica che di quella economica) si procederà mediante sorteggio.

QUALITA' DEL SERVIZIO Massimo punti 70/100

Il punteggio relativo alla qualità (**massimo 70 punti su 100**) sarà attribuito previa valutazione del progetto di gestione il quale dovrà essere elaborato in un massimo di 10 pagine e privo di allegati i quali, in ogni caso, non saranno valutati dalla Commissione di Gara. Il progetto di gestione deve contenere **obbligatoriamente** la descrizione dell'organizzazione generale del servizio e del lavoro e l'organigramma del personale con il quale si intende gestire il servizio. Dovrà essere articolato in **8 (otto) distinti paragrafi** seguendo l'ordine sotto indicato per consentire alla Commissione una lettura e una valutazione organica e razionale. La valutazione delle offerte è determinata dalla somma dei punteggi attribuiti ai singoli elementi di valutazione sulla base dei coefficienti di giudizio della Commissione Giudicatrice, questi moltiplicati per i fattori ponderali di seguito indicati.

Il punteggio totale del merito tecnico scaturirà dalla somma dei punteggi ottenuti per i vari requisiti scelti, secondo la formula:

$$PT = \sum_{i=a}^h [Wi \cdot Cf(i)]$$

Dove:

- PT= Punteggio di valutazione del Concorrente i-esimo
- $\sum$ = Sommatoria dei singoli criteri e ulteriori sub-criteri con indice da *a* ad *h*
- Wi = valore ponderale massimo del sub-criterio i-esimo.
- Cf(i)= Coefficiente del criterio di valutazione del sub-criterio Wi, variabile tra "1" e "0":

1) - Coordinatore/Referente tecnico della Ditta – paragrafo n. 1 – max punti 5

La Ditta potrà prevedere, nel proprio organico, **senza oneri aggiuntivi** a carico della Stazione Appaltante, la figura del Coordinatore/Referente tecnico con il compito di gestire gli operatori che saranno impiegati nei vari servizi ed i rapporti con l'Ufficio Comunale e con la Commissione Mensa. Il punteggio sarà attribuito sulla base dei seguenti parametri: 0,5 punti per ore di servizio mensili con un massimo di n. 5 punti (almeno 2 ore mensili saranno da effettuare presso gli uffici comunali);

1 ora - Coefficiente 0,100 = 0,5 punti

2 ore - Coefficiente 0,200 = 1 punto

3 ore - Coefficiente 0,300 = 1,5 punti

4 ore - Coefficiente 0,400 = 2 punti

5 ore - Coefficiente 0,500 = 2,5 punti

6 ore - Coefficiente 0,600 = 3 punti

7 ore - Coefficiente 0,700 = 3,5 punti

8 ore - Coefficiente 0,800 = 4,0 punti

9 ore - Coefficiente 0,900 = 4,5 punti

10 ore - Coefficiente 1,000 = 5 punti

2 – Organizzazione del personale – paragrafo n. 2 - max punti 15

La Ditta dovrà presentare, **senza oneri aggiuntivi** a carico della Stazione Appaltante, una relazione dettagliata sul numero di unità di personale da impiegare nel servizio, sul suo inquadramento professionale, sulle relative qualifiche e sull'impegno orario giornaliero. Sarà attribuito un punteggio sulla base dei seguenti criteri:

Assenza proposta o insufficiente - Coefficiente 0,000 = Punti 0

Sufficiente – Coefficiente 0,400 = 6 Punti

Buono – Coefficiente 0,800 = 12 Punti

Ottimo – Coefficiente 1,000 = 15 Punti

3) Impiego di nutrizionisti diplomati o di specialisti in scienza dell'alimentazione - paragrafo n° 3 - max punti 4

La Ditta potrà prevedere, **senza oneri aggiuntivi** a carico della Stazione Appaltante l'impiego di specialisti per il miglioramento del servizio e/o per eventuali attività di collaborazione ai progetti scolastici. Il punteggio sarà attribuito sulla base dei seguenti parametri: 1 punto per ogni intervento di specialista programmato.

1 intervento - Coefficiente 0,250 = 1 punto

2 interventi - Coefficiente 0,500 = 2 punti

3 interventi - Coefficiente 0,750 = 3 punti

4 interventi - Coefficiente 1,000 = 4 punti

4) - Programmazione di interventi di formazione e/o aggiornamento del personale oltre a quelli previsti all'art. 24 del presente capitolato paragrafo n° 4 - max Punti 4

Fermo restando che la Ditta aggiudicataria dovrà garantire, con oneri a proprio carico la formazione obbligatoria per legge, sarà attribuito un punteggio sulla base dei seguenti parametri: 1 punto per ogni corso di formazione ed aggiornamento specifico nella ristorazione collettiva di minimo 3 ore.

1 corso - Coefficiente 0,250 = 1 punto

2 corsi - Coefficiente 0,500 = 2 punti

3 corsi - Coefficiente 0,750 = 3 punti

4 corsi - Coefficiente 1,000 = 4 punti

5) Processi di controllo - paragrafo n° 5 - max punti 6

La Ditta può prevedere **senza oneri aggiuntivi** a carico della Stazione Appaltante, processi di controllo e di sanificazione a tutela della sicurezza alimentare con analisi chimiche e batteriologiche sulle derrate e sulle attrezzature ulteriori rispetto a quelle previste nel Capitolato (art. 33) - Il punteggio sarà attribuito sulla base dei seguenti parametri: 1 punto per ogni tipo di analisi

programmata.

- 1 controllo – Coefficiente 0,166 = 1 punto
- 2 controlli – Coefficiente 0,333 = 2 punti
- 3 controlli – Coefficiente 0,500 = 3 punti
- 4 controlli – Coefficiente 0,667 = 4 punti
- 5 controlli – Coefficiente 0,833 = 5 punti
- 6 controlli – Coefficiente 1,000 = 6 punti

6) Iniziative di comunicazione e coinvolgimento dell'utenza - paragrafo n° 6 - max punti 8

La Ditta può prevedere **senza oneri aggiuntivi** a carico della Stazione Appaltante, iniziative di comunicazione, carta dei servizi, iniziative di educazione alimentare rivolte all'utenza scolastica e alle famiglie, iniziative di monitoraggio della soddisfazione degli utenti.

Il punteggio sarà attribuito sulla base dei seguenti parametri: 1 punto per ciascuna iniziativa.

- 1 iniziativa - Coefficiente 0,125 = 1 punto
- 2 iniziative - Coefficiente 0,250 = 2 punti
- 3 iniziative - Coefficiente 0,375 = 3 punti
- 4 iniziative - Coefficiente 0,500 = 4 punti
- 5 iniziative - Coefficiente 0,625 = 5 punti
- 6 iniziative - Coefficiente 0,750 = 6 punti
- 7 iniziative - Coefficiente 0,875 = 7 punti
- 8 iniziative - Coefficiente 1,000 = 8 punti

7) Impiego di prodotti certificati oltre a quelli previsti nel Capitolato (biologici, DOP, IGP o tradizionali prodotti del Piemonte): paragrafo n° 7 - max punti 8

Il punteggio sarà attribuito sulla base dei seguenti parametri: 1 punto per ogni prodotto utilizzato: Impiego mensile di prodotti biologici/DOP/IGP/tradizionali del Piemonte (massimo 2 per ogni categoria)

- 1 prodotto - Coefficiente 0,125 = 1 punto
- 2 prodotti - Coefficiente 0,250 = 2 punti
- 3 prodotti - Coefficiente 0,375 = 3 punti
- 4 prodotti - Coefficiente 0,500 = 4 punti
- 5 prodotti - Coefficiente 0,625 = 5 punti
- 6 prodotti - Coefficiente 0,750 = 6 punti
- 7 prodotti - Coefficiente 0,875 = 7 punti
- 8 prodotti - Coefficiente 1,000 = 8 punti

8) Migliorie

La Ditta potrà proporre, **senza oneri aggiuntivi** a carico della Stazione appaltante, delle migliorie in relazione all'impatto ambientale esempio: soluzioni alternative all'utilizzo delle bottiglie di plastica a tavola oppure agli altri materiali utilizzati al servizio **paragrafo n° 8 - max punti 20**

Il punteggio sarà attribuito in base al giudizio della Commissione sulla base dei seguenti parametri:

- Assenza proposta o insufficiente - Coefficiente 0,00 = Punti 0
- Sufficiente – Coefficiente 0,400 = 8 Punti
- Buono – Coefficiente 0,800 = 16 Punti
- Ottimo – Coefficiente 1,000 = 20 Punti

Gli elementi sopra descritti rispettano le disposizioni di cui al decreto Ministro Ambiente in data 10 marzo 2020.

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE

Requisiti di idoneità Professionale

a) Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di commercio industria, artigianato e agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti con quelle oggetto della presente procedura di gara.

Il concorrente non stabilito in Italia ma in altro Stato Membro o in uno dei Paesi presenta dichiarazione giurata o secondo le modalità vigenti nello Stato nel quale è stabilito.

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

Requisiti di capacità economica e finanziaria

b) Fatturato globale medio riferito agli ultimi n. 3 esercizi finanziari disponibili non inferiore ad € 182.309,00 IVA esclusa; tale requisito è richiesto in ragione del valore dell'appalto riferito ad una annualità.

La comprova del requisito è fornita:

1. per le società di capitali mediante i bilanci approvati alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte corredati della nota integrativa;
2. per gli operatori economici costituiti in forma d'impresa individuale ovvero di società di persone mediante il Modello Unico o la Dichiarazione IVA;

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

L'operatore economico, che per fondati motivi non è in grado di presentare le referenze richieste può provare la propria capacità economica e finanziaria mediante un qualsiasi altro documento considerato idoneo dalla stazione appaltante.

Requisiti di capacità tecnica e professionale

c) **Esecuzione negli ultimi tre anni dei seguenti servizi analoghi**

Il concorrente deve aver eseguito nell'ultimo triennio servizi di ristorazione collettiva che abbiano prodotto un numero di pasti non inferiore a 20.000 per ciascun anno.

In caso di servizi prestati a favore di Pubbliche Amministrazioni o Enti Pubblici mediante una delle seguenti modalità:

- originale o copia conforme dei certificati rilasciati dall'Amministrazione/Ente contraente, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione;

In caso di servizi prestati a favore di committenti privati, mediante una delle seguenti modalità:

- originale o copia autentica dei certificati rilasciati dal committente privato, con l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione.

Essere in possesso di certificazione di qualità secondo le norme UNI EN ISO 9001:2015 in corso di validità, per i servizi di ristorazione collettiva.

La comprova del requisito è fornita mediante un certificato di conformità del sistema di gestione della qualità alla norma UNI EN ISO 9001:2015

Indicazioni per i raggruppamenti temporanei, consorzi ordinari, aggregazioni di imprese di rete, GEIE.

d) **Requisiti di idoneità professionale**

Il requisito relativo all'iscrizione nel Registro delle Imprese deve essere posseduto dal consorzio e dai consorziati indicati come esecutori.

e) Requisiti di capacità finanziaria e tecnico-professionale

I consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lettera b) e c) del Codice, utilizzano i requisiti propri e, nel novero di questi, fanno valere i mezzi nella disponibilità delle consorziate che li costituiscono. Per i consorzi di cui all'articolo 65, comma 2, lett. d) del Codice, i requisiti di capacità tecnica sono computati cumulativamente in capo al consorzio ancorché posseduti dalle singole consorziate.

In particolare per il requisito relativo alla certificazione di qualità dovrà essere posseduto dal consorzio o dalle imprese consorziate indicate come esecutrici della parte di servizio relativa alla preparazione e somministrazione dei pasti.

ART. 6 - INIZIO E TERMINE DEL SERVIZIO, CALENDARIO PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Il Comune si impegna a comunicare alla Ditta, con almeno 10 giorni di preavviso, la data di inizio effettivo del servizio. La data di termine del servizio coinciderà in linea di massima, con la data di fine dell'anno scolastico per i rispettivi ordini e gradi di scuola.

Il Comune si riserva la facoltà di anticipare il termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole.

La preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni previsti dal calendario scolastico, che sarà fornito prima dell'inizio del servizio, negli orari e nei turni di servizio richiesti da ogni Istituzione ed in accordo con l'Amministrazione Comunale.

ART. 7 - UTENZA

Sono ammessi a partecipare al servizio tutti gli alunni ed il personale scolastico delle scuole d'infanzia, primaria e secondaria di primo grado del Comune di Pontestura. Si forniscono in via del tutto indicativa e presuntiva i dati relativi al funzionamento dei servizi nell'anno scolastico 2023/2024 (ultimo anno scolastico con effettuazione del servizio pieno).

Nell'anno scolastico 2023/2024 il numero dei pasti erogati è stato di circa n. 11.605

Il servizio di refezione viene organizzato tenendo conto degli orari scolastici, i quali variano a seconda del tipo di scuola, nonché delle iniziative didattiche di anno in anno messe in atto dal competente Istituto Comprensivo.

ART. 8 - UBICAZIONE DEI PLESSI

La ditta aggiudicataria s'impegna a svolgere le attività specificate dal presente capitolato all'interno di ciascun Plesso Scolastico. A tal fine i pasti verranno predisposti nei locali messi a disposizione dal Comune di Pontestura, dotati di centro di cottura, e somministrati nelle sale mensa di seguito indicate:

- Scuola dell'Infanzia "Arcobaleno" - Corso XVII Ottobre, 1
- Scuola Primaria e Secondaria di Primo Grado "Ing. C. Palazzo" – Via Vittorio Veneto, 4

La ditta aggiudicataria, in caso di particolari emergenze o per inagibilità temporanea dei locali scolastici adibiti al servizio, è tenuta comunque ad assicurare la tempestiva erogazione del servizio senza alcun onere aggiuntivo per l'Ente e, se necessario, il trasporto dei pasti, con mezzo idoneo, dal luogo di preparazione al luogo di somministrazione; l'organizzazione di tali attività deve essere concordata con l'Amministrazione.

La ditta aggiudicataria deve altresì garantire la disponibilità di un Centro cottura di Emergenza, situato ad una distanza non superiore a 35 km dal Comune di Pontestura. Il Centro di cottura di Emergenza, dovrà essere di proprietà o in piena disponibilità dell'I.A., alla data di scadenza di presentazione delle offerte e per tutta la durata dell'appalto, e in possesso di tutte le autorizzazioni sanitarie ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 (recepito con d.lgs. 193/07). Tale Centro di cottura di Emergenza dovrà permanere per tutta la durata dell'appalto.

ART. 9 - LOCALI E ATTREZZATURE

Per consentire l'assolvimento delle prestazioni contrattuali l'Amministrazione comunale di Pontestura mette a disposizione dell'Appaltatore i locali cucina delle scuole oggetto del presente capitolato, gli arredi, attrezzature ed elettrodomestici ivi contenuti. I locali vengono ceduti in uso gratuito dal committente alla Ditta appaltatrice, alla consegna verrà redatto apposito verbale sottoscritto da entrambe le parti.

La manutenzione ordinaria e straordinaria ed eventuale sostituzione delle attrezzature sarà a totale carico del Comune.

Nel caso in cui la Ditta affidataria ravvisasse la necessità di installare nuove attrezzature, queste ultime rimarranno in capo alla ditta stessa.

Al termine del contratto, tutto dovrà essere restituito nel numero e nello stato in cui è stato consegnato al momento della redazione del verbale, salvo il normale deperimento d'uso.

In qualunque momento, su richiesta del Comune, le parti provvederanno a controllare l'effettivo stato delle strutture, delle attrezzature, degli impianti e degli arredi.

Oltre alla manutenzione ordinaria e alle eventuali sostituzioni di cui sopra, sono a carico dell'impresa aggiudicataria:

- la fornitura di utensili ritenuti necessari per l'espletamento del servizio se non esistenti presso il locale cucina;

- l'acquisto dei detersivi necessari per la pulizia dei locali e delle attrezzature con le specifiche di cui al successivo **ART. 18**.

Restano a carico del Comune le spese di manutenzione straordinaria e le spese per le utenze di acqua, luce e gas di cottura.

ART. 10 – RICONSEGNA DEI LOCALI

Alla cessazione del contratto i locali e le attrezzature messe a disposizione dovranno essere riconsegnati nello stato in cui erano il giorno della presa in consegna, salvo la normale usura. Della riconsegna verrà redatto verbale in contraddittorio sia per i locali che per gli arredi e le attrezzature. Le eventuali difformità riscontrate rispetto al corrispondente verbale di consegna di cui sopra saranno oggetto di valutazione economica da parte del Comune e gli importi relativi saranno addebitati all'Appaltatore.

ART. 11 - MENÙ

I menù approvati dal competente Servizio dell'A.S.L. sono forniti dal Comune, sono fissi ed invariabili. I menù sono articolati in menù invernale e menù estivo e sono diversi a seconda che si tratti della scuola dell'Infanzia o che si tratti della scuola Primaria e secondaria di Primo grado.(Allegato A).

Pertanto la ditta appaltatrice non potrà apportare ai medesimi alcuna modifica.

Il Comune potrà richiedere modifiche sostanziali del menù a seguito del grado o meno di soddisfazione dell'utenza e, in ogni caso, a seguito di verbale della Commissione Mensa e previo parere del servizio competente dell'A.S.L.

Le variazioni del menù giornaliero devono essere di volta in volta concordate con il Responsabile del Servizio del Comune.

Come previsto dai CAM aggiornati ad agosto 2020, i pasti dovranno essere composti da una porzione di frutta o dessert, contorno, primo e secondo piatto o, se previsti dai menu, da piatti unici costituiti dagli ingredienti principali, oltre alla fornitura di pane e acqua.

Per la scuola dell'infanzia si intenda prevista anche la fornitura della merenda pomeridiana oltre alla fornitura di acqua.

Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle grammature approvate dall'A.S.L. Le stesse possono eventualmente variare in difetto od in eccesso di una percentuale del 10% senza modificare in modo significativo il valore nutritivo del menù.

ART. 12 - DIETE SPECIALI

La Ditta aggiudicataria dovrà approntare le diete speciali per i bambini affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie e intolleranze alimentari, o per coloro che ne facciano richiesta per ragioni etico-religiose.

All'inizio di ciascun anno scolastico l'Ufficio Servizi Scolastici del Comune di Pontestura chiederà alle famiglie degli alunni interessati la consegna dei certificati medici di famiglia con validità non superiore all'anno, contenenti l'elenco degli alimenti da escludere dal pasto.

I menù speciali dovranno rispettare il più possibile il menù e garantire l'alternanza, al fine di evitare errori, monotonia alimentare e squilibri nutrizionali.

Per le diete "senza glutine" e per le "particolari allergie" dovrà essere garantita la manipolazione, la cottura e il confezionamento in zone apposite e ben delimitate rispetto agli spazi adibiti alla normale produzione di pasti che, comunque, non comporteranno variazione di prezzo.

La Ditta Aggiudicataria dovrà attenersi ed osservare le istruzioni impartite dal Comune in relazione al trattamento dei dati personali e sensibili acquisiti nell'ambito dei compiti assegnati.

ART. 13 - DIETE IN BIANCO

L'impresa aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete in bianco, che non necessitano di certificato medico. Le stesse sono costituite da pasta o riso in bianco, da una verdura lessa e da una porzione di prosciutto cotto o formaggio, oppure carni bianche o pesce al vapore.

Le diete in bianco devono avere una durata massima di giorni cinque, oltre tale termine dovrà essere presentato un certificato medico.

ART. 14 - PREPARAZIONE DEL SERVIZIO E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La ditta aggiudicataria del servizio dovrà:

1. curare, presso le cucine messa a disposizione dal Comune di Pontestura l'intero ciclo di manipolazione e preparazione dei pasti, dall'approvvigionamento degli alimenti base, al confezionamento del piatto pronto per la somministrazione;
2. provvedere all'approvvigionamento delle bevande e dei generi alimentari che vengono serviti senza necessità di lavorazione (es. pane, acqua);
3. provvedere allo sporzionamento dei pasti e alla loro distribuzione ai tavoli;
4. provvedere, al termine dei pasti, alla pulizia ed al riordino (lavaggio, riassetto, completa pulizia e sanificazione) del refettorio, delle attrezzature, delle stoviglie utilizzate, del locale adibito a cucina e di quelli ad esso accessori;
5. provvedere alla corretta conservazione delle derrate;
6. curare la stesura ed il rispetto del Piano Interno di Autocontrollo secondo il sistema HACCP previsto dalla vigente normativa in materia d'igiene del servizio nonché i necessari aggiornamenti dello stesso.

ART. 15 - CONDIZIONE DI ESECUZIONE

Saranno a carico dell'appaltatore tutte le spese inerenti al funzionamento della mensa nessuna esclusa.

Saranno, inoltre, a carico del gestore del servizio:

- a) l'acquisizione di tutte le autorizzazioni, le licenze e i permessi, di qualunque tipo, occorrenti all'esercizio dell'attività nonché, in particolare, l'acquisizione delle eventuali autorizzazioni sanitarie;
- b) alla fornitura, delle stoviglie (anche usa getta, qualora ritenuto necessario) e quanto necessario allo svolgimento del servizio di refezione presso le cucine e i locali ad essa accessori;
- c) alla fornitura degli utensili e delle attrezzature necessarie alla distribuzione dei pasti nonché ogni altro materiale necessario alla preparazione dei tavoli da pranzo;
- d) l'individuazione di un responsabile di zona che garantisca:
 - la presenza in loco sia in occasione delle necessarie verifiche periodiche sull'andamento del servizio sia per la pronta risoluzione di qualsiasi eventuale criticità;
 - la partecipazione alle riunioni delle Commissioni Mensa.
- e) ogni altra imposta, tassa o corresponsione, presente o futura, inerente alla gestione.

È fatto divieto assoluto fornire pasti precotti o preconfezionati.

ART. 16 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. La Ditta provvederà all'acquisto delle derrate presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi. Tali fornitori dovranno, su richiesta, fornire idonee certificazioni

di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e alle Tabelle merceologiche.

Le derrate fornite dovranno risultare selezionate e di prima qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica. I prodotti impiegati dovranno essere preferibilmente tipici e tradizionali. La ditta aggiudicatrice dovrà obbligatoriamente ricorrere all'approvvigionamento con il criterio del KM0 dei seguenti alimenti: pane, pizza, pesto ed olio extravergine di oliva. Al fine della verifica di tale adempimento la ditta è tenuta a produrre la documentazione relativa all'origine e proveniente degli alimenti citati.

Si esclude la possibilità di utilizzare prodotti derivanti da OGM o che contengano OGM o altre sostanze indesiderate.

Flussi informativi: Prima dell'inizio del servizio la Ditta appaltatrice consegnerà ai servizi scolastici del Comune un elenco delle Ditte fornitrici e le schede tecniche di ciascun prodotto utilizzato con particolare attenzione alle informazioni relative alle referenze biologiche o altrimenti qualificate (DOP, IGP ...) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche.

I prodotti alimentari devono avere confezioni ed etichettatura conformi alle normative vigenti (d.lgs. n. 109/92 n. 68 del 25/2/2000, d.lgs. n. 259 del 2000, Legge 03.08.04 n. 204 e Reg. CE 1935/2004) e successive modifiche. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Indicazioni sulle caratteristiche degli alimenti richiesti:

Carni: le carni utilizzate devono provenire da allevamento nazionale, devono essere fresche, etichettate come da disposizioni sanitarie vigenti, corredate dalle certificazioni previste dalla normativa vigente. Le carni bovine devono avere il *CERTIFICATO DI RINTRACCIABILITA' ATTESTANTE LA RAZZA, IL LUOGO E LA DATA DI NASCITA, IL LUOGO DI ALLEVAMENTO ED IL LUOGO DI MACELLAZIONE*. Le carni bianche devono essere fresche, non congelata, di classe A, priva di additivi, estrogeni e sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici, disinfettanti). Le cosce devono comprendere solo fuso e sovracoscia (senza schiena). I petti sia di pollo che di tacchino devono essere forniti a fettine di circa 100 g.

Pesce: i bastoncini di pesce devono essere di classificazione AA, i filetti di platessa, con pezzatura da 90/120 grammi, devono avere una glassatura non superiore al 20%, la glassatura dei fiori di nasello non deve essere superiore al 10%.

Tonno: al naturale o all'olio d'oliva;

Formaggio: i formaggi a pasta semidura (fontal, emmental, primo sale) devono essere di ottima qualità ed in perfetto stato di confezione e conservazione, i formaggi a pasta molle (crescenza, ricotta fresca di latte vaccino, formaggio fresco spalmabile monoporzione, mozzarella) devono essere senza polifosfati aggiunti e conservanti.

Il formaggio da condimento deve essere di qualità "grana padano", prodotto da latte vaccino e la pasta deve presentare colore bianco o paglierino, finemente granulosa di odore fragrante e delicato, i grassi sul secco non devono essere inferiori al 32%. Deve essere stagionato di almeno 18 mesi e riportare la dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura, non deve presentare difetti interni, tipo occhiatura della pasta dovuta a fermentazione o altro, né presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro. Per il burro si intende il prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato con un tasso lipidico non inferiore all'82% e non è consentito l'uso di nessun conservante.

Mozzarella deve essere di fresca produzione, ricavata da latte vaccino intero, senza macchie, di sapore non acido e burroso, deve essere immersa in liquido di conservazione e fornita in confezioni sigillate indicanti la data di scadenza.

Yogurt deve essere naturale o parzialmente scremato contenere frutta fresca frullata (senza pezzi) e fermenti lattici vivi, essere privo di coloranti, conservanti e aromatizzanti.

Uova: intese quali ingredienti di altri piatti (frittate, impanature di carne o pesce, polpette, dolci) devono essere pastorizzate a lunga scadenza (UHT) - per la preparazione di piatti dietetici o comunque costituiti esclusivamente da uova devono essere fresche in guscio, di categoria A, pezzatura media.

Prosciutto: deve essere cotto, proveniente dalla coscia del suino, senza polifosfati, proteine aggiunte, glutine, aromatizzanti artificiali, proteine del latte, proteine di soia, amido e fecole. Gli additivi consentiti dalla legge devono essere contenuti nella misura minima.

Legumi: oltre ai legumi freschi, potranno essere utilizzati legumi surgelati e legumi secchi.

Pasta: deve essere di semola, di grano duro, di vari formati per garantire l'alternanza quotidiana. Non deve presentare difetti (macchie, bolle d'aria, spezzature o tagli) ed essere indenne da ogni agente infestante.

Riso: per il comune impiego utilizzare in esclusiva risi nazionali quali: Arborio, Vialone, Roma e Parboiled.

Gnocchi: utilizzare gnocchi di patate freschi o surgelati, assenti da additivi in genere, da coloranti e conservanti.

Pane altri prodotti da forno: utilizzare pane fresco di giornata, ben lievitato, ben cotto senza grassi aggiunti. Vanno evitati i prodotti riscaldati o surgelati. Altri prodotti: pangrattato per impanatura e Lievito di birra.

Latte: latte pastorizzato intero o parzialmente scremato a lunga conservazione di produzione 100% italiano.

Verdure ortaggi: dovranno essere utilizzate *verdure di stagione* di prima qualità: fresche, pulite, integri, giunte a naturale completa maturazione, opportunamente variate, crude e cotte, o *verdure surgelate*, che saranno sottoposte ad adeguata cottura evitando le sovra cotture, non saranno utilizzate primizie e produzioni tardive. La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione, di norma di provenienza nazionale.

Frutta: va utilizzata frutta di stagione. Non utilizzare primizie e produzioni tardive. La scelta degli ortaggi avverrà nell'ambito di quelli appartenenti alla prima categoria di classificazione. La fornitura di frutta deve essere il più varia possibile e, ad eccezione delle banane, non è consentito l'impiego di frutti provenienti da paesi stranieri.

Aromi: utilizzare aromi quali: *basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, cipolla, aglio*, ecc. Non devono essere utilizzati pepe, peperoncino e salse piccanti.

Sale ed estratti per brodo: va utilizzato in quantità moderata il sale alimentare iodurato/iodato, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità e della Regione, per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio. L'uso di aromi consente di insaporire gli alimenti, riducendo la quantità di sale impiegato. Non utilizzare estratti per brodo a base di *glutammato monosodico*.

Pomodori in conserva (scatolame): devono essere di prima qualità. Dovranno essere conservati senza l'ausilio di additivi chimici.

Pesto: deve presentare il caratteristico colore, odore e sapore; deve essere privo di alterazioni, odore o sapore anomali dovuti ad inacidimento. Deve seguire il più possibile la ricetta tradizionale ligure. L'etichetta deve riportare la composizione analitica del prodotto.

Olio: è espressamente richiesto l'uso di olio extravergine d'oliva per la cottura dei cibi e olio extravergine d'oliva D.O.P. di prima spremitura a freddo con un tasso di acidità espresso in acido oleico non superiore all'1% e di produzione locale per i condimenti a crudo.

Burro: solo in piccole quantità per le preparazioni che lo richiedono espressamente in ricetta ed esclusivamente crudo o scaldato a basse temperature.

ART. 17 - CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

Le derrate devono essere conservate nel rispetto della normativa vigente. L'appaltatore è responsabile della buona conservazione delle derrate depositate e deve adottare le seguenti misure igienico-sanitarie:

- a) non congelare le materie prime acquistate fresche;
- b) non congelare il pane;
- c) curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt;
- d) evitare scorte e stoccaggi eccessivi;
- e) non scongelare le derrate all'aria;
- f) non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata;
- g) è vietato l'uso di cibi precotti.

Nel caso in cui le derrate non risultassero rispondenti ai requisiti del contratto, la committente richiederà l'immediata sostituzione e l'impresa provvederà con un menu di emergenza, tale da consentire il servizio.

ART. 18 - DETERSIVI ED ALTRI PRODOTTI DI SANIFICAZIONE

Per la pulizia dei locali e delle attrezzature devono essere usati detersivi con etichetta di qualità ecologica Ecolabel o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024; l'aggiudicatario dovrà utilizzare i prodotti nel rispetto dei CAM di riferimento indicati all'interno del D.M. n. 42 del 19/2/2021.

I detersivi utilizzati per lo svolgimento delle operazioni di pulizia, dovranno essere conformi alle schede tecniche di sicurezza fornite alla Ditta al momento dell'acquisto dei detersivi stessi ed impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni. I detersivi 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.

L'appaltatore dovrà fornire anche sapone e salviette a perdere per i servizi igienici annessi ai refettori.

Art. 19 - PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

La Ditta prima dell'inizio del servizio dovrà provvedere alla pulizia generale straordinaria delle cucine e dei refettori, compresa la pulizia dei vetri interni ed esterni e delle aree dei refettori medesimi, eventuali corridoi di collegamento, zone attigue anche esterne, servizi igienici.

La Ditta deve provvedere alla sanificazione quotidiana e periodica delle attrezzature, dei locali, degli arredi, assicurare in ogni momento il perfetto stato dei locali, ivi compresi i servizi igienici e le attrezzature di proprietà dell'Amministrazione comunale per garantire le prestazioni contrattuali. La Ditta dovrà assicurare la manutenzione ordinaria corrente di tutto ciò che è stato messo a disposizione dalla committente. Si intende per manutenzione ordinaria quella necessaria a mantenere nel perfetto stato di igiene i locali e le attrezzature compreso, per queste ultime, il perfetto funzionamento.

ART. 20 - RIFIUTI

I rifiuti solidi accumulati nel corso del servizio dovranno essere posti in idonei contenitori, facilmente vuotabili e asportabili. La fornitura di sacchetti è a carico della ditta.

I contenitori dei rifiuti devono essere posti nelle apposite aree all'uopo indicati dalle Amministrazioni comunali. La ditta si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

ART. 21 - SISTEMA HACCP E SISTEMA DI SICUREZZA

Con l'avvento dei sistemi HACCP di autocontrollo, viene sancito il principio della responsabilità del gestore del servizio nell'analisi e nel monitoraggio continuo dei punti critici per la sicurezza e per la qualità.

Nell'ambito di questo sistema si inquadrano il potenziamento della professionalità degli operatori e la messa a punto di un manuale della qualità che preveda la gestione ed il monitoraggio delle criticità in tutte le fasi del processo.

L'impresa ha l'obbligo di:

- a) presentare un sistema HACCP conforme alle prescrizioni della direttiva 43/93, del d.lgs. 155/97, in merito alla sicurezza e la salubrità dei locali e dei prodotti alimentari (d.lgs. n.155/97);
- b) predisporre, prima dell'inizio dell'attività un piano per la tutela della sicurezza fisica dei lavoratori, ai sensi della normativa vigente.

ART. 22 – PERSONALE - GESTIONE DEL PERSONALE

Il personale impiegato nel servizio di refezione, che dovrà essere dotato della professionalità necessaria a garantire la regolare conduzione del servizio medesimo, ed è a carico della Ditta appaltatrice.

La ditta comunicherà all'Amministrazione Comunale l'elenco nominativo del Personale nominativo addetto al servizio di refezione scolastica e segnalerà ogni successiva variazione. Tale personale sarà dipendente della Ditta assegnataria con la quale, unicamente, intercorrerà a tutti gli effetti il rapporto di lavoro.

L'Ente si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione del personale non ritenuto idoneo al servizio per comprovati motivi; in tal caso la ditta dovrà provvedere a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

Il personale addetto al servizio, oltre ad usare la massima diligenza nella prestazione del servizio, dovrà:

- conoscere e parlare la lingua italiana ed essere in possesso di una comprovata esperienza nel campo della ristorazione collettiva;
- conoscere le norme di igiene della produzione, le norme di sicurezza e prevenzione, e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, la sicurezza e la prevenzione;
- svolgere in ciascuna sede di servizio tutte le operazioni inerenti all'organizzazione, gestione e

funzionamento del plesso scolastico affidato;

- mantenere un rapporto corretto con gli alunni, con il personale dell'Istituzione scolastica, del Comune e non deve in nessun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi.

ART. 23 – SOSTITUZIONI DEL PERSONALE

La Ditta deve sempre garantire le condizioni standard del servizio con l'impiego del numero di persone stabilito in sede di aggiudicazione dell'appalto e con persone di pari qualifica del personale assente.

In caso di eventuale assenza del personale addetto, lo stesso dovrà essere immediatamente reintegrato per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/utenti.

ART. 24 – REFERENTI DEL SERVIZIO

In ogni plesso scolastico la ditta assicura che uno degli addetti al servizio sia preposto al controllo dell'andamento dello stesso ed assicura il contatto continuo e la massima collaborazione con gli uffici comunali. Prima dell'inizio del servizio la ditta trasmette all'Ufficio Comunale l'elenco nominativo delle persone prescelte per ciascuna sede ed il numero telefonico.

ART. 25 - ADDESTRAMENTO

La ditta deve garantire lo svolgimento di un corso di formazione/aggiornamento della durata minima di tre ore a tutto il personale che sarà impiegato nella realizzazione del servizio richiesto dal presente capitolato e con regolare rilascio di certificazione di frequenza. La Ditta deve comunicare alla Committente l'avvenuto svolgimento del corso.

ART. 26–INFORMAZIONE AL PERSONALE ADDETTO CIRCA LE NORME CONTRATTUALI

La Ditta deve informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità previsti.

ART. 27 - VESTIARIO

La Ditta deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro - grembiuli, cuffie e divise ecc.- come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. 327/80 art. 42), da indossare durante le ore di servizio.

La Ditta deve inoltre fornire a tutto il personale, calzature rispondenti alle norme di sicurezza vigenti, mascherine e guanti monouso nel caso d'impiego di detergenti e/o sanificanti nebulizzati.

ART. 28 – IGIENE PERSONALE

Il personale addetto deve mantenere costantemente una corretta prassi igienica personale. Tenere le unghie corte, ben pulite e senza smalto, non devono essere indossati anelli, bracciali o orologi durante il lavoro, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione.

ART. 29 – ASSOLVIMENTO DEGLI OBBLIGHI DI LEGGE IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO

La Ditta aggiudicataria si impegna formalmente ad assicurare lo svolgimento del servizio nel rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza sul lavoro (d.lgs. n. 81/2008). In relazione a questo la Ditta aggiudicataria sarà obbligata a fornire prima dell'inizio del servizio il piano predisposto dal responsabile della Sicurezza che tenga conto anche delle misure richieste dal DUVRI predisposto dalla Stazione Appaltante come indicato al successivo art. 35.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre essere in regola con le vigenti prescrizioni legislative in materia di assunzione di personale in particolare per quanto concerne il versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori e l'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro.

ART. 30 – APPLICAZIONI CONTRATTUALI

La Ditta deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente contratto, le condizioni normative e retributive previste dai contratti collettivi di lavoro. I suddetti obblighi vincolano la Ditta anche nel caso in cui la stessa non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

L'inosservanza del presente articolo, accertata dal Comune o segnalata dall'Ispettorato del Lavoro,

comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione dell'inadempienza accertata. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro non avrà accertato che gli obblighi sono stati rispettati. Il costo del personale deve rispettare i minimi salariali retributivi indicati nelle apposite tabelle redatte dal Ministero del Lavoro e delle politiche sociali del settore merceologico del servizio di appartenenza. La Stazione Appaltante, relativamente ai costi della manodopera, prima dell'aggiudicazione procede a verificare il rispetto di quanto previsto dal d.lgs. 36/2023. Nell'offerta economica la ditta deve indicare i propri costi della manodopera e degli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza dei luoghi di lavoro.

Art. 31 - PRODUZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Per la produzione dei pasti dovranno essere rispettati i criteri igienico nutrizionali sotto specificati. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica e nutrizionale. Le operazioni di manipolazione e cottura devono essere effettuate nel rispetto dei seguenti criteri:

- la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- è vietata ogni forma di utilizzo degli avanzi;
- gli alimenti vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
- il prodotto congelato dovrà essere comunque consumato in giornata;
- le materie prime acquistate fresche non potranno essere congelate;
- nessun alimento può essere fritto: frittate, pesci e carni impanate, dovranno essere cotti in forno;
- non potranno essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i fondi di cottura (es. arrosti);
- per il condimento dei primi piatti e per le altre preparazioni si deve esclusivamente utilizzare il formaggio Parmigiano Reggiano;
- per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva;
- la porzionatura di salumi e formaggi dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

ART. 32 - SVOLGIMENTO DELLE ATTIVITA' GIORNALIERE

Nei plessi elencati le operazioni giornaliere a carico del personale della Ditta aggiudicataria saranno le seguenti:

- a. togliersi anelli, braccialetti, orologio, collane e orecchini (compresi vari tipi di piercing);
- b. lavarsi le mani;
- c. indossare la divisa/camicia, cuffia etc.;
- d. rilevare e registrare la temperatura dei frigoriferi e del congelatore;
- e. controllare il menù e le quantità delle pietanze da distribuire;
- f. controllare le bolle delle derrate consegnate in giornata, verificando i pesi e la qualità della merce;
- g. predisporre le operazioni per la preparazione dei pasti;
- h. preparare i pasti eseguendo la cottura dei cibi che la richiedono;
- i. apparecchiare i tavoli delle sale mensa, i condimenti non devono essere presenti sui tavoli;
- l. effettuare i servizi di distribuzione dei pasti agli alunni negli orari forniti dalle Istituzioni Scolastiche;
- m. alla fine del pasto sparecchiare, pulire i tavoli, spazzatura e lavaggio del pavimento.
- n. lavare le posate e tutte le pentole e stoviglie usate, pulire la cucina, conferire i rifiuti negli appositi contenitori.

ART. 33 - CONTROLLI DI QUALITÀ DELLA PRODUZIONE E DEL SERVIZIO

Fermo restando che l'organismo preposto al controllo, è il competente Servizio dell'A.S.L. , l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato, attraverso il Responsabile del Servizio Scolastico , i

Componenti della Commissione Mensa previsti dal Regolamento Comunale, nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate.

La ditta dovrà comunicare preventivamente le liste dei propri fornitori e dovrà conservare, ed a richiesta esibire, la documentazione degli acquisti dei prodotti utilizzati.

ART. 34 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli saranno articolati in:

a) Controlli a vista del servizio

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo;

- modalità di stoccaggio nelle dispense;
- temperatura del frigorifero e del congelatore;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione del cibo;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti, degli ambienti e dei servizi;
- stato igienico - sanitario del personale addetto;
- controllo dell'organico e organizzazione del personale;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche;
- modalità di manipolazione cottura e distribuzione;
- controllo qualitativo e quantitativo delle derrate e dei pasti;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti dell'utenza e del personale dipendente dell'Amministrazione comunale;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti.

b) Controlli analitici

L'Amministrazione comunale potrà procedere a prelievi di campioni alimentari e non alimentari, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

È facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare, in qualsiasi momento senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, controlli chimico-microbiologici sulla merce consegnata, da eseguirsi presso un laboratorio di propria fiducia.

ART. 35 - CONSERVAZIONE CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari la Ditta deve giornalmente prelevare 50g di ogni prodotto somministrato, confezionarli in sacchetti sterili e riporli nella cella frigorifera per le 48 ore successive.

ART. 36 - DUVRI (DOCUMENTO UNICO VALUTAZIONE RISCHI INTERFERENZIALI)

La stazione appaltante provvederà ad espletare gli adempimenti previsti dal Decreto del 09/04/2008 n. 81, art. 26, comma 3, al fine di eliminare i rischi derivanti da interferenze, ha elaborato il DUVRI, allegato alla documentazione di gara, nel quale sono riportate le misure di sicurezza che la Ditta deve adottare per l'eliminazione delle interferenze; con l'inizio del servizio l'aggiudicatario è obbligato a mettere in atto e a rispettare scrupolosamente tali misure.

La ditta appaltatrice si impegna a produrre entro la data di avvio del servizio il piano per la sicurezza del lavoro per la mensa dove verrà impiegato personale della stessa dipendente e a comunicare:

- il nominativo e la qualifica del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione;
- il nominativo e la qualifica del rappresentante per la sicurezza (se nominato dai lavoratori);
- dichiarazione di aver fornito ai propri dipendenti la necessaria informazione e formazione per

l'esecuzione dei servizi appaltati e delle relative misure di sicurezza.

ART. 37 - SUBAPPALTO

È vietata la cessione (da parte della Ditta aggiudicataria) anche parziale, del contratto, a pena di nullità salvo quanto previsto dall'art. 119 del d.lgs. 36/2023.

Non è consentito il subappalto tenuto conto della natura del servizio rivolto principalmente all'utenza infantile e la conseguente esigenza di garantire l'affidabilità del soggetto che effettua la prestazione.

ART. 38 – RESPONSABILITÀ

La ditta risponderà direttamente ed indirettamente di ogni danno che potrà derivare agli utenti, a terzi e a cose durante l'espletamento del servizio o come conseguenza di esso ivi compresi casi di avvelenamenti ed intossicazioni alimentari.

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico della ditta appaltatrice.

Nulla può essere fatto valere dalla ditta né nei confronti del Comune, né nei confronti di suoi dipendenti e/o Amministratori.

L'aggiudicatario si assume l'onere di richiedere e ottenere tutte le autorizzazioni necessarie all'espletamento del servizio e a sostenerne le relative spese; la responsabilità dell'eventuale gestione del servizio in assenza di tali autorizzazioni ricade interamente in capo all'aggiudicatario.

ART. 39 - ASSICURAZIONI

La Ditta aggiudicataria dovrà stipulare idonea polizza assicurativa contro:

a) infortuni derivanti dalle attività oggetto dell'appalto che dovrà prevedere un massimale non inferiore ad € 100.000,00 in caso di morte e di invalidità permanente contro i danni che possano colpire gli utenti e gli operatori a prescindere dalla responsabilità della Ditta;

b) RCT/RCO con massimale non inferiore ad € 1.000.000,00 unico a copertura dei danni cagionati a terzi e ai prestatori di lavoro.

Il Comune di Pontestura nella sua qualità di committente, e l'utenza dei servizi dovranno essere considerati terzi ai fini della copertura assicurativa. Rimane in ogni caso ferma la responsabilità della ditta per eventuali danni eccedenti i massimali sopraccitati.

L'esistenza di tale polizza non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità avendo essa soltanto lo scopo di ulteriore garanzia. La ditta si impegna a mantenere la copertura assicurativa in corso per l'intera durata dell'appalto e a comunicare all'Amministrazione appaltante eventuali annullamenti o disdette della suddetta polizza. Nelle ipotesi di annullamenti o disdette della polizza assicurativa, l'Appaltatore dovrà produrre nuova polizza assicurativa R.C.T. con i massimali e le condizioni su indicate.

ART. 40 - SPESE INERENTI AL SERVIZIO

Tutte le spese relative a imposte e tasse connesse all'esercizio dell'attività oggetto del presente capitolato e tutte le spese non espressamente previste nel presente capitolato sono a carico della ditta.

ART. 41 - CORRISPETTIVO

Il pagamento del corrispettivo avverrà dietro presentazione della singola fattura a cadenza mensile che sarà emessa dalla ditta. Le fatture dovranno essere presentate in formato elettronico munite della eventuale ulteriore documentazione richiesta dalla normativa di settore.

I pagamenti delle somme relative alla prestazione in oggetto saranno effettuati dal Comune di Pontestura in favore della Ditta, previo accertamento della regolarità contributiva tramite l'acquisizione del D.U.R.C. in corso di validità, a mezzo di mandati di pagamento riscuotibili con accredito su proprio conto bancario. 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, la stazione appaltante trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi (art. 11, comma 6, del D. Lgs. n. 36/2023).

I pagamenti verranno effettuati entro 30 giorni dal ricevimento fattura elettronica dalla P.C.C.

La ditta aggiudicataria si dovrà impegnare ad assolvere ad ogni onere derivante dalla L. 136/2010 in materia di tracciabilità dei flussi finanziari.

ART. 42 – REVISIONE DEL CORRISPETTIVO

Per quanto concerne la revisione dei prezzi sarà applicata la disciplina di cui all'art. 60 del d.lgs. 36/2023. All'importo della garanzia si applicano le riduzioni di cui all'art. 106, comma 8, del d.lgs. 36/2023.

ART. 43 - CAUZIONE DEFINITIVA

Ai sensi dell'art. 117 del d.lgs. 36/2023 la ditta prima della stipula del contratto dovrà costituire una cauzione definitiva pari al 10% dell'importo contrattuale, a garanzia degli obblighi derivanti dal contratto, per eventuale risarcimento di danni, nonché per rimborso di spese sostenute dall'Ente appaltante a causa di inadempimenti o cattiva esecuzione dei servizi appaltati. La cauzione definitiva dovrà essere costituita esclusivamente mediante fideiussione bancaria o polizza fidejussoria assicurativa rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui agli artt. 106 e 107 del d.lgs. 385/93 che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di Società di revisione iscritta all'Albo di cui all'art. 161 d.lgs. 58/1998.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determina la revoca dell'affidamento dei servizi.

ART. 44 – CLAUSOLA SOCIALE

Ai sensi degli artt. 11 e 57 del d.lgs. 36/2023 sono richieste, come requisiti necessari dell'offerta, misure orientate tra l'altro a garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, la stabilità occupazionale del personale impiegato, nonché l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore, tenendo conto di quelli stipulati dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e di quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto, nonché a garantire le stesse tutele economiche e normative per i lavoratori in subappalto rispetto ai dipendenti dell'appaltatore e contro il lavoro irregolare.

L'aggiudicatario, nel caso in cui si renda necessario l'impiego di ulteriori risorse umane rispetto a quelle già presenti nella sua organizzazione, deve impegnarsi in via prioritaria, qualora ciò sia coerente con la propria organizzazione, ad assumere gli stessi addetti che erano alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, fatta salva l'autonomia contrattuale di cui all'art. 1322 codice civile.

L'Ente si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione del personale non ritenuto idoneo al servizio per comprovati motivi; in tal caso la ditta dovrà provvedere a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

ART. 45 - RISOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE

Le eventuali controversie derivanti dall'esecuzione del contratto sono di competenza del Tribunale di Vercelli.

ART. 46 - STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

La stipulazione del contratto – redatto in forma pubblica amministrativa a rogito del Segretario Comunale – avrà luogo entro trenta giorni dall'aggiudicazione salvo il differimento espressamente concordato con l'aggiudicatario.

L'aggiudicazione diverrà immediatamente impegnativa per il soggetto aggiudicatario mentre la Stazione Appaltante diverrà impegnativa dopo la formale stipula del contratto.

Ai sensi dell'art. 50 comma 6, dopo la verifica dei requisiti la stazione appaltante può procedere all'esecuzione del contratto con impegno pertanto da parte dell'aggiudicatario a dare inizio alla gestione del servizio oggetto della presente gara nel rispetto delle prescrizioni previste nel presente capitolato di appalto e nel bando di gara, dietro semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Le spese di registrazione sono a carico dell'Impresa aggiudicataria.

La ditta prende atto che nel caso in cui non stipuli, non versi le suddette spese o non costituisca la cauzione definitiva nel termine di 60 giorni dalla data di aggiudicazione, decade automaticamente dall'aggiudicazione ed il rapporto obbligatorio viene risolto con semplice comunicazione scritta da parte dell'Ente capo convenzione.

Eventuali ulteriori spese che si dovessero affrontare per la stipulazione con altro contraente saranno a carico della ditta alla quale verranno comunque riconosciute eventuali prestazioni nel frattempo effettuate.

ART. 47 - LUOGO DELLA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

La stipulazione del contratto avviene nella sede del Comune di Pontestura.

ART. 48 - RICHIAMO ALLA NORMATIVA

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento al Codice dei contratti pubblici (d.lgs. 36/2023) al Codice Civile ed alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia.

ART. 49 - PENALITÀ

Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato e nei suoi allegati, si procederà in primo luogo all'applicazione delle seguenti penalità, le cui entità della sanzione varia da un minimo di € 250,00 al massimo di € 5.000,00 rapportata alla gravità ed alla eventuale reiterazione delle inadempienze, di cui se ne riporta una tipologia esemplificativa:

1. qualora fossero usate o anche soltanto conservate nelle dispense o nei frigoriferi derrate diverse o con termini di conservazione scaduti o di qualità inferiore a quanto previsto e quanto precisato in sede di offerta;
2. per eventuali cambiamenti nei menù non concordati con il Servizio comunale;
3. per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la preparazione, la conservazione dei pasti, la pulizia e sanificazione dei locali mensa e quant'altro previsto dalle vigenti disposizioni;
4. per il mancato rispetto di ogni norma relativa al personale;
5. per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione;
6. per il mancato rispetto delle norme di pulizia e disinfezione previste dal piano di autocontrollo adottato secondo il sistema H.A.C.C.P.;
7. per deficienze qualitative nei pasti erogati, per ogni centro cottura;
8. qualora le deficienze fossero tali da impedire il consumo dei pasti o addirittura questi non fossero forniti, le penali - calcolate come indicato al precedente paragrafo - saranno raddoppiate, riservandosi il Comune di richiedere un piatto freddo alternativo;
9. per la mancata erogazione o somministrazione dei pasti dietetici,

Qualora le inadempienze, causa delle penali, si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti più di tre volte, l'Amministrazione comunale, fatto salvo quanto previsto al successivo articolo, potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale prevista dal presente Capitolato.

ART. 50 – IPOTESI DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- a. apertura di una procedura concorsuale e fallimentare a carico dell'impresa;
- b. qualora si verificassero casi di intossicazione alimentare accertati dalle autorità sanitarie dovuti ad accertata imperizia dell'impresa o dei suoi fornitori;
- c. inosservanza delle norme igienico sanitarie;
- d. utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- e. interruzione non motivata del servizio;
- f. subappalto dei servizi non previsti dal presente capitolato;
- g. cessione del contratto a terzi;
- h. mancata realizzazione o difformità nella realizzazione del progetto/i gestionale/i indicato/i in fase di offerta;

- i. violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- j. inadempimenti reiterati, nel corso del medesimo anno scolastico, per più di 3 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 presente capitolato;
- l. per inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, per la mancata applicazione dei contratti collettivi, per ritardi reiterati dei pagamenti delle retribuzioni al personale dipendente;
- m. mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere previste in sede di offerta;
- n. mancato rispetto del monte ore giornaliero e/o settimanale previsto in sede di offerta;
- o. mancata fornitura e installazione delle attrezzature offerte in sede di gara.
- p. inadempimento degli obblighi derivanti dalla clausola sociale.

In caso di risoluzione del contratto il Comune potrà scegliere:

- di far proseguire il servizio fino al periodo di un mese dall'avviso di risoluzione alle stesse condizioni;
- di affidare il servizio alla ditta classificatasi al secondo posto nella graduatoria di gara, attribuendone gli eventuali maggiori costi rispetto ai corrispettivi stabiliti nel contratto alla ditta aggiudicataria.

È sempre comunque fatto salvo il diritto al risarcimento dei danni derivati dall'inadempimento contrattuale.

Il presente articolo si intende espressamente approvato dalla ditta ai sensi e per gli effetti dell'art. 1341 del Codice Civile.

L'Amministrazione Comunale potrà, altresì, procedere alla risoluzione del contratto, in tutti i casi previsti dal codice civile e dal nuovo Codice dei Contratti d.lgs. n. 36/2023. Nel caso di risoluzione del contratto, per i casi previsti dal presente articolo, l'Impresa incorre nella perdita della cauzione, che resta incamerata dalla committente, salvo il risarcimento di tutti i conseguenti danni.

ART. 51 - PRIVACY E TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Si provvederà al trattamento dei dati strettamente necessari per le operazioni e gli adempimenti connessi ai procedimenti e/o provvedimenti relativi all'espletamento della procedura di gara di cui al presente bando. Il trattamento dei dati forniti dai concorrenti è finalizzato all'espletamento di funzioni istituzionali da parte del Comune di Pontestura ai sensi dell'art. 6 del Regolamento UE 2016/679. I dati forniti, nel rispetto dei principi costituzionali della trasparenza e del buon andamento, saranno utilizzati osservando le modalità e le procedure strettamente necessari per condurre l'istruttoria finalizzata all'emanazione del provvedimento finale a cui i concorrenti sono interessati.

Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di Pontestura; il Responsabile della protezione dei dati (DPO o RPD) è stato individuato nella Avv. Ramello Massimo reperibile ai seguenti recapiti: tel. 0131/ 1826681, e-mail: comune.pontestura@gdpr.nelcomune.it; PEC: dpo@pec.gdpr.nelcomune.it

Per la natura dell'oggetto del presente capitolato e della prestazione che la ditta aggiudicatrice sarà chiamata a svolgere, questa sarà nominata Responsabile del trattamento dei dati oggetto dell'attività per conto del Titolare, Comune di Pontestura.

La Ditta aggiudicataria dovrà pertanto garantire:

- di possedere i requisiti per il conferimento dell'incarico stesso ai sensi dell'art. 28 EU 2016/679;
- di trattare i dati personali in rispetto a quanto previsto dall'art. 32 EU 2016/679 e conoscendo la vigente normativa e soltanto su istruzione documentata del Titolare del Trattamento, anche in caso di trasferimento di dati personali verso un paese terzo o un'organizzazione internazionale;
- in particolare, stante la natura dei dati trattati, di implementare adeguate misure di sicurezza tecniche e organizzative per garantire riservatezza, integrità, disponibilità e resilienza dei dati, anche con strumenti quali la pseudonimizzazione;
- di restituire tutti i dati personali dopo che è terminata la prestazione dei servizi relativi al trattamento e cancellare le copie esistenti;
- di mettere a disposizione del titolare del trattamento tutte le informazioni necessarie per dimostrare il rispetto degli obblighi di cui al presente articolo e consentire e contribuire alle attività di revisione, comprese le ispezioni, realizzati dal Titolare del Trattamento o da un altro soggetto da questi incaricato, istituendo apposito Registro dei Trattamenti compiuti in nome e per conto del Titolare;
- di informare immediatamente il titolare del trattamento qualora, a suo parere, un'istruzione violi il Regolamento Europeo o altre disposizioni, nazionali o dell'Unione, relative alla protezione dei dati.