

INDICE GENERALE

SCHEMA DI CONTRATTO.....	4
ART. 1 - PREMESSA.....	4
ART. 2 DESCRIZIONE GENERALE DELL'APPALTO.....	4
ART. 3 ANALISI DEL CONTESTO DI RIFERIMENTO.....	5
ART. 4 OGGETTO.....	5
ART. 5 DURATA DELL'APPALTO E OPZIONI.....	5
ART. 6 PREZZO - COSTI DELLA MANODOPERA -STIMA DEI RISCHI DA INTERFERENZE – REVISIONE DEI PREZZI.....	6
ART. 7 CONDIZIONI E MODALITÀ DI ESECUZIONE DELL'APPALTO.....	7
ART. 8 LICENZE E AUTORIZZAZIONI.....	7
ART. 9 OBBLIGHI DERIVANTI DAL RAPPORTO DI LAVORO.....	7
ART. 10 CLAUSOLA SOCIALE.....	8
ART. 11 PROGETTO DI RIASSORBIMENTO.....	9
ART. 12 DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE.....	9
ART. 13 ORGANICO E REINTEGRO PERSONALE MANCANTE.....	9
ART. 14 DIRETTORE TECNICO DEL SERVIZIO.....	10
ART. 15 PERSONALE ISPETTIVO DELL'IMPRESA.....	11
ART. 16 REFERENTI AUSILIARI DEL SERVIZIO.....	11
ART. 17 INFORMAZIONI AI DIPENDENTI DELL'APPALTATORE.....	11
ART. 18 NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE.....	11
ART. 19 OBBLIGHI DI RISERVATEZZA.....	12
ART. 20 DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI.....	12
ART. 21 ADDETTI ALLE EMERGENZE, PIANI DI EMERGENZA E PROCEDURE DI EVACUAZIONE.....	13
ART. 22 SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO.....	14
ART. 23 NORME DI SICUREZZA NELL'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI.....	14
ART. 24 IMPIEGO DI ENERGIA.....	14
ART. 25 SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO.....	14
ART. 26 INTERRUZIONE TOTALE DEI SERVIZI APPALTATI PER CAUSA DI FORZA MAGGIORE.....	15
ART. 27 DIVIETO DI SOSPENSIONE UNILATERALE O DI RITARDO NELL'ESECUZIONE	16
ART. 28 RESPONSABILITÀ.....	16
ART. 29 RESPONSABILITÀ PER INFORTUNI E DANNI - POLIZZE.....	16
ART. 30 SUBAPPALTO.....	17
ART. 31 GARANZIA PROVVISORIA E DEFINITIVA.....	18
ART. 32 STIPULA DEL CONTRATTO E RELATIVE SPESE.....	18
ART. 33 CONSEGNA LOCALI MENSA ALL'IMPRESA.....	19
ART. 34 - INVENTARIO DI CONSEGNA.....	19
ART. 35 RICONSEGNA ALLA STAZIONE APPALTANTE DEI LOCALI E DEI BENI DI CONSUMO/DUREVOLI IN DOTAZIONE AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA	19
ART. 36 ESECUZIONE DEL CONTRATTO.....	20
ART. 37 VERIFICHE E CONTROLLI DI CONFORMITÀ O DI REGOLARE ESECUZIONE...	21
ART. 38 ORGANISMI ESTERNI PREPOSTI AL CONTROLLO DA PARTE DELLA STAZIONE APPALTANTE.....	22

ART. 39 METODOLOGIA E CONTENUTI DEI CONTROLLI EFFETTUATI DALLA STAZIONE APPALTANTE.....	23
ART. 40 BLOCCO DELLE DERRATE.....	24
ART. 41 AUTOCONTROLLO DELL'APPALTATORE.....	24
ART. 42 AGENTI INFESTANTI.....	24
ART. 43 ATTIVITA' FINALIZZATE AL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITA' EFFETTIVA E PERCEPITA.....	25
ART. 44 OBBLIGHI DELL'APPALTATORE COLLEGATI ALLA NORMATIVA ANTICORRUZIONE (L 190/2012).....	26
ART. 45 ESTENSIONE DEGLI OBBLIGHI DEL CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI.....	26
ART. 46 FATTURAZIONE E MODALITÀ DI PAGAMENTO.....	26
ART. 47 TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI.....	28
ART. 48 PENALITÀ E INADEMPIENZE.....	28
ART. 49 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO.....	33
ART. 50 CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA.....	33
ART. 51 CESSIONE DEL CONTRATTO.....	34
ART. 52 VERIFICHE SUL MANTENIMENTO DEL POSSESSO DEI REQUISITI.....	34
ART. 53 RECESSO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE.....	35
ART. 54 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.....	35
ART. 55 ACCESSO AGLI ATTI.....	36
ART. 56 FORO COMPETENTE.....	36
ART. 57 NORME DI RINVIO.....	36
REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE.....	37
ART. 58 REQUISITI SPECIALI.....	37
ART. 59 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE.....	37
ART. 60 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA.....	38
CAPITOLATO PRESTAZIONALE.....	45
TITOLO I CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE.....	45
ART. 1 OGGETTO E CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELL'APPALTO.....	45
ART. 2 TIPOLOGIA DELL'UTENZA.....	45
ART. 3 ELEMENTI COSTITUTIVI DEL SERVIZIO PER TIPOLOGIA DI UTENZA.....	45
ART. 4 NUMERO STORICO DEI PASTI EROGATI E ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO.....	46
TITOLO II – MODALITA' OPERATIVE DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO.....	47
ART. 5 PRESTAZIONI OGGETTO DELL'APPALTO.....	47
ART. 6 ORDINE DEI PASTI.....	49
ART. 7 UTILIZZO DELLE DERRATE NON CONSUMATE PER FINI SOCIALI.....	49
ART. 8 BENI DI CONSUMO E DUREVOLI.....	50
ART. 9 FORNITURA PRODOTTI ALIMENTARI E MATERIALE A PERDERE ALIMENTARE DESTINATI ALLE ATTIVITÀ DIDATTICHE SERVIZI PRIMA INFANZIA COMUNALI.....	51
TITOLO III CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI.....	52
ART. 10 CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM).....	52
ART. 11 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI.....	52
ART. 12 MANCATA FORNITURA DI DERRATE PRESCRITTIVE.....	53
ART. 13 MANCATA FORNITURA DI PRODOTTI OFFERTI IN SEDE DI GARA.....	53
ART. 14 INIZIATIVE A CARATTERE SOCIALE.....	54
ART. 15 INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE.....	54
ART. 16 RAPPORTI CON LA COMMISSIONE MENSA.....	54
ART. 17 COMUNICAZIONE CON L'UTENZA.....	54

TITOLO IV – MENU’	55
ART. 18 ARTICOLAZIONE DEI MENU E COMPOSIZIONE DEL PASTO.....	55
ART. 19 VARIAZIONE DEL MENÙ.....	58
ART. 20 MENÙ IN OCCASIONE DI FESTIVITÀ E FESTE SCOLASTICHE.....	58
ART. 21 MENU PER GIORNATE A TEMA.....	59
ART. 22 DIETE SPECIALI PER MOTIVI DI SALUTE.....	59
ART. 23 DIETE SPECIALI PER MOTIVI ETICO – RELIGIOSI.....	60
ART. 24 DIETE LEGGERE O IN BIANCO.....	60
ART. 25 PASTI DI RISERVA.....	60
TITOLO V – TRASPORTO DEI PASTI E NORME PER LA CONSERVAZIONE DURANTE IL TRASPORTO.....	60
ART. 26 MEZZI DI TRASPORTO.....	60
ART. 27 CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER LA CONSERVAZIONE DEI PASTI DURANTE IL TRASPORTO.....	61
ART. 28 MODALITÀ DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI PRESSO I REFETTORI....	62
ART. 29 ORARI DI CONSEGNA DEI PASTI PRESSO I LUOGHI DI CONSUMO.....	62
ART. 30 MODALITÀ DI CONSERVAZIONE DELLE DIETE SPECIALI DURANTE IL TRASPORTO.....	62
TITOLO VI - LA SOMMINISTRAZIONE.....	63
ART. 31 SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LE SEDI SCOLASTICHE STATALI.....	63
ART. 32 PULIZIE STRAORDINARIE DEI REFETTORI.....	66
TITOLO VII – NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA.....	67
ART. 33 OBBLIGHI NORMATIVI GENERALI RELATIVI AL PIANO DI AUTOCONTROLLO	67
ART. 34 DOCUMENTAZIONE DA FORNIRE ALLA STAZIONE APPALTANTE.....	67
ART. 35 RISPETTO DELLE DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE.....	67
ART. 36 NORME PER UNA CORRETTA IGIENE DELLA PRODUZIONE.....	67
ART. 37 INDUMENTI DI LAVORO.....	67
ART. 38 IGIENE DEL PERSONALE.....	68
ART. 39 CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE.....	68
ART. 40 DIVIETO DI RICICLO.....	68
ART. 41 CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI.....	68
ART. 42 DISINFESTAZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE DEI PASTI.....	69
ART. 43 RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA.....	69
TITOLO VIII – BENI MOBILI ED IMMOBILI IMPIEGATI PER L’APPALTO.....	69
ART. 44 CUCINE DI PRODUZIONE.....	69
ART. 45 CUCINE CENTRALIZZATE.....	69
ART. 46 REQUISITI GENERALI E STRUTTURALI DELLE CUCINE CENTRALIZZATE.....	70
ART. 47 REQUISITI APPLICABILI ALLE ATTREZZATURE.....	72
ART. 48 RIFORNIMENTO IDRICO.....	72
ART. 49 CUCINE DI PROPRIETA’ DEL COMUNE.....	72
ART. 50 MANUTENZIONI.....	73
ART. 51 VERIFICA PERIODICA DEI CENTRI COTTURA DI PROPRIETA’ DELLA S.A.....	75
TITOLO IX– NORME DI SICUREZZA.....	75
ART. 52 DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI SICUREZZA.....	75

Comune di Livorno

DIPARTIMENTO 2

SETTORE ISTRUZIONE E POLITICHE GIOVANILI

**SCHEMA DI CONTRATTO E CAPITOLATO PRESTAZIONALE
LOTTO 1 SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA NEI SERVIZI EDUCATIVI
COMUNALI 0-6 E NELLE SCUOLE D'INFANZIA E PRIMARIE STATALI**

CIG: 923431911C

CPV: 55524000-9

SCHEMA DI CONTRATTO

ART. 1 - PREMESSA

Il Comune di Livorno intende affidare per quattro anni, a decorrere dall'anno scolastico 2022/2023, il servizio di ristorazione scolastica da erogare presso i servizi educativi comunali e le scuole d'infanzia e primarie statali/parificate.

Il servizio, come dettagliato nella relazione tecnico illustrativa (ALLEGATO 1) osserva le regole dettate a livello comunitario dai regolamenti in materia di alimenti, igiene, agricoltura biologica, etichettatura.

In ambito nazionale si conforma agli articoli 34 e 144 del Codice dei contratti pubblici che rimandano al rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy ed in particolare dei criteri ambientali minimi (CAM) che per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari sono stati recentemente aggiornati con D.M. n. 65 del 10 marzo 2020; alle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute del 2021 e alle Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti del 2018.

Sul piano regionale recepisce gli indirizzi della Regione Toscana contenuti nella delibera di G.R.T. n. 898 /2016.

A livello locale recepisce gli indirizzi del Protocollo d'intesa per la qualità e la tutela del lavoro negli appalti di lavori, servizi e forniture del Comune di Livorno tra il Comune di Livorno e le Confederazioni Sindacali CGIL-CISL-UIL di Livorno siglato il 25 novembre 2021.

ART. 2 DESCRIZIONE GENERALE DELL'APPALTO

Il Comune eroga quotidianamente circa 600 pasti preparati in loco presso i servizi comunali dotati di cucina interna e circa 5100 pasti veicolati e destinati a scuole comunali, statali e parificate o con servizi mensa convenzionato. I servizi educativi comunali sono 16 di cui 10 dotati di cucina interna, le scuole d'infanzia statali sono 22, le scuole primarie statali con tempo pieno e servizio mensa attivo sono 24, le scuole parificate o con servizio mensa convenzionato sono 4.

I bambini che usufruiscono del servizio di ristorazione scolastica sono complessivamente 6.178 (dato riferito all'a.s. 2021/2022) di cui 1.287 frequentano i servizi educativi comunali, 1.497 le scuole d'infanzia statali, 3.248 le scuole primarie statali e 146 le scuole parificate/con servizio mensa convenzionato.

Il servizio di ristorazione viene erogato in base al calendario scolastico approvato dalla Regione Toscana e tenuto conto delle esigenze delle direzioni scolastiche.

Per la progettazione del servizio sono stati presi a riferimento il numero dei pasti e delle colazioni erogati nell'anno 2019 incrementati di una quota stimata presuntivamente per far fronte alle eventuali richieste di attivazione del servizio di ristorazione scolastica conseguenti all'istituzione di nuove classi a tempo pieno. Tale numero, contenuto e dettagliato nella "relazione tecnico-illustrativa" allegata al presente documento ALLEGATO 1, è da considerarsi non vincolante per l'Amministrazione.

ART. 3 ANALISI DEL CONTESTO DI RIFERIMENTO

Il servizio di ristorazione scolastica si definisce quale servizio a domanda individuale ovvero "gestito direttamente dall'ente, posto in essere non per obbligo istituzionale che viene utilizzato a richiesta dell'utente" e ha come finalità principale quella di favorire l'adempimento dell'obbligo scolastico, facilitando l'accesso e la frequenza dei bambini al sistema scolastico/formativo indipendentemente dalle condizioni economiche e sociali. In considerazione della sua funzione non soltanto strumentale ad un'offerta educativa prolungata ma parte integrante di un programma formativo che include l'educazione alimentare, nutrizionale e alla salute come complemento dell'intero intervento formativo per la sua attitudine al contrasto della povertà alimentare, nella normativa più recente il servizio di ristorazione scolastica tende ad essere ricompreso nel novero dei servizi pubblici essenziali.

ART. 4 OGGETTO

Il presente schema di contratto ed il capitolato prestazionale definiscono la disciplina particolare dell'appalto per l'affidamento del **servizio di ristorazione scolastica per i servizi educativi comunali e per le scuole d'infanzia e primarie statali e parificate o con servizio mensa convenzionato** come specificato nei successivi articoli del presente Schema di Contratto e del Capitolato Prestazionale.

Per lo svolgimento del servizio di ristorazione scolastica sono affidati in comodato d'uso all'affidatario i locali mensa. In tale ambito sono a carico della medesima i relativi adempimenti manutentivi previsti dalla normativa igienico – sanitaria per il settore della ristorazione collettiva come meglio dettagliato nel presente schema di contratto. Quanto sopra, in relazione alla Titolarità dei Piani di autocontrollo aziendali delle sedi di servizio mensa in carico all'Impresa/ATI appaltatrice.

Le forniture correlate alle prestazioni di servizio in appalto rivestono carattere accessorio e strumentale alle prestazioni di servizio motivo per cui il presente appalto è da considerarsi come un "appalto pubblico di servizi" secondo il disposto dell'art. 28 del decreto legislativo 50/2016 e s.m.i. Alla scadenza del contratto le opere realizzate, le macchine, le attrezzature, gli arredi, le forniture giacenti nelle scuole e quant'altro fornito dall'Impresa resteranno di proprietà dell'Amministrazione comunale.

ART. 5 DURATA DELL'APPALTO E OPZIONI

L'appalto ha una durata di 48 mesi che decorrono dalla data del verbale di avvio di esecuzione autorizzata dal RUP.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto, ai sensi dell'Art.35, comma 4, del D.Lgs 50/2016, alle medesime condizioni, per una durata massima pari a 24 mesi.

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 106, comma 11 del Codice (max 6 mesi). In tal caso il contraente è tenuto

all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi - o più favorevoli - prezzi, patti e condizioni.

ART. 6 PREZZO - COSTI DELLA MANODOPERA -STIMA DEI RISCHI DA INTERFERENZE – REVISIONE DEI PREZZI

Nel rispetto dei principi di trasparenza, di non discriminazione e di parità di trattamento l'appalto è aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ove l'elemento prezzo, così come previsto al comma 7 dell'art. 95 del Codice degli appalti, assume la forma di un costo fisso non soggetto a ribasso di gara.

I prezzi del servizio di ristorazione sono stabiliti in:

- **€ 4,00 oltre iva di legge** per la fornitura delle derrate e la preparazione del pasto per i nidi e i centri d'infanzia comunali, per le scuole d'infanzia comunali non dotate di cucine interne, per le scuole d'infanzia e primarie parificate o con servizio mensa in convenzione;
- **€ 5,00 oltre iva di legge** per la fornitura delle derrate, la preparazione, il trasporto e la distribuzione del pasto nelle scuole d'infanzia e primarie statali;
- **€ 0,40 oltre iva di legge** per la fornitura delle derrate e la preparazione della colazione per i nidi e i centri d'infanzia comunali, per le scuole d'infanzia comunali non dotate di cucine interne, per le scuole d'infanzia parificate/con servizio mensa in convenzione;
- **€ 0,70 oltre iva di legge** per la fornitura delle derrate, la preparazione, il trasporto e la distribuzione della colazione nelle scuole d'infanzia statali.

Con riferimento a quanto stabilito nel presente schema di contratto, nei prezzi come sopra stabiliti si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale alla Ditta aggiudicataria tutti i servizi, le prestazioni di personale ed ogni altro onere espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Saranno pagati solo i pasti effettivamente forniti agli utenti delle sedi scolastiche oggetto del servizio di ristorazione scolastica appaltato e conformi al disposto normativo in materia ed alle condizioni contrattuali.

Qualora nel corso dell'esecuzione del contratto si renda necessario un aumento o diminuzione della prestazione, la Ditta aggiudicataria è tenuta ad assoggettarvisi agli stessi prezzi patti e condizioni del presente appalto, sempre che le relative variazioni siano complessivamente contenute entro il quinto dell'importo contrattuale e non siano tali da alterare la natura del contratto originario.

L'importo a base d'asta dell'appalto è stimato in **€ 18.429.861,50** oltre IVA per l'intera durata contrattuale;

Ai fini dell'art. 35, comma 4 del D.lgs. 50/2016, il valore massimo stimato dell'appalto, comprensivo delle eventuali opzioni o ripetizioni, ammonta ad **€ 30.620.464,09** oltre iva di legge come da quadro economico ALLEGATO 2.

Così suddivisi:

€ 18.429.861,50 oltre Iva per la durata contrattuale di 48 mesi

€ 9.214.930,75 oltre Iva per eventuale rinnovo di massimo 24 mesi

€ 2.762.974,26 oltre Iva per eventuale proroga tecnica di massimo 6 mesi (determinata in sei mesi su 10 mesi corrispondenti all'anno scolastico)

€ 212.697,58 oltre Iva per opzione relativa alla revisione dei prezzi;

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del Codice l'importo dell'appalto comprende i costi della manodopera stimati pari ad **€ 9.152.814,96** oltre Iva di legge.

L'importo degli oneri della sicurezza dovuti a rischi da interferenza di cui al D.Lgs. 81/2008 è stimato in **€ 0,00** oltre IVA, in quanto le misure individuate nel DUVRI (Allegati 3a, 3b, 3c) sono di carattere organizzativo e non determinano costi aggiuntivi per la sicurezza a carico dell'Impresa aggiudicataria del presente appalto.

REVISIONE DEI PREZZI: A partire dalla seconda annualità contrattuale l'appaltatore o il Rup possono chiedere la revisione dei prezzi, in aumento o in diminuzione, sulla base dei prezzi standard rilevati dall'ANAC, degli elenchi dei prezzi rilevati dall'ISTAT, oppure, qualora i dati suindicati non siano disponibili, in misura non superiore alla differenza tra l'indice Istat dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati, al netto dei tabacchi (c.d. FOI) disponibile al momento del pagamento del corrispettivo e quello corrispondente al mese/anno di sottoscrizione del contratto.

L'istanza di revisione è corredata da documentazione adeguata atta a comprovare l'effettiva variazione.

Il Rup si pronuncia, a seguito di apposita istruttoria condotta sulla base dei dati e degli elementi di cui sopra, con provvedimento motivato.

In caso di accoglimento della richiesta dell'appaltatore, il provvedimento determina la revisione prezzi, con decorrenza dal mese successivo alla data di ricevimento della richiesta, se le variazioni accertate risultano superiori al 10% per cento rispetto al prezzo originario, e comunque in misura non superiore all'...80...%[NDR. percentuale prevista per i lavori, il RUP valuta quale percentuale inserire] di detta eccedenza, in ogni caso nel limite delle risorse allo scopo disponibili, sulla base del prospetto economico.

La revisione dei prezzi può essere richiesta una sola volta per ciascuna annualità.

ART. 7 CONDIZIONI E MODALITÀ DI ESECUZIONE DELL'APPALTO

Le prestazioni contrattuali dovranno essere eseguite secondo le specifiche contenute nel Capitolato Prestazionale e nell'offerta progettuale presentata in sede di gara

L'Appaltatore si impegna ad eseguire le predette prestazioni, senza alcun onere aggiuntivo per il Comune di Livorno.

Le prestazioni saranno eseguite in ossequio alle vigenti disposizioni normative in materia di sicurezza sul lavoro (D.Lgs. 81/2008 e smi), in materia di appalti e forniture nonché in materia igienico sanitaria.

L'Appaltatore dovrà garantire che il servizio venga espletato con continuità e puntualità, che il personale eventualmente subentrante, a qualsiasi titolo, nel corso del contratto, possieda la professionalità necessaria allo svolgimento del servizio e che tutto il personale addetto al servizio abbia comportamento irreprensibile nei confronti degli utenti .

ART. 8 LICENZE E AUTORIZZAZIONI

L'appaltatore deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dall'appaltatore anche per quanto riguarda tutti i terminali di consumo dei pasti. L'appaltatore, fatte salve le autorizzazioni di competenza della Stazione appaltante, deve effettuare gli interventi di manutenzione prescritti dalla ASL al fine di ottenere e mantenere le necessarie autorizzazioni.

Le cucine centralizzate devono trovarsi perfettamente allestite a norma di legge, in grado di funzionare e nella documentata disponibilità dell'impresa appaltatrice entro 5 giorni dalla data di aggiudicazione del servizio per consentire all'amministrazione di verificarne la conformità.

ART. 9 OBBLIGHI DERIVANTI DAL RAPPORTO DI LAVORO

L'Appaltatore si obbliga ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro, ivi comprese quelle in tema di igiene e sicurezza, previdenza e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti gli oneri relativi. L'Appaltatore si obbliga, altresì, ad applicare nei confronti dei propri dipendenti occupati

nelle attività contrattuali le condizioni normative retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nelle località di svolgimento delle attività, nonché le condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni. L'Appaltatore si obbliga altresì, fatto in ogni caso salvo il trattamento di miglior favore per il dipendente, a continuare ad applicare i su indicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione. Gli obblighi relativi ai contratti collettivi nazionali di lavoro di cui ai commi precedenti vincolano l'Appaltatore anche nel caso in cui questo non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, per tutto il periodo di validità del contratto.

Ai sensi di quanto previsto all'art 30, commi 5 e 6, del D. Lgs. 50/2016 in caso di ottenimento da parte del responsabile del procedimento del documento unico di regolarità contributiva che segnali un'inadempienza contributiva relativa a uno o più soggetti impiegati nell'esecuzione del contratto (compreso il sub-appaltatore), lo stesso provvederà a trattenere l'importo corrispondente all'inadempienza. Il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il documento unico di regolarità contributiva verrà disposto dal Comune di Livorno direttamente agli enti previdenziali e assicurativi. In caso di ottenimento del documento unico di regolarità contributiva dell'appaltatore, negativo per due volte consecutive, il responsabile del procedimento, acquisita una relazione particolareggiata predisposta dal Direttore dell'esecuzione del contratto, proporrà, ai sensi dell'art. 108, comma 3, del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i, la risoluzione del contratto, previa contestazione degli addebiti e assegnazione di un termine non inferiore a 15 (quindici) giorni per la presentazione delle controdeduzioni. Ove l'ottenimento del DURC negativo per due volte consecutive riguardi il subappaltatore, il Comune di Livorno pronuncerà, previa contestazione degli addebiti al subappaltatore e assegnazione di un termine non inferiore a 15 (quindici) giorni per la presentazione delle controdeduzioni, la decadenza dell'autorizzazione di cui all'art. 105 comma 4 del codice, dandone contestuale segnalazione all'Osservatorio per l'inserimento nel casellario informatico. Ai sensi di quanto previsto all'art. 30 commi 5 e 6 del codice, nel caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'esecutore o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi di cui all'art. 105, comma 10 del codice, impiegato nell'esecuzione del contratto, il responsabile del procedimento inviterà per iscritto il soggetto inadempiente, ed in ogni caso, l'esecutore, a provvedervi entro i successivi 15 (quindici) giorni. Decorso infruttuosamente il suddetto termine e ove non sia stata contestata motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, il Comune di Livorno si riserva di pagare anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'esecutore del contratto ovvero dalla somme dovute al subappaltatore inadempiente. Il responsabile del procedimento predisporrà delle quietanze che verranno sottoscritte direttamente dagli interessati. Nel caso di formale contestazione delle richieste di cui al precedente comma, il responsabile del procedimento provvederà all'inoltro delle richieste e delle contestazioni alla direzione provinciale del lavoro per i necessari accertamenti.

ART. 10 CLAUSOLA SOCIALE

L'Ente appaltante considera che la presa in carico dei lavoratori e delle lavoratrici già operanti nel servizio costituisca una forma di capitalizzazione dell'esperienza acquisita garantendo continuità nell'erogazione dei servizi, e nel contempo risponda all'esigenza di consolidare gli attuali livelli occupazionali e condizioni contrattuali.

A tale proposito la stazione appaltante allega al presente schema di contratto apposito documento contenente l'indicazione del numero delle persone già impiegate nella conduzione del servizio, il relativo contratto di lavoro, il loro livello e il loro inquadramento ALLEGATO 4.

Si precisa che, in seguito all'assunzione di operatori già presenti e in possesso dei requisiti professionali richiesti sarà possibile il riconoscimento delle condizioni contrattuali in essere e dei requisiti maturati al momento della stipula del nuovo contratto e non sarà richiesto da parte

dell'aggiudicatario alcun periodo di prova. Il presente impegno è assunto tenendo conto del rispetto dell'autonomia organizzativa dell'aggiudicatario e delle specifiche esigenze tecnico-organizzative o di manodopera previste.

Le attività oggetto del presente schema di contratto dovranno essere inquadrare nelle classificazioni professionali adeguate individuate dal contratto collettivo "leader" di settore ai sensi del "Protocollo di intesa per la qualità e la tutela del lavoro negli appalti di lavori, servizi e forniture del Comune di Livorno" sottoscritto dal Comune di Livorno e le Confederazioni Sindacali CGIL – CISL -UIL in data 25/11/2021 ALLEGATO 5.

L'appaltatore deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula dell'Appalto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria, applicabile nella Provincia di Livorno.

L'appaltatore è altresì tenuto a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

ART. 11 PROGETTO DI RIASSORBIMENTO

Nell'offerta tecnico progettuale, al concorrente è richiesto di presentare un "Progetto di assorbimento" atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico).

L'appaltatore è pertanto tenuto, in sede di esecuzione del servizio, al rispetto di quanto proposto nell'offerta tecnica in merito al progetto di riassorbimento.

Costituisce grave inadempimento la mancata attuazione del progetto di riassorbimento in seguito alla quale l'Amministrazione si riserva di procedere alla risoluzione del contratto.

ART. 12 DISPOSIZIONI GENERALI RELATIVE AL PERSONALE

L'appaltatore deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività, per il conseguimento dei risultati richiesti dalla Stazione appaltante. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro e dalla normativa di riferimento. L'appaltatore deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di Prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di Igiene sul lavoro, di Assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di Previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

Il personale addetto alla cucina con funzione di cuoco deve possedere l'attestato di qualifica professionale specifico.

ART. 13 ORGANICO E REINTEGRO PERSONALE MANCANTE

L'impresa appaltatrice deve garantire nella sua dotazione organica la presenza delle figure professionali direttive e referenziali di seguito menzionate:

- il Direttore tecnico del servizio responsabile generale della Qualità di tutte le prestazioni/forniture appaltate abilitato a tenere i rapporti con l'ufficio comunale competente, come meglio descritto nell'articolo a seguire;
- il Personale ispettivo interno preposto al controllo della qualità abilitato a tenere i rapporti con l'ufficio comunale competente, come meglio descritto nell'articolo a seguire ;

- il Dietista responsabile del Servizio Dietetico Personalizzato e del relativo coordinamento;
- in caso di disponibilità di più cucine centralizzate, un dietista assegnato ad ogni cucina centralizzata di potenzialità produttiva superiore a n° 1.000 pasti giornalieri e che sia in posizione subalterna al dietista responsabile;
- il Responsabile tecnico della cucina centralizzata (o i responsabili tecnici delle cucine centralizzate se l'appaltatore intende avvalersi di più centri di cottura), esplicitando eventuali compiti di Coordinamento;
- il Responsabile del Coordinamento delle cucine in loco affidate in comodato d'uso;
- gli operatori Cuochi dei centri di cottura, sia in loco che centralizzati;
- I referenti ausiliari per la somministrazione dei pasti nelle sedi scolastiche statali.

Prima dell'inizio delle prestazioni/forniture del presente appalto, l'impresa/A.T.I. appaltatrice deve far pervenire all'ufficio comunale preposto la documentazione sotto elencata:

- l'organigramma aziendale completo, che ne evidenzia la gerarchia interna con particolare riferimento ai servizi oggetto del presente appalto
- i nominativi dei soggetti sopra elencati con il rispettivo livello d'inquadramento del CCNL di categoria, la qualifica di appartenenza, i titoli e l'esperienza lavorativa posseduti;
- l'elenco nominativo dei dipendenti dell'impresa/ATI appaltatrice assegnati nei luoghi di lavoro come da presente appalto.

L'organico impiegato per l'espletamento dei servizi richiesti, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta dall'appaltatore, fatta salva l'eventuale integrazione o riduzione nel corso del servizio, dovuti all'aumento o diminuzione del numero di pasti o di utenti del servizio. Tali variazioni devono essere necessariamente comunicate alla Stazione appaltante. In mancanza di tale comunicazione formale l'appaltatore non potrà effettuare alcuna variazione.

L'appaltatore nel caso in cui il personale dichiarato in sede di offerta dovesse risultare insufficiente è obbligata ad integrare il proprio personale senza oneri aggiuntivi per la Stazione Appaltante.

ART. 14 DIRETTORE TECNICO DEL SERVIZIO

L'appaltatore deve nominare un Direttore Tecnico del Servizio, a cui affidare la direzione complessiva dei servizi.

Il Direttore Tecnico del Servizio avrà compiti di coordinamento e sarà il referente responsabile nei confronti della Stazione appaltante e, quindi, avrà la delega di rappresentare ad ogni effetto l'appaltatore.

Il Direttore Tecnico del Servizio deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi.

Il Direttore Tecnico del Servizio sarà impegnato in modo continuativo con obbligo di reperibilità senza soluzione di continuità. Egli provvederà a garantire il buon andamento del servizio e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato e garantirà, altresì, la massima collaborazione possibile al responsabile nominato dalla Stazione appaltante.

In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Tecnico del Servizio (ferie, malattie, etc.) la funzione sarà immediatamente ricoperta dal sostituto che avrà pari professionalità e requisiti richiesti.

Al verificarsi di tale evenienza, l'appaltatore ha l'obbligo di comunicare immediatamente alla Stazione appaltante il nominativo del sostituto ed il suo recapito telefonico.

E' fatto obbligo all'appaltatore, nella persona del Direttore Tecnico del servizio, di partecipare, al bisogno, alle riunioni della Commissione mensa ma anche ad eventuali riunioni richieste al Comune dalla dirigenza scolastica per questioni principalmente inerenti al servizio di Ristorazione scolastica.

L'appaltatore deve garantire un'informazione agli utenti relativamente ai seguenti argomenti: alimentazione, salute e ambiente, provenienza territoriale degli alimenti, stagionalità degli alimenti, corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

ART. 15 PERSONALE ISPETTIVO DELL'IMPRESA

L'impresa aggiudicataria deve dotarsi di personale ispettivo e di un Ispettore referente abilitato a garantire un rapporto costante con l'Amministrazione comunale e ad intervenire, anche direttamente, in accordo con la stazione appaltante qualora si verificassero problematiche di qualsiasi natura inerenti alle prestazioni appaltate.

L'Ispettore Referente deve essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi. Detto personale deve essere impiegato per effettuare sopralluoghi periodici e sistematici presso le sedi di servizio oggetto del presente appalto. Nel corso di detti sopralluoghi deve verificare, tra l'altro, la conformità delle procedure di servizio adottate ed interloquire, in modo costruttivo, con il personale docente statale. L'impresa deve incaricare di tale servizio persone in grado di comportarsi in modo professionale e riservato nonché capaci di cogliere gli elementi di utilità che, solitamente, emergono dall'interscambio di informazioni con i docenti scolastici.

In caso di assenza o impedimento o inadempimento dell'Ispettore Referente, l'Impresa deve provvedere alla sua tempestiva sostituzione con un altro responsabile di almeno pari professionalità, dandone immediata, formale comunicazione alla stazione appaltante, che, verificato il rispetto dei requisiti richiesti, validerà l'avvenuta sostituzione.

Il personale direttivo e gli ispettori dell'Impresa sono tenuti ad indossare camice e copricapo adeguati nel momento della loro presenza presso i locali mensa di produzione e distribuzione dei pasti scolastici.

ART. 16 REFERENTI AUSILIARI DEL SERVIZIO

L'appaltatore deve nominare per ogni scuola dell'infanzia e scuola primaria statale con servizio di somministrazione a carico dell'impresa (Gruppo C capitolato prestazionale), un referente che avrà il compito di rapportarsi con il personale addetto al controllo incaricato dalla stazione appaltante. L'elenco nominativo dei vari referenti dovrà essere comunicato al Direttore dell'Esecuzione del contratto (DEC) all'inizio del contratto.

ART. 17 INFORMAZIONI AI DIPENDENTI DELL'APPALTATORE

L'appaltatore è tenuto ad organizzare entro 10 giorni dalla data di inizio del servizio un incontro di presentazione del servizio diretto a tutti i dipendenti nel corso del quale deve illustrare il contenuto degli oneri contrattuali e delle specifiche tecniche che costituiscono il servizio. A tale incontro parteciperanno di diritto uno o più rappresentanti della Stazione appaltante.

ART. 18 NORME COMPORTAMENTALI DEL PERSONALE

Il personale impiegato nelle attività richieste è tenuto a:

- tenere un comportamento discreto, decoroso ed irreprensibile, comunque conformato alle regole di buona educazione;
- osservare tutte le pertinenti norme di carattere regolamentare, generali e particolari, emanati dalla Stazione Appaltante;
- mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione e all'attività della Stazione Appaltante o altro, durante l'espletamento dei servizi di cui trattasi;

La Stazione Appaltante potrà promuovere l'allontanamento di quei dipendenti dell'appaltatore che contravvenissero alle disposizioni di cui sopra.

ART. 19 OBBLIGHI DI RISERVATEZZA

L'Appaltatore ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del presente contratto. Tale obbligo non concerne i dati che siano o divengano di pubblico dominio. L'Appaltatore è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e risorse, nonché dei propri eventuali subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e risorse di questi ultimi, degli obblighi di segretezza anzidetti. In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, il Comune di Livorno ha la facoltà di risolvere il presente contratto, fermo restando che l'Appaltatore sarà tenuto a risarcire tutti i danni che dovessero derivare. L'Appaltatore si impegna, altresì, a rispettare quanto previsto dalla normativa sul trattamento dei dati personali (D.Lgs. n. 196/2003 e s.m.i.) e ulteriori provvedimenti in materia.

L'appaltatore tratterà i dati personali derivanti dall'esecuzione del servizio in qualità di Responsabile del trattamento ex art. 28 del GDPR e dovrà rispettare quanto previsto dall'ALLEGATO 6 al presente Schema di contratto denominato "Definizione obblighi del responsabile per il trattamento dei dati personali".

ART. 20 DOCUMENTO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI

L'Impresa appaltatrice prima dell'inizio delle prestazioni con posa in opera appaltate, deve redigere, in qualità di Datore di lavoro, per ogni scuola destinataria delle attività appaltate, la Relazione sulla Valutazione dei Rischi specifici connessi alla propria attività per la sicurezza e la salute durante il lavoro del personale da essa dipendente.

Una copia dei documenti in questione, per ogni ordine di scuola interessato, deve essere trasmessa, entro quaranta giorni dall'attivazione del presente appalto, all'Amministrazione comunale. La medesima si riserva di indicare ulteriori adempimenti, ai quali l'Impresa dovrà adeguarsi entro il termine stabilito.

Il committente, in ottemperanza all'art. 26 del decreto legislativo 81/2008, ha redatto, in via preliminare, il Documento Unico di Valutazione dei Rischi, nel quale si individuano anche le interferenze e le misure da adottare per eliminare o ridurre i relativi rischi in relazione alle prestazioni di servizio e forniture con posa in opera appaltate da svolgere nelle sedi scolastiche con presenza di organici dipendenti da più datori di lavoro.

Con il suddetto Documento preliminare la stazione appaltante intende promuovere la cooperazione ed il coordinamento previsti dalla richiamata normativa per:

- cooperare all'attuazione delle misure di protezione e prevenzione dai rischi sul lavoro incidenti sulle attività oggetto dell'appalto;
- coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori;
- informarsi reciprocamente in merito a tali misure al fine di eliminare i rischi dovuti alle interferenze nelle lavorazioni oggetto dell'appalto.

Detto documento, redatto preliminarmente alla fase di appalto (Allegati 3a, 3b, 3c), costituisce specifica tecnica ai sensi dell'art. 68 e del D.Lgs.vo 50/2016.

Nel Documento preliminare in questione si individuano anche interferenze e relative misure da adottare, che non comportano costi per l'appaltatore stimati in € 0,00 (non assoggettabili a ribasso) in quanto aventi carattere meramente organizzativo.

Dette misure cautelative devono essere assunte nelle sedi scolastiche con presenza di organici dipendenti da più datori di lavoro così come esplicitate nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi allegato al presente schema di contratto in stesura preliminare (ALLEGATO 3).

Si conviene, inoltre, che, per la parte di attività interferenziali richiamate nel Documento in questione, che non comportano costi aggiuntivi per la sicurezza, valgono le misure cautelative proprie di una corretta prassi gestionale delle prestazioni appaltate come pure non si richiedono dispositivi di protezione individuali aggiuntivi rispetto alle dotazioni, che i Datori di lavoro degli organici interferenti sono tenuti a garantire per eliminare o ridurre sensibilmente i rischi specifici delle prestazioni in carico al rispettivo personale in funzione della più generale normativa antinfortunistica ed igienico – sanitaria degli alimenti.

L'appaltatore, nel caso in cui individui misure migliorative per la sicurezza del lavoro, sulla base della propria esperienza, potrà chiedere di integrare il D.U.V.R.I. entro 30 giorni dall'aggiudicazione ed a seguito della valutazione del committente. In nessun caso le eventuali integrazioni potranno giustificare modifiche o adeguamento dei costi della sicurezza. L'impresa/ATI aggiudicataria dovrà fornire, comunque, prima dell'inizio delle attività appaltate, le informazioni integrative specifiche della propria organizzazione aziendale sotto elencate complementari alle informazioni già in possesso della stazione appaltante relative ai locali ed ai mezzi messi a disposizione per lo svolgimento delle attività appaltate:

1. Dirigente, Responsabile del Procedimento;
2. RSPP dell' Impresa;
3. Medico del Lavoro dell' Impresa;
4. RLS dell' Impresa;
5. Orario di lavoro dei dipendenti dell' Impresa;
6. Ulteriori mezzi utilizzati dall' Impresa;
7. Prodotti chimici utilizzati dall' Impresa;
8. Zone di carico e scarico materiali;
9. Gestore dell' emergenza;
10. Addetti antincendio;
11. Addetti al pronto soccorso.

Il documento, integrato come sopra, costituisce il Documento Unico di Valutazione dei Rischi definitivo e comprensivo delle Interferenze. Il medesimo dovrà essere approvato dal Dirigente comunale RUP, dal R.S.P.P. dell'impresa/A.T.I. appaltatrice e dal Dirigente scolastico statale per le scuole statali nonché sottoscritto da tutte le parti interessate.

La stazione appaltante procede all'aggiornamento del Documento Unico di Valutazione dei Rischi definitivo comprensivo delle Interferenze ed eventualmente dei relativi costi della sicurezza nel caso in cui, durante lo svolgimento delle prestazioni di servizio appaltate, si renda necessario apportare varianti al contratto così come indicato dall'art. 26 comma 3 del decreto legislativo 81/2008 e s.m.i.

ART. 21 ADDETTI ALLE EMERGENZE, PIANI DI EMERGENZA E PROCEDURE DI EVACUAZIONE

E' fatto obbligo all'Impresa/ATI appaltatrice, altresì, di rispettare le normative del D.M. 10.03.98 "Criteri generali di sicurezza antincendio e per la gestione delle emergenze nei luoghi di lavoro", il D. M. 26.08.1982 "norme di prevenzioni incendi per l'edilizia scolastica" e il DPR 1.08.2011 n°151 "Regolamento recante semplificazione della disciplina dei procedimenti relativi alla prevenzione incendi"

Prima dell'inizio delle prestazioni/forniture con posa in opera appaltate, l'impresa dovrà:

1. Fornire dimostrazione del possesso da parte dei lavoratori dell'attestato di formazione ai sensi del D.M. 10.03.98 dell'idoneità alla mansione di addetto alla prevenzione antincendio, lotta antincendio e gestione delle emergenze in caso di incendio, secondo la tipologia dell'attività e comunque almeno secondo una attività a rischio di incendio alto per le strutture dei Nidi e Scuole Infanzia comunali. Nell'ambito degli organici assegnati ai Servizi

- Prima Infanzia comunali in ogni cucina deve essere nominato come addetto all'antincendio il cuoco responsabile di cucina (in alternativa deve comunque aver ricevuto una formazione specifica nel campo dell'antincendio);
2. Comunicare all'Azienda Committente l'avvenuta designazione del personale alle funzioni di addetto antincendio e primo soccorso in base alle necessità richieste dal Dirigente scolastico
 3. Comunicare al Dirigente delegato alla sicurezza delle strutture la messa a disposizione del personale di cui sopra per la partecipazione dello stesso ai piani di emergenza ed alle procedure antincendio e di evacuazione;
 4. Adottare il Piano di Emergenza e le relative procedure redatti dal RSPP dell'azienda committente;
 5. Obbligarsi a mantenere lo stesso Gestore dell'emergenza di ogni struttura per un periodo pari almeno a quello di un anno scolastico.

L'Amministrazione Comunale, in qualità di Committente, si riserva di verificare con ispezioni il rispetto della normativa e dei principi in materia di sicurezza e di risolvere il contratto o intraprendere azioni coercitive nel caso venissero meno i principi minimi di sicurezza stabiliti dalla vigente normativa in materia.

ART. 22 SEGNALETICA DI SICUREZZA SUL POSTO DI LAVORO

Il personale dell'Impresa/ATI appaltatrice operante all'interno delle sedi scolastiche comunali dovrà attenersi ai cartelli di sicurezza in dotazione, che riportano le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno degli ambienti scolastici, compreso i locali mensa, secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

L'Appaltatore dovrà, peraltro, mantenere ed integrare, se necessario, a proprie spese i cartelli di sicurezza antinfortunistica ed igienico – sanitaria previsti, questi ultimi così come previsti dai Piani di autocontrollo delle sedi di servizio redatti in conformità al sistema HACCP.

ART. 23 NORME DI SICUREZZA NELL'USO DEI DETERGENTI E DEI SANIFICANTI

Il personale addetto alle operazioni di pulizia/sanificazione deve obbligatoriamente fare uso dei dispositivi di protezione individuale quando il loro utilizzo è consigliato dalle schede di sicurezza, che dovranno essere depositate agli atti della sede di servizio a disposizione del personale dipendente e di controllo.

ART. 24 IMPIEGO DI ENERGIA

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore da parte del personale dell'appaltatore deve essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico dell'appaltatore.

ART. 25 SCIOPERO E/O INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

a) INIZIATIVE SINDACALI DEL PERSONALE DIPENDENTE DELL'IMPRESA APPALTATRICE

L'Impresa si obbliga a rispettare ed a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990, n. 146 "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.

a.1) Termini di preavviso

In ogni caso, qualora si verificano iniziative sindacali di categoria tali da impedire l'espletamento totale o parziale dei servizi appaltati, l'Impresa appaltatrice è tenuta a darne preventiva comunicazione all'Amministrazione con un anticipo di almeno quindici giorni onde consentire all'Amministrazione comunale di rispettare correttamente il termine di preavviso alle famiglie interessate contemplato dalla vigente regolamentazione in materia.

a.2) prestazioni indispensabili servizi educativi comunali

Ai fini di assicurare, in caso di iniziative sindacali di breve durata, le prestazioni indispensabili, di cui alla legge 146/90, necessarie per il funzionamento, sia pure con limitazioni, dei servizi essenziali di nido e di scuola d'infanzia comunale, si rimanda al "Protocollo d'intesa sindacale sulla base degli accordi collettivi nazionali in materia di norme di garanzia del funzionamento dei servizi pubblici essenziali del 19/09/2002 e del 07/05/2002" e alle sue modificazioni (che sarà fornito all'aggiudicatario) tra l'Amministrazione comunale, la R.S.U. e le Organizzazioni sindacali di categoria (redatto nel rispetto dei contenuti del nuovo accordo in materia di servizi minimi essenziali del 19/2/2002-Comparto Regioni ed Autonomie Locali) protocollo da assumere come riferimento per la stesura di un accordo decentrato tra l'Impresa o l'Associazione temporanea di imprese aggiudicataria della gara e le Organizzazioni sindacali di categoria nelle more della stipula degli accordi nazionali, di cui alla L. 146/90. Le relazioni sindacali finalizzate alla stesura di tale accordo decentrato dovranno essere avviate entro tre mesi dall'aggiudicazione della gara. Nel frattempo l'Impresa appaltatrice è tenuta a garantire i servizi minimi essenziali già previsti dalla normativa in materia.

b) INIZIATIVE SINDACALI DEL PUBBLICO IMPIEGO

b.1) Iniziativa unitarie di categoria con sospensione del servizio mensa e preavviso con anticipo superiore alle 24 ore

Qualora nella durata contrattuale si verificano iniziative sindacali unitarie del Pubblico Impiego (compreso i servizi educativi comunali) con presumibile ampia adesione da parte del personale docente ed interruzione delle attività didattiche, l'Amministrazione comunale sospende di norma il servizio di ristorazione scolastica.

In tal caso l'Amministrazione comunale è tenuta a darne preventiva comunicazione all'Impresa appaltatrice nei tempi resi possibili dalla formale comunicazione in merito da parte della Prefettura e conseguentemente del Settore Personale ma, comunque, con un anticipo superiore alle 24 ore.

b.2) Iniziativa unitarie di categoria con sospensione del servizio mensa e preavviso con anticipo non superiore alle 24 ore.

L'Amministrazione comunale riconoscerà all'Impresa appaltatrice un indennizzo non superiore, comunque, al 30% del costo inerente alle previste derrate alimentari (riferimento: costo unitario comunicato in sede di gara mediante analisi del costo pasto offerto) unicamente se di tipologia tale da non poter essere conservate adeguatamente ed utilizzate in modo conforme per il primo giorno utile di mensa.

b.3) Iniziativa non unitarie e/o a tempo parziale con erogazione del servizio mensa e preavviso superiore alle 24 ore

L'Impresa appaltatrice dovrà verificare direttamente con le singole scuole servite il numero di pasti da erogare in base alle effettive presenze giornaliere. L'Amministrazione comunale si riserva di autorizzare al bisogno l'erogazione di un pranzo semplificato. In tal caso nessun risarcimento è dovuto all'Impresa appaltatrice.

ART. 26 INTERRUZIONE TOTALE DEI SERVIZI APPALTATI PER CAUSA DI FORZA MAGGIORE

Le interruzioni totali dei servizi appaltati per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto

eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato. A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore i terremoti, altre calamità naturali di straordinaria violenza e imprevedibilità e emergenze sanitarie di carattere epidemiologico.

In caso di interruzione temporanea del servizio per guasti agli impianti delle strutture di produzione che non ne permettano lo svolgimento, potranno essere concordate tra l'appaltatore e la Stazione Appaltante, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi.

ART. 27 DIVIETO DI SOSPENSIONE UNILATERALE O DI RITARDO NELL'ESECUZIONE

L'appaltatore non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con la Stazione appaltante.

Qualora si verifichi una delle situazioni di cui al precedente comma, la Stazione appaltante si riserva la facoltà di garantire il servizio in proprio o mediante altre Ditte, addebitandone i relativi costi all'appaltatore.

La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'appaltatore costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora l'appaltatore non riprenda le attività entro il termine intimato dalla Stazione appaltante mediante diffida inoltrata a mezzo Pec Mail. In tale ipotesi restano a carico dell'appaltatore tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.

ART. 28 RESPONSABILITÀ

L'impresa appaltatrice si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivabile ai sensi di legge a causa dell'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. L'Amministrazione comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere agli utenti, al personale docente e non docente, durante l'esecuzione delle prestazioni di servizio appaltate. L'Impresa appaltatrice assumerà a proprio carico l'onere di manlevare L'Amministrazione comunale da ogni azione che possa essere intentata nei confronti della stessa Amministrazione per infortuni o danni arrecati a terzi od a dipendenti, in relazione allo svolgimento dei servizi appaltati. L'Amministrazione comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni, o altro che dovesse accadere al personale dell'impresa appaltatrice durante l'esecuzione del servizio convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

ART. 29 RESPONSABILITÀ PER INFORTUNI E DANNI - POLIZZE

L'Appaltatore assume, altresì, in proprio ogni responsabilità per qualsiasi danno causato al Comune di Livorno in ragione di eventuali ritardi, interruzioni, errori o omissioni commessi relativi alla gestione del servizio.

È obbligo dell'Appaltatore stipulare specifica polizza assicurativa di Responsabilità Civile per danni a persone e/o cose (RCTO) con esclusivo riferimento all'oggetto del presente Schema di contratto, che preveda esplicitamente nella descrizione del rischio l'efficacia delle garanzie prestate per i rischi derivanti dall'espletamento delle attività e/o servizi oggetto dell'appalto descritti nei successivi periodi. Si precisa in proposito che tale polizza dovrà prevedere i seguenti massimali minimi (senza limite aggregato annuo):

- Responsabilità Civile verso Terzi (RCT): € 5.000.000,00
- Resp. Civile verso i Prestatori d'Opera (RCO): € 5.000.000,00 con sottolimito di € 2.500.000,00 per persona

In alternativa alla stipulazione della polizza che precede, l'Appaltatore potrà dimostrare l'esistenza di una polizza RCTO già attivata, avente le medesime caratteristiche indicate per quella specifica. In tal caso, si dovrà produrre un'appendice alla stessa, nella quale si espliciti che la polizza in questione copra anche il servizio oggetto del presente Schema di contratto.

Tale polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare, avvelenamenti o inquinamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla produzione, distribuzione e somministrazione dei pasti da parte dell'impresa appaltatrice, ivi compresi i danni conseguenti alla preparazione di diete speciali.

La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio o per danni a qualsiasi titolo causati dall'Impresa appaltatrice (con un sottolimito non inferiore a € 200.000,00).

Dovranno essere altresì compresi in garanzia i danni alle cose e alle persone derivanti dall'esecuzione dei lavori manutentivi previsti dal presente capitolato. Dovranno essere previsti quali estensioni di garanzia i danni alle cose, su cui si eseguono i lavori ed i danni alle cose nell'ambito di esecuzione dei lavori (con un sottolimito non inferiore a € 200.000,00 per sinistro e per anno), nonché la causale incendio (ovvero danni a cose di terzi derivanti da cose dell'Assicurato o da lui detenute) con un sottolimito non inferiore a € 500.000,00 per sinistro e per anno.

La polizza assicurativa di cui sopra dovrà avere efficacia per l'intero periodo di durata del contratto sino a scadenza, ed una fotocopia integrale dei documenti contrattuali di compagnia (condizioni generali complete corredate da eventuali condizioni integrative od aggiuntive) dovrà essere presentata agli uffici competenti prima dell'inizio del servizio. Al termine di ciascuna annualità assicurativa l'Appaltatore dovrà presentare al RUP una copia degli atti attestanti l'avvenuto rinnovo e relativo pagamento del premio (quietanze/appendici).

E' obbligo dell'appaltatore stipulare specifica polizza assicurativa a copertura Incendio – Rischio Locativo che assicuri i locali concessi per il Rischio Locativo con un valore di € 500.000,00.

Resta inteso che l'esistenza, e, quindi, la validità ed efficacia della polizza assicurativa di cui al presente articolo è condizione essenziale di efficacia del contratto, pertanto qualora l'Appaltatore non sia in grado di provare la sussistenza della copertura assicurativa di cui si tratta, il Contratto si risolverà di diritto, ai sensi dell'art. 1456 c.c., con conseguente incameramento della cauzione prestata e fatto salvo l'obbligo di risarcimento del maggior danno subito.

ART. 30 SUBAPPALTO

Il subappalto è regolamentato secondo il disposto dell'Art.105 del D.Lgs n.50/2016.

A seguito dei recenti interventi legislativi (cfr. art. 49, D.L. 77/2021, convertito nella L.108/2021) che prescrivono tra l'altro che *"... non può essere affidata a terzi l'integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni oggetto del contratto di appalto, nonché la prevalente esecuzione delle lavorazioni relative al complesso delle categorie prevalenti e dei contratti ad alta intensità di manodopera"*, questa stazione appaltante precisa che il presente appalto ha ad oggetto una unica prestazione ad alta intensità di manodopera, che in quanto tale, in base alla succitata normativa, dovrà essere eseguita in proprio dall'aggiudicatario in misura prevalente ossia in misura almeno pari o superiore al 51% dell'appalto; La prestazione unica resta quindi subappaltabile per il 49% dell'importo contrattuale.

Ai sensi del comma 14 art. 105 D.Lgs. 50/2016, il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale, inclusa l'applicazione dei medesimi contratti collettivi

nazionali di lavoro, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto ovvero riguardino le lavorazioni relative alle categorie prevalenti e siano incluse nell'oggetto sociale del contraente principale. L'affidatario corrisponde i costi della sicurezza e della manodopera, relativi alle prestazioni affidate in subappalto, alle imprese subappaltatrici senza alcun ribasso; la stazione appaltante, sentito il direttore dei lavori, il coordinatore della sicurezza in fase di esecuzione, ovvero il direttore dell'esecuzione, provvede alla verifica dell'effettiva applicazione della presente disposizione. L'affidatario è solidalmente responsabile con il subappaltatore degli adempimenti, da parte di questo ultimo, degli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente.

Per quanto riguarda i pagamenti al subappaltatore, la Stazione appaltante non provvede al pagamento diretto dei subappaltatori fatto salvo quanto previsto dal comma 13 dell'Art. 105 del D.Lgs n.50/2016.

L'appaltatore è obbligato a trasmettere alla Stazione appaltante, entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato a favore del subappaltatore, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da esso corrisposti ai medesimi subappaltatori, con l'indicazione delle eventuali ritenute di garanzia effettuate.

Il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità.

ART. 31 GARANZIA PROVVISORIA E DEFINITIVA

Ai sensi dell'art. 93, comma 1, D.Lgs. 50/2016 l'offerta dovrà essere corredata da una garanzia fideiussoria, denominata "garanzia provvisoria" pari al 2 per cento del prezzo base indicato nel bando o nell'invito, sotto forma di cauzione o di fideiussione, a scelta dell'offerente.

A garanzia dell'esatto e tempestivo adempimento degli obblighi contrattuali derivanti dal contratto, l'Appaltatore costituisce una cauzione definitiva in favore del Comune di Livorno per un importo pari al 10% dell'importo contrattuale al netto dell'IVA, il tutto ai sensi dell'art. 103 D.Lgs. 50/2016, con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3 D.Lgs. 50/2016.

Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, l'appaltatore dovrà provvedere al reintegro della stessa, entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dal beneficiario.

In caso di inadempimento alle obbligazioni previste nel presente articolo il Comune di Livorno ha facoltà di dichiarare risolto il contratto, fermo restando il risarcimento del danno.

In caso di risoluzione del contratto l'appaltatore incorre nella perdita del deposito cauzionale ed è esclusa la facoltà di sollevare eccezioni ed obiezioni, fatta salva la rifusione del maggior danno in caso di deposito insufficiente alla copertura integrale dello stesso.

La cauzione definitiva resta vincolata fino al termine del rapporto negoziale del contratto. Sarà restituita al contraente soltanto a conclusione di tale rapporto e dopo che sia stato accertato il regolare adempimento degli obblighi contrattuali.

ART. 32 STIPULA DEL CONTRATTO E RELATIVE SPESE

La stipula del contratto avverrà secondo quanto disposto dall'art. 32, comma 14, D.Lgs. 50/2016.

Tutte le spese e tasse inerenti la stipula saranno a carico dell'affidatario e dovranno essere versate in sede di stipulazione.

Nel caso in cui l'Affidatario non stipuli e/o non versi i diritti di segreteria e le altre spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà risolto con semplice comunicazione scritta della Stazione appaltante, che le porrà a carico le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne dalle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate.

Preliminarmente alla stipula del contratto, se in data successiva alla consegna del servizio effettuata in via d'urgenza, la stazione appaltante procederà alla verifica dell'attivazione, da parte

dell'aggiudicatario, della procedura per il riassorbimento del personale impiegato nel precedente appalto. A tal proposito l'aggiudicatario dovrà promuovere un apposito momento di confronto con le organizzazioni sindacali territoriali firmatarie del contratto (leader) indicato nella documentazione di gara, cui parteciperà la stazione appaltante a mezzo del responsabile unico del procedimento ed, eventualmente, del direttore dell'esecuzione.

ART. 33 CONSEGNA LOCALI MENSA ALL'IMPRESA

La Stazione appaltante concede in comodato d'uso all'appaltatore, con le specifiche dettagliate nel Capitolato prestazionale e limitatamente ai servizi affidati, le seguenti cucine di produzione e di somministrazione pasti in loco con la relativa dispensa generi alimentari di proprietà comunale ubicate nel Comune di Livorno:

- n. 10 Cucine di produzione pasti in loco (3 Centri d'infanzia e 7 Nidi comunali) elencate nel Piano di refezione, Errore: sorgente del riferimento non trovata);
- n. 31 "Cucine di appoggio" in loco per i servizi di produzione e somministrazione colazioni e somministrazione pasti veicolati alle scuole d'infanzia statali e primarie come elencate nell'Errore: sorgente del riferimento non trovata).

ART. 34 - INVENTARIO DI CONSEGNA

L'Amministrazione Comunale affida in comodato d'uso all'Impresa aggiudicataria, previa stesura di inventario da stilare in contraddittorio, quanto di seguito riportato:

- le cucine comunali di produzione e somministrazione pasti in loco sopra elencate;
- i relativi locali dispensa generi alimentari;
- i relativi locali di deposito materiale di pulizia e vario per la mensa;
- spogliatoio riservato agli addetti mensa o, comunque, utilizzato anche dai medesimi;
- servizio igienico con antibagno riservato agli addetti mensa o, comunque, utilizzato anche dai medesimi;
- locali utilizzati come refettori esclusivamente dedicati alla mensa o polivalenti (utilizzati a laboratorio di tipologia compatibile fino ad orario concordato con la dirigenza scolastica ed utile alla conforme riconversione a refettorio a carico dell'appaltatore nei tempi e con le modalità necessarie);
- locali autoclave se attivi.
- i beni durevoli e di consumo in rispettiva dotazione compreso tutto il vettovagliamento in dotazione alle scuole per la gestione dei servizi di produzione e somministrazione pasti.

Quanto preso in consegna dall'appaltatore si intende funzionante ed in buono stato, pertanto la Stazione appaltante resta sollevata da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie ed alle eventuali sostituzioni, che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'Impresa.

ART. 35 RICONSEGNA ALLA STAZIONE APPALTANTE DEI LOCALI E DEI BENI DI CONSUMO/DUREVOLI IN DOTAZIONE AL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Alla scadenza del contratto l'Impresa si impegna a riconsegnare alla Stazione appaltante i locali concessi in comodato d'uso, comprensivi di impianti, macchine, attrezzature, arredi, utensileria, biancheria in numero almeno pari a quelli risultanti dal citato inventario.

I beni di consumo e durevoli nonché l'impiantistica generale dovrà essere consegnata in perfetto stato di funzionamento, di manutenzione e di pulizia tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo.

Qualora si ravvisassero danni arrecati ai beni citati al precedente articolo dovuti ad imperizia, incuria o mancata o scadente manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'Impresa. Alla scadenza del contratto le opere realizzate, le macchine, le attrezzature, gli arredi, e quant'altro fornito dall'Impresa resterà di proprietà della Stazione Appaltante.

ART. 36 ESECUZIONE DEL CONTRATTO

RUP e DEC.

Il Responsabile Unico del Procedimento (RUP) cura lo svolgimento della gara fino alla stipula del contratto.

Il RUP può nominare il Direttore dell'esecuzione del contratto. In conformità a quanto previsto dall'art. 31 del D. Lgs. 50/2016 nonché dalle linee guida ANAC n. 3/2016, Il Direttore dell'esecuzione provvede al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto alla sua rendicontazione al termine dell'esecuzione.

Avvio dell'esecuzione.

Il contratto viene eseguito sotto la cura del RUP e del Direttore dell'Esecuzione, laddove nominato. Il RUP, o se nominato, il DEC sulla base delle disposizioni del RUP, dopo che il contratto è divenuto efficace (salvi ed impregiudicati i casi di urgenza), dà avvio all'esecuzione della prestazione, fornendo all'esecutore tutte le istruzioni e direttive necessarie e redigendo apposito verbale firmato anche dall'esecutore.

In caso di avvio dell'esecuzione del contratto in via di urgenza, nel verbale di consegna vengono indicate le prestazioni che l'esecutore deve immediatamente eseguire.

L'appaltatore e l'eventuale subappaltatore sono obbligati ad esibire, in sede di avvio dell'esecuzione e in corso d'opera della stessa, con cadenza almeno semestrale, l'elenco di tutti i nominativi dei lavoratori che operano nel luogo di esecuzione del contratto, con le rispettive posizioni contributive, assicurative, previdenziali, contrattuali anche attraverso sistemi di comunicazione digitale.

L'appaltatore è invitato, in caso di ulteriore assunzione della manodopera per l'esecuzione dell'appalto, a riservare una quota di personale con difficile accesso al lavoro (non inferiore al 10%), quale personale disoccupato a seguito di procedure di licenziamento, soggetti inoccupati ai sensi del Regolamento CE n. 800/2008 e altri soggetti rilevanti per l'area di crisi complessa di Livorno.

Direttore tecnico

L'Appaltatore deve nominare un Responsabile dell'attività e comunicarlo al RUP, prima dell'inizio dell'esecuzione. Il Responsabile dell'attività costituisce l'interfaccia dell'appaltatore nei confronti dell'Amministrazione. Il Responsabile dell'attività è tenuto alla vigilanza sul regolare svolgimento delle singole prestazioni richieste. Il Responsabile dell'attività sarà responsabile di tutti gli adempimenti contrattuali, a cui inviare ogni eventuale comunicazione e/o contestazione che dovesse rendersi necessaria. Per quanto sopra assicurerà un contatto continuo con il RUP/DEC e con i funzionari dell'Amministrazione Contraente deputati al controllo dell'andamento del servizio.

Tutte le comunicazioni e le eventuali contestazioni circa inadempienze e/o altro saranno eseguite in contraddittorio con il Referente di cui trattasi e dovranno intendersi a tutti gli effetti sollevate direttamente all'aggiudicatario stesso.

Contestazioni e riserve

Qualsiasi divergenza o contestazione fra l'appaltatore e l'amministrazione aggiudicatrice nell'applicazione del contratto, non darà diritto al primo di sospendere o ritardare l'esecuzione della del servizio, né titolo a giustificare i ritardi nella continuazione dello stesso.

Le riserve dell'appaltatore dovranno essere formulate per iscritto, a pena di nullità, in modo specifico ed indicare con precisione le ragioni sulle quali esse si fondano.

Le riserve e le contestazioni sono esaminate e valutate dalla stazione appaltante, previo coinvolgimento dell'Avvocatura civica, al più tardi entro il termine di effettuazione della verifica di conformità.

L'appaltatore è sempre tenuto ad uniformarsi alle disposizioni del RUP o DEC, senza poter sospendere o ritardare il regolare sviluppo delle prestazioni, quale che sia la contestazione o la riserva che egli manifesti.

ART. 37 VERIFICHE E CONTROLLI DI CONFORMITÀ O DI REGOLARE ESECUZIONE

L'Amministrazione definisce nel presente Schema di contratto e Capitolato prestazionale i tempi e modi per l'effettuazione delle verifiche di conformità secondo i propri ordinamenti. Il direttore dell'esecuzione del contratto (DEC) o il RUP o suo delegato, al fine di accertare la regolare esecuzione del contratto, svolge le attività di verifica di conformità dirette a certificare che le prestazioni contrattuali siano state eseguite a regola d'arte sotto il profilo tecnico e funzionale, in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni del contratto, nonché nel rispetto di quanto previsto dal Piano Anticorruzione.

Ai fini della liquidazione di singole fatture le attività di verifica hanno, altresì, lo scopo di accertare che i dati risultanti dalla contabilità e dai documenti giustificativi corrispondano fra loro e con le risultanze di fatto, fermi restando gli eventuali accertamenti tecnici necessari.

Qualora nel corso del rapporto sorgano difficoltà operative derivanti da cause di forza maggiore il Referente dell'Appaltatore e l'Amministrazione, concordano la soluzione reputata più idonea per la funzionalità del servizio. Il DEC, ove nominato, predispone il certificato di conformità che viene controfirmato dal RUP.

L'Amministrazione può svolgere attività di supervisione e controllo in corso di esecuzione, anche attraverso controlli a campione e verifiche ispettive periodiche e/o senza preavviso, al fine di accertare la piena e corretta esecuzione delle prestazioni contrattuali rese dall'appaltatore.

L'appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo circa la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatore alle prescrizioni contrattuali del presente capitolato speciale.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le parti. Nel caso in cui il Direttore tecnico o il referente di sede non fosse presente per il contraddittorio, la Stazione appaltante effettuerà ugualmente i controlli e l'appaltatore non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

Sulla base degli esiti dell'attività di verifica la Stazione Appaltante provvede eventualmente a contestare o richiedere all'Appaltatore informazioni o istruttorie mirate. L'identificazione della problematica viene gestita allo scopo di verificare se sussiste uno scenario di non conformità, ricercarne le cause che l'hanno generata e rimuoverle con correzioni e/o azioni correttive ed applicare le penali previste a fronte di inadempimenti e non conformità.

Dal sistema dei controlli possono emergere:

Non Conformità Critiche

Ovvero contestazioni che evidenziano: il mancato soddisfacimento di un requisito cogente, esplicito, implicito o autodefinito, ad esempio in caso di inadempienze contrattuali; comportamenti che possono influenzare significativamente la sicurezza alimentare come ad esempio il mancato monitoraggio di un Critical Control Point da parte dell'Appaltatore; il mancato rispetto di procedure; l'utilizzo di prodotti che non rispondono a requisiti contrattuali o di legge.

Non Conformità Minori

Ovvero anomalie marginali, che non forniscono evidenza di compromettere la capacità del processo di raggiungere gli obiettivi prefissati ma che è opportuno tenere sotto controllo, pur non inficiando la sicurezza alimentare.

Raccomandazioni per il miglioramento

Ovvero suggerimenti finalizzati a prevenire criticità o a favorire il miglioramento delle prestazioni dei processi o del servizio.

Richiesta Informazioni / Chiarimenti

Al fine di raccogliere evidenze o acquisire conoscenze su un aspetto non ancora definito come non conformità.

Tematiche in osservazione

Ovvero segnalazioni riferite a scenari non riconducibili a non conformità, ma per i quali si intende sollecitare l'attenzione, ai fini di promuovere ulteriori approfondimenti da parte dell'Appaltatore, tramite audit, monitoraggi o analisi atte a prevenire eventuali criticità potenziali.

La Stazione appaltante, a seguito dei controlli effettuati, notificherà all'appaltatore eventuali prescrizioni alle quali esso dovrà uniformarsi entro il tempo massimo di cinque giorni naturali e consecutivi (sempre che non si ravvedano necessità urgenti che richiedano tempi più brevi), con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione.

L'appaltatore è obbligato a fornire giustificazioni scritte e documentate, se richieste dalla Stazione appaltante, in relazione alle contestazioni mosse.

Trascorso inutilmente il tempo massimo previsto, se l'appaltatore non avrà esibito nessuna controdeduzione probante, la Stazione appaltante applicherà le penali previste per le contestazioni addebitate.

Ove, in relazione alla singola prestazione, il direttore dell'esecuzione (DEC), se presente, o il RUP abbia contestato un grave inadempimento contrattuale, ovvero, a seguito delle attività di verifica di conformità spettante all'Amministrazione le prestazioni siano state dichiarate non idonee allo svolgimento del servizio di cui trattasi, l'Amministrazione può disporre la risoluzione del contratto. L'Amministrazione può procedere, conseguentemente, ad affidare il servizio ad altra impresa, fatto salvo il buon esito delle preventive verifiche tecniche e di idoneità del contraente.

Il RUP effettua i controlli sul luogo di esecuzione dei servizi, per le relative verifiche di cui all'art. 31 comma 12 Dlgs 50/2016, come previsti nel paragrafo precedente.

Il RUP verifica circa il rispetto delle previsioni di cui all'art. 20 DM 49/2018 (rispetto degli obblighi dell'esecutore e del subappaltatore) e del Dlgs 81/2008 (sicurezza sui luoghi di lavoro).

Sospensione Contrattuale

Il RUP, o il DEC se nominato, può ordinare la sospensione temporanea delle attività prestazionali indicando le ragioni l'imputabilità delle stesse nei casi tassativamente indicati e nei modi previsti dall'art. 107 del D. Lgs 50/2016.

Della sospensione è redatto apposito verbale che sarà controfirmato e controllato dal RUP.

ART. 38 ORGANISMI ESTERNI PREPOSTI AL CONTROLLO DA PARTE DELLA STAZIONE APPALTANTE

La Stazione appaltante tramite il RUP per l'esecuzione dei controlli di conformità potrà incaricare organismi esterni.

I componenti degli organismi di controllo incaricati dalla Stazione appaltante dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso il Centro Cottura e i locali di consumo, apposito camice bianco e copricapo.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'appaltatore. Il personale dell'appaltatore non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dalla Stazione appaltante.

Nell'ambito del controllo esterno rientrano le attività di verifica da parte dei membri della Commissione Mensa i quali possono:

A) nei locali adibiti alla SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI:

- Effettuare il monitoraggio dell'accettabilità dei pasti utilizzando schede di valutazione e segnalando al competente Ufficio dell'Amministrazione Comunale eventuali criticità e problematiche rilevate;
- Effettuare "assaggi" degli alimenti somministrati, verificandone anche la rispondenza al menù del giorno.

B) nei locali adibiti a CENTRO DI COTTURA:

- Effettuare visite ai centri di cottura durante l'anno scolastico purché concordate con il responsabile dell'Ufficio comunale competente e condotte in modo tale da non creare alcun intralcio allo svolgimento dell'attività e rischio igienico sanitario per la produzione dei pasti.

ART. 39 METODOLOGIA E CONTENUTI DEI CONTROLLI EFFETTUATI DALLA STAZIONE APPALTANTE

La Stazione appaltante potrà espletare i controlli di conformità che riterrà opportuni e necessari al fine di verificare la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati. Gli organismi incaricati dalla Stazione appaltante effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, comprese eventuali riprese video, fotografiche e verifiche dirette.

Detti controlli saranno espletati anche attraverso check-list (che saranno messe a disposizione dell'aggiudicatario) riportanti indicatori di risultato LQA prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Le quantità di prodotti prelevati di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto alla Stazione appaltante per le quantità di campioni prelevati.

Il controllo di risultato adottato si basa sui seguenti principi :

- controlli effettuati attraverso un metodo statistico che permette l'individuazione di periodi e campioni di controllo rappresentativi
- scomposizione del servizio globale in sotto processi per l'identificazione mirata della popolazione di riferimento per la determinazione del campione rappresentativo e del relativo periodo di controllo
- adozione di un metodo di valutazione oggettivo mediante la predefinitone dei criteri di misurazione degli elementi soggetti a controllo, predefinitone delle soglie di accettazione dei criteri utilizzati per la misurazione degli elementi di controllo, predefinitone delle soglie di accettazione delle singole griglie di controllo
- individuazione di indicatori di risultato specifici per ogni singolo sotto processo e definizione del peso di ogni singolo sotto processo per l'individuazione dell'indice generale del servizio
- individuazione di un indice generale del servizio di ristorazione scolastica per monitorare l'andamento del servizio erogato attraverso la misurazione dello scostamento tra qualità attesa e qualità erogata
- utilizzo di un programma software di gestione del controllo per un monitoraggio continuo del livello qualitativo del servizio erogato.
- predefinitone delle procedure di controllo e della formula matematica inerente la valutazione del servizio di ristorazione scolastica.

L'appaltatore deve mettere a disposizione dei tecnici incaricati dell'effettuazione dei controlli di conformità, il Piano di autocontrollo, le registrazioni delle procedure, i risultati delle verifiche effettuate (autocontrollo) e la documentazione allegata.

ART. 40 BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo al “blocco di derrate”. I tecnici incaricati dalla Stazione appaltante provvederanno a far custodire le derrate eventualmente bloccate in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) e ad apporre un cartellino con la scritta “in attesa di accertamento”.

La Stazione appaltante provvederà entro il tempo tecnico necessario a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'appaltatore; qualora i referti diano esito positivo, all'appaltatore verranno addebitate le spese di analisi, le derrate dovranno essere avviate allo smaltimento e saranno applicate le penali previste.

ART. 41 AUTOCONTROLLO DELL'APPALTATORE

L'appaltatore deve garantire l'attività di autocontrollo in base al sistema HACCP previsto dalle norme in materia di sicurezza igienico – sanitaria degli alimenti e bevande già richiamate nel presente Schema di contratto.

Deve, pertanto, essere in possesso di un Piano di autocontrollo personalizzato per ogni sede di servizio.

In particolare l'impresa appaltatrice deve individuare nell'ambito della propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e bevande e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi sui quali si basa il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points- Analisi di rischio e punti critici di controllo).

L'appaltatore deve, inoltre, conservare la documentazione e le registrazioni relative alle misure di autocontrollo di cui sopra per il periodo di validità contrattuale a disposizione di questa Amministrazione, che potrà farne richiesta a propria discrezione in ogni momento e, quindi, anche nel corso delle ispezioni dei propri incaricati.

Sono oggetto dell'attività di controllo da parte delle autorità competenti, nell'ambito delle rispettive pertinenze, le procedure di autocontrollo adottate nelle varie fasi del servizio di ristorazione scolastica ivi compreso il servizio di somministrazione dei pasti oggetto del presente contratto, le materie prime utilizzate, i locali mensa affidati in comodato d'uso e nella disponibilità dell'impresa appaltatrice, la sicurezza, la qualità e l'appetibilità dei pasti erogati, le condizioni igieniche degli ambienti scolastici e di mensa, il personale assegnato ai servizi affidati, le dotazioni di attrezzature, arredi e materiale vario in dotazione ai servizi scolastici per quanto di competenza dell'appaltatore in termini di acquisti, conservazione e manutenzione nonché quant'altro ritenuto opportuno da parte della Stazione appaltante.

L'amministrazione comunale farà pervenire all'impresa aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni e le eventuali contestazioni nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati comunicando, altresì, eventuali prescrizioni alle quali l'impresa aggiudicataria dovrà uniformarsi nei tempi stabiliti. Essa inoltre non potrà addurre a giustificazione del proprio operato circostanze o fatti influenti sul servizio se non preventivamente comunicate per iscritto all'Amministrazione Comunale.

L'impresa aggiudicataria sarà inoltre tenuta a fornire, entro i termini indicati, controdeduzioni scritte in relazione alle contestazioni ed ai rilievi dell'amministrazione comunale.

Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

ART. 42 AGENTI INFESTANTI

Ai fini della prevenzione di possibili infestazioni si indicano di seguito le misure minime che devono essere adottate dall'appaltatore e che devono essere tenute presenti nella redazione del Piano di Autocontrollo delle sedi di servizio.

Le derrate alimentari introdotte nella catena di ristorazione devono essere esenti da insetti infestanti e loro parti, sia allo stato larvale che adulto. L'appaltatore deve, pertanto, garantire l'autocontrollo delle derrate, stoccate o immagazzinate, attraverso la certificazione di specifiche procedure di analisi. Il personale che lavora nel settore della preparazione e del confezionamento dei pasti scolastici dovrà essere formato per controllare ed identificare la presenza potenziale degli infestanti, soprattutto degli insetti delle derrate.

L'appaltatore, nell'ambito dei servizi gestiti, avrà la responsabilità di assicurare che siano attivati corretti sistemi e procedure per prevenire la presenza di agenti infestanti (insetti, roditori ed altri animali nocivi) nei locali mensa, garantendo:

- il monitoraggio costante dei locali con particolare riguardo alle zone ad alto rischio di infestazione (cucina e dispensa).
- La cura dell'igiene con particolare riferimento alla pulizia/sanificazione dei locali in comodato d'uso e delle attrezzature in dotazione, alla manutenzione delle apparecchiature, alle pratiche di stoccaggio, alla manutenzione dei locali mensa per quanto di competenza, al corretto smaltimento dei rifiuti.

In caso di accertata presenza di agenti infestanti nei locali mensa, l'appaltatore dovrà immediatamente;

- informare l'ufficio competente comunale per quanto di competenza;
- adottare le necessarie misure cautelative previste dal Piano di autocontrollo in merito alle derrate alimentari eventualmente presenti nel/i locale/i contaminato/i;
- attivare, a suo carico, le adeguate misure d'intervento per eliminare nel più breve tempo possibile l'agente infestante nonché individuare ed eliminare la via d'ingresso ai locali in questione;
- ripristinare nel più breve tempo possibile le condizioni igieniche ottimali dei locali mensa affidati in comodato d'uso.

In caso di accertata presenza di agenti infestanti in altri ambienti scolastici in carico alla dirigenza scolastica comunale o statale, l'appaltatore dovrà:

- allertare il proprio personale;
- adottare, comunque, le opportune misure cautelative per garantire la sicurezza dei pasti in erogazione;
- collaborare con la competente Amministrazione per eliminare nel più breve tempo possibile l'agente infestante e per individuare ed eliminare la via d'ingresso, che, se ubicata all'interno dei locali mensa affidati in comodato d'uso, dovrà essere immediatamente rimossa a carico dell'appaltatore;
- l'Amministrazione competente (statale o comunale) dovrà tenere informato l'appaltatore degli sviluppi della situazione fino alla soluzione finale.

ART. 43 ATTIVITA' FINALIZZATE AL MIGLIORAMENTO DELLA QUALITA' EFFETTIVA E PERCEPITA

L'appaltatore dovrà realizzare azioni che consentano un miglioramento costante sia della qualità effettiva del servizio, sia della qualità percepita dagli utenti intesi in un'accezione ampia (bambini, insegnanti, genitori).

Per realizzare questo obiettivo dovranno essere messe in atto una serie di azioni coordinate all'interno di un circolo virtuoso di miglioramento continuo.

Gli elementi essenziali di questa azione dovranno essere:

1. sviluppo di un sistema innovativo e tempestivo di customer satisfaction attraverso l'utilizzo di strumenti semplici che consentano all'Amministrazione di avere un monitoraggio quotidiano del livello di appetibilità dei singoli alimenti e delle eventuali criticità

2. sviluppo di un sistema innovativo di analisi degli scarti (includendo nel concetto di scarto anche gli alimenti non somministrati perché non richiesti) su un campione di scuole che sia rappresentativo sia per tipologia (nidi, infanzia comunale, infanzia statale, primaria), sia per territorialità della scuola
3. elaborazione di report mensili che contengano sia l'analisi del servizio conseguente ai punti 1 e 2 sia suggerimenti e proposte di intervento per intervenire sulle criticità.

ART. 44 OBBLIGHI DELL'APPALTATORE COLLEGATI ALLA NORMATIVA ANTICORRUZIONE (L 190/2012)

L'appaltatore dichiara di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti della stazione appaltante che hanno cessato il loro rapporto di lavoro da meno di tre anni e che negli ultimi tre anni di servizio hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto della stessa stazione appaltante nei propri confronti.

L'appaltatore ha l'obbligo di diffondere ai propri prestatori d'opera e collaboratori la conoscenza della procedura di segnalazione delle condotte illecite riguardanti il Comune di Livorno di cui siano venuti a conoscenza in ragione del rapporto di lavoro (Whistleblowing). Per le modalità operative di segnalazione si rinvia alla Parte Generale del Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza vigente, consultabile nella Sezione Amministrazione Trasparente del sito del Comune di Livorno, Pagina "Altri contenuti / Prevenzione della Corruzione"

ART. 45 ESTENSIONE DEGLI OBBLIGHI DEL CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI

Il soggetto aggiudicatario dichiara di volersi attenere e di impegnarsi a far applicare ai propri dipendenti gli obblighi di condotta previsti dal DPR 62/2013 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici" e dal Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Livorno approvato con delibera di Giunta Comunale n. 28 del 30/01/2014 in particolare per ciò che attiene alle norme relative all'accettazione di regali, compensi o altre utilità, agli obblighi di astensione dal prendere decisioni o svolgere attività in situazione di conflitto anche potenziali di interessi personali, dal coniuge, dei conviventi, dei parenti affini entro il secondo grado.

Il conflitto può riguardare interessi di qualsiasi natura anche non patrimoniali.

La violazione dei suddetti obblighi può comportare la risoluzione del contratto di appalto ai sensi dell'ART. 49 del presente schema di contratto.

ART. 46 FATTURAZIONE E MODALITÀ DI PAGAMENTO

L'Amministrazione comunale erogherà i corrispettivi sulla base di fatture mensili.

I corrispettivi effettivi saranno determinati a misura precisando che saranno moltiplicati i prezzi unitari stabiliti nell'ART. 6 del presente schema di contratto per le effettive quantità erogate nella durata contrattuale con riferimento alle colazioni e ai pasti erogati.

Le esigenze di servizio potranno subire variazioni, anche sostanziali, in relazione ai seguenti aspetti:

- ◆ assetto dei Servizi Educativi Comunali e delle scuole d'infanzia e primarie statali stabilito annualmente in relazione alla domanda di servizio, alla situazione degli organici scolastici comunali e statali ed alle compatibilità finanziarie dell'Amministrazione comunale;
- ◆ calendario dei servizi educativi comunali e delle scuole d'infanzia e primarie statali;
- ◆ effettive presenze giornaliere;
- ◆ programmazione dei lavori di manutenzione ordinaria e straordinaria
- ◆ quant'altro elemento di variabilità possa intervenire nella durata contrattuale.

L'impresa appaltatrice, pertanto, non avrà diritto ad alcun compenso o ristoro o risarcimento qualora, durante la vigenza del presente contratto, non dovesse eseguire i servizi del presente schema di contratto per il valore stimato.

Con tali rispettivi importi unitari la Società appaltatrice si intende compensata di qualsiasi suo avere o pretesa dal Comune per i servizi in parola senza alcun diritto a nuovi maggiori compensi. Essi, inoltre, devono intendersi onnicomprensivi di qualsivoglia onere si renda necessario a carico della Società appaltatrice per il regolare e conforme funzionamento dei servizi e delle forniture di cui trattasi secondo le condizioni stabilite dal presente contratto, esclusi i costi chiaramente identificati a carico della Stazione Appaltante.

Prima di effettuare la fatturazione l'appaltatore deve trasmettere alla Stazione appaltante un prospetto, distinto per plesso scolastico e accompagnato da un prospetto analitico che permetta alla Stazione Appaltante la verifica del computo delle colazioni e dei pasti fruiti che saranno fatturati per ciascuna categoria di utenti. Il riscontro delle colazioni e dei pasti erogati potrà avvenire anche con accesso on-line a database messo a disposizione dell'appaltatore.

Ai fini della corretta tenuta della Contabilità analitica per centri di costo in applicazione centralizzata presso il Comune di Livorno, necessita che l'Impresa appaltatrice (o l'impresa capogruppo in caso di A.T.I. per il servizio di ristorazione scolastica in filiera) emetta mensilmente fatture separate per ogni ordine di scuola come da seguente elenco:

1. Centri Infanzia comunali;
2. Nidi d'infanzia comunali
3. Scuole d'Infanzia Comunali;
4. Scuole d'Infanzia e primarie statali/parificate/con servizi mensa convenzionato;

La fatturazione potrà avvenire previa autorizzazione scritta da parte della Stazione appaltante a seguito della necessaria verifica.

Tali report dovranno essere trasmessi all'ufficio Ristorazione Scolastica entro il 7 del mese successivo a quello di riferimento e costituiranno documenti giustificativi delle corrispondenti fatture. Gli stessi dovranno essere strutturati tenendo conto delle indicazioni fornite dai competenti uffici comunali.

Dal pagamento dell'importo della fattura sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzione d'ufficio, quelli delle penali applicate per inadempimento a carico dell'appaltatore e quant'altro dalla stessa dovuto.

La Stazione Appaltante può rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'appaltatore o il pagamento di penali, a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra o, in subordine, mediante incameramento della cauzione.

In conformità con quanto previsto dall'art. 6, comma 6, del D.MEF n. 55 del 03 aprile 2013, così come modificato dall'art. 25 del Decreto Legge 66 del 24 aprile 2014 (convertito in Legge n. 89 del 23 giugno 2014) le fatture dovranno essere trasmesse in forma elettronica tramite l'apposita piattaforma e riportare tutti i dati identificativi essenziali, ivi incluso il codice CIG comunicato dalla Stazione appaltante, a pena di non accettazione.

Le informazioni sull'Ufficio fatturazione sono reperibili sul sito www.indicepa.it.

Per effetto della L.190/2014 che dispone l'applicazione dello "Split payment", l'appaltatore nel tracciato della fattura elettronica deve riportare nel campo "Esigibilità IVA" la lettera "S" (scissione pagamenti).

Il pagamento di ciascuna fattura avverrà entro 30 giorni, decorrenti dalla data di ricevimento, previo rilascio del certificato di verifica di conformità in corso di esecuzione da parte del Direttore dell'esecuzione del contratto.

L'appaltatore è tenuto ad emettere la fatturazione secondo la diligenza e le norme che regolano la materia (D. MEF n. 132 del 24 agosto 2020), comunque in modo chiaro e lineare per rendere i riscontri più facili ed immediati.

Resta fermo quanto previsto all'art.30 del D. Lgs. 50/2016, in caso di DURC negativo.

Nel caso di contestazione da parte dell'Amministrazione, per vizio o difformità rispetto al contratto, i termini di pagamento previsti nel presente articolo restano sospesi dalla data di spedizione della nota di contestazione e riprenderanno a decorrere con la definizione della pendenza.

Nel caso in cui, in sede di riscontro emergessero delle carenze, l'Amministrazione provvederà a richiedere per iscritto all'appaltatore la documentazione mancante o comunque ogni altro elemento utile alla chiusura della pratica liquidatoria.

Detta richiesta interrompe il termine sopra indicato che inizierà a decorrere nuovamente dalla data di ricevimento degli elementi richiesti, secondo le indicazioni fornite.

Resta espressamente inteso che in nessun caso, ivi compreso il caso di ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, potrà essere sospesa la prestazione.

ART. 47 TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI.

L'appaltatore assicura il pieno rispetto di tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla L. 13.08.2010, n. 136.

In particolare i pagamenti relativi al presente contratto verranno effettuati a mezzo Conti Correnti dedicati (anche in maniera non esclusiva), accessi presso banche o Poste Italiane SpA, a mezzo bonifico bancario/postale o altri mezzi di pagamento idonei a garantire la tracciabilità. Gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi dovranno essere comunicati all'Amministrazione entro sette giorni dalla attivazione del primo appalto specifico o ordinativo. L'appaltatore è tenuto a comunicare all'Amministrazione eventuali variazioni relative ai conti correnti già comunicati ed ai soggetti delegati ad operare sugli stessi.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari inerenti il presente contratto, l'appaltatore è tenuto ad indicare il CIG nelle corrispondenti fatture emesse e bonifici effettuati.

L'appaltatore e gli eventuali sub-contraenti assicurano, nei rispettivi rapporti contrattuali, gli obblighi e gli adempimenti relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari, ai sensi della L. 13.08.2010, n. 136. L'appaltatore si obbliga, pertanto, ad inserire nei contratti con i propri subappaltatori e subcontraenti, a pena di nullità assoluta del contratto di subappalto o del subcontratto, un'apposita clausola con la quale ciascuna parte assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della L. 136/2010.

L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione al RUP del contratto, alla Amministrazione ed alla Prefettura - ufficio territoriale del Governo della provincia in cui ha sede l'azienda che attiverà il singolo contratto attuativo, della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Al fine di assicurare la prevenzione dell'utilizzo del sistema finanziario a scopo di riciclaggio dei proventi delle attività criminose e di finanziamento del terrorismo, in attuazione del D. Lgs n.231/2007 l'Amministrazione provvederà ad effettuare le relative verifiche per l'individuazione e la segnalazione di operazioni finanziarie sospette, come previsto dagli artt. 10,41,66 del suddetto decreto, sulla base degli indici di anomalia di cui al DM 25.9.2015.

ART. 48 PENALITÀ E INADEMPIENZE.

In caso di inosservanza delle norme del presente schema di contratto e inadempienza ai patti contrattuali l'Amministrazione potrà applicare penalità commisurate al danno arrecato al normale funzionamento della del servizio e al ripetersi delle manchevolezze.

Ove si verificano inadempienze dell'appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate dalla Stazione appaltante penali, in relazione alla gravità delle inadempienze riscontrate, a tutela delle norme contenute nel presente schema di contratto e capitolato prestazionale. La penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza, alla

quale l'appaltatore avrà facoltà di presentare le proprie contro-deduzioni entro cinque giorni dalla notifica della contestazione inviata.

Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. La Stazione appaltante può altresì procedere nei confronti dell'appaltatore alla determinazione dei danni sofferti agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

L'Amministrazione procederà all'applicazione di penalità applicabili e cumulabili in due livelli di gravità di inadempienze contrattuali a cui fanno riferimento

- penali di 1° LIVELLO che danno luogo esclusivamente a sanzioni di valore economico;
- penali di 2° LIVELLO che, tenuto conto della gravità delle inadempienze accertate, potranno dar luogo alla risoluzione contrattuale secondo le procedure e i termini stabiliti nel presente Capitolato di appalto.

PENALI DI 1° LIVELLO

N° progr.	Penale in euro	Tipologia
1.	8.000,00	Ogniqualevolta viene negato l'accesso agli incaricati dell'A.C. ad eseguire i controlli di conformità.
2.	2.000,00	Per ogni difformità delle pietanze erogate rispetto a quelle previste nel menù giornaliero non autorizzate dalla Stazione Appaltante.
3.	1.000,00	Per ogni mancata comunicazione preventiva della non reperibilità del prodotto biologico e sua sostituzione con prodotto convenzionale;
4	2.000,00	Per ogni difformità delle pietanze erogate rispetto a quelle previste nelle diete personalizzate per motivi religiosi, culturali non autorizzata dalla Stazione Appaltante
5	2.000,00	Per errata esecuzione nella preparazione di ciascuna pietanza rispetto a quanto previsto dal Ricettario parte integrante del Capitolato Speciale.
6	2.000,00	Per ogni riduzione delle grammature previste dal Ricettario di cui sopra o delle porzioni prevista dalla Lista Positiva
7	2.000,00	In caso di ritrovamento di corpi estranei organici e inorganici nelle derrate anche derivante da responsabilità del fornitore
8	2.000,00	In caso di ritardo nella somministrazione dei pasti presso il terminale di consumazione per un massimo di quindici minuti rispetto all'orario previsto e per cause dipendenti dall'appaltatore.
9	500,00	Per ogni pasto in meno (comprese le diete personalizzate) non consegnato rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico.
10	200,00	In caso di mancato rispetto delle temperature dei pasti al momento della distribuzione/consegna
11	2.000,00	Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti ai sensi della normativa vigente

12	1000	Per ogni caso di non rispetto del divieto di riciclo
13	3.000,00	Per mancata conservazione dei campioni delle preparazioni giornaliere
14	1.000,00	Per carenza igienica degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti in relazione al piano di pulizia e sanificazione
15	3.000,00	Per carenza igienica delle cucine, dei refettori e dei terminali di consumo – - in relazione al piano di pulizia e sanificazione
16	3.000,00	Per carenza della corretta prassi igienica del personale.
17	1.000,00	In caso di assenza o rottura delle bilance di cucina
18	3.000,00	Per mancata consegna, ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dall'A.C., della documentazione inerente la messa in atto del sistema HACCP o informazioni richieste.
19	3.000,00	Per ogni caso e per ogni giorno di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta (cuochi, dietista, Direttore Tecnico, addetti alla somministrazione ecc.)
20	1.000,00	Per ogni mancata comunicazione della sostituzione del personale
21	3.000,00	Per assenza del Direttore Tecnico del Servizio superiore a tre giorni senza intervenuta sostituzione;
22	2.000,00	Per mancato rispetto delle disposizioni in materia di formazione
23	2.000,00	Per mancato rispetto delle disposizioni in ordine alle prescrizioni di vestiario da fornire al personale.
24	3.000,00	Per mancata consegna, all'avvio di ogni anno scolastico, dell'elenco nominativo del personale delle cucine di produzione pasti, completo di qualifica e orario giornaliero.
25	3.000,00	Per la mancata redazione della documentazione relativa all'igiene dei prodotti alimentari e alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro, ai sensi delle vigenti normative e relativa mancata presenza anche dei registri di manutenzione attrezzature, presso ogni cucina di produzione e di appoggio
26	1.000,00	Per modalità di trasporto pasti non conformi
27	2.000,00	Per non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti in relazione ai requisiti tecnici del capitolato speciale.
28	2.000,00	Per ciascuna infrazione verificata relativamente all'adozione ed al rispetto e alla mancata esecuzione del piano di manutenzione ordinaria dei macchinari attrezzature e arredi mensa previsto dal presente appalto.
29	150,00 al giorno	Per ogni giorno di ritardo nella consegna e/o reintegro di attrezzature rispetto alla data richiesta dalla Stazione appaltante.
30	3.000,00	Per apparecchiatura dei tavoli non conforme.
31	2.000,00	Ritardo nella installazione delle attrezzature e/o nella fornitura di beni di

		consumo con una penale pari a 150,00 euro per ogni giorno di ritardo.
32	1,000,00	Per ogni rilevamento di mancato reintegro delle stoviglie o dei contenitori per la conservazione dei pasti;
33	150,00 al giorno	Per ogni caso di mancato rispetto delle “Buone Norme di Produzione” (GMP)
34	1.000,00	Per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente Capitolato;
35	2000,00	Per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle “Specifiche Tecniche” nel caso siano riscontrati valori superiori a quelli definiti per microrganismi non patogeni
36	1000,00	Per ogni non conformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
37	2000,00	Per ogni non conformità, derivante dalla customer satisfaction, non risolta nei termini temporali stabiliti.
38	Da 500 a 3.000,00	Per ogni ulteriore lieve infrazione alle norme previste dal Capitolato prestazionale di appalto con esclusione delle infrazioni soggette alle penali di 2° livello.

PENALI DI 2° LIVELLO

39	5.000,00	Per ogni dieta speciale o a carattere religioso o etico, non correttamente preparata o non personalizzata ;
40	3.000,00	Nel caso in cui il prodotto biologico risulti inquinato da residui chimici o sostanze chimiche di sintesi;
41	8.000,00	In caso di <u>reiterato</u> ritrovamento di corpi estranei organici e inorganici nei pasti oppure in caso di ritrovamento di corpi estranei organici e inorganici nei pasti di <u>elevata gravità</u> ai fini della sicurezza dei consumatori;
42	5.000,00	Per ogni certificato di verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle “Specifiche Tecniche” nel caso sia riscontrata la presenza di microrganismi patogeni
43	10.000,00	Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto in magazzino o nei frigoriferi;
44	5.000,00	Per mancato rispetto delle norme relative ai sistemi di qualità e CAM
45	5.000,00	Per ogni etichettatura mancante o etichettatura non conforme alla vigente normativa
46	5.000,00	Per rilevante carenza igienica delle cucine, dei refettori e dei terminali di consumo;
47	4.000,00	Per rilevante carenza igienica degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti
48	10.000,00	Per mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate, la preparazione e cottura dei pasti, il trasporto e la distribuzione dei pasti previsto dalle normative in materia.

49	5.000,00	Per rilevante carenza della corretta prassi igienica del personale.
50	5.000,00	Per ogni mancata somministrazione dei prodotti biologici, del mercato equo e solidale e dop/igp previsti nel contratto di appalto o nell'offerta tecnica, salvo preventiva autorizzazione della stazione appaltante.
51	15.000,00	In caso di derrate non conformi ai requisiti tecnici contrattati o non conformi ai parametri previsti per le derrate alimentari biologiche
52	15.000,00	In caso di presentazione di una o più schede tecniche relative agli alimenti non conforme/i ai requisiti contrattati. La penalità si applica per ogni scheda non conforme e per ogni giorno di ritardo nella relativa sostituzione.
53	20.000,00	In caso di mancata somministrazione dei pasti presso il terminale di consumazione per cause dipendenti dall'appaltatore, fatte salve le ulteriori misure che la stazione appaltante riterrà opportuno adottare in merito.
54	20.000,00	Per la mancata o ritardata comunicazione dello sciopero del personale dipendente dall'appaltatore, non consentendo alla stazione appaltante di comunicare, entro i termini di preavviso previsti dalle norme in materia, agli interessati (Direzioni scolastiche statali ed utenza comunale) le conseguenti, limitative ricadute sui servizi appaltati.
55	20.000,00	Per ogni inadempienza rispetto all'applicazione delle leggi in materia di lavoro, salute, sicurezza nonché dei contratti collettivi di lavoro stipulati ad ogni livello dalle organizzazioni sindacali comparativamente più rappresentative

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione Appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità.

La misura della penalità è determinata a insindacabile giudizio della Stazione Appaltante in rapporto alla gravità dell'inadempienza o della recidività.

L'ammontare delle penali sarà decurtato sull'ammontare delle fatture ammesse al pagamento e, se insufficienti, sarà portato a detrazione sulla cauzione definitiva, che dovrà essere prontamente ricostituita nel valore iniziale senza bisogno di alcuna diffida.

L'Amministrazione contesta formalmente mediante lettera raccomandata A/R (o PEC) le inadempienze riscontrate e assegna un termine non inferiore a 10 giorni per la presentazione di controdeduzioni scritte.

Nel caso in cui l'appaltatore non risponda o non dimostri che l'inadempimento non è imputabile alla stessa, l'Amministrazione provvede ad applicare le penali nelle misure riportate.

Qualora il ritardo o l'inadempimento determini l'applicazione di un importo massimo della penale superiore al 10% dell'ammontare netto del contratto, il Comune di Livorno, su proposta del RUP, dispone la risoluzione del contratto per grave inadempimento ai sensi del comma 3 dell'articolo 108 del D.Lgs 50/2016. Ai sensi dell'art. 108 e 110 del D.Lgs 50/2016 l'Amministrazione potrà procedere allo scorrimento della graduatoria alle condizioni ivi previste.

Resta ferma, in ogni caso, la risarcibilità dell'ulteriore danno subito dall'Amministrazione.

La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso l'appaltatore dall'adempimento dell'obbligazione per la quale si è reso inadempiente e che ha fatto sorgere l'obbligo di pagamento della medesima penale.

Sono fatte salve le ragioni dell'appaltatore per cause non dipendenti dalla propria volontà, per inadempienze di terzi, od imputabili all'Amministrazione.

Qualora si manifestassero oggettive e documentate carenze organizzative da parte dell'Appaltatore nell'esecuzione del servizio, l'Amministrazione si riserva la facoltà di far eseguire ad altri soggetti le operazioni necessarie per assicurare il regolare espletamento della fornitura. In tale eventualità oltre all'applicazione delle suddette penalità saranno addebitati all'Appaltatore anche i maggiori costi conseguenti a tali operazioni.

In nessun caso, ivi compreso il ritardo nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, l'Appaltatore può sospendere il servizio. Qualora ciò accadesse, oltre all'applicazione della penalità prevista, l'Amministrazione risolve di diritto il contratto mediante semplice ed unilaterale dichiarazione ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del C.C. per fatto e colpa dell'Appaltatore che sarà conseguentemente tenuto al risarcimento di tutti i danni derivanti dalla risoluzione.

Nel caso in cui le violazioni non risultassero più sanabili mediante l'applicazione delle penalità, ovvero al riscontrarsi per due volte nel corso dell'anno scolastico di un indice di rifiuto (IR) pari o inferiore a 0,50, la Stazione appaltante si riserva di risolvere il contratto e richiedere il risarcimento dei danni subiti.

ART. 49 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO PER INADEMPIMENTO

L'Amministrazione, ove riscontri inadempienze, nell'esecuzione delle prestazioni rispetto a quanto riportato nel presente Schema di contratto e Capitolato prestazionale, procede alla risoluzione del contratto nei termini e secondo le modalità previste dai commi 3 e 4 dell'art. 108 del D.Lgs. 50/2016, con conseguente incameramento della cauzione definitiva e fatta salva ed impregiudicata la facoltà di richiedere il risarcimento del maggior danno eventualmente subito.

Quando, nel corso del contratto, la Stazione Appaltante accerta che l'esecuzione del servizio non procede secondo le condizioni contrattuali stabilite, comunica all'Affidatario le difformità riscontrate e la invita entro un termine stabilito al ripristino delle condizioni contrattuali sottoscritte. Trascorso inutilmente il termine stabilito, senza che l'Affidatario abbia dato riscontro alle richieste, il contratto sarà risolto di diritto, con tutte le conseguenze di legge che la risoluzione comporta, ivi compresa la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno dell'Affidatario e fatta salva l'applicazione delle penali prescritte.

ART. 50 CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

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, ai sensi dell'Art.1456 del Codice Civile, anche motivo per la risoluzione del Contratto per inadempimento le seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'Affidatario;
- b) messa in liquidazione dell'Affidatario;
- c) impiego di personale non dipendente dell'Affidatario fatta eccezione per il personale interinale, o rilevazione della non regolarità contributiva, previdenziale e assicurativa;
- e) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- f) inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio;
- g) casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'Affidatario;
- h) subappalto del servizio tranne che per i servizi indicati nell'offerta;
- i) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- j) difformità nella realizzazione del progetto gestionale e di riassorbimento del personale indicato in sede di offerta;
- k) mancata fornitura o messa in atto di proposte migliorative presentate in sede di offerta.
- l) recidiva nelle inadempienze, contestate per iscritto e non giustificate, in numero superiore a quattro nell'anno solare;
- m) applicazione nell'anno solare delle penali per un importo complessivo pari al 10% del contratto;

- n) sospensione o interruzione unilaterale e senza valide giustificazioni del servizio;
- o) cessione totale o parziale del contratto;
- p) mancata reintegrazione della cauzione escussa nel termine di 10 giorni dal ricevimento della relativa richiesta;
- q) mancato rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010;
- r) svolgimento di prestazioni in subappalto non autorizzato;
- s) mancanza della copertura assicurativa di cui al presente schema di contratto;
- t) venir meno di anche uno solo dei requisiti di cui all'art. 80 del D.lgs.18/04/2016 n° 50;

A tal fine, l'Amministrazione comunica all'appaltatore che intende valersi della presente clausola risolutiva.

In caso di risoluzione, l'Amministrazione procederà all'escussione in tutto o in parte della cauzione, salvo l'ulteriore risarcimento dei danni relativi alla risoluzione stessa, anche derivanti dalla necessità di procedere ad un nuovo affidamento.

Nessun indennizzo è dovuto all'appaltatore inadempiente.

L'esecuzione in danno non esime l'appaltatore dalla responsabilità civile e penale in cui lo stesso possa incorrere a norma di legge per i fatti che hanno motivato la risoluzione.

ART. 51 CESSIONE DEL CONTRATTO

E' vietata la cessione del contratto, fatti salvi i casi di fusione, accorpamento o cessioni/acquisizioni di ramo d'Azienda.

Qualsiasi atto contrario fa sorgere in capo all'Amministrazione il diritto a risolvere il contratto, come pure a procedere all'esecuzione in danno, con rivalsa sulla cauzione prestata e salvo comunque il risarcimento dell'eventuale ulteriore danno.

In caso di cessione totale o parziale o fusione o trasformazione dell'azienda, l'Appaltatore si impegna a comunicare immediatamente all'Amministrazione ogni variazione che comporti il subentro di altra Impresa, al fine di consentire di predisporre l'atto autorizzativo. Il soggetto subentrante dovrà trasmettere una nota con cui si impegna a mantenere le preesistenti condizioni economiche e normative del contratto e una copia dell'atto di cessione o fusione.

La possibilità di contrattare con il nuovo soggetto risultante dalla cessione o dalla fusione di aziende rimane comunque subordinata alla verifica del rispetto degli adempimenti legislativi in materia di affidamento di pubblici servizi e all'autorizzazione dell'Amministrazione.

Si applica in ogni caso quanto previsto all'art. 106 comma 1 lettera d del D. Lgs. n. 50/2016. In caso di consorzi o ATI si applica quanto previsto all'art. 48 del medesimo decreto.

Per quanto riguarda la cessione dei crediti si applica la disciplina di cui all'art. 106 comma 13 del D.Lgs. n. 50/2016 nonché quella vigente al momento della stipula dei contratti attuativi.

ART. 52 VERIFICHE SUL MANTENIMENTO DEL POSSESSO DEI REQUISITI

L'Amministrazione, per tutta la durata del contratto, potrà richiedere l'aggiornamento della documentazione presentata per la stipula del contratto, sia per le dichiarazioni sostitutive di certificazioni con scadenza temporale, sia con riferimento all'ulteriore documentazione relativa ai requisiti generali e speciali. L'Amministrazione potrà procedere ai controlli con cadenza almeno semestrale sulla permanenza dei requisiti dichiarati dall'appaltatore.

L'appaltatore ha l'obbligo di:

- A) comunicare immediatamente all'Amministrazione ogni modificazione e/o integrazione relativa alle attestazioni rilasciate nelle dichiarazioni a corredo dell'offerta;
- B) trasmettere all'Amministrazione la Dichiarazione Sostitutiva circa il possesso dei requisiti di cui all'art. 80 del D.Lgs 50/2016 con cadenza semestrale a partire dalla data di stipula del contratto e per tutta la sua durata (compresa eventuale proroga o rinnovo).

ART. 53 RECESSO DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di recedere dal contratto, anche se sono state attivate le prestazioni di servizio e le forniture oggetto del presente appalto, nei casi previsti dalla legge. Nel caso in cui l'Amministrazione comunale ritenga di esercitare la facoltà di recesso, sarà suo onere far pervenire all'appaltatore, relativa comunicazione nelle forme previste dal Codice Civile per le comunicazioni.

In caso di recesso, spettano all'impresa appaltatrice i corrispettivi per le attività effettivamente svolte in modo conforme alla data del provvedimento di recesso oltre ad un indennizzo commisurato al valore degli ammortamenti riferiti al periodo successivo residuale per gli acquisti di beni ammortizzabili intervenuti dopo la stipula del relativo contratto di appalto ed effettivamente dimostrabili da parte dell'appaltatore. In alternativa l'Amministrazione comunale potrà stabilire di non avvalersi dei beni inerenti agli ammortamenti di cui sopra.

ART. 54 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

In osservanza di quanto disposto dall'articolo 13 del Regolamento U.E. 2016/679, il Comune di Livorno fornisce le seguenti informazioni agli utenti in merito all'utilizzo dei dati personali. Il Titolare del trattamento è il Comune di Livorno, Piazza del Municipio 1, 57123 Livorno, tel. 0586/820111 (centralino) – PEC: comune.livorno@postacert.toscana.it. Il responsabile della protezione dei dati (R.D.P.) è la società Consolve Srl (Ordinanza del Sindaco n.77 del 13/04/2021) Il Titolare tratta i dati personali, qualificabili come qualsiasi informazione riguardante una persona fisica identificata o identificabile, mediante una o più operazioni, compiute con o senza l'ausilio di processi automatizzati e applicate a dati personali o insiemi di dati personali, come la raccolta, la registrazione, l'organizzazione, la strutturazione, la conservazione, l'adattamento o la modifica, l'estrazione, la consultazione, l'uso, la comunicazione mediante trasmissione, diffusione o qualsiasi altra forma di messa a disposizione, il raffronto o l'interconnessione, la limitazione, la cancellazione o la distruzione.

Il Responsabile del trattamento dei dati è il Dirigente competente del settore specifico e/o telematico a cui si riferiscono le informazioni. Il Responsabile esterno del trattamento dei dati è il gestore del sistema telematico di acquisti della regione Toscana Start.

Incaricati del trattamento sono i dipendenti del gestore della piattaforma Start e i dipendenti del comune di Livorno assegnati alle strutture interessate dal presente appalto.

Finalità del trattamento

In relazione alle finalità del trattamento dei dati forniti si precisa che:

- i dati inseriti nella domanda di partecipazione e nel DGUE vengono acquisiti ai fini della partecipazione (in particolare ai fini dell'effettuazione della verifica dei requisiti di ordine generale e della capacità tecnico-professionale ed economico-finanziaria del concorrente) nonché dell'aggiudicazione e, comunque, in ottemperanza alle disposizioni normative vigenti;
- i dati da fornire da parte del concorrente aggiudicatario vengono acquisiti, oltre che ai fini di cui sopra, anche ai fini della stipula e dell'esecuzione del contratto, compresi gli adempimenti contabili ed il pagamento del corrispettivo contrattuale
- il conferimento ha natura obbligatoria; l'eventuale rifiuto a rendere le dichiarazioni e la documentazione richieste comporta l'esclusione dalla presente procedura di gara.

Modalità del trattamento dei dati

Il trattamento dei dati verrà effettuato in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza e potrà essere effettuato mediante strumenti informatici e telematici idonei a memorizzarli, gestirli e trasmetterli. Tali dati potranno essere anche abbinati a quelli di altri soggetti in base a criteri qualitativi, quantitativi e temporali di volta in volta individuati.

I dati personali acquisiti saranno conservati per un periodo di tempo strettamente necessario allo svolgimento delle funzioni istituzionali e dei procedimenti e per il rispetto delle norme previste dalla normativa vigente per la conservazione degli atti e dei documenti della P.A. ai fini archivistici.

Categorie di soggetti ai quali i dati possono essere comunicati

I dati potranno essere comunicati a:

- soggetti anche esterni all'Amministrazione, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati, facenti parte di Commissioni di valutazione e/o di verifica o collaudo che verranno di volta in volta costituite;
- altri concorrenti che facciano richiesta di accesso ai documenti di gara nei limiti consentiti dalla normativa vigente.

Diritti del concorrente interessato

L'interessato ha diritto di chiedere al titolare del trattamento l'accesso ai propri dati personali e la loro eventuale rettifica, la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento dei dati che lo riguardano e di opporsi al loro trattamento. L'interessato ha altresì il diritto alla portabilità dei dati. L'interessato ha facoltà di proporre reclamo all'autorità di controllo come da previsione normativa ex art. 13, paragrafo 2, lettera d, del Regolamento U.E. 2016/679.

ART. 55 ACCESSO AGLI ATTI

Ai sensi dell'art. 53 del D.Lgs. 50/2016 l'accesso agli atti è differito:

- in relazione all'elenco dei soggetti che hanno presentato offerta, fino alla scadenza del termine per la presentazione delle medesime;
- in relazione alle offerte, fino all'aggiudicazione;
- in relazione al procedimento di verifica dell'anomalia dell'offerta, fino all'aggiudicazione.

Ai sensi dell'art. 53 del D.Lgs. 50/2016, sono esclusi il diritto di accesso e ogni forma di divulgazione in relazione alle informazioni fornite dagli offerenti nell'ambito delle offerte ovvero a giustificazione delle medesime, che costituiscano, secondo motivata e comprovata dichiarazione dell'offerente, segreti tecnici o commerciali.

E' comunque consentito l'accesso al concorrente che lo chieda in vista della difesa in giudizio dei propri interessi.

Ai sensi dell'art. 53 comma 1 del D. Lgs. 50/2016 l'accesso è disciplinato dagli art. 22 e seguenti della Legge n. 241/1990.

ART. 56 FORO COMPETENTE

Tutte le controversie tra il committente e l'appaltatore che non si sono potute definire in via bonaria, sono risolte in sede giudiziaria, secondo la vigente normativa. Il Foro territorialmente competente a decidere in ordine a qualsiasi controversia da attribuire alla giurisdizione ordinaria, che dovesse sorgere in ordine al contratto, è in via esclusiva quello di Livorno. Restano espressamente esclusi altri fori facoltativi.

Per le materie riservate dalla legge alla giurisdizione amministrativa sarà competente il TAR della Toscana.

Le notificazioni e le eventuali intimazioni verranno effettuate con mezzi che garantiscano l'effettivo ricevimento documentale. Qualsiasi comunicazione fatta al Direttore Tecnico del Servizio dell'Impresa appaltatrice dal responsabile comunale preposto si considererà fatta personalmente al titolare dell'Impresa appaltatrice stessa.

ART. 57 NORME DI RINVIO

Per quanto non previsto nella documentazione di gara si rinvia alle norme del Codice Civile della Repubblica Italiana ed alle disposizioni regionali, nazionali e comunitarie in materia con particolare

riferimento al D. Lgs. 50/2016 e alle norme in materia di igiene e sanità, in quanto applicabili, a tutte le disposizioni vigenti che regolano l'attività di vigilanza e correlate per quanto applicabili e non derogate dagli atti di gara.

REQUISITI DI PARTECIPAZIONE E CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

ART. 58 REQUISITI SPECIALI

L'operatore economico deve risultare in possesso dei seguenti requisiti speciali ai sensi dell'art. 83 D.Lgs. 50/2016:

requisito di idoneità professionale:

- iscrizione alla Camera di Commercio (C.C.I.A.A.) per il ramo di attività oggetto dell'appalto o attività coerente ad esso (o analogo registro professionale dello Stato di provenienza per le imprese non aventi sede in Italia);

- iscrizione nell'elenco dei fornitori, prestatori di servizi ed esecutori di lavori non soggetti a tentativo di infiltrazione mafiosa (cosiddetta *white list*) istituito presso la Prefettura della provincia in cui l'operatore economico ha la propria sede oppure devono aver presentato domanda di iscrizione al predetto elenco (si veda la Circolare Ministero dell'Interno protocollo n. 25954 del 23 marzo 2016 e DPCM 18 aprile 2013 come aggiornato dal DPCM 24 novembre 2016).

- **requisito di capacità economico finanziaria:** fatturato globale medio annuo nel settore di attività del presente contratto riferito ai "migliori 3 esercizi finanziari nell'ultimo quinquennio" da computarsi a ritroso, a partire dalla data di pubblicazione del presente bando non inferiore ad € **2.500.000,00** oltre IVA ;

- requisito di capacità tecnico-professionale:

➤ esecuzione, con buon esito, nei migliori 3 esercizi finanziari nell'ultimo quinquennio" antecedenti la data di pubblicazione del presente bando di gara da computarsi a ritroso, a partire dalla data di pubblicazione del presente bando, di servizi analoghi a quelli oggetto del presente capitolato in favore di committenti pubblici o privati, per un importo minimo complessivo pari ad almeno € 6.000.000,00 oltre IVA.

➤ avere una capacità produttiva e distributiva di almeno 3.000 pasti veicolati al giorno. ssedere la certificazione di qualità ISO 9001 avente ad oggetto le attività di ristorazione.

I presenti requisiti speciali sono stati determinati e quantificati in ragione dell'esigenza di voler selezionare l'operatore economico all'interno di un bacino di imprese che possano dimostrare un sufficiente grado di affidabilità, serietà e coerenza con l'oggetto del presente contratto considerato che il servizio in oggetto ha un dimensionamento tale da necessitare un'adeguata solidità economica ed esperienza professionale.

Le imprese concorrenti possono richiedere di effettuare un **sopralluogo ricognitivo** da concordare con l'Ufficio Ristorazione e servizi scolastici previo appuntamento telefonico (tel 0586/820640-633-639-627).

ART. 59 CRITERI DI AGGIUDICAZIONE

Il contratto sarà stipulato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa che per il Lotto in parola viene individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo assegnando 100 punti alla sola offerta tecnica ove l'elemento prezzo assume la forma di un costo fisso, pertanto gli operatori economici competeranno solo in base ai criteri qualitativi.

ART. 60 CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

L'offerta tecnica dovrà essere presentata con una numerazione progressiva e univoca delle pagine, dovrà essere contenuta entro 25 (venticinque) pagine, esclusi indice e copertina, con carattere Times New Roman 12, interlinea singola, orientamento della pagina verticale (senza suddivisione in colonne). I capitoli trattati dal concorrente dovranno essere organizzati come previsti nella definizione dei criteri ed articolati rispetto ai sub criteri. Sono da allegare e quindi non ricompresi nelle 25 pagine: il piano nutrizionale (Menu proposto ved. criterio C), il relativo ricettario ed il conteggio bromatologico, l'indicazione del personale impiegato nell'esecuzione delle prestazioni dall'appaltatore uscente (ved. criterio B2). Ulteriori allegati non saranno oggetto di valutazione.

L'impresa dovrà redigere un'offerta tecnica di facile lettura, personalizzata sul servizio oggetto dell'appalto ed evitando di fornire informazioni ridondanti, standardizzate e non strettamente pertinenti agli elementi di valutazione riportati nella tabella sottostante.

Il testo non dovrà essere formattato in colonne e le tabelle e i box, laddove necessari, devono essere collocati con precisione all'interno del criterio a cui si riferiscono.

CRITERI

1) ELEMENTI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA - ELEMENTI QUALITATIVI (MAX 87 PUNTI)

CRITERIO	PUNTI	SUB	SUBCRITERIO	
A) Modalità di organizzazione del servizio	20	A.1	<i>Fase di approvvigionamento e magazzino</i>	3
		A.2	<i>Fase della produzione del pasto</i>	3
		A.3	<i>Fase del trasporto pasti.</i>	2
		A.4	<i>Fase della somministrazione</i>	3
		A.5	<i>Fase di gestione delle non conformità</i>	3
		A.6	<i>Fase di gestione del rifiuto</i>	2
		A.7	<i>Prevenzione e gestione delle eccedenze</i>	2
		A.8	<i>Fase di gestione delle emergenze</i>	2
B) Personale dedicato al servizio	14	B.1	<i>Organigramma</i>	4
		B.2	<i>Riassorbimento del personale</i>	6
		B.3	<i>Formazione</i>	4
C) Progettazione del menù	20	C.1	<i>Varietà e gradimento</i>	10
		C.2	<i>Proposta per consumo del pesce e delle verdure</i>	8
		C.3	<i>Caratteristiche e varietà del pane</i>	2
D) Monitoraggio della qualità del servizio	20	D.1	<i>Progetto di monitoraggio della qualità del servizio</i>	20
E) Piano di comunicazione con l'utenza	6			
F) Progetti di educazione alimentare	7			
	87			

A. MODALITÀ DI ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

A1 – Fase di approvvigionamento e magazzino (max 2 pagg)

Descrizione delle modalità di selezione, gestione e controllo di processo e di prodotto effettuati sui fornitori. Modalità di approvvigionamento e gestione delle derrate. Accessibilità alle informazioni da parte della Stazione Appaltante.

Il punteggio verrà assegnato sulla base della descrizione dei processi di selezione, accreditamento, analisi e campionamento, visite ispettive, certificazioni, gestione delle contestazioni, elenco dei fornitori omologati e delle modalità con cui il concorrente verifica periodicamente il mantenimento dei requisiti del fornitore ed effettua il monitoraggio delle forniture.

Sarà valutata l'accuratezza sia dei controlli di qualità delle derrate in termini di rintracciabilità sia nello stoccaggio e nella conservazione delle materie prime.

Saranno infine valutate le modalità con cui il concorrente organizza l'accesso e rende facilmente accessibili e fruibili le informazioni sui fornitori e sulle derrate alla Stazione Appaltante.

A.2 Fase di produzione del pasto (max 2 pagg)

Descrizione della fase dalla preparazione delle materie prime e dei prodotti al confezionamento del pasto cotto specificando il processo per le diete speciali e differenziando i processi produttivi attuati nel centro cottura dei pasti veicolati e nelle sedi comunali dotate di cucine interne.

Il punteggio sarà assegnato sulla base delle tecniche di lavorazione delle materie prime e della tecniche di cottura nonché del grado di sicurezza (tracciabilità) e qualità dei pasti, tempi di sosta, confezionamento e di mantenimento delle temperature sia per i pasti ordinari che per le diete speciali.

Saranno valutate le modalità tecniche e operative utilizzate per il confezionamento dei pasti, i contenitori impiegati, le misure che saranno adottate per il mantenimento delle temperature

A.3 Fase del trasporto pasti. (max 1 pag)

Descrizione delle modalità organizzative del trasporto, delle soluzioni tecniche che salvaguardino le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti nonché il mantenimento delle adeguate temperature di conservazione degli alimenti.

Il punteggio sarà attribuito sulla base delle tecniche e degli strumenti che, nella fase del trasporto, garantiscano il mantenimento delle temperature di conservazione degli alimenti caldi e freddi fino ai terminali di consegna.

Sarà valutata positivamente la presenza nel parco macchine di mezzi di trasporto a bassa emissione e consumo come indicato nei CAM.

A.4 Fase della somministrazione (max 2 pagg)

Descrizione delle modalità di gestione del servizio di somministrazione con particolare riferimento:

- alle fasi di presa in carico e controllo dei pasti e delle derrate con particolare riferimento alle modalità di intervento sulle non conformità
- alle strategie adottate per il mantenimento delle temperature, condimento dei piatti e gestione delle porzioni
- al sistema di tracciabilità delle diete speciali
- alla relazione con l'utenza (bambini e insegnanti)

Saranno valutate le misure organizzative, gestionali e tecniche per sporzionare correttamente quanto previsto dal piano nutrizionale adottato dalla Stazione Appaltante.

Saranno valutate le procedure relative alla tracciabilità delle diete speciali e le proposte operative atte a garantire la corretta somministrazione delle stesse.

Saranno valutate le proposte che descrivono le misure organizzative e gestionali aventi ad oggetto lo sviluppo di adeguate modalità di approccio relazionale del personale addetto alla somministrazione del pasto nei confronti dell'utenza inclusa la gestione delle eventuali criticità.

A.5 Fase di gestione delle non conformità (max 2 pagg)

Descrizione del sistema di gestione delle non conformità e delle criticità, prevedendo modalità di efficiente e tempestiva risoluzione delle problematiche quotidiane.

Sarà valutata la procedura di presa in carico e gestione delle non conformità segnalate dal committente o rilevate dai controlli di qualità interni.

Verranno valutati il processo di istruttoria e di garanzia di applicazione di azioni correttive previste a fronte di non conformità, la sistematicità dell'analisi delle stesse e gli interventi correttivi adottati, in un'ottica di prevenzione.

Per l'attività di somministrazione si valuteranno le modalità di gestione, il tempo di presa in carico e prima risposta delle richieste di intervento, i tempi e gli standard previsti per provvedere ad integrare/sostituire le preparazioni e i pasti.

A.6 Fase di gestione del rifiuto (max 1 pag)

Descrizione delle misure organizzative, gestionali e tecniche per la gestione di rifiuti.

Saranno valutate le soluzioni organizzative e gestionali che impediscono o limitano la produzione di rifiuti, favorendo processi di produzione più puliti.

Saranno valutate le attività di recupero/riciclo con minore impatto ambientale.

A.7 Prevenzione e gestione delle eccedenze (max 1 pagg)

Descrizione delle misure organizzative volte a prevenire e gestire le eccedenze alimentari

Saranno valutate le soluzioni organizzative volte a monitorare le eccedenze alimentari distinguendo tra le varie pietanze che compongono il pasto, ad analizzare le motivazioni per cui si generano, ad attuare le conseguenti misure correttive, ad attivare appropriate azioni di recupero.

A.8 Fase di gestione delle emergenze (max 1 pagg)

Descrizione delle modalità organizzative per il superamento di tutte le criticità derivanti da cause strutturali/impiantistiche, sia da variazioni non congruamente programmate del funzionamento scolastico, che del contesto ambientale e urbano.

Saranno valutate le soluzioni in grado di garantire il minor impatto nei confronti dell'utenza, le modalità utilizzate e i tempi di risoluzione.

B. PERSONALE DEDICATO AL SERVIZIO.

B1. Organigramma (max 1 pag)

Descrizione del numero e delle professionalità impegnate, delle funzioni e dei ruoli nelle fasi del servizio.

Saranno valutati il progetto operativo delle attività di ciascuna categoria di operatore impiegato, specificando le metodologie operative per l'esecuzione del servizio e le modalità con cui è gestito sia il reclutamento di nuovo personale (dando continuità al personale assegnato presso le varie strutture), sia le sostituzioni del personale in caso di assenza in modo da garantire la qualità del servizio erogato.

Sarà valutata la presenza di figure dedicate nelle funzioni più significative e ad alto contenuto tecnologico e professionale.

B.2 Riassorbimento del personale (max 1 pagg- l'elenco del personale non viene computato)

Descrizione del progetto di assorbimento del personale. Tale documento dovrà prevedere:

- l'indicazione delle unità di personale impiegato nell'esecuzione delle prestazioni dall'appaltatore uscente che sarà reimpiegato dall'operatore economico qualora risultasse aggiudicatario del presente contratto
- l'indicazione delle condizioni normative, retributive e di tutela del rapporto di lavoro

- l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto o della concessione svolta dall'impresa anche in maniera prevalente .

Sarà valutata positivamente la proposta che garantisce il riassorbimento del maggior numero dei lavoratori precedentemente impiegati nell'appalto con riferimento al contingente delle persone, al monte ore individuale e complessivo e all'inquadramento contrattuale che consenta il mantenimento delle condizioni economiche precedentemente applicate.

B.3 Formazione (max 2 pagg)

Descrizione del piano di formazione (con esclusione della formazione obbligatoria che deve comunque essere garantita) specificando per ogni tipologia di corso: i contenuti, la categoria dei destinatari a cui è rivolto, le modalità organizzative e il monte ore annuale.

Descrizione delle modalità operative per favorire il coinvolgimento del personale.

Si valuteranno le proposte di interventi formativi volti a migliorare gli aspetti che incidono sul gradimento delle preparazioni specifiche e peculiari per il target d'utenza a cui si rivolge il servizio.

Si valuteranno le modalità che si intendono attuare al fine di favorire il coinvolgimento e la motivazione del personale ai diversi livelli, allineare in modo continuativo tutto il personale, per ciascun ruolo, sulle caratteristiche del servizio, i contenuti specifici e l'andamento del servizio, per la condivisione dei feedback in relazione ai livelli di performance richiesti, anche al fine di raccogliere e valorizzare i contributi di individuali e di squadra, agevolando ascolto e comunicazione trasversale.

C. PROGETTAZIONE DEL MENU`

C.1 Varietà e gradimento (max 1 pagg il piano nutrizionale non viene computato)

Descrizione di un menù articolato su 2/3 stagioni e suddiviso in 4/6 settimane che permetta di abbinare un'alimentazione variata e nutrizionalmente bilanciata ad un minore impatto ambientale.

Descrizione delle modalità con le quali si intende gestire il menù: frequenza, modalità e strumenti di rilevazione, misurazione e valutazione del gradimento delle singole preparazioni, modalità di lettura comparativa e storica delle performance delle diverse preparazioni e conseguenti azioni di miglioramento.

Saranno valutati gli interventi e le modalità con cui si intende garantire la varietà stagionale e l'introduzione di nuovi prodotti, accompagnare e stimolare assaggio e scoperta di prodotti della tradizione e di altre culture; favorire il consumo delle preparazioni meno gradite, incrementare la varietà e ridurre la monotonia sia nelle preparazioni (tipi di cottura, formati di somministrazione, formulazione ricette,..), sia nella gamma di prodotti offerti all'interno della singola categoria.

C.2 Proposta per il consumo del pesce e delle verdure (max 1 pag)

Descrizione di una proposta che favorisca il consumo del pesce e delle verdure con riferimento alla tipologia di pesce e verdure utilizzate, alle modalità di preparazione e di impiattamento, alle attività di coinvolgimento dell'utenza.

Saranno valutate le proposte volte a valorizzare il consumo del pesce e delle verdure, a sperimentare ricette innovative, a favorire il coinvolgimento dell'utenza anche attraverso progetti dedicati di educazione alimentare.

C.3 Caratteristiche e varietà del pane (max 1 pag)

Descrizione delle varietà di pane in termini di formati, ingredienti e packaging.

Saranno valutate le proposte che garantiscono la rotazione di formati e tipologie, anche con riferimento alle farine utilizzate (integrali oppure prodotte con grani antichi o altri cereali, ecc.). Verranno valutate le modalità di imbustamento e confezionamento valutando l'utilizzo di materiale a basso impatto ambientale in sostituzione della plastica e modalità che riducano la produzione di rifiuti.

D. MONITORAGGIO DELLA QUALITÀ DEL SERVIZIO (max 2 pagg)

Descrizione dell'attività di monitoraggio della qualità finalizzata al miglioramento continuo del servizio che evidenzia i processi finalizzati al miglioramento continuo.

La relazione deve descrivere la modalità, la frequenza e tipologia di indagini mirate a rilevare il gradimento dei pasti (customer satisfaction/qualità percepita) da parte dei diversi target di utenza (bambine e bambini, genitori, insegnanti, lavoratori), l'analisi delle eccedenze (sia gli alimenti non consumati, sia gli alimenti non somministrati (cfr criterio A.7) ed evidenziare la funzionalità del sistema di monitoraggio, la capacità di risposta alle criticità rappresentate dall'utenza in termini educativi e di conseguente tempestiva revisione dei processi produttivi.

A partire dai requisiti minimi previsti nel capitolato speciale, sarà valutata l'efficacia e l'efficienza del sistema di monitoraggio e delle misure correttive conseguenti alle criticità intercettate che dovranno includere sia azioni che saranno svolte dall'Appaltatore, sia proposte di intervento (incontri con target specifici, iniziative di sensibilizzazioni mirate) che potranno prevedere anche il coinvolgimento della Stazione Appaltante.

Sarà valutata la coerenza complessiva del sistema di monitoraggio con il Piano di comunicazione di cui al criterio E e con i progetti di educazione alimentare di cui al criterio F.

Saranno altresì valutate le metodologie che possano consentire alla Stazione Appaltante di fruire con periodicità al massimo settimanale risultati della customer satisfaction sull'utenza standard.

E. PIANO DI COMUNICAZIONE CON L'UTENZA (max 2 pagg)

Relazione contenente una descrizione dell'organizzazione di una funzione specificatamente dedicata alla comunicazione, evidenziando le risorse impiegate, le finalità perseguite, i contenuti e i principali strumenti utilizzati per la predisposizione di un piano di comunicazione che tenga conto delle peculiarità del servizio di refezione scolastica, delle progettualità in materia di immagine e comunicazione in relazione ai diversi target e canali esistenti e da implementare.

Si valuterà la coerenza e la funzionalità del sistema proposto per gestire tutti gli aspetti che riguardano la comunicazione esterna e l'immagine del servizio, per presidiare gli strumenti di comunicazione, per garantire la programmazione di periodiche campagne di informazione ed sensibilizzazione.

Sarà valutata l'efficacia della proposta con riferimento agli strumenti e modalità di relazione con l'utenza, diretta e indiretta; ai tempi di presa in carico e risposta delle segnalazioni, lamentele, criticità, esigenze e fabbisogni; alle forme, ai tempi e alle modalità di diffusione delle conoscenze delle caratteristiche del servizio di refezione scolastica presso l'utenza, articolata per target, in particolare verso genitori e insegnanti; alla promozione dell'utilizzo degli strumenti di interscambio, alla promozione e valorizzazione del ruolo della Commissione Mensa.

F. PROGETTI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE (max 2 pagg)

Descrizione dei progetti di educazione alimentare che saranno realizzati distinti per soluzioni organizzative e per target di utenza, specificandone la finalità e le competenze professionali degli esperti coinvolti

Verrà attribuito il punteggio in base alla proposta articolata di educazione alimentare letta in funzione della capacità di dare continuità ai progetti in essere e di svilupparne l'evoluzione successiva, valorizzando le competenze specifiche e professionali caratteristiche del servizio

nonché l'apertura alle visite didattiche presso il centro cottura, alle occasioni di incontro per famiglie, insegnanti e studenti con nutrizionisti e cuochi. Si assegneranno i punteggi in base alla possibilità di animare e rendere occasioni educative i momenti dedicati al pasto a scuola, nei refettori, nonché alla messa a disposizione delle professionalità interne e delle reti territoriali virtuose per interventi di formazione, sensibilizzazione, comunicazione, fuori e dentro le scuole. Si valorizzeranno, oltre alle proposte e alla numerosità degli interventi offerti, anche i processi di presa in carico e coordinamento delle attività di educazione alimentare (promozione dell'adesione, iscrizioni, feedback e rendicontazione), le modalità di ingaggio e le strategie di promozione dell'adesione ai progetti.

Metodo di attribuzione del coefficiente per il calcolo del punteggio dell'offerta tecnica

1. A ciascuno degli elementi di valutazione cui è assegnato un punteggio, è attribuito un coefficiente sulla base del metodo di attribuzione discrezionale di un coefficiente variabile da 0 (zero) ad 1 (uno) da parte di ciascun commissario.

A tal proposito si specifica che il coefficiente può assumere i seguenti livelli di valutazione:

Giudizio	Coefficiente	Criteri di valutazione
Eccellente	1	eccellente rispondenza a quanto richiesto nei criteri di valutazione
Ottimo	0,8	ottima rispondenza a quanto richiesto nei criteri di valutazione
Buono	0,6	buona rispondenza a quanto richiesto nei criteri di valutazione
Discreto	0,4	apprezzabile la rispondenza a quanto richiesto nei criteri di valutazione
Modesto	0,2	appena sufficiente la rispondenza a quanto richiesto nei criteri di valutazione
Insufficiente	0	nessuna rispondenza a quanto richiesto nei criteri di valutazione

2. Per ciascun elemento viene effettuata la media dei coefficienti attribuiti da ciascun commissario ed è individuato il relativo coefficiente, riportando a 1 la media di valore più elevato e proporzionando a tale media di valore più elevato le medie delle altre offerte secondo al seguente formula:

$$V(a) = \frac{P_i}{P_{max}}$$

Dove

V(a) è il coefficiente della prestazione dell'elemento di valutazione "i" dell'offerta in esame;

P_i è la media dei coefficienti attribuiti dai commissari all'elemento di valutazione "i" dell'offerta in esame;

P_{max} è la media di valore più elevato dei coefficienti attribuiti dai commissari all'elemento di valutazione "i".

3. A ciascun elemento di valutazione è assegnato un punteggio costituito dal prodotto tra il coefficiente ottenuto ed il punteggio massimo da assegnare.

4. La somma dei punteggi ottenuti per ogni elemento di valutazione determina il punteggio reale attribuito all'offerta esaminata.

2) ELEMENTI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA - ELEMENTI QUANTITATIVI (MAX 13 PUNTI)

G) Caratteristiche dei prodotti alimentari	10	G1	<i>Prodotti biologici</i>	7
		G2	<i>Prodotti di filiera corta</i>	3
H) Certificazioni	3	H1	<i>Certificazione ISO 22005</i>	1

		H2	<i>Certificazione UNI EN ISO 14001</i>	1
		H3	<i>Certificazione OHSAS 18001</i>	1
totale punteggio criteri quantitativi	13			

G. CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

G.1 Prodotti biologici. (7 punti)

Dichiarazione contenente:

- l'elencazione delle carni suine e avicole biologiche offerte in aggiunta a quelle previste dai CAM
- la percentuale di prodotto biologico offerto distinto per le due tipologie di carni

L'attribuzione del punteggio viene effettuata secondo lo schema di seguito riportato:

	<i>da 11% a 40%</i>	<i>da 41 a 70%</i>	<i>da 71 a 100%</i>
carni suine	1,5	2,5	3,5
	<i>da 21 a 50%</i>	<i>da 51 a 75%</i>	<i>da 76 a 100%</i>
carni avicole	1,5	2,5	3,5

G.2 Prodotti a filiera corta (3 punti)

Dichiarazione contenente:

- l'elencazione dei prodotti alimentari a filiera corta
- la percentuale di prodotti alimentari a filiera corta

L'attribuzione del punteggio viene effettuata secondo lo schema di seguito riportato:

	<i>Fino al 50%</i>	<i>da 51 a 100%</i>
prodotti latte caseari	0,75	1,5
verdure e legumi	0,75	1,5

H) Certificazioni di gestione della qualità

Il concorrente dovrà dichiarare il possesso e produrre copia delle certificazioni di gestione della qualità. Sarà attribuito un punto per ogni certificazione posseduta tra quelle indicate nella tabella sopra riportata.

CAPITOLATO PRESTAZIONALE

TITOLO I CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

ART. 1 OGGETTO E CARATTERISTICHE PRINCIPALI DELL'APPALTO

Questa sezione costituisce il Capitolato Tecnico Prestazionale che descrive i requisiti minimi richiesti all'Appaltatore per l'affidamento dei servizi di ristorazione scolastica dei nidi d'infanzia, dei centri infanzia e delle scuole dell'infanzia comunali e delle scuole d'infanzia e primarie statali/parificate del Comune di Livorno, con l'obiettivo di promuovere al contempo i principi di una corretta alimentazione, della tutela dell'economia locale e della sostenibilità ambientale.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere in piena autonomia e a sue spese, con propria organizzazione e sotto la propria esclusiva responsabilità, con tutti i mezzi necessari e nel pieno rispetto di tutte le norme vigenti in materia, ad effettuare i principali servizi descritti nel presente Capitolato e nei suoi allegati.

ART. 2 TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'utenza che usufruisce del servizio di ristorazione è composta da:

- Bambini frequentanti i nidi d'infanzia, i centri infanzia e le scuole d'infanzia comunali e personale educativo/scolastico avente diritto;
- Bambini frequentanti scuole d'infanzia e primarie statali e personale scolastico avente diritto;
- Bambini frequentanti altri istituti scolastici paritari e/o convenzionati e personale scolastico avente diritto

ART. 3 ELEMENTI COSTITUTIVI DEL SERVIZIO PER TIPOLOGIA DI UTENZA

Al fine di individuare gli elementi costitutivi del servizio per ciascuna categoria di utenti, i servizi e le scuole interessate sono state così distinte:

- **Gruppo A) Nidi d'infanzia e centri di infanzia comunali dotati di cucina interna** (Colibri, L'Aquilone, La Coccinella, Pirandello, Salviano, Santelli, Zerotre, Alveare, Piccolo Principe, La Giostra).
Il servizio da erogare dal lunedì al venerdì prevede la preparazione dei pasti presso le cucine interne comunali (date in comodato d'uso), la consegna dei pasti da sporzionare al personale ausiliario già presente in struttura, il lavaggio delle stoviglie utilizzate per la preparazione e per il consumo del pasto e della colazione. I pasti sono comprensivi di prodotti dietetici per lo svezzamento e delle derrate per la colazione.
- **Gruppo B) Scuole d'infanzia e centri di infanzia comunali non dotati di cucina interna (I Girasoli, Il Giardino di Sara, Mondolfi, Bimbiallegri, La Rosa, Alexander Langer ex Menotti).** Il servizio da erogare dal lunedì al venerdì, salvo diversa organizzazione didattica, prevede la preparazione dei pasti presso il Centro Cottura nella disponibilità dell'appaltatore, il confezionamento in multi-porzione, il trasporto e la consegna dei pasti e delle derrate della colazione. In queste sedi la preparazione della colazione viene effettuata dal personale ausiliario già presente in struttura.
- **Gruppo C) Scuole dell'infanzia e scuole primarie statali.** Il servizio da erogare dal lunedì al venerdì, salvo diversa organizzazione didattica, prevede la preparazione dei pasti presso il Centro Cottura nella disponibilità dell'appaltatore, il confezionamento in multi-porzione, il trasporto e la somministrazione. Nelle scuole d'infanzia per le quali è prevista la colazione (non per le primarie), la preparazione viene effettuata dal personale della ditta affidataria.

- **Gruppo D) Nidi d'infanzia, scuole dell'infanzia e scuole primarie parificate (Villini, Pina Verde, Santa Teresa del Bambin Gesù).** Il servizio da erogare dal lunedì al venerdì, salvo diversa organizzazione didattica, prevede la preparazione dei pasti presso il Centro Cottura nella disponibilità dell'appaltatore, il confezionamento in multi-porzione, il trasporto e la consegna ivi comprese le derrate per la colazione.

L'elenco delle scuole e la loro ubicazione suddivise per tipologia, l'articolazione dei turni per usufruire del pasto, sono riportate nell'ALLEGATO 7' (Piano di refezione), mentre le planimetrie delle scuole sono riportate nell'ALLEGATO 8

Si segnala che la cucina del nido La Coccinella è ubicata nella galleria di comunicazione del complesso scolastico costituito dal nido comunale "La Coccinella" e dal nido privato accreditato e convenzionato "Il Satellite", la cui gestione è stata affidata in concessione. La cucina produce i pasti per entrambi i Nidi sopra richiamati. A tal fine l'Affidatario, che gestisce la cucina in questione è tenuta a stipulare apposita convenzione con il concessionario di cui sopra per quanto attiene ai pasti del Nido "Il Satellite".

ART. 4 NUMERO STORICO DEI PASTI EROGATI E ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO

Si riporta a seguire la produzione del triennio 2017-2019 (bambini e personale scolastico):

	N° PASTI ANNUI 2017	N° PASTI ANNUI 2018	N° PASTI ANNUI 2019
TOTALE	942.647	922.621	918.502

Al fine di fornire un dato rappresentativo del numero dei pasti annui erogati, sono stati indicati i pasti del triennio antecedente all'emergenza sanitaria da Covid.

La data di inizio e di termine effettivo del servizio di refezione agli alunni coinciderà con il calendario scolastico definito dalle autorità scolastiche ministeriali/direzione comunale, riservandosi la Stazione appaltante di modificare le date di inizio e di termine del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole.

Il calendario è passibile di modifiche per particolari esigenze non prevedibili anticipatamente, la stazione appaltante comunicherà tali evenienze con congruo anticipo per evitare eventuali disagi organizzativi.

A puro titolo di riferimento, il servizio viene di norma fornito nei tempi evidenziati nella seguente tabella:

STRUTTURE	INIZIO	TERMINE
Nidi, centri infanzia e scuole d'infanzia comunali	01.09	30.06
Scuole dell'infanzia statali	Dopo la metà di settembre	30.06
Scuole primarie statali	Dopo la metà di settembre	Entro il 15.06

Nelle prime due settimane di Settembre i Servizi Educativi Comunali sono aperti all'utenza con funzionamento ridotto delle attività, salvo diversa decisione del competente staff comunale:

- nella prima settimana l'impresa affidataria dovrà garantire per ogni sede la fornitura di biscotti, succhi di frutta e quant'altro necessari per l'accoglienza dei nuovi iscritti a piccoli gruppi (presenza dei genitori per visite e colloqui).

- dal lunedì della seconda settimana: l'impresa affidataria dovrà garantire per ogni sede con pranzo veicolato la fornitura dei prodotti per la preparazione delle colazione per la fase di inserimento dei nuovi iscritti. Nelle sedi scolastiche con centro cottura interno l'impresa affidataria dovrà garantire la preparazione e consegna delle colazioni al personale ausiliario dei servizi educativi.
- da Lunedì terza settimana: inizio servizio a regime per nuovi iscritti (graduale), “conferme” e insegnanti.

TITOLO II – MODALITA' OPERATIVE DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

ART. 5 PRESTAZIONI OGGETTO DELL'APPALTO

Con riferimento alle sedi comprese nei Gruppi A), B), C), D), l'appaltatore deve obbligatoriamente erogare le seguenti prestazioni, indicate nella seguente tabella e dettagliate negli articoli successivi: A titolo esemplificativo e non esaustivo si elencano le principali prestazioni dell'appalto da svolgersi nelle varie sedi interessate come descritte all'art. 4.

Composizione dei menu nel rispetto delle linee guida pubblicate dal Ministero della Salute e dagli Organismi competenti in materia	Gruppo A-B-C-D
Raccolta automatica delle segnalazioni di presenza/assenza degli alunni	Gruppo A-B-C-D
Fornitura e controllo delle derrate alimentari necessarie alla preparazione di tutti i menu ivi inclusi quelli relativi alle diete speciali.	Gruppo A-B-C-D
Fornitura delle derrate della colazione	Gruppo B -D
Fornitura delle derrate della colazione con relativa preparazione	Gruppo A
Fornitura delle derrate con preparazione e somministrazione	Gruppo C
Preparazione dei pasti presso i centri cottura comunali oppure presso il/i centro/i cottura centralizzati in disponibilità dell'aggiudicatario	Gruppo A-B-C-D
Pulizia e disinfezione dei locali di produzione, dei macchinari, delle attrezzature e degli impianti ed arredi di cucina	Gruppo A-B-C-D
Confezionamento dei pasti in regime di multiporzione o monoporzionamento in appositi contenitori termici, fornitura delle colazioni, della frutta e del pane, condimenti, ecc.	Gruppo A-B-C-D
Veicolazione dei pasti, delle diete speciali e delle forniture dal centro di cottura centralizzato alle scuole di sede di erogazione dei servizi richiesti (con mantenimento delle temperature)	Gruppo B-C-D
Preparazione refettori: apparecchiatura, sparcchiatura, pulizia quotidiana dei refettori (tavoli sedie arredi mensa e pavimenti)	Gruppo C
Detersione e sanificazione dei mezzi di trasporto e dei contenitori utilizzati per la veicolazione dei pasti.	Gruppo B-C-D
Lavaggio stoviglie e contenitori utilizzati per la preparazione, porzionamento e consumazione dei pasti e delle colazioni	Gruppo A-C
Fornitura di materiale a perdere in caso di indisponibilità/malfunzionamento delle apposite attrezzature per il lavaggio o in caso di impossibilità ad utilizzare - temporaneamente il materiale a disposizione	Gruppo A-C

Fornitura di stoviglie e biancheria per i refettori (piatti, bicchieri, posate, vassoi, tagliamela, spremiagrumi, canovacci, grembiuli e ogni altra fornitura necessaria al funzionamento del Refettorio, ecc.) per eventuali nuovi refettori realizzati nel corso di vigenza del presente Capitolato	Gruppo A-C
Sostituzione di stoviglie e biancheria per i Refettori (piatti, bicchieri, posate, vassoi, tagliamela, spremiagrumi, canovacci, grembiuli e ogni altra fornitura necessaria al funzionamento del Refettorio, ecc.) rotte, scheggiate, vetuste e/o l'acquisto di stoviglie (piatti, bicchieri, posate, ecc.) e degli utensili;	Gruppo A-C
Fornitura di tutte le attrezzature necessarie per la produzione e il mantenimento di adeguate temperature dei pasti, lavaggio delle stoviglie e quant'altro necessari per eventuali nuove cucine/refettori realizzati nel corso di vigenza del presente Capitolato, nonché armadi spogliatoio per il personale;	Gruppo A-C
Sostituzione di tutte le attrezzature necessarie per la produzione e il mantenimento di adeguate temperature dei pasti, lavaggio delle stoviglie e quant'altro necessari per eventuali nuove cucine/refettori realizzati nel corso di vigenza del presente Capitolato, nonché armadi spogliatoio per il personale;	Gruppo A-C
Fornitura , installazione e manutenzione presso tutti i servizi scolastici interessati (ed anche di quelli presso i quali potrà esserne attivato l'utilizzo previa decisione della Stazione Appaltante) dei dispositivi per il trattamento di acque potabili basato su filtri a struttura composta	Gruppo A-C
Fornitura di brocche per acqua (laddove viene utilizzata acqua microfiltrata);	Gruppo A- C
Fornitura di acqua minerale pari a 0,50 litri pro capite (mezzo litro) presso le sedi scolastiche ove non è predisposto l'impianto di erogazione di acqua microfiltrata o ove persistono condizioni di criticità tali da non poter utilizzare acqua microfiltrata;	Gruppo A-B-C-D
Fornitura di termometri a sonda per la verifica delle temperature dei pasti;	Gruppo A-C
Fornitura di materiale igienico sanitario (compreso il sapone per le mani, le salviette asciugamani usa e getta e la carta igienica per i bagni di pertinenza adiacenti ai refettori in caso di uso esclusivo degli stessi da parte degli addetti dell'affidatario)	Gruppo A- C
Fornitura di sacchi per la raccolta dei rifiuti derivanti dalla preparazione dei pasti tenendo conto della differenziazione dei rifiuti medesimi prevista nel Comune di Livorno dalla Società che gestisce il servizio di smaltimento per il territorio livornese	Gruppo A-C
Fornitura di ogni materiale e bene necessario a garantire lo svolgimento del servizio e le attività previste dal presente Capitolato;	Gruppo A-B-C-D
Fornitura di alimenti ed eventuale materiale a perdere (piatti, bicchieri, posate, tovaglioli) per i progetti di educazione alimentare che potrebbero essere progettati e pianificati nel corso dell'esecuzione dell'appalto;	Gruppo A-C
Pulizia ordinaria e straordinaria di tutti i locali ad uso della Ditta Aggiudicatrice come descritto negli specifici articoli,	Gruppo A-C
Porzionamento e somministrazione dei pasti;	Gruppo C
Fornitura di pasti confezionati in monodose con coperti a perdere per far fronte a esigenze straordinarie della SA	Gruppo A-B-C
Pulizia e sanificazione dei carrelli, dei carrelli termici e delle attrezzature connesse	Gruppo A-C

con il servizio (lavastoviglie, tavoli neutri di somministrazione, carrelli neutri, ecc.) e trattamento anticalcare da effettuare periodicamente per le brocche e i bicchieri;	
Pulizia e sanificazione intermedie di tavoli e sedie in caso di doppi turni;	Gruppo C
Spazzatura e lavaggio quotidiano dei pavimenti dei refettori	Gruppo C
Pulizia e igienizzazione locale cucina, ripostiglio, dispensa e bagni ad uso esclusivo del personale della ditta affidataria	Gruppo A-C
Raccolta e smaltimento dei rifiuti come dettagliato nel Capitolato	Gruppo A-C
Lavaggio mondatura (se richiesta, nelle sole scuole d'infanzia) e taglio della frutta in spicchi;	Gruppo C
Lavaggio frutta	Gruppo B-D
Lavaggio mondatura e taglio della frutta in spicchi oppure preparazione di spremuta di arance	Gruppo A

ART. 6 ORDINE DEI PASTI

L'ordine dei pasti sarà comunicato entro le ore 9.00/9.30 di ogni mattina utilizzando l'apposito applicativo, direttamente dagli addetti al servizio di ausiliario dei servizi educativi comunali, dagli addetti alla somministrazione pasti delle scuole d'infanzia statali e dal personale scolastico (scuole primarie statali e parificate).

In caso di malfunzionamenti del programma informatico o di temporanea impossibilità da parte del personale addetto, la prenotazione verrà effettuata verbalmente dal servizio scolastico se la cucina è in loco o telefonicamente per le scuole con pasto veicolato. In tal caso devono essere chiaramente espressi i seguenti dati onde evitare possibili disagi:

- il quantitativo di pasti corrispondenti agli utenti presenti a mensa ripartiti tra bambini e personale;
- il nominativo dei bambini assenti;
- il numero di “diete in bianco” richieste;
- il numero ed il nominativo dei bambini ed adulti presenti a mensa richiedenti la dieta personalizzata

La produzione giornaliera sarà variabile in relazione alle effettive presenze giornaliere.

ART. 7 UTILIZZO DELLE DERRATE NON CONSUMATE PER FINI SOCIALI

Nel rispetto dei CAM approvati con D.M. 10.03.2020, per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti dovrà avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili, quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche per garantire la porzione idonea con una sola presa.

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato nel successivo art. 45 del presente Capitolato.

Il cibo ancorché avanzato non può essere asportato né destinato ad altri usi.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare e se la quantità delle diverse tipologie è significativa devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.

A tale riguardo entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze e attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, la I.A. deve condividere con l'A.C. un progetto sulla base del quale nel rimanente periodo contrattuale assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della Legge n. 166/2016 che effettuano ai fini di beneficenza distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo;
- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa per poi essere destinate alla alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate al recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

La gestione dei rifiuti deve essere improntata alle previsioni contenute nei CAM in vigore con riferimento alla prevenzione e gestione degli stessi. Le tipologie e le fonti di rifiuti dovranno essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenire la produzione.

I rifiuti solidi urbani provenienti dai refettori, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.

L'Impresa ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa del Comune di Livorno in materia di raccolta differenziata, provvedendo, se necessario, alla fornitura di contenitori per la raccolta dei rifiuti organici e della plastica/vetro.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

ART. 8 BENI DI CONSUMO E DUREVOLI

La Stazione Appaltante mette a disposizione dell'appaltatore i beni di consumo (stoviglie e biancheria) e i beni durevoli (attrezzature e mobili vedi ALLEGATO 9) in dotazione nelle sedi educative e scolastiche ricomprese nel Gruppo A (nidi e centri infanzia dotati di cucina di produzione interna e refettori) e nel Gruppo C (scuole d'infanzia e primarie statali dotate di cucina di appoggio e refettori).

I beni di consumo e durevoli in dotazione alle suddette sedi sono, alla data di stesura del presente capitolato, adeguati alle esigenze di servizio, a norma e funzionanti.

Qualora, per qualsiasi motivo, il materiale in dotazione non fosse in quantità sufficiente per garantire, in modo conforme, lo svolgimento del servizio di preparazione e somministrazione dei pasti, il medesimo dovrà essere integrato dall'appaltatore senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

Alla scadenza del contratto i beni di consumo e durevoli acquistati dall'appaltatore resteranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, agli utenti dovrà essere fornito per ogni pasto quanto di seguito descritto: bicchieri, piatti piani e fondi, ciotole per minstre in brodo, tutti in melamina, posate in acciaio inox, spremiagrumi al bisogno (l'utilizzo di coltelli da parte degli alunni delle scuole dell'infanzia è a discrezione degli insegnanti), tovagliolo di carta doppio velo (certificato Ecolabel o similare) formato almeno 30x30 cm. L'acqua proveniente dall'acquedotto cittadino, se in uso presso il singolo refettorio, deve essere somministrata con l'utilizzo di brocche in policarbonato munite di coperchio, fornite dall'Appaltatore.

Il tovagliato e le stoviglie sono a carico dell'Appaltatore, il quale ha l'obbligo di reintegrare detti materiali ogniqualvolta risultino insufficienti nel numero e/o nella funzionalità ed in ogni caso ogniqualvolta venga richiesto dalla Stazione appaltante. Nel caso in cui l'Appaltatore non provveda con tempestività al reintegro si applicheranno le penalità previste dal presente capitolato.

E' discrezione della stazione appaltante, richiedere tovagliato monouso in carta certificata Ecolabel o similare oppure tovagliette all'americana, monouso, di carta colorata, cm 40x30.

ART.9 FORNITURA PRODOTTI ALIMENTARI E MATERIALE A PERDERE ALIMENTARE DESTINATI ALLE ATTIVITÀ DIDATTICHE SERVIZI PRIMA INFANZIA COMUNALI

L'appaltatore dovrà garantire, su richiesta, la fornitura di prodotti alimentari e materiale a perdere ad uso alimentare per le attività didattiche dei servizi prima infanzia comunali (Gruppo A e B). I prodotti ed i materiali elencati devono essere:

- in confezioni sigillate, non manomesse e complete di etichette a norma di legge;
- conformi alle caratteristiche tecniche e merceologiche stabilite dalle norme di legge vigenti e successive per la categoria merceologica di appartenenza ed ai requisiti tecnici previsti dalle caratteristiche tecniche di cui all'ALLEGATO 10
- il materiale a perdere ad uso alimentare deve essere assolutamente atossico, conforme alle normative vigenti in materia di ristorazione ed essere biodegradabile ed ecocompatibile.

La stazione appaltante rende noto che, i prodotti alimentari in questione, al termine dell'attività didattica, possono essere consumati dai bambini se previsto dal relativo progetto didattico.

Alimenti e prodotti da fornire	Pezzatura minima
Biscotti tipo marie (oro Saiwa)	250gr.
Farina bianca	1Kg
Farina di mais istantanea	500 gr
Farina di castagne	1 kg.
Cous-cous	1Kg
Zucchero	1Kg
Sale fino	1Kg
Sale grosso	1Kg
Lievito bustine x dolci	bustine
Lievito di birra	bustine
Ceci secchi	5Kg
Fagioli secchi c	5Kg
Lenticchie	500 gr
Riso parboiled	5Kg
Pasta da infilare vari formati	500 gr
Latte parzialm. Scremato	1 lt.
Corn Flakes	375 gr.
Pinoli	hg.
Uvetta	200 o400 gr.
Cacao	1Kg
Orzo perlato	1 Kg
Pane grattato	250 gr.
Pomodori Pelati	2,5 Kg.
Uova pastorizzate	1 lt
Burro	1kg
Frutta di stagione	Kg
Verdure (zucchine - carote - patate)	Kg
Bicchieri di materiale compostabile cc.166 (100 pz)	conf.
Coltelli monouso peso gr. 3,5 (100 pz)	conf.
Cucchiari monouso peso gr. 3,5 (100 pz)	conf.
Forchette monouso peso gr. 3,5 (100 pz)	conf.
Piatti Piani monouso gr.9 circa diam. 21cm. (50 pz)	conf.
Ciotola fonda monouso gr.10 circa diam. 16 cm. H.6 cm. (50 pz)	conf.

Le forniture sono destinate unicamente ai Servizi Educativi comunali (Nidi, Centri Infanzia, Scuole d'Infanzia) di cui all'allegata Relazione tecnico illustrativa (ALLEGATO 1) e i relativi oneri, compresa la consegna, sono a carico dell'appaltatore e si intendono interamente compensati con i prezzi omnicompensivi del servizio di ristorazione scolastica stabiliti nello schema di contratto.

TITOLO III CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI OCCORRENTI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

ART. 10 CRITERI AMBIENTALI MINIMI (CAM)

La Stazione appaltante richiede il rispetto delle disposizioni ambientali in materia di green economy, dei criteri ambientali minimi pertinenti di cui all'Articolo 34 del D.Lgs. n.50/2016 e s.m.i. Pertanto l’Affidatario ha l’obbligo di rispettare i “Criteri Ambientali Minimi” (CAM) per la Ristorazione Collettiva e Derrate Alimentari, di cui al Decreto 10 marzo 2020 (G.U. Serie Generale n. 90 del 4 aprile 2020) del Ministero dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare. In particolare, deve essere assicurata la conformità alle specifiche tecniche e alle clausole contrattuali del citato decreto.

ART. 11 CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari che l’Affidatario dovrà impiegare per la preparazione dei pasti devono rispettare gli standard minimi previsti dalle:

- a) caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari (Errore: sorgente del riferimento non trovata);
- b) eventuali proposte di derrate alimentari offerte in fase di gara.

Le derrate alimentari, comprese quelle previste dai CAM nonché quelle proposte dall’Affidatario in sede di gara, devono avere valori microbiologici e chimico fisici conformi ai limiti stabiliti Circolari regionali, linee guida e letteratura scientifica.

L’appaltatore dovrà consegnare all’ufficio ristorazione e servizi scolastici, entro 5 giorni dalla data di aggiudicazione del servizio, tutte le schede tecniche delle derrate alimentari, che l’appaltatore intende utilizzare per il servizio di ristorazione scolastica. le schede medesime saranno oggetto di verifica di conformità rispetto ai requisiti previsti dal capitolato generale di appalto.

L’appaltatore non potrà modificare i prodotti ed i relativi fornitori durante l’esecuzione del contratto, se non per giustificati e documentati motivi e previa autorizzazione della stazione appaltante e fatta salva la conformità dei requisiti a quanto previsto dal capitolato generale d'appalto.

Per quanto concerne i prodotti DOP, i prodotti IGP e le STG, qualora previsti nelle ricette, dovranno essere garantiti al 100%. Si precisa che la frequenza di somministrazione dei prodotti locali eventualmente offerti deve essere equamente distribuita nell’arco della durata contrattuale e dovrà essere concordata con la Stazione appaltante, fermo restando la stagionalità dei prodotti ortofrutticoli.

Si precisa inoltre che tutti i prodotti ortofrutticoli devono essere preferibilmente freschi e di stagione. Qualora per giustificati motivi e previa comunicazione della Stazione appaltante fosse necessario utilizzare prodotti surgelati, conservati ecc. si farà riferimento alle prescrizioni contenute nell’ALLEGATO 10.

Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche e nei menù in corso. Fatte salve le derrate per la preparazione dei pasti destinati ad altri utenti convenzionati con l’Affidatario. In quest’ultimo caso i prodotti previsti per la gestione dell’appalto, dovranno essere contraddistinti sugli scaffali, con apposite etichettature.

È tassativamente vietato l’utilizzo di prodotti OGM.

Si precisa inoltre che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio della Stazione appaltante, il gusto degli utenti, l’Affidatario ha l’obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui l’Affidatario dovrà fornire scheda tecnica prima dell’inserimento in menu.

Per quanto riguarda le derrate per la preparazione delle diete speciali per utenti affetti da intolleranza al glutine la scelta dei prodotti da somministrare dovrà essere effettuata utilizzando il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Il Prontuario è una pubblicazione edita con frequenza annuale che raccoglie, a seguito di valutazione, anche i prodotti che, seppur non pensati specificamente per una dieta particolare, risultano comunque idonei al consumo da parte del soggetto celiaco.

FORNITURA ACQUA MINERALE:

La stazione appaltante si riserva la facoltà di sostituire, durante l'esecuzione del contratto, la fornitura di acqua minerale naturale in bottiglie con acqua di rete microfiltrata.

La ditta affidataria dovrà provvedere alla:

- **fornitura, installazione e manutenzione** dei dispositivi per il trattamento di acque potabili basato su filtri a struttura conforme **al D.M. del 7 febbraio 2012, n. 25.**
- **sostituzione del filtro al raggiungimento del limite** (segnalato da apposito conta litri) di capacità della cartuccia filtrante riportato sulla scheda tecnica del dispositivo medesimo. È consigliabile procedere, comunque, al ricambio della cartuccia in caso di notevole riduzione della portata dell'acqua filtrata, oppure se essa presenta odore di cloro o di altro tipo e soprattutto se dalla finestrella di controllo si nota, oltre al cambiamento di colore delle fibre del filtro, che trattenendo le impurità presenti nell'acqua passano dal bianco al marrone scuro, un accumulo di parti solide.
- **fornitura, lavaggio e deposito di adeguati contenitori chiusi** (bottiglie o caraffe, salvo diversa indicazione da parte della locale autorità sanitaria) per la distribuzione dell'acqua microfiltrata ai tavoli di consumazione (almeno un contenitore per tavolo di consumazione).

Nota bene: L'acqua deve essere prelevata poco prima del relativo utilizzo onde evitare che, essendo priva di cloro, possa raccogliere batteri.

ART. 12 MANCATA FORNITURA DI DERRATE PRESCRITTIVE

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto, una o più derrate prescrittive previste dal presente capitolato non venissero fornite, con riferimento ai CAM, alle specifiche tecniche relative alle Tabelle merceologiche e alle Tabelle delle grammature, esse saranno momentaneamente sostituite da altre derrate equivalenti presenti nelle tabelle merceologiche, al fine di evitare la mancata erogazione del pasto previsto dal menu del giorno.

In ogni caso l'Affidatario deve comunicare preventivamente alla Stazione appaltante quali derrate non saranno fornite nel determinato giorno, le relative quantità e documentare adeguatamente i motivi, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura.

Nel caso in cui la mancata fornitura fosse rilevata dalla Stazione appaltante o dai soggetti incaricati del servizio di controllo della conformità, e non fosse stata preventivamente comunicata all'Affidatario, sarà applicata la penale corrispondente alla fattispecie disciplinata nello schema di contratto.

ART. 13 MANCATA FORNITURA DI PRODOTTI OFFERTI IN SEDE DI GARA

Nel caso in cui durante l'esecuzione del contratto una o più derrate offerte dall'Affidatario in sede di gara non fossero fornite nel determinato giorno programmato, esse saranno momentaneamente sostituite con altre derrate equivalenti presenti nella specifica tecnica relativa alle Tabelle merceologiche, al fine di evitare la mancata erogazione del pasto previsto nel menu del giorno.

In tal caso l'Affidatario deve comunicare preventivamente alla Stazione appaltante quali derrate non saranno fornite nel determinato giorno, le relative quantità e documentare adeguatamente i motivi, indipendenti dalla propria volontà, che determineranno la mancata fornitura.

Nel caso in cui i motivi per cui non sia stato possibile fornire le derrate siano adeguatamente giustificati o siano imputabili a cause di forza maggiore (calamità naturali o altri eventi non dipendenti dall'Affidatario che questi non abbia potuto evitare con la dovuta diligenza) la Stazione appaltante si riserva di non applicare la penale.

ART. 14 INIZIATIVE A CARATTERE SOCIALE

L'affidatario intendendo contribuire al sostegno di iniziative a carattere sociale e per un consumo consapevole, si riserva di individuare annualmente, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante, alcuni prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.

Tali prodotti coltivati nel rispetto delle tradizioni culturali del territorio, applicando eventualmente i principi dell'agricoltura biologica, possono essere i medesimi o variare di anno in anno. Essi entreranno per due o più volte l'anno nel menù in sostituzione di prodotti omologhi.

Parimenti la Stazione appaltante si riserva di richiedere l'impiego di prodotti provenienti dal mercato Equosolidale.

Essi entreranno per due o più volte l'anno nel menù in sostituzione di prodotti omologhi.

ART. 15 INIZIATIVE DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

L'affidatario è tenuto a organizzare eventi e laboratori esperenziali di educazione alimentare (almeno n. 20 all'anno) da tenersi sia nelle scuole che aderiscono ai progetti formativi sia nel Laboratorio di cucina adiacente al Centro Infanzia Il Piccolo Principe anche condividendo il contenuto e le modalità gestionali con gli organismi che supportano l'Ente nel diffondere la cultura della sana e corretta alimentazione. La ditta affidataria è tenuta altresì a organizzare corsi di formazione relativi agli aspetti normativi e di educazione alimentare del servizio di ristorazione scolastica per i referenti della Commissione mensa cittadina ogni qualvolta venga nominato un nuovo membro o su richiesta dell'A.C..

ART. 16 RAPPORTI CON LA COMMISSIONE MENSA

Nel pieno riconoscimento dei principi di collaborazione per la progettazione del servizio, del ruolo e delle funzioni di partecipazione delle Commissioni Mensa Cittadina, l'Appaltatore è tenuto, d'intesa con l'Amministrazione Comunale a promuovere incontri periodici con le commissioni mensa di scuola per raccogliere suggerimenti e valutazioni sul servizio, nonché per fornire specifiche informazioni sul servizio svolto.

L'Appaltatore, attraverso un proprio rappresentante, partecipa inoltre alla Commissione Mensa Cittadina, il cui ruolo, è quello di supporto per mettere insieme i diversi punti di vista necessari alla progettazione partecipata e responsabile di un servizio all'altezza degli obiettivi di miglioramento continuo della qualità rappresentati nel presente capitolato.

ART. 17 COMUNICAZIONE CON L'UTENZA

L'affidatario è tenuto ad organizzare periodiche iniziative di comunicazione rivolte agli utenti e ai genitori che oltre ad essere orientate alla divulgazione del contenuto dell'appalto e dei suoi principi ispiratori, devono essere volte a veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio, incentivare corrette abitudini alimentari, invogliare il consumo del pasto, gestire la presa in caico delle segnalazioni, lamentele, suggerimenti.

TITOLO IV – MENU'

ART. 18 ARTICOLAZIONE DEI MENU E COMPOSIZIONE DEL PASTO

I menù attualmente vigenti sono articolati su sei settimane e suddivisi in tre stagionalità menù “/inverno”, “primavera” e “estate”. Il menù “inverno” inizia indicativamente dal 1 novembre e termina il 31 gennaio, il menu “primavera” inizia indicativamente dal 1 febbraio e termina il 30 aprile, il menu “estate” inizia indicativamente il 1 maggio e termina il 31 ottobre.

Tali menù (ALLEGATO 11) sono corredati del ricettario e della lista positiva (ALLEGATO 12).

Il Concorrente deve proporre in Offerta Tecnica menu distinti in base alle stagioni tali da garantire un'omogeneità nelle pietanze giornaliere proposte nei nidi, scuole infanzia e scuole primarie con indicazione della valorizzazione bromatologica e delle specifiche grammature. I menù saranno validati dall'USL ovvero modificati e/o integrati. Ai menù dovranno essere allegati i ricettari e la lista positiva.

I pasti ordinari dovranno essere predisposti conformemente a quanto previsto dalle normative in materia di ristorazione collettiva ed in osservanza a quanto previsto nel presente capitolato e/o dichiarato dai piani di autocontrollo aziendale, compreso eventuali modifiche e/o integrazioni, che potranno essere richieste dalla competente autorità sanitaria di controllo nonché dalla stazione appaltante.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di procedere ad un aggiornamento delle diete in vigore, di concerto con la Commissione mensa cittadina e l'impresa di produzione pasti, in relazione all'andamento del servizio in questione, al livello di gradimento incontrato dai bambini e ad eventuali richieste/suggerimenti della locale autorità sanitaria di controllo nell'ottica di una sempre maggiore variabilità ed appetibilità dei menù proposti nei limiti delle compatibilità tecniche dei centri di cottura.

COLAZIONE

La colazione è di norma consumata nel refettorio, salvo indisponibilità nella sede educativa o scolastica di apposito locale adibito a tale attività o per esigenze motivate e straordinarie che determinano la necessità del suo consumo in classe.

In tali casi la stazione Appaltante non riconosce alcun compenso aggiuntivo all'appaltatore.

Struttura menù Nidi d'infanzia e Centri di Infanzia comunali e scuole d'infanzia comunali e statali e paritarie

A) Struttura menù per bambini di età compresa tra 0/3 anni (piccoli)

Colazione (latte e orzo solubile con : biscottini prima infanzia/frollini/fette biscottate (secondo età), yogurt alla frutta biologico, frutta fresca o spremuta di arance biologiche

lunedì	biscottini prima infanzia/frollini/fette biscottate (secondo età), frutta fresca o
--------	--

	spremuta di arance biologiche
martedì	biscottini prima infanzia/frollini/fette biscottate (secondo età), yogurt alla frutta biologico
mercoledì	Frullato di frutta fresca biologica + biscottini prima infanzia/frollini/fette biscottate (secondo età),
giovedì	biscottini prima infanzia/frollini/fette biscottate (secondo età), frutta fresca o spremuta di arance biologiche
venerdì	Frullato di frutta fresca biologica o spremuta di arance biologiche , biscottini prima infanzia/frollini/fette biscottate (secondo età)

B) Struttura menù per bambini di età compresa tra 3/6 anni

Colazione (latte e orzo solubile, tè decaffeinato caldo con: -Biscotti/fette biscottate, Yogurt alla frutta Biologico, Frutta fresca biologica). Le bevande sono accompagnate dai seguenti prodotti alternativi tra loro;

lunedì	Bevande giornaliere con biscotti/fette biscottate
martedì	Bevande giornaliere con yogurt
mercoledì	Bevande giornaliere con frutta fresca
giovedì	Bevande giornaliere con biscotti/fette biscottate
venerdì	Bevande giornaliere con yogurt

Grammature prodotti alimentari per colazioni 3/6 anni	
Biscotti prima infanzia/ frollini	n. 3 (gr. 30)
Fette biscottate	n. 3 (gr. 30)
Latte	un bicchiere (gr.70)
Tè decaffeinato	un bicchiere (gr.70)
Yogurt alla frutta BIO 125 gr.	1 vasetto
Frutta	½ frutto (70 gr.)

La composizione delle colazioni sopra specificata potrà essere modificata in relazione alle diete personalizzate e a seguito di specifiche richieste della stazione appaltante.

La stazione appaltante si riserva di sospendere il servizio di colazione durante l'esecuzione del contratto ed eventualmente di sostituirlo con diversa tipologia di servizio mattutino (ad esempio "spuntino di metà mattina" a base di frutta biologica di stagione).

Su richiesta della direzione didattica delle scuole primarie statali può essere attivato il progetto frutta mattutina ed in questo caso la frutta, accuratamente lavata, prevista per il pasto viene messa a disposizione per la colazione e niente è dovuto all'affidatario.

PRANZO

Il pranzo è di norma consumato nel refettorio, salvo indisponibilità nella sede educativa o scolastica di apposito locale adibito a tale attività o per esigenze motivate e straordinarie che determinano la necessità del suo consumo in classe.

In tali casi la stazione Appaltante non riconosce alcun compenso aggiuntivo all'appaltatore.

E' previsto un pranzo ordinario ed un pranzo personalizzato (regime dietetico).

La struttura del menù giornaliero, è composto da:

- un primo piatto
- un secondo piatto con contorno
- frutta fresca di stagione
- dolce quando previsto nella tabella dietetica
- acqua minerale naturale pari a 0,50 pro-capite o acqua microfiltrata ove presente
- pane

A) PRANZI ORDINARI

I pasti dovranno essere predisposti conformemente a quanto previsto dal presente capitolato, dalle normative in materia di ristorazione collettiva ed in osservanza a quanto dichiarato dai piani di autocontrollo aziendale, compreso eventuali modifiche e/o integrazioni, che potranno essere richieste dalla competente autorità sanitaria di controllo nonché dalla stazione appaltante.

I pasti dovranno, altresì, corrispondere a quanto previsto dalle Tabelle dietetiche e dal relativo Ricettario (per ingredienti e grammature) vigenti per ogni anno scolastico di riferimento contrattuale e suddivise per Nidi e Scuole d'infanzia e Scuole primarie.

Servizio mensa per personale docente avente diritto al pasto gratuito

L'amministrazione comunale riconosce i seguenti criteri per l'individuazione del personale scolastico avente diritto al pranzo gratuito:

- **SERVIZI EDUCATIVI COMUNALI:** il personale scolastico in servizio di sorveglianza ai bambini al momento del pranzo comunale in turno di servizio pomeridiano.
- **SCUOLE D'INFANZIA STATALI :** n. 1 docente a sezione (quello del turno pomeridiano); eventuale docente di sostegno in servizio al momento della mensa con il bambino diversamente abile assistito.
- **SCUOLE PRIMARIE STATALI :** n. 1 docente a classe (quello del turno pomeridiano); docente di sorveglianza a mensa del gruppo di rientro pomeridiano (ex moduli) . Non più di n. 1 docente per gruppo; eventuale docente di sostegno in servizio al momento della mensa con il bambino diversamente abile assistito.
- **SCUOLE PARITARIE O CON SERVIZIO MENSA CONVENZIONATO:** n. 1 docente a sezione/classe sia della scuola d'infanzia sia di quella primaria; eventuale docente di sostegno in servizio al momento della mensa per l'attività di supporto al/i bambino/i diversamente abile/i.

I criteri di cui sopra sono fatti salvi fino ad eventuale diversa decisione dell'Ente.

L'Affidatario deve, inoltre:

- riferirsi alla tabella dietetica del rispettivo ordine di scuola per quanto concerne la tipologia dei menù ed alle tabelle dietetiche della scuola primaria per le grammature con opportuno margine di elasticità in riferimento ad eventuali, misurate richieste di incremento dei quantitativi previsti;
- *erogare al personale adulto gli stessi menù previsti per i bambini.* E' rigorosamente vietato erogare al personale "piatti" diversi da quelli previsti dalla dieta in vigore e predisposti giornalmente per i bambini, fatta salva la richiesta di accesso al servizio dietetico personalizzato per motivi di salute od etici.

A tutto il corpo docente e personale adulto autorizzato a fruire del pasto, deve essere somministrata la medesima quantità erogata ai bambini con fascia d'età 6-10 anni.

La relazione tecnico-illustrativa del servizio (ALLEGATO 1) evidenzia il numero dei pasti erogati alle insegnanti nell'anno 2019 preso a riferimento e distinto per tipologia di scuola.

B) CESTINI FREDDI

La Stazione Appaltante inoltre potrà richiedere all’Affidatario la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio per gli utenti della refezione scolastica. Tali forniture potranno essere richieste in caso di gite, scioperi o altro. In tal caso il costo del cestino è pari alla metà del costo del pasto praticato per l'ordine di scuola cui è destinato.

La prestazione comprende a cura dell’appaltatore la preparazione, il confezionamento, il trasporto e la consegna, su richiesta, dei cestini nel luogo di destinazione, indicato dalla scuola richiedente e, comunque, non oltre un raggio di 20 Km dal centro cittadino

Il cestino è composto da:

Infanzia e Primarie

- 2 panini (con prosciutto cotto/mortadella e formaggio)
- 1 succo di frutta in brick cc. 200 senza conservanti, coloranti e zuccheri aggiunti
- 1 un frutto (banana o altro)
- 1 dolce da forno confezionato
- 1 bottiglia di acqua minerale naturale da ½ litro in confezione PET
- 2 tovaglioli in carta riciclabile ed 1 bicchiere in materiale compostabile

I cestini devono essere confezionati la stessa giornata del consumo, in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti.

La stazione appaltante si riserva, se necessario, di apportare variazioni alla composizione del cestino e del menù sostitutivo.

ART. 19 VARIAZIONE DEL MENÙ

I menù sono fissi ed invariabili. Tuttavia è consentita, in via temporanea e straordinaria, una variazione dei menù nei seguenti casi:

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

Eventuali ulteriori variazioni potranno in ogni caso essere effettuate, previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte della Stazione appaltante; dovranno avere il medesimo valore economico di quelle sostituite e le sostituzioni dovranno essere scelte tra quelle contemplate nelle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato e di pari grammatura.

L’Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di apportare, in corso d’anno scolastico, variazioni (compatibili sul piano tecnico) alle diete in vigore in relazione ai menù e/o alle grammature sulla base degli elementi di seguito elencati, senza che la Ditta possa richiedere alcun sovrapprezzo:

- gradimento o meno dei menù vigenti da parte dei piccoli consumatori;
- richieste specifiche della locale autorità sanitaria;
- introduzione menù sperimentali nell’ottica di una sempre maggiore variabilità ed appetibilità delle proposte nel rispetto prioritario della sicurezza del pasto erogato;

ART. 20 MENÙ IN OCCASIONE DI FESTIVITÀ E FESTE SCOLASTICHE

Per tutti gli utenti del servizio di ristorazione scolastica in occasione di festività particolari potranno essere richiesti all’Affidatario menù speciali o preparazioni caratteristiche correlate con la ricorrenza e/o integrazioni del menù esistente.

La composizione del menù è la seguente:

gr. 60 - pasticceria secca

gr. 40 - 1 fetta crostata o (in alternativa) pane e pomodoro

gr. 30 - 1 focaccia

gr. 40 - 1 pizza;

gr. 50 - 1 fetta di dolce margherita o alla frutta;

succo di frutta senza coloranti e senza zuccheri aggiunti;

succo di arancia di qualità in brick senza coloranti e senza zuccheri aggiunti;

acqua minerale naturale.

** in occasione delle festività del Calendario, è prevista la sostituzione del dolce con quello tipico della ricorrenza festiva:*

Natale: Pandoro o Panettone senza canditi (secondo richiesta della scuola)

Pasqua: Schiaccia pasquale o Colomba (secondo richiesta della scuola)

Carnevale: Cenci

ART. 21 MENU PER GIORNATE A TEMA

L’Affidatario su richiesta della Stazione appaltante e senza oneri aggiuntivi per quest’ultima, deve predisporre giornate alimentari con il tema proposto dalla Stazione appaltante.

ART. 22 DIETE SPECIALI PER MOTIVI DI SALUTE

L’Affidatario su richiesta della Stazione appaltante, deve preparare le diete speciali per tutte le categorie di utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari o altri motivi di salute. Le derrate per la preparazione di diete speciali devono essere fornite, senza alcun onere aggiuntivo, dall’Affidatario. *La composizione delle diete speciali deve essere il più possibile uguale al pasto normale. Il menù dietetico non dovrà prevedere la mera eliminazione dell’ingrediente vietato ma la sostituzione con un ingrediente analogo. Relativamente alle principali diete (no latte, no uovo, no glutine, ecc.) dovranno essere utilizzati i menù alternativi codificati dalla Stazione Appaltante (ALLEGATO 13) Le ricette sostitutive dovranno essere inserite in ricettario. Relativamente alle diete complesse si deve prevedere la preparazione di menù personalizzati ad hoc. (ALLEGATO 13).*

La predisposizione delle diete speciali deve avvenire mediante supervisione di un dietista con titolo di studio previsto dall’ex DM 509/99 e da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in merito ai titoli equipollenti. Il dietista deve essere preposto alla supervisione del servizio di ristorazione nelle sue diverse tipologie, con particolare riferimento agli aspetti igienico-sanitari e nutrizionali delle preparazioni gastronomiche e delle diete speciali. Ha altresì il compito di ricevere direttamente dalla Stazione appaltante, - la richiesta di dieta speciale corredata da certificati medici. Il dietista potrà essere consultato dai genitori degli alunni interessati. La dieta speciale potrà essere approntata solo su prescrizione del medico (pediatra o medico specialista come disposto dalla LR898/2016.

Tale prescrizione deve indicare in modo preciso:

- la diagnosi (allergia, intolleranza, obesità, diabete, celiachia etc. ...)
- la durata

Nel caso di diagnosi di allergia e intolleranza la certificazione medica deve inoltre indicare in modo chiaro il/i componente/i delle diete da escludere, specificando quindi: l'alimento o gli alimenti vietati e gli additivi e i conservanti vietati.

Quando un alimento viene vietato dovranno escludersi dalla dieta:

- l'alimento in quanto tale;
- i prodotti alimentari in cui tale alimento è presente come coadiuvante tecnologico o come contaminante derivante dal procedimento di lavorazione del prodotto stesso.

Le diete speciali per gli adulti che consumano i pasti a scuola sono regolate secondo quanto previsto per gli alunni.

Il dettaglio delle diete speciali per motivi di salute è contenuto nell'Errore: sorgente del riferimento non trovata.

Per garantire il corretto svolgimento di tale servizio, inoltre, l'appaltatore dovrà dotarsi di **una linea apposita di produzione, confezionamento e verifica dei pasti in uscita dal centro di cottura, utilizzando personale qualificato ed appositamente incaricato di svolgere, con regolarità e stabilità nel tempo, il servizio dietetico personalizzato.**

In caso di intolleranze multiple ovvero di particolari casi segnalati dal medico certificante o, comunque, ogni qualvolta non sia applicabile, per i motivi più vari, la dieta codificata, l'appaltatore deve attivare i propri dietisti per la predisposizione della relativa dieta personalizzata.

Le diete speciali devono essere messe a disposizione, a cura dell'appaltatore, dell'ufficio ristorazione e servizi scolastici, degli operatori del servizio di produzione e confezionamento pasti e dei somministratori addetti, che le devono utilizzare **salvaguardandone la riservatezza**

Le diete personalizzate devono essere confezionate in vaschette monoporzioni contrassegnate dal nome e cognome dell'utente, devono indicare il contenuto (nel rispetto comunque della normativa vigente in materia di privacy) e devono essere inserite a loro volta in contenitori termici.

L'impresa aggiudicataria deve garantire la somministrazione della dieta entro il terzo giorno successivo a quello della richiesta.

ART. 23 DIETE SPECIALI PER MOTIVI ETICO – RELIGIOSI

L'Affidatario dovrà preparare anche diete etico religiose, qualora venga fatta richiesta da parte dei genitori.

I menù alternativi devono essere di pari valore nutrizionale ed economico del menù ordinario.

Il dettaglio delle diete speciali per motivi etico-religiosi è contenuto nell'ALLEGATO 13

ART. 24 DIETE LEGGERE O IN BIANCO

L'Affidatario dovrà approntare diete leggere, qualora venga fatta richiesta entro l'orario previsto per l'ordinativo dei pasti dello stesso giorno. Il menù, per tutte le categorie di utenti, conserva la medesima struttura del menù normale ed è di norma costituito da:

- riso o pasta in bianco, patate lesse, tacchino/pollo in bianco, frutta fresca di stagione.

ART. 25 PASTI DI RISERVA

L'impresa aggiudicataria deve fornire ogni giorno senza oneri a carico della Stazione Appaltante 1 pasto ogni 100 pasti o frazioni per far fronte a esigenze derivanti da porzioni cadute per terra, errori di distribuzione, ecc. Il documento di trasporto deve evidenziare il numero di tali pasti.

TITOLO V – TRASPORTO DEI PASTI E NORME PER LA CONSERVAZIONE DURANTE IL TRASPORTO

ART. 26 MEZZI DI TRASPORTO

L'Appaltatore deve utilizzare propri adeguati automezzi idonei al trasporto dei generi alimentari, alla loro conservazione ed al mantenimento della temperatura attraverso sistema di tracciabilità. Gli automezzi utilizzati dall'Appaltatore devono essere esclusivamente adibiti all'uso di cui al requisito precedente. L'Appaltatore deve utilizzare opportuni contenitori termici per il trasporto dei pasti dal centro cottura agli automezzi e da questi alle strutture scolastiche; tutti gli automezzi e i contenitori termici utilizzati dall'Appaltatore devono essere dotati delle necessarie autorizzazioni in materia di igiene sanitaria previste dalle normative vigenti. Eventuali operazioni/attività di certificazione e regolarizzazione normativa degli autoveicoli e dei contenitori si intendono a completa cura e spese dell'Appaltatore.

Gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle normative vigenti. Per il trasporto dei pasti e dei prodotti alimentari in particolare si richiede l'utilizzo di veicoli dotati di struttura isoterma rinforzata, con interno rivestito in materiale sanificabile agevolmente, senza soluzione di continuità e con angoli arrotondati onde non favorire l'accumulo di residui e polvere.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento dei contenitori o contaminazione degli alimenti trasportati. È vietata la promiscuità di carico di sostanze alimentari con altre sostanze non alimentari od anche alimentari, che possano modificare le caratteristiche dei prodotti o possano, comunque, inquinarli.

I mezzi, inoltre, dovranno essere dotati di adeguato carrello per il trasporto dei contenitori termici all'interno della sede scolastica di riferimento da parte dell'autista incaricato onde limitare i rischi di infortunio nelle operazioni di carico e scarico di detto materiale.

L'Impresa appaltatrice dovrà dotarsi di un Piano di Autocontrollo anche per il servizio di trasporto dei pasti scolastici.

I mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere a basso impatto ambientale (quali veicoli almeno euro 5, veicoli elettrici o ibridi).

ART. 27 CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI DA UTILIZZARE PER LA CONSERVAZIONE DEI PASTI DURANTE IL TRASPORTO

Per la conservazione dei pasti durante il trasporto, l'Affidatario deve fornire idonei contenitori termici multiporzione e bacinelle gastronorm, contenitori individuali per le diete speciali in numero sufficiente ad effettuare il servizio nei modi e nei tempi richiesti dal presente capitolato e garantire il rispetto delle temperature.

Quando necessario, per il confezionamento di piatti freddi dei pasti a crudo, per il trasporto deve essere previsto l'utilizzo di piastra eutettica proporzionata alle dimensioni del contenitore. È escluso l'utilizzo di piastre piccole in uno stesso contenitore.

Per effettuare il servizio devono essere utilizzati idonei contenitori all'interno dei quali possano essere allocate le bacinelle gastronorm in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni.

L'affidatario deve farsi carico della gestione dei contenitori termici adibiti al trasporto dei pasti veicolati ed in particolare della rigovernatura giornaliera (pulizia e manutenzione) e del ritiro dai terminali di consumazione. L'affidatario provvederà in merito dopo il relativo utilizzo nella stessa giornata di consumazione ed in orari compatibili con l'apertura dei servizi stessi.

I contenitori termici devono essere:

- in numero adeguato ai refettori in dotazione alla sede scolastica onde contribuire ad evitare errori di valutazione nella fase dello “sporzionamento” da parte dei somministratori;
- adeguati anche ai sensi della vigente normativa in materia antinfortunistica. I contenitori, a pieno carico, dovranno avere un peso non superiore ai 30 Kg. Poiché, inoltre, i somministratori sono composti soprattutto da personale femminile, è opportuno che detto materiale non superi mediamente i Kg. 20;
- Chiusi ermeticamente onde mantenere le adeguate temperature ed evitare la fuoriuscita del contenuto durante la fase del trasporto dei pasti. Per minestre e sughi è opportuno l’uso di specifici contenitori per ridurre il rischio di riversamento;
- Soggetti ad accurata manutenzione per conservarne la corretta funzionalità e la sicurezza igienico sanitaria. I contenitori devono essere tenuti puliti ed integri, avendo cura di sostituire al bisogno i contenitori non conformi.

I pasti devono essere confezionati in contenitori distinti per ogni tipologia di utenza e per singolo refettorio. I contenitori non potranno contenere alimenti destinati a refettori diversi da quelli indicati sul contenitore medesimo. Su ciascun contenitore deve essere apposta apposita etichetta riportante la data, il numero di porzioni ivi contenute, il nome del refettorio cui il contenitore è destinato.

La frutta deve essere conservata in contenitori idonei ad uso alimentare muniti di coperchi, o nelle cassette originali in caso di frutta particolarmente deteriorabile.

Il pane deve essere consegnato in sacchi di carta o di plastica microforata adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

ART. 28 MODALITÀ DI TRASPORTO E CONSEGNA DEI PASTI PRESSO I REFETTORI

Il trasporto e la consegna dei pasti con modalità e tempistiche tali da garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche del cibo, nonché ogni altro aspetto qualitativo e prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio.

L’Affidatario deve effettuare tale attività in base al Piano dei Trasporti presentato in sede di offerta, utilizzando un numero di mezzi sufficienti a rispettare tale tempistica.

In caso di errore nella consegna dei pasti l’Affidatario deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti o degli alimenti mancanti, comunque non oltre 30 minuti dal momento della segnalazione.

ART. 29 ORARI DI CONSEGNA DEI PASTI PRESSO I LUOGHI DI CONSUMO

La consegna dei pasti deve avvenire con un anticipo massimo di 20 minuti sull’orario previsto per la somministrazione dei pasti.

I pasti dovranno essere consegnati a cura dell’Affidatario presso i refettori e/o locali di consumo. In particolare, si specifica che, per motivi di sicurezza degli alunni, gli automezzi per lo scarico dei contenitori dei pasti devono entrare da appositi ingressi che saranno indicati dalla Stazione Appaltante.

Prima dell’inizio di ogni anno scolastico l’A.C. comunica all’affidatario gli orari di consegna dei pasti che assumono carattere di rigidità in quanto strettamente connessi con l’articolazione oraria delle attività didattiche.

Tuttavia nel corso dell’anno scolastico per sopraggiunte necessità rappresentate dalle direzioni scolastiche tali orari possono subire aggiornamenti anche mediante l’attivazione di doppi turni mensa cui l’affidatario è tenuto ad adeguarsi senza avanzare alcuna pretesa economica.

A titolo esemplificativo l’ALLEGATO 7, Piano di refezione, evidenzia l’orario di consumo dei pasti in vigore nell’a.s. 2021/2022.

ART. 30 MODALITÀ DI CONSERVAZIONE DELLE DIETE SPECIALI DURANTE IL TRASPORTO

Le diete speciali dovranno essere confezionate in piatti a perdere, conformi alle norme cogenti, termo-sigillati o con coperchio ermetico, collocate in contenitori mono-pasto e conservate con sistema fresco-caldo fino all'arrivo presso i terminali di distribuzione.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e contrassegnata con etichetta prestampata con indicato il nome del plesso scolastico e cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e dagli operatori scolastici.

Le diete leggere e le diete etico-religiose potranno essere confezionate in gastronom multi-porzione munite di coperchio oppure in contenitori multi-porzione a perdere termo-sigillati e conservate con sistema fresco-caldo fino all'arrivo presso i terminali di distribuzione.

Dovranno altresì recare indicazione “dieta leggera” o “dieta etico-religiosa” o dieta vegetariana/vegana (specificando tipologia: es. no carne, no maiale, ecc)”. Al fine di consentire una corretta identificazione dei destinatari dovrà essere adottata idonea modalità di somministrazione.

Ogni dieta deve essere personalizzata in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibile al destinatario nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. *Al fine di minimizzare la possibilità di errore nella somministrazione, questa deve essere tracciata in ogni sua fase.*

L’Affidatario, al fine di garantire le temperature previste dalle normative vigenti, deve conservare presso il Centro Cottura e/o le cucine, tutte le diete in appositi frigoriferi o armadi termici dedicati.

Il trasporto presso i luoghi di consumo sarà effettuato con contenitori isotermici atti a mantenere la temperatura delle diete contenute, separati per diete in legume fresco e diete in legume caldo. Spetta all’Affidatario integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

TITOLO VI - LA SOMMINISTRAZIONE

ART. 31 SERVIZIO DI SOMMINISTRAZIONE PASTI PRESSO LE SEDI SCOLASTICHE STATALI

Sono interessate allo svolgimento del servizio di somministrazione pasti in loco tutte le scuole ricomprese nel **Gruppo C.**

La Ditta aggiudicataria dovrà mettere a disposizione per le operazioni di somministrazione, proprio personale in numero tale da assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio stesso che comunque deve rispettare entrambe le seguenti prescrizioni:

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata da un numero di unità di personale tale da garantire un servizio veloce, nei modi e nei tempi tali da non pregiudicare le caratteristiche organolettiche ed igieniche del pasto e rimarrà in servizio fino al termine delle attività di somministrazione e riordino previste dal presente capitolato.

Nei casi in cui tale dotazione dovesse risultare inadeguata il Comune potrà ordinare, a suo insindacabile giudizio, il potenziamento del numero degli addetti alla somministrazione.

a) Prestazioni di servizio

Il servizio di somministrazione pasti prevede le seguenti **prestazioni di servizio:**

- redazione, implementazione e realizzazione dei relativi Piani di Autocontrollo di sede di cui alle normative in materia di ristorazione collettiva già citate nello schema di contratto del presente appalto;
- areazione dei locali refettorio prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio dell'aria;
- riordino delle sedie "a terra" che non devono essere lasciate appoggiate sui tavoli, anche nelle aree non usate giornalmente,
- igienizzazione dei tavoli con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- produzione delle colazioni in loco con prodotti a carico dell'appaltatore per il momento di prima accoglienza nelle scuole d'infanzia statali.
- porzionamento e distribuzione ai bambini delle colazioni intorno alle ore 9.00 in tutte le scuole con servizio di colazione attivo;
- sparecchiatura tavoli, rigovernatura stoviglie utilizzate, pulizia dei tavoli e raccolta di materiale caduto a terra durante la colazione;
- apparecchiatura dei tavoli per il pranzo da effettuarsi utilizzando il corredo in dotazione alle scuole
- areazione dei locali, igienizzazione delle tovaglie e delle sedie e raccolta di eventuale materiale caduto a terra tra un turno e l'altro in caso di doppio turno mensa;
- verifica, alla consegna dei pasti, che il numero di porzioni indicate sulla bolla corrisponda al numero di gastronorm ricevute e che siano presenti tutte le diete speciali previste, al fine di avvisare tempestivamente il centro di cottura in caso di ammanchi e di ricevere il reintegro dal centro cottura senza ritardi in somministrazione;
- porzionamento e distribuzione del pranzo in porzioni integre nei piatti degli utenti;
- rigovernatura, asciugatura e riposizionamento negli appositi armadi, pensili e contenitori vari dello stoviglie e dei coperti utilizzati.
- pulizia, detergenza e sanificazione dei contenitori termici e le teglie gastronorm interne dei pasti veicolati;
- spazzamento e lavaggio quotidiano dei locali della cucina, dispensa, bagni e refettori e raccolta rifiuti
- lavaggio e asciugatura della biancheria in comodato d'uso al servizio mensa (tovaglie, canovacci, grembiuli ect) da effettuarsi con le lavatrici presenti nelle scuole d'infanzia statali o con impresa specializzata. Il personale dell'Impresa/ATI appaltatrice è tenuto a consentire l'utilizzo delle lavatrici in dotazione al personale scolastico richiedente per lavaggio tende e biancheria ad uso scolastico al bisogno con tempi e modalità da concordare direttamente in loco;
- fornitura di ausili per facilitare il consumo della frutta da parte dei bambini (tagliamela e spremi agrumi). Le mele, le pere, i kiwi e le arance, ecc. dovranno essere servite già tagliate a spicchi e poco prima della consumazione onde evitare il negativo effetto ossidazione, disincentivante per il consumo dell'alimento.
- aiuto al consumo del pasto, laddove richiesto/necessario, ai bambini della scuola d'infanzia
- fornitura di camici e copricapo monouso ai rappresentanti dei genitori della Commissione Mensa Cittadina in occasione dei sopralluoghi per il controllo di conformità del servizio
- fornitura di piccoli assaggi delle pietanze del giorno ai referenti della Commissione Mensa Cittadina nel corso dei sopralluoghi per il controllo di conformità del servizio

b) Attrezzature e forniture

L'appaltatore è tenuto inoltre alla manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le macchine e le attrezzature in dotazione al servizio di somministrazione pasti nonché la loro sostituzione/integrazione al bisogno come meglio specificato nei successivi articoli

Sono, inoltre, a carico dell'appaltatore le seguenti **forniture** al bisogno e quant'altro ritenuto necessario per il funzionale e corretto svolgimento delle prestazioni affidate, stoviglie di cucina e contenitori termici per il veicolato con relative teglie:

- “coperti” convenzionali in melanina per alimenti per l'apparecchiatura dei tavoli con posate e bicchieri aventi requisiti adeguati all'età dei piccoli consumatori per ridurre al massimo possibile i potenziali rischi da infortunio;
- forchette con rebbi arrotondati;
- coltelli con sola mezza lama seghettata e punta arrotondata;
- spessore posate a tenuta di piegamento e facile rottura;
- bicchieri in policarbonato per alimenti resistenti all'urto.
- forniture varie di materiale per alimenti;;
- forniture di brocche laddove viene somministrata acqua microfiltrata;
- tovaglioli, scottex e quant'altro necessari in carta per alimenti;
- tovaglie plastificate colorate e possibilmente coordinate con quelle già in dotazione. Le tovaglie usurate o, comunque, rotte devono essere sostituite al bisogno ovvero indipendentemente dalla frequenza del ricambio programmato delle dotazioni.
- biancheria correlata mensa (canovacci, grembiuli ect.);
- forniture straordinarie di coperti a perdere di adeguata rigidità e consistenza considerando che la temperatura degli alimenti caldi non può essere inferiore a 60° alla somministrazione in loco (lavori, guasto alla lavastoviglie ect...).

Tutte le forniture dovranno essere conformi alle norme vigenti in materia di sicurezza antinfortunistica ed igienico – sanitaria nonché mantenere almeno il livello qualitativo e la tipologia del materiale già in dotazione.

ALLEGATO 1c) Modalità di distribuzione dei pasti

Il personale che somministra è tenuto a:

- identificare il numero di porzioni contenute in ogni contenitore; il numero deve essere reso visibile dal produttore;
- non aprire i contenitori fino all'arrivo dei consumatori se non per quelle operazioni preliminari ritenute assolutamente necessarie per una migliore fruizione dei pasti preparati e veicolati (aggiunta di sugh, latte, condimento), terminate le quali occorre immediatamente richiudere i contenitori medesimi fino alla fase dello “scodellamento” vero e proprio, che deve essere preceduta, per i “piatti”che lo richiedono, da adeguato mescolamento per una migliore appetibilità del prodotto erogato;
- scodellare sulla base delle “mestolate” previste dalla **lista positiva** predisposta dal produttore, lista che deve trovarsi presso ogni sede di somministrazione pasti a disposizione dei somministratori;
- somministrare i “piatti” in porzione integra

ALLEGATO 2d) Tempistica

- Evitare di apparecchiare oltre 30' dall'inizio della somministrazione dei pasti;

- Somministrare i pasti in un tempo medio di 30' minuti dall'apertura dei contenitori termici e, comunque, non oltre 45' (tale periodo non comprende il tempo necessario ai bambini per la consumazione);

Il servizio di somministrazione pasti termina con la consegna del pasto completo al bambino.

Nelle sole scuole d'infanzia statali è previsto l'aiuto al consumo che si concretizza nel somministrare l'acqua e nel tagliare le pietanze (carni, pesce, frittate, ecc...) in pezzi piccoli per facilitarne il consumo. Onde evitare l'abbassamento della temperatura tale operazione deve essere effettuata dopo che è terminata la somministrazione del pasto a tutti bambini.

ALLEGATO 3e) Richiesta ulteriori quantitativi di prodotto non previsti

Tenuto conto che occorre abituare gradualmente i bambini a consumare il pasto completo nelle quantità previste, si rende quindi necessaria un'opera costante di educazione alimentare da parte di tutti, evitando, nei limiti del possibile, di assecondare le richieste in palese contrasto con quanto sopra, soprattutto se avanzate in via sistematica e continuativa.

E' possibile, pertanto, erogare ulteriori quantitativi solo in misura moderata ed "una tantum" ovvero in modo non abitudinario e per singole richieste inoltrate e valutate dal docente.

ALLEGATO 4f) Gestione dei condimenti

Occorre che il somministratore gestisca **direttamente** i condimenti per uniformare e garantire un adeguato rapporto grammatura/porzione.

Procedura per l'erogazione del formaggio grattugiato:

- servire prima i bambini che non gradiscono il formaggio grattugiato;
- aggiungere poi il prodotto direttamente nel contenitore, mescolare opportunamente e scodellare a tutti gli altri.

oppure

- tenere il contenitore del formaggio sul carrello di distribuzione dei pasti e condire su richiesta

In ogni caso non è consentito il piattino in tavola con il formaggio coperto dal tovagliolo

Procedura per l'erogazione degli altri condimenti

- aggiungere l'olio, se occorre, direttamente nel contenitore avendo cura di mescolare bene e fare in modo che ogni bambino abbia la giusta quantità di condimento. Tenere presente che il condimento tende a rimanere sul fondo del contenitore. Evitare di somministrare troppo asciutti gli alimenti che richiedono un po' di condimento per una maggiore appetibilità.
- non è consentito integrare il sale su richiesta;
- somministrare l'aceto solo su richiesta

ALLEGATO 5g) Gestione successiva dei prodotti non completamente consumati durante il pranzo

Il personale docente può portare in classe, alla fine del pasto, la bottiglia dell'acqua minerale naturale residuale al termine del pranzo opportunamente chiusa (misura non consentita se trattasi di eventuale acqua microfiltrata), il pane, il dessert e la frutta di cui non è stato completato il consumo.

ART. 32 PULIZIE STRAORDINARIE DEI REFETTORI

Sono interessate allo svolgimento del servizio di pulizia straordinaria dei refettori e locali cucina e annessi tutte le scuole ricomprese nel **Gruppo C**.

La Ditta aggiudicataria dovrà prevedere le pulizie straordinarie dei refettori da svolgersi:

- ad inizio anno scolastico, prima dell'avvio del servizio;
- al rientro dalle vacanze natalizie (il primo giorno di rientro prima dell'inizio del servizio);
- al rientro dalle vacanze di Pasqua (il primo giorno di rientro prima dell'inizio del servizio);
- il primo giorno utile dopo la chiusura estiva

Per pulizie straordinarie si intendono:

- pulizie accurate e di fondo dei pavimenti da effettuarsi con lavapavimenti professionale fornita dalla Ditta aggiudicataria previo spostamento dei tavoli al fine di garantire una pulizia completa di tutto il pavimento;
- pulizia completa, esterna ed interna, di armadi chiusi e degli scomparti dei mobili presenti in refettorio comprese sedie e tavoli;
- decalcificazione della lavastoviglie;
- lavaggio delle pareti lavabili dei refettori e delle zone lavaggio;

La ditta affidataria provvederà ad inviare un calendario delle operazioni di pulizia straordinaria prima dell'inizio di ciascun anno scolastico e un report finale dettagliato.

TITOLO VII – NORME DI CORRETTA PRASSI IGIENICA

ART. 33 OBBLIGHI NORMATIVI GENERALI RELATIVI AL PIANO DI AUTOCONTROLLO

L'Affidatario sin dall'inizio delle attività deve implementare il proprio piano di autocontrollo, conformemente a quanto previsto dal Regolamento CEE/UE n.852/2004, concernente la sicurezza igienica dei prodotti alimentari.

ART. 34 DOCUMENTAZIONE DA FORNIRE ALLA STAZIONE APPALTANTE

L'Affidatario, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione della Stazione appaltante, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveneni di riferimento.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di produzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione della Stazione appaltante o del personale da questa incaricato.

L'Affidatario deve fornirne copia alla Stazione appaltante o degli organismi di controllo da questa incaricati i verbali ispettivi redatti dagli organi competenti (ASL; NAS, Ecc).

ART. 35 RISPETTO DELLE DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

L'Affidatario nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle stesse e dalle specifiche tecniche allegate al presente capitolato. L'Affidatario deve altresì predisporre un Piano di Sicurezza specifico al fine di ottemperare alle norme previste vigenti in materia di sicurezza dei lavoratori sui luoghi di lavoro.

ART. 36 NORME PER UNA CORRETTA IGIENE DELLA PRODUZIONE

L'Affidatario nelle diverse fasi dello svolgimento del servizio deve scrupolosamente rispettare tutte le norme vigenti atte a garantire i livelli igienici previsti dalle normative vigenti e nelle specifiche tecniche allegate al presente capitolato.

L'Affidatario deve garantire che tutte le operazioni svolte nelle diverse fasi del servizio siano coerenti con le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P./Good Manufacturing Practice) scaturenti dal Piano di Autocontrollo Igienico.

ART. 37 INDUMENTI DI LAVORO

L'Affidatario deve fornire a tutto il personale impegnato nella preparazione dei pasti, indumenti di lavoro da indossare durante le ore di Servizio, come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene. Tali indumenti devono riportare in stampa il nome dell'Affidatario ed essere dotati di cartellino identificativo dell'operatore. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione, per il trasporto e per i lavori di pulizia.

ART. 38 IGIENE DEL PERSONALE

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezione, trasporto e somministrazione dei pasti, deve scrupolosamente osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.) e dalle norme stabilite nel manuale di autocontrollo, mantenere uno standard elevato di pulizia personale ed indossare indumenti adeguati, puliti e protettivi. I copricapo devono raccogliere completamente la capigliatura.

L'appaltatore deve assicurare che:

- gli addetti alla manipolazione degli alimenti abbiano ricevuto un adeguato addestramento ed una formazione, in materia di igiene alimentare, in relazione al tipo di attività svolta,
- gli operatori addetti all'attività di autocontrollo aziendale ed i responsabili dei centri di cottura abbiano ricevuto un'adeguata formazione per l'applicazione del sistema HACCP.

ART. 39 CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

L'Affidatario al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, deve prelevare almeno g. 150 di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali deve essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo.

I campioni così confezionati, devono essere conservati in frigorifero a temperatura di 0° o -18° per le 72 ore successive.

Detti campioni sono da ritenersi a disposizione della Stazione appaltante e aggiuntivi ad eventuali altri "pasto test" richiesti dalle norme sanitarie vigenti.

ART. 40 DIVIETO DI RICICLO

L'Affidatario deve garantire di non effettuare qualsiasi forma di riciclo. Per riciclo si intende l'utilizzo, tal quale o trasformato in differenti preparazioni gastronomiche di eccedenze di produzione già avviate alla linea di distribuzione, o rimanenti nei contenitori termici a fine servizio di distribuzione

ART. 41 CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI DETERGENTI E SANIFICANTI

Tutti i prodotti utilizzati, ivi comprese le sostanze biocida, devono essere conformi ai requisiti minimi di cui al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (di seguito, "PANGPP"), allegato al DM 19 Febbraio 2021 , pubblicato nella G.U. n. 42 /2021.

I prodotti disinfettanti devono essere autorizzati dal Ministero della salute: come presidi medico-chirurgici, ai sensi del DPR n. 392/1998 e .s.m.i.; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: Presidio medico-chirurgico e Registrazione del Ministero della salute n ...; come prodotti biocidi, ai sensi del D.Lgs. n. 174/2000 e s.m.i.; in tal caso devono riportare in etichetta le seguenti diciture: Prodotto biocida e Autorizzazione/Registrazione del Ministero della salute n..

L'Affidatario, deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici ed evitare che la diluizione sia condotta arbitrariamente dal personale operativo.

L'Affidatario, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire alla Stazione appaltante il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

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

ART. 42 DISINFESTAZIONE DEI LOCALI DI PRODUZIONE DEI PASTI

L'Affidatario deve effettuare presso il Centro Cottura e presso le cucine comunali, un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale, prima dell'avvio delle attività richieste dal presente capitolato e poi con la periodicità prevista dal Piano di Autocontrollo.

Gli interventi devono essere svolti tramite ditte specializzate del settore regolarmente iscritte, a norma della Legge 82 del 25/01/94 e s.m.i. e del DM n. 274 del 7/07/97 e s.m.i., nel registro delle imprese o nell'albo delle imprese Artigiane, alla disinfestazione contro topi, mosche, vespe, formiche, forbicette, blatte ed altri insetti.

Nei casi di infestazioni acute di specie infestanti l'Affidatario deve provvedere entro un giorno alla disinfestazione. Ad avvenuta esecuzione dell'intervento, ordinario o urgente che sia, l'Affidatario deve inviare alla Stazione Appaltante attestazione degli interventi eseguiti con indicazioni del prodotto utilizzato. Ciascun prodotto utilizzato non dovrà essere classificato come tossico o altamente tossico neppure per la vita acquatica. Contro mosche ed insetti saranno da preferirsi forme di disinfestazione che non prevedano il ricorso all'uso di prodotti chimici (es. lotta biologica, utilizzo di lampade UV ecc.)

ART. 43 RIFIUTI E MATERIALI DI RISULTA

I rifiuti solidi e i materiali di risulta provenienti dai locali di produzione dei pasti, devono essere raccolti, a cura e spese dell'Affidatario, negli appositi sacchetti e convogliati presso gli appositi contenitori comunali per la raccolta. L'Affidatario ha l'obbligo di uniformarsi alla normativa comunale in materia di raccolta differenziata e comunque in conformità al D.Lgs n.4 del 16 Gennaio 2008 e D.M. 8 Aprile 2008.

Le sostanze grasse dovranno essere trattate conformemente al D.Lgs n.4/2008 e D.M. 8/2008, classificate come oli e grassi commestibili esausti (rifiuto non pericoloso), cod. CER 200125, raccolte in appositi contenitori forniti dall'Affidatario e smaltite a norma della citata legge mediante ditta debitamente autorizzata.

I rifiuti di origine animale dovranno essere trattati conformemente al Reg. CE 1774/2002.

Le spese per il servizio di trasporto e smaltimento sono a totale carico dell'Affidatario.

Pertanto, la Stazione appaltante resta completamente sollevata da detti obblighi.

TITOLO VIII – BENI MOBILI ED IMMOBILI IMPIEGATI PER L'APPALTO

ART. 44 CUCINE DI PRODUZIONE

Il servizio è gestito utilizzando sia cucine di proprietà del Comune che cucine centralizzate in disponibilità dell'Affidatario.

Le cucine di produzione comunali sono affidate in gestione all'aggiudicatario con il presente appalto.

La cucina centralizzata deve trovarsi perfettamente allestita a norma di legge e nella documentata disponibilità dell'appaltatore entro 5 giorni dalla data di aggiudicazione del servizio.

ART. 45 CUCINE CENTRALIZZATE

Per l'attività della cucina/e centralizzata/e di cui trattasi deve essere stata presentata al Comune di competenza regolare “Comunicazione ai sensi dell'art. 6 del Regolamento CE N. 852/2004.

La/e cucina/e centralizzata/e nella disponibilità dell'appaltatore devono risultare conformi alla seguente normativa:

- legge 283 del 30/04/1962 e successive modificazioni, il suo Regolamento di esecuzione n. 327 del 26/03/80 e successive modificazioni (per le parti non abrogate e non contrastanti con la vigente normativa comunitaria in materia);
- Regolamento Edilizio vigente locale;
- Regolamento locale di igiene in materia di alimenti e bevande;
- Regolamento CE n. 852/2004, Allegato II, e successive modificazioni.
- legge 4 Luglio 2005, n. 123 “Norme per la protezione dei soggetti malati di celiachia;
- delibera della Giunta Regionale n.180 del 26 febbraio 2018 “Linee guida per la vigilanza sulle imprese alimentari che preparano e/o somministrano alimenti preparati con prodotti privi di glutine e destinati direttamente al consumatore finale”;

La potenzialità produttiva dovrà essere dimensionata in rapporto alle caratteristiche dei locali e degli impianti utilizzati, individuando il massimo livello di produzione sulla base di quanto agli atti certificato. Nel caso in cui l'Affidatario o l'A.T.I. appaltatrice intenda utilizzare più centri di cottura, le cucine più vicine alle scuole cittadine da servire dovranno essere prioritariamente utilizzate per la produzione dei pasti destinati alle scuole d'infanzia entro i limiti consentiti dalla potenzialità produttiva del centro.

ART. 46 REQUISITI GENERALI E STRUTTURALI DELLE CUCINE CENTRALIZZATE

Ogni cucina deve essere progettata e costruita in maniera da consentire una adeguata manutenzione, pulizia e/o disinfezione di tutti gli ambienti e deve altresì possedere i seguenti requisiti generali e strutturali:

- pareti lisce e facilmente pulibili;
- soffitti (o, quando non ci sono soffitti, la superficie interna del tetto) e le attrezzature sopraelevate devono essere costruiti e predisposti in modo da evitare l'accumulo di sporcizia e ridurre la condensa, la formazione di muffa indesiderabile e la caduta di particelle;
- pavimenti in materiale impermeabile, antiscivolo, non tossico, facilmente lavabile e disinfettabile;

- giunti di interconnessione tra pavimenti, pareti e soffitti, possibilmente ad angoli arrotondati;
- finestre o altre aperture verso l'esterno provviste di protezione antimosche ed insetti, e comunque rispondenti a quanto previsto dalla vigente normativa.
- aerazione ed illuminazione secondo quanto previsto dal D.lvo sulla sicurezza ; (aerazione naturale pari ad almeno 1/8 della superficie del pavimento integrata ove carente di impianto di ventilazione forzata; in caso di locali ciechi è accettabile un idoneo impianto di condizionamento/ricambio, con un'altezza del locale di almeno 3 m. Comunque deve essere evitato il flusso di aria, naturale o artificiale, da una zona contaminata ad una pulita; illuminazione naturale, rapporto illuminante (R. I.) pari ad almeno 1/8 della superficie del pavimento e/o artificiale con particolare attenzione per i piani di lavoro;
- dispositivi idonei ad evitare la presenza di roditori, di insetti e di altri animali (non si devono utilizzare spruzzatori, elettro emanatori e nebulizzatori) posizionati in modo tale da non contaminare gli alimenti;
- ove necessario contenitori per i rifiuti in materiale lavabile e disinfettabile con coperchio azionato a pedale;
- approvvigionamento idrico con acqua conforme alle caratteristiche di cui al D.lgs 31/01.

La disposizione dei locali e delle zone di lavorazione deve garantire la “marcia in avanti” del processo di produzione, dal ricevimento e stoccaggio delle materie prime all'uscita dei pasti confezionati dal centro di cottura in modo tale da evitare ogni possibile incrocio di “sporco/pulito” e, quindi, il rischio di contaminazione crociata degli alimenti medesimi;

Le zone di lavorazione devono essere ben destinate e tenute separate in base alle diverse e seguenti macro procedure di lavorazione:

- zona ricevimento e controllo materia prime;
- magazzino per deposito materie prime in condizioni adeguate di temperatura per la conservazione degli alimenti munito delle seguenti zone di stoccaggio da intendersi riservate al servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente appalto:
- zona riservata agli alimenti convenzionali;
- zona riservata agli alimenti derivanti da agricoltura biologica;
- zona riservata ai prodotti destinati al servizio dietetico personalizzato per motivi di salute;
- zona celle frigorifere. Le celle frigorifere devono avere sufficiente capacità per mantenere i prodotti alimentari in condizioni adeguate di temperatura e devono essere progettate in modo che la temperatura possa essere controllata e, ove opportuno, registrata. Le celle, inoltre, devono essere in numero e capienza sufficiente da consentire la conservazione separata delle carni, dei latticini e dell'ortofrutta;
- zona pulitura materie prime separate per carni e verdure;
- zona preparazione materie prime;
- zona cottura;
- zona affettatrici;
- zona confezionamento pasti ordinari in multiporzione;
- zona confezionamento riservata alle diete speciali;
- zona deposito contenitori termici;
- zona controllo documentazione e materiale in uscita dal centro di cottura;
- ufficio amministrativo
- zona lavaggio stoviglie;
- zona protetta per parcheggio automezzi adibiti al trasporto dei contenitori termici e del materiale destinato esclusivamente al servizio di ristorazione scolastica.

Lo schema, la progettazione, la costruzione, l'ubicazione e le dimensioni delle strutture destinate agli alimenti devono disporre :

- di un sufficiente numero di lavabi, adeguatamente collocati e segnalati per lavarsi le mani. I lavabi devono disporre di acqua corrente fredda e calda, materiale per lavarsi le mani e un sistema di asciugatura atto ad evitare contaminazioni crociate. Gli impianti per il lavaggio degli alimenti devono essere separati da quelli per il lavaggio delle mani;
- di servizi igienici a norma e collegati ad un buon sistema di scarico;
- di un buon sistema di aerazione, naturale o meccanico degli impianti sanitari;

Gli impianti di scarico devono essere adatti allo scopo, nonché progettati e costruiti in modo da evitare il rischio di contaminazione. Qualora i canali di scarico siano totalmente o parzialmente scoperti, essi devono essere progettati in modo da evitare che il flusso proceda da una zona contaminata verso un'area pulita, in particolare un'area dove vengano manipolati alimenti che possono presentare un alto rischio per i consumatori finali.

Devono essere previste installazioni adeguate adibite a spogliatoio per il personale;

I prodotti per la pulizia e la disinfezione non devono essere conservati nelle aree dove vengono manipolati alimenti.

I prodotti detergenti devono essere conformi ai criteri ambientali minimi di cui pubblicati sulla G.U. in data 19.02.2021 e qualora non rientranti nella suddetta normativa 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 n.174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n.392 sui presidi medico-chirurgici;

In caso di utilizzo di prodotti in "tessuto-carta", per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulizia di superfici, devono essere utilizzati prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti nei CAM del 19.02.2021

ART. 47 REQUISITI APPLICABILI ALLE ATTREZZATURE

Tutto il materiale, l'apparecchiatura e le attrezzature che vengono a contatto degli alimenti devono:

- Essere efficacemente puliti e se necessario, disinfettati. La pulizia e la disinfezione devono avere luogo con una frequenza sufficiente ad evitare ogni rischio di contaminazione;
- Essere costituiti in materiale tale da rendere minimi, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, i rischi di contaminazione;
- Ad eccezione dei contenitori e degli imballaggi a perdere, essere costruiti in materiale tale che, se mantenuti in buono stato e sottoposti a regolare manutenzione, siano sempre puliti e, ove necessario disinfettati;
- Essere installati in modo da consentire un'adeguata pulizia delle apparecchiature e dell'area circostante.
- Ove necessario, le apparecchiature devono essere munite di ogni dispositivo di controllo necessario per garantirne il corretto utilizzo.
- Devono essere previste adeguate attrezzature, ove necessario, per le operazioni di lavaggio degli alimenti. Ogni acquaio o impianto analogo previsto per il lavaggio degli alimenti deve disporre di un'adeguata erogazione di acqua potabile calda e /o fredda, e deve essere mantenuto pulito e sanificato

ART. 48 RIFORNIMENTO IDRICO

Il rifornimento idrico del centro/i di cottura deve effettuarsi mediante acqua potabile e deve essere sufficiente al fabbisogno.

In caso di prolungata sospensione delle attività del centro/i di cottura per i motivi più vari, l'acqua potabile del rifornimento idrico deve essere fatta scorrere per un tempo sufficiente ad evitare

l'utilizzo dell'acqua rimasta stagnante nelle tubature di adduzione dell'acqua medesima al fine di evitare la possibile contaminazione degli alimenti.

Il vapore direttamente a contatto con gli alimenti non deve contenere alcuna sostanza che presenti un pericolo per la salute o possa contaminare gli alimenti.

ART. 49 CUCINE DI PROPRIETA' DEL COMUNE

La Stazione appaltante, previa stesura di inventario per ciascuna struttura, darà in consegna all'Affidatario:

- n. 10 cucine di produzione con relativi locali di appoggio (dispense, bagni e spogliatoi, ecc..) di cui n. 3 Cucine dei Centri infanzia e n.7 Cucine dei Nidi d'infanzia, dove si svolgeranno le attività oggetto dell'appalto (gruppo A).

- n. 31 cucine di appoggio/terminali con relativi refettori e locali tecnici (dispense, bagni e spogliatoi, ecc..) delle scuole di infanzia e primarie statali (gruppo C).

L'inventario, da stilare in contraddittorio tra le Parti, farà parte integrante dei documenti contrattuali. Al momento della presa in consegna tutte le strutture, le macchine, le attrezzature e l'utensileria presenti presso i locali, sono da ritenersi a norma, adeguate al servizio e in buono stato di manutenzione, e tali dovranno essere mantenute al termine dell'appalto, fatta salva l'usura dovuta al normale utilizzo. Durante il periodo di gestione l'Affidatario si impegna a mantenere in buono stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle attrezzature, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione della Stazione appaltante.

Qualora, per qualsiasi motivo, il materiale in dotazione non fosse in quantità sufficiente per garantire, in modo conforme, lo svolgimento del servizio di preparazione e somministrazione dei pasti, il medesimo dovrà essere integrato dall'appaltatore senza oneri aggiuntivi per la Stazione appaltante.

Le strutture affidate dalla Stazione appaltante all'Affidatario devono essere da questi utilizzate esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione.

L'Affidatario non potrà adibire o utilizzare i locali messi a disposizione dalla Stazione Appaltante, nonché i macchinari e le attrezzature, per scopi diversi da quelli previsti dal presente Capitolato, non potrà mutare la destinazione d'uso dei locali e/o modificare autonomamente la configurazione e l'utilizzo degli stessi e/o la posizione degli impianti e dei macchinari utilizzati, salvo accordi preventivi assunti con la Stazione appaltante. Sarà vietata la concessione a terzi, sia privati che Enti od Organizzazioni di qualsiasi natura, dell'uso anche saltuario dei locali concessi o di parte di essi, senza il preventivo assenso della Stazione appaltante. All'interno dei locali e degli spazi oggetto dell'appalto l'Affidatario non potrà per alcun motivo utilizzare o concedere a terzi spazi a uso pubblicitario.

L'inosservanza delle condizioni stabilite nel presente Articolo determinerà la risoluzione del contratto stesso ai sensi dell'Art. 1456 Codice civile e la Stazione appaltante potrà richiedere l'immediata restituzione dei locali, oltre al risarcimento del danno.

ART. 50 MANUTENZIONI

Gli interventi di manutenzione ordinaria dei locali dati in dotazione (cucine e locali tecnici), con cure e oneri a carico dell'Affidatario, comprendono i lavori di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti e tutte le attrezzature, e gli arredi, presenti nei locali interessati dall'appalto, mediante il ricorso, in tutto o in parte, a mezzi, attrezzature, strumentazioni, riparazioni, ricambi di parti, ripristini, revisione o sostituzione di apparecchi o componenti, anche a seguito di danneggiamento o furto delle attrezzature, arredi, impianti, materiale vario (stoviglie,

carrelli, utensili ecc.) e quanto altro utilizzato per la gestione a regola d'Arte del servizio presso la cucina e i locali office come dettagliato in proseguo.

L'Affidatario dovrà dare esecuzione al piano delle manutenzioni ordinarie a partire dal primo anno di efficacia dell'appalto.

L'Affidatario deve inoltre attivare un servizio di Pronto Intervento di Manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti alle attrezzature e a quanto contemplato nel presente Articolo. Il nominativo dell'impresa responsabile di tale servizio deve essere comunicato formalmente al Comune prima che inizi il servizio. La data di effettiva esecuzione e le modalità degli interventi dovranno essere annotati su appositi registri di cui dovrà dotarsi l'Affidatario. A fianco di ciascun intervento eseguito dovranno essere riportati il timbro e la firma del manutentore. Tali registri dovranno essere depositati presso le cucine e le scuole e disponibili per la consultazione da parte del personale incaricato dalla Stazione appaltante, per l'esecuzione delle verifiche e ai controlli.

Qualora l'impresa appaltatrice provveda all'installazione di alcune attrezzature aventi parti elettriche o a gas, dovrà acquisire la dichiarazione di conformità secondo quanto previsto dall'art. 7 della legge 46/90 ed allegarla alla relativa scheda macchina. copia di detta dichiarazione deve essere trasmessa alla stazione appaltante contestualmente alla presa in carico del bene..

L'Impresa dovrà trasmettere formalmente all'Ufficio "Ristorazione e Servizi Scolastici, al termine di ogni anno scolastico, la rendicontazione degli interventi effettuati.

A titolo puramente indicativo, sono di seguito elencati gli interventi di ordinaria manutenzione, che più frequentemente ricorrono nell'ambito degli adempimenti manutentivi di cui sopra:

- Tinteggiatura completa o parziale dei locali in relazione a:
 - periodicità dichiarata nel Piano di autocontrollo della sede di servizio;
 - in adempimento a prescrizione sanitaria;
 - al bisogno;
- Ripristino dell'intonaco ove necessario;
- Ripristino lavabilità delle pareti fino all'altezza di 2 mt;
- Sostituzione di piastrelle sia del rivestimento delle pareti che del pavimento;
- Assicurare la perfetta integrità degli infissi interni ed esterni garantendo la protezione da agenti infestanti (eliminazione potenziali via d'accesso);
- Sigillatura, mediante adeguato prodotto in commercio, delle eventuali aperture nei fori di passaggio delle tubazioni da un locale all'altro;
- Installazione e ripristino delle retine antimosche alle finestre della cucina e della dispensa;
- Installazione e ripristino delle tende antimosche alle porte della cucina e della dispensa;
- Manutenzione del dispositivo non manuale di erogazione dell'acqua;
- Riparazione ed eventuale sostituzione al bisogno dei dispenser, cartamani e sapone antibagno e lavamani di cucina ove presente;
- Manutenzione del dispositivo di estrazione d'aria collegato con l'esterno al fine di assicurare una buona aerazione nei locali interessati;
- Manutenzione della funzionalità degli armadi in dotazione con particolare riguardo ai dispositivi di chiusura delle relative ante (sostituzione serrature, cerniere ecc.);
- Manutenzione del dispositivo di chiusura automatica alla porta di accesso al servizio igienico;
- Controllo ed eventuale ripristino delle pannellature dei contro soffitti;
- Eliminazione punti/zone di ruggine dai termosifoni.

Sono, comunque, da comprendere in detta casistica ogni qualsivoglia intervento richiesto dalla locale autorità sanitaria di controllo, fatta eccezione per opere di manutenzione straordinaria e per la manutenzione ordinaria dei locali autoclave e degli scaldabagni, che restano in carico all'Amministrazione comunale .

Qualora l’Affidatario nel corso di esecuzione del contratto rilevi l’esigenza di un intervento di manutenzione straordinaria dei locali dati in comodato d'uso (cfr art. precedente) e degli impianti annessi, dovrà darne immediata segnalazione alla Stazione appaltante, affinché quest'ultima provveda con immediatezza.

Gli interventi di manutenzione straordinaria di arredi e attrezzature, sono integralmente a carico dell’Affidatario, e comprendono l’insieme delle azioni migliorative e/o correttive con carattere di straordinarietà quali la manutenzione radicale di interventi volti ad aggiornare o ridurre il grado di obsolescenza delle attrezzature e degli arredi, al fine di garantire la completa efficienza ed il perfetto stato d’uso dell’esistente, così come verificato all’atto di presa in consegna dei locali.

Per le attrezzature e gli arredi, gli obblighi manutentivi si estendono anche alla sostituzione integrale dei macchinari stessi laddove necessaria a garantire il corretto svolgimento e la continuità del servizio. Le spese per le sostituzioni di attrezzature e arredi, sono sostenute dall’Affidatario e compensate nel prezzo a base d’asta. La Stazione Appaltante si riserva il diritto di procedere alla sostituzione di attrezzature ed arredi, qualora non effettuata dall’Affidatario, qualora l’integrità degli elementi da sostituire pregiudichi l’ottimale gestione del servizio. La Stazione Appaltante defalcherà i costi sostenuti dalla liquidazione della prima fattura utile.

Ogni qualvolta la ditta affidataria provvede alla sostituzione di un bene durevole inventariato deve comunicare alla stazione appaltante il numero di inventario del bene dismesso, smaltire il bene, trasmettere la copia della fattura del nuovo bene acquistato affinché quest'ultimo entri a far parte del patrimonio comunale, apporre etichetta inventariale fornita dall'Ufficio Patrimonio del Comune sul nuovo bene.

ART. 51 VERIFICA PERIODICA DEI CENTRI COTTURA DI PROPRIETA' DELLA S.A.

In qualunque momento, su richiesta della Stazione Appaltante ed in ogni caso ogni dodici mesi, le Parti provvederanno alla verifica dell’esistente e dello stato di conservazione di quanto affidato all’Affidatario, con l’intesa che alle eventuali mancanze l’Affidatario sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell’Affidatario, la Stazione Appaltante provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all’Affidatario e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

TITOLO IX– NORME DI SICUREZZA

ART. 52 DISPOSIZIONI GENERALI IN MATERIA DI SICUREZZA

L’Affidatario prima dell’inizio delle attività deve attuare quanto previsto dalle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla tutela della salute e sicurezza sul lavoro, ai sensi della normativa vigente in materia, D. D.Lgs. 81 del 9 Aprile 2008 e successive modificazioni.

Dovranno inoltre essere sempre utilizzati dispositivi di protezione individuale (DPI).

L’Affidatario deve inoltre attuare l’osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relative all’igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

ALLEGATI

Fanno parte integrante e sostanziale del presente documento i seguenti Allegati:

ALLEGATO 1- Relazione tecnico illustrativa ex art. 23, comma 15, D. Lgs. n. 50/2016

ALLEGATO 2- Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione dei servizi ex art. 23 co. 15 Dlgs 50/2016 ;

ALLEGATO 3 DUVRI (Allegati 3a, 3b, 3c)

ALLEGATO 4- Elenco del personale (Allegato 4)

ALLEGATO 5- Protocollo d'intesa per la qualità e la tutela del lavoro negli appalti di lavori, servizi e forniture del Comune di Livorno tra il Comune di Livorno e le Confederazioni Sindacali CGIL-CISL-UIL di Livorno (Allegato 5)

ALLEGATO 6- Istruzioni responsabile trattamento dei dati (Allegato 6)

ALLEGATO 7- Piano di refezione (Allegato 7)

ALLEGATO 8- Planimetrie (Allegato 8)

ALLEGATO 9- Elenco attrezzature (Allegato 9)

ALLEGATO 10- Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari (Allegato 10)

ALLEGATO 11- Tabelle dietetiche (Allegato 11)

ALLEGATO 12- Ricettario (Allegato 12)

ALLEGATO 13- Servizio dietetico personalizzato (Allegato 13)