

	Comune di Santa Margherita Ligure Capitolato di Gara	CIG 8742174E31
		pag. 1/65

Capitolato di Oneri

avente ad oggetto l'affidamento nel Comune di Santa Margherita Ligure dei servizi di:

- 1) refezione scolastica;**
- 2) refezione presso l'Asilo Nido Comunale;**
- 3) refezione sociale (per il Centro diurno e i pasti a domicilio),**
- 4) refezione per i centri estivi comunali.**



INDICE

1	DISPOSIZIONI GENERALI	4
1.1	DEFINIZIONI.	4
1.2	OGGETTO DELL'APPALTO.	4
1.3	TABELLA CON PROIEZIONI RELATIVE AGLI UTENTI STIMATI.	6
1.4	VALORE DELL'APPALTO	10
1.5	TERMINE DI DURATA.	11
2	ADEMPIMENTI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA PER LA FORNITURA DEI PASTI.11	
2.1	ULTERIORI ADEMPIMENTI.	16
2.2	STANDARD MINIMI DI QUALITA' DEL SERVIZIO E CARTA DEI SERVIZI	16
3	MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO E ELENCO FORNITORI.	16
4	DISPOSIZIONI SUI PASTI.	18
4.1	CRITERI AMBIENTALI MINIMI E REQUISITI DEGLI ALIMENTI.	18
4.2	I MENÙ.	22
4.3	ECCEDENZE ALIMENTARI (CAM).	24
4.4	PRODOTTI BIOLOGICI.	25
4.5	VARIAZIONE DEL MENÙ.	26
4.6	DIETE SPECIALI	27
4.7	CESTINI DA VIAGGIO	28
4.8	DISPOSIZIONI SPECIFICHE PER I CENTRI ESTIVI E CENTRO DIURNO E I PASTI A DOMICILIO.	29
5	MODALITÀ DI PRODUZIONE DEI PASTI.	29
5.1	CONSERVAZIONE E TRASPORTO DEI PASTI.	30
5.2	DISTRIBUZIONE DEI PASTI.	32
5.3	REQUISITI DEI MATERIALI E OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO DIRETTO CON GLI ALIMENTI (MOCA).	32
6	GESTIONE DEL SERVIZIO: ISCRIZIONI, PRENOTAZIONI PASTI, GESTIONE MOROSITA'	35
7	PAGAMENTI.	36
7.1	FATTURAZIONE.	36
7.2	MODALITÀ DI PAGAMENTO E PREZZI.	36
7.3	REVISIONE DEI PREZZI.	38

	<p style="text-align: center;">Comune di Santa Margherita Ligure</p> <p style="text-align: center;">Capitolato di Gara</p>	CIG 8742174E31
		pag. 3/65

8	CONTROLLI.	38
8.1	CONTROLLI DA PARTE DELL'APPALTATORE.	38
8.2	CAMPIONE RAPPRESENTATIVO DEL PASTO.	39
8.3	CONTROLLI DA PARTE DELL'AMMINISTRAZIONE.	39
8.4	CONTROLLI DELL'ASL.	40
8.5	COMMISSIONE MENSA.	40
9	LAVORO E LAVORATORI.	41
9.1	PERSONALE.	41
9.2	CARATTERISTICHE DEL PERSONALE.	44
9.3	RESPONSABILI DEL SERVIZIO.	45
9.4	FORMAZIONE DEI DIPENDENTI (CAM) E CLAUSOLA SOCIALE E INCLUSIONI.	46
10	LOCALI.	47
10.1	CONSEGNA DEGLI IMMOBILI, DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE E RESTITUZIONE.	47
10.2	ATTREZZATURE E IMPIANTI.	48
10.3	MANUTENZIONE STRAORDINARIA.	49
10.4	LICENZE E AUTORIZZAZIONI	50
10.5	PULIZIA LOCALI E DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE (CAM).	51
11	CONDIZIONI CONTRATTUALI.	54
11.1	GARANZIA PER LA PARTECIPAZIONE ALLA GARA.	54
11.2	GARANZIA SULL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO.	54
11.3	SUBAPPALTO.	55
11.4	AVVALIMENTO.	56
11.5	CESSIONE DI CONTRATTO E DI CREDITO.	56
11.6	STIPULAZIONE DEL CONTRATTO E RELATIVI ONERI.	56
11.7	STIPULA DEL CONTRATTO DEFINITIVO.	57
11.8	RINNOVI E PROROGHE.	57
11.9	RINUNCIA ESPRESSA AI DANNI E/O RISTORO.	57
11.10	RECESSO DAL RAPPORTO CONTRATTUALE.	57
11.11	PENALI.	58
11.12	RISOLUZIONE DEL CONTRATTO (CLAUSOLE RISOLUTIVE ESPRESSE).	60
11.13	SOSPENSIONE UNILATERALE DEL SERVIZIO.	61
11.14	INTERRUZIONE DEL SERVIZIO.	62
11.15	ASSICURAZIONI.	63

	<p style="text-align: center;">Comune di Santa Margherita Ligure</p> <p style="text-align: center;">Capitolato di Gara</p>	CIG 8742174E31
		pag. 4/65

11.16	PRIVACY.	64
11.17	CONTROVERSIE.	65

1 DISPOSIZIONI GENERALI

1.1 Definizioni.

Centro cottura: si intende la struttura comunale e tutti i beni mobili e utensili in essa contenuti (per il cui elenco si rimanda all’Allegato “Elenco beni mobili e utensili”) attrezzata per la conservazione delle materie prime alimentari e per la preparazione completa di tutti i pasti nel rispetto delle modalità di cui al presente disciplinare. I centri di cottura dei pasti sono attualmente allestiti presso la Scuola primaria Scarsella e presso l’Asilo nido sito in Via Madonnetta 19/A in Santa Margherita Ligure;

Centro di distribuzione: si fa riferimento alle strutture stabili e attrezzate di proprietà comunale adibite alla sola distribuzione e la consumazione dei pasti, ove i pasti giungono già pronti. I centri di distribuzione comprendono anche tutti i beni mobili e utensili (per il cui elenco si rimanda all’Allegato “Elenco beni mobili e utensili”). La preparazione di pasti cotti presuppone la cottura presso il centro di cottura, il successivo trasporto e distribuzione nel rispetto delle modalità di cui al presente Capitolato. Sono allestiti i seguenti centri di cottura/distribuzione:

- Scuola Primaria Scarsella (dove è allestito anche il centro cottura);
- Scuola Primaria di Corte;
- Scuola dell’Infanzia di Via Romana;
- Scuola dell’Infanzia di Corte;
- Scuola dell’Infanzia e elementare di San Lorenzo;
- Asilo Nido di Via Madonnetta (dove è allestito anche il centro cottura);
- Centro diurno.

1.2 Oggetto dell'appalto.

L’Appalto è costituito da un unico lotto e riguarda l’affidamento dei seguenti servizi:

	Comune di Santa Margherita Ligure Capitolato di Gara	CIG 8742174E31
		pag. 5/65

Servizio “A” servizio di refezione scolastica:

Il servizio sarà reso presso:

- Scuola Primaria Scarsella;
- Scuola Primaria di Corte;
- Scuola Primaria di San Lorenzo;
- Scuola dell’Infanzia di San Siro, Via Romana;
- Scuola dell’Infanzia di Corte;
- Scuola dell’Infanzia di San Lorenzo

Il servizio comprenderà, a titolo esemplificativo e non esaustivo: l’organizzazione, l’approvvigionamento, la preparazione, il confezionamento, il trasporto e la somministrazione dei pasti mediante sistema del legame fresco caldo, nonché la gestione delle presenze, la produzione e la vendita dei buoni pasto nelle scuole dell’infanzia, primaria e secondaria di primo grado (al momento non operante) ubicate nel comune di Santa Margherita Ligure, per il periodo 01/09/2021 – 30/06/2024 secondo il calendario scolastico, stabilito annualmente dalla Dirigenza scolastica della scuola o da eventuali altre date indicate dal Comune. Su indicazione del Comune, in caso di eventi particolari, e previa autorizzazione scritta all’I.A. potranno accedere alla mensa eventuali ospiti. L’I.A. dovrà quotidianamente provvedere altresì al trasporto ed alla somministrazione dei pasti dal centro di cottura ai centri di distribuzione presso i plessi decentrati di S. Lorenzo della Costa, Corte, Via Romana; nonché alla somministrazione secondo il calendario fornito dalla scuola presso tutti i refettori delle scuole dell’infanzia ed elementari afferenti l’Istituto Comprensivo di Santa Margherita Ligure appresso indicati;

Servizio “B” servizio di refezione presso l’asilo nido comunale: (organizzazione, approvvigionamento, preparazione, confezionamento dei pasti e delle merende mediante sistema del legame fresco caldo e scodellamento) sia per i bambini ospiti che per il personale in servizio (periodo 1 luglio 2021 fino al 30 agosto 2024);

Servizio “C” Centri Estivi: (servizio di preparazione dei pasti per i bambini frequentanti i Centri Estivi nel periodo dal 15 giugno al 31 agosto presso la scuola Scarsella ed il plesso di Via Romana– 5 giorni a settimana). Le date di organizzazione dei centri sono indicative e potrebbero subire variazioni.

Servizio “D” servizio pasti a domicilio: (organizzazione, approvvigionamento, preparazione, confezionamento, consegna agli operatori dell’assistenza domiciliare) dei pasti che vengono

	Comune di Santa Margherita Ligure Capitolato di Gara	CIG 8742174E31
		pag. 6/65

forniti agli adulti sul territorio sammargheritese;

Servizio “E” pasti presso il centro Diurno: (organizzazione, approvvigionamento, preparazione, confezionamento, trasporto consegna al personale di servizio);

Per l’espletamento dei servizi “A”), “C”), “D”),” E”), il l’Impresa aggiudicataria utilizzerà il centro di cottura presente nel plesso Scarsella sito in P.zza Roccatagliata, con personale proprio appositamente incaricato.

Il servizio “B” dovrà essere svolto presso l’Asilo nido comunale sito in Via Madonnetta 19 A con personale proprio appositamente incaricato

In considerazione dello stato della pandemia da Coronavirus è possibile che le indicazioni operative comprese nel presente capitolato subiscano delle variazioni, derivanti da disposizioni di legge o dalla necessità di contenere la diffusione del contagio.

1.3 Tabella con proiezioni relative agli utenti stimati.

Nella tabella che segue sono indicati il numero di pasti annuali presunto con riferimento ai servizi “A”), “B”) “C”), “D”),” E”) sulla base delle preferenze emerse negli scorsi anni. Sono indicati anche il numero di bambini iscritti nell’ultimo anno scolastico (AS 20/21).

L’orario dei pasti è puramente indicativo e sarà cura dell’Offerente indicare in sede di offerta una proposta di organizzazione del servizio mensa scolastica, eventualmente prevedendo un servizio frazionato su più turni, per garantire il rispetto della normativa per la prevenzione da COVID19 e il corretto distanziamento sociale.

1) Scuola Primaria Scarsella

	Pasti annui presunti	giorni di erogazione del servizio	orario distribuzione dei pasti
Alunni n. 180	19.590	5 giorni settimana	11,55 – 12,00
Insegnanti n. 11	1.200		

2) Scuola Primaria Corte

	Comune di Santa Margherita Ligure Capitolato di Gara	CIG 8742174E31
		pag. 7/65

	Pasti annui presunti	giorni di erogazione del servizio	orario distribuzione dei pasti
Alunni n. 89	6.900	3 giorni settimana (Lun., Mar., Gio.)	11,50 – 12,50 2 turni
Insegnanti n. 5	490		

3) Scuola Primaria S. Lorenzo

	Pasti annui presunti	giorni di erogazione del servizio	orario distribuzione dei pasti
Alunni n. 9	850	3 giorni settimana (Lun., Mar., Gio.)	12,15
Insegnanti n. 2	110		

4) Scuola dell'Infanzia di Via Romana - San Siro

	Pasti annui presunti	giorni di erogazione del servizio	orario distribuzione dei pasti
Alunni n. 42	3.900	5 giorni settimana	ore 11,30
Insegnanti n. 6	900		

5) Scuola dell'Infanzia di Corte

	Pasti annui presunti	giorni di erogazione	orario distribuzione dei

	Comune di Santa Margherita Ligure Capitolato di Gara	CIG 8742174E31
		pag. 8/65

		del servizio	pasti
Alunni n. 17	3.100	5 giorni settimana	ore 11,45
Insegnanti n. 3	500		

6) Scuola dell'Infanzia di S. Lorenzo

	Pasti annui presunti	giorni di erogazione del servizio	orario di distribuzione dei pasti
Alunni n. 17	1280	5 giorni settimana	11,50/12,50 2 turni
Insegnanti n. 3	360		

Pasti a domicilio

Pasti annui presunti	
Pasti	5000 Tutti i giorni entro le ore 12

Centro Diurno

Pasti presunti	
Pasti	3500 Dal lunedì al venerdì (esclusi sabato, domenica e festivi) Ore 12 In media 15/20 ospiti/die
Giorni	254

	Comune di Santa Margherita Ligure Capitolato di Gara	CIG 8742174E31
		pag. 9/65

Pasti asilo nido

Pasti			
Utenti	5200	Ore 11.00/11,30	
Adulti	2050		
Giorni	240		

Centri Estivi

Pasti Giugno, Luglio e Agosto:			
Utenti	2800	5 giorni a settimana. Orario 12,30 circa.	
Adulti	620		

Il numero di pasti del servizio “A” è calcolato sulla base delle di una media delle presenze effettive degli ultimi anni scolastici. La ditta si impegna comunque a fornire il servizio anche in presenza di variazioni del numero dei pasti, in aumento e in riduzione sino al 40%.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare in eccesso o in difetto il numero dei pasti di ogni sede di ristorazione, così come di aumentare o diminuire il numero delle sedi contestualmente al riordino dei cicli scolastici.

Presso le scuole dell’Infanzia e presso il Nido saranno servite anche le merende. Presso le scuole dell’Infanzia il numero annuo di merende stimato è pari a 8280. Per il Nido il numero annuo di merende stimato è pari a 5.200.

Le merende saranno servite secondo gli orari e con le modalità che saranno indicate all’inizio dell’anno scolastico. Le merende dovranno essere servite anche ai bambini dei centri estivi e agli utenti del Centro diurno.

Il costo di tutte le merende è ricompreso nell’importo fissato a base di gara.

In ragione della situazione derivante dall'emergenza COVID 19, della quale non si conosce esito e andamento futuro, il Concorrente deve considerare, fin dal momento della sua partecipazione alla gara d'appalto, che è possibile il verificarsi di sospensioni del servizio o di forti riduzioni del numero di pasti richiesti.

	Comune di Santa Margherita Ligure Capitolato di Gara	CIG 8742174E31
		pag. 10/65

1.4 Valore dell'appalto

Il valore dell'appalto è stato calcolato moltiplicando il prezzo unitario del pasto posto a base di gara per le quantità presunte di pasti da produrre nel periodo di durata dell'appalto. Il valore a base di gara è pari a Euro 5,40 (IVA esclusa) per pasto per tutti i servizi, fatta eccezione per i pasti del nido per i quali il valore unitario posto a base di asta è pari a 5,90 Euro (IVA esclusa). Il valore complessivo dell'appalto è, pertanto, pari a **Euro 984.640,20** oltre a IVA pari a Euro 48.106,6 (per un totale IVA inclusa pari a € 1.032.746,80).

Il valore complessivo dell'Appalto pari a Euro 984.640,20 comprende tutti i singoli fattori produttivi che compongono il costo del servizio (materie prime, manodopera, costi generali etc.). L'importo sopra citato, inoltre, si intende non comprensivo degli oneri di sicurezza derivanti da rischi interferenziali pari a Euro 13.300,00 non assoggettabili a ribasso oltre a IVA.

Per la quantificazione della base di Asta si rimanda alla tabella che segue:

	N. PASTI	BA	PREZZO TOTALE	IVA	TOTALE CON IVA
SCUOLA	117.540	€ 5,40	€ 634.716	€ 25.388,6 (4% IVA)	€ 660.104,60
CENTRI ESTIVI	12.800	€ 5,40	€ 69.120	€ 2.764,8 (4% IVA)	€ 71.884,80
ASILO NIDO	22.958	€ 5,90	€ 135.454,20	€ 5.418,20 (4% IVA)	€ 140.872,30
PASTI DOMICILIO	15.833	€ 5,40	€ 85.500	€ 8.550 (10%IVA)	€ 94.050
CENTRO DIURNO	11.083	€ 5,40	€ 59.850	€ 5.985 (IVA 10%)	€ 65.835
TOTALE SENZA SICUREZZA	*****	*****	€ 984.640,20	€ 48.106,60	€ 1.032.746,80
ONERI SICUREZZA			€ 13.300,00		
TOTALE COMPLESSIVO			€ 997.940,20		€ 1.046.046,8

*Nb nei calcoli dell'appalto il numero di pasti presso il diurno, per l'Asilo nido e per il diurno

	Comune di Santa Margherita Ligure Capitolato di Gara	CIG 8742174E31
		pag. 11/65

è rapportato a 38 mesi di durata del contratto. Si precisa che il numero di pasti considerato nei calcoli è pari a 15.833,333; 11.083,333, 22.958,333 e nella tabella gli importi sono stati arrotondati.

1.5 Termine di durata.


La durata dell’Affidamento dei servizi è pari a 38 mesi con decorrenza dal 1 luglio 2021 e sino al 30 agosto 2024. Il Servizio sub “A” mensa scolastica si riferisce agli anni scolastici 2021/2022, 2022/2023, 2023/2024 e sarà garantito sulla base del calendario scolastico. I **servizi “B”, “D”, “E” saranno resi** nel corso dell’intero anno, mentre il **servizio “C”** indicativamente dal 15 giugno al 31 agosto di ogni anno.

Si rimanda agli articoli che seguono per quanto riguarda la possibilità di rinnovo e di proroga.

2 ADEMPIMENTI A CARICO DELL’IMPRESA AGGIUDICATARIA PER LA FORNITURA DEI PASTI.


Le prestazioni oggetto del contratto consistono in:

- ❑ approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti e loro ricevimento, secondo quanto previsto dal piano di autocontrollo;
 - ❑ immagazzinamento delle derrate predette, secondo quanto previsto dal piano di autocontrollo;
 - ❑ preparazione, cottura giornaliera e distribuzione dei pasti nel rispetto del menù e delle tabelle dietetiche nei centri di cottura, secondo quanto previsto dal piano di autocontrollo. Durante tutte le operazioni di produzione, le porte e le finestre devono rimanere chiuse;
 - ❑ trasporto dei pasti dal centro di cottura di Piazza Roccatagliata ai plessi di Via Romana, Corte, S. Lorenzo della Costa e relativa distribuzione secondo quanto previsto dal piano di autocontrollo;
 - ❑ allestimento dei tavoli dei refettori. In caso di turni plurimi di consumazione del pasto nel medesimo refettorio, ritiro completo delle stoviglie usate e dei rifiuti lasciati su tutti i tavoli dal turno di utenti precedente, anche sui tavoli non necessariamente utilizzati prima dell’arrivo del nuovo turno. Prima della riapparecchiatura per il
-


	Comune di Santa Margherita Ligure	CIG 8742174E31
	Capitolato di Gara	pag. 12/65

secondo turno, deve essere effettuata una sanificazione dei tavoli. Vanno riordinate a terra tutte le sedie senza lasciarne sui tavoli anche se non vengono utilizzate per il servizio. Il personale deve areare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;


- ❑ distribuzione in tavola delle vivande ai frequentatori di tutti i plessi scolastici;
- ❑ consegna delle merende pomeridiane per le scuole dell'infanzia;
- ❑ rigoverno delle stoviglie, delle attrezzature e degli arredi (anche a fronte delle merende per le scuole infanzia), secondo quanto previsto dal piano di autocontrollo;
- ❑ fornitura di articoli complementari quali tovagliette e tovaglioli di carta biodegradabile;
- ❑ fornitura di stoviglie e posate a perdere da utilizzarsi in caso di guasto delle lavastoviglie, con la precisazione che in tale evenienza, l'I.A. dovrà eventualmente utilizzare le abituali posate in acciaio inox, preventivamente lavate a mano e mantenute, per il tempo prescritto, in soluzione disinfettante;
- ❑ pulizia ordinaria e straordinaria dei locali di cucina, dei refettori, dei servizi igienici e delle aree esterne adiacenti le cucine, dei corridoi di collegamento, degli spogliatoi, dei locali accessori, dei magazzini, degli antibagni, delle dispense, secondo quanto previsto dal piano di autocontrollo. La pulizia comprende altresì: pareti, lampade, cappa aspirante, filtri, caloriferi, porte interne ed esterne, vetri interni ed esterni, tende, piastrelle, corridoi, tavoli, sedie, ivi incluse la pulizia straordinaria delle vetrate interne ed esterne e dei pavimenti dei refettori che potranno essere affidate a ditte esterne previa autorizzazione del Comune con oneri interamente a carico dell'appaltatore, nel rispetto della vigente normativa in materia di subappalti;
- ❑ fornitura di detersivi e disinfettanti occorrenti per la pulizia dei locali e delle attrezzature e per la loro sanificazione, secondo quanto previsto dal piano di autocontrollo;
- ❑ durante le operazioni di preparazione, cottura e conservazione dei pasti, al personale è fatto divieto di detenere nelle zone di preparazione e cottura prodotti sanificanti.
- ❑ stesura e trasmissione al Comune dei seguenti report di non conformità e relative azioni correttive:
 - sul trasporto e ricevimento delle materie prime
 - sulle temperature all'arrivo dei prodotti
 - sulle temperature di esercizio dei frigoriferi e dei freezer

	Comune di Santa Margherita Ligure Capitolato di Gara	CIG 8742174E31
		pag. 13/65

- sulla taratura dei forni
- sulle temperature di cottura al forno
- sulle temperature di arrivo nel legume fresco – caldo
- sulle temperature di arrivo nel legume fresco – refrigerato
- ❑ sostituzione e/o integrazione di attrezzature, pentolame, vassoi, contenitori termici, vasellame, posaterie, bicchieri, etc. nei vari plessi scolastici;
 - ❑ stesura ed invio al Comune dell'elenco delle attrezzature sostituite e/o integrate per ogni scuola;
 - ❑ raccolta e trasporto dei rifiuti solidi urbani nei luoghi di produzione con obbligo di effettuare la raccolta differenziata e secondo le modalità indicate dal Comune;
 - ❑ operazioni di disinfestazione e derattizzazione delle cucine, secondo quanto previsto dal piano di autocontrollo. La relativa documentazione oggettiva attestante le operazioni suddette dovrà essere trasmessa periodicamente al Comune;
 - ❑ fornitura della massa vestiario del personale dell'I.A.;
 - ❑ approntamento a stampa e tenuta di un registro giornaliero di presenza a mensa (entro le ore 9,30) degli alunni. I registri dovranno contenere altresì l'indicazione giornaliera della presenza degli insegnanti e/o a figure che ne abbiano diritto in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole stesse preposti al servizio mensa. Detta indicazione dovrà essere certificata da apposita firma del Dirigente Scolastico. I registri dovranno essere firmati dal personale dell'I.A. addetto alla rilevazione. Una copia del registro dovrà pervenire alla fine di ogni mese al Comune. I pasti registrati dovranno corrispondere con quelli fatturati.
 - ❑ Approntamento, stampa e vendita dei buoni pasto (tutti inclusi quelli a tariffa ridotta e quelli forniti gratuitamente) secondo le prescrizioni del servizio comunale competente.
 - ❑ approntamento a stampa e tenuta del registro delle manutenzioni.
 - ❑ assunzione delle eventuali spese necessarie per i controlli medico-sanitari del personale nonché per le analisi e gli accertamenti sulle merci e sui prodotti finiti.
 - ❑ Il personale dell'I.A. deve provvedere alla sbucciatura ed al taglio della frutta, al taglio della carne (scuola materna e classi 1° e 2° scuola primaria) e del pane quando necessario, nonché ogni altra prestazione, connessa con il regolare funzionamento del servizio in parola nel rispetto della normativa vigente anche per il contenimento della diffusione della pandemia da COVID-19.
-


	Comune di Santa Margherita Ligure	CIG 8742174E31
		Capitolato di Gara
	pag. 14/65	

- ❑ Il trasporto delle derrate alimentari, dei pasti e delle merende deve essere effettuato con mezzi ed attrezzature nella giuridica disponibilità dell'I.A. e con personale idoneo.
 - ❑ I pasti a domicilio devono essere predisposti in monoporzioni contenute in contenitori coibentati e consegnati al personale dei servizi sociali addetto al ritiro. Il sabato saranno consegnati anche i pasti per la domenica che dovranno rispondere a norme igieniche atte alla conservazione.
 - ❑ I mezzi di trasporto devono essere adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti, rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile, ai sensi del D.P.R. 327/80.
 - ❑ I mezzi di trasporto, le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione delle derrate alimentari deperibili e non deperibili costituenti i pasti a crudo, i pasti freddi e i pasti caldi devono essere conformi al D.P.R. 327/80 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte dal citato D.P.R.
 - ❑ Il vano di carico deve essere separato dal vano di guida.
 - ❑ E' fatto obbligo di provvedere giornalmente alla pulizia del vano di carico e settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati.
 - ❑ L'I.A. sarà tenuta a munirsi, a propria cura e spese, di apposita autorizzazione sanitaria per il/i mezzo/i adibito/i al trasporto presso il competente ufficio Igiene e Sanità del Comune.
 - ❑ L'I.A. deve elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole sedi di distribuzione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti nel rispetto di quanto previsto dal REG CE n. 852/2004.
 - ❑ Il progetto offerta deve descrivere il piano di trasporto dei pasti in termini qualitativi e quantitativi, indicando anche le modalità previste per garantire costantemente il rispetto del piano stesso.
 - ❑ Il tempo di percorrenza dei pasti trasportati nei terminali di cottura e nei plessi scolastici deve garantire il servizio nelle ore stabilite per la distribuzione dei pasti.
 - ❑ Gli orari concordati devono essere rispettati in modo tassativo, nessun ritardo, dovuto a qualsiasi motivo, è ammesso.
 - ❑ In caso di mancato rispetto di quanto sopra indicato il Comune si riserva la facoltà di
-

	<p style="text-align: center;">Comune di Santa Margherita Ligure</p> <p style="text-align: center;">Capitolato di Gara</p>	CIG 8742174E31
		pag. 15/65

applicare le penalità previste nel presente capitolato; .

- ❑ Nel piano dei trasporti l'I.A. deve indicare la tipologia ed il numero dei mezzi di trasporto utilizzati.
 - ❑ I contenitori isotermici devono contenere all'interno bacinelle a dimensione gastronorm in acciaio inox G/N con coperchio a perfetta tenuta ermetica, ed essere muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento del pasto caldo ad una temperatura **maggiore a 65° C e del pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a 5° C, come previsto dalla legge.**
 - ❑ Il Comune si riserva la possibilità di richiedere la sostituzione sia delle bacinelle inox che dei contenitori termici, qualora il tipo impiegato o l'usura non rendessero idonei tali contenitori alla distribuzione nelle sedi di ristorazione.
 - ❑ I contenitori isotermici devono essere conformi alle norme vigenti
 - ❑ Non devono essere adibiti ad altro uso e devono essere mantenuti perfettamente puliti e sanificati giornalmente.
 - ❑ I contenitori per le derrate non deperibili devono essere richiudibili, sanificabili, e idonei per uso alimentare.
 - ❑ I pasti devono essere riposti in contenitori multiporzione, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente e riposti a loro volta in contenitori isotermici sigillati, predisposti per ogni terminale.
 - ❑ Le gastro-norm per il trasporto delle portate liquide devono avere un'altezza tale da non permettere sversamenti di liquido.
 - ❑ L'alloggiamento del cibo posizionato nelle gastro-norm quali pizza, frittata, pesce, carne impanata, ecc. deve essere effettuata a doppio strato interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione delle portate.
 - ❑ I regimi dietetici particolari devono essere consegnati in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato.
 - ❑ Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio, o in sacchetti idonei e ben chiusi.
 - ❑ I sacchetti **non devono** essere graffettati.
-

	<p style="text-align: center;">Comune di Santa Margherita Ligure</p> <p style="text-align: center;">Capitolato di Gara</p>	CIG 8742174E31
		pag. 16/65

2.1 ULTERIORI ADEMPIMENTI.

Oltre alle prestazioni di cui all'articolo precedente l'I.A. dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese almeno una campionatura con cadenza mensile sulle materie prime, sul prodotto finito e sulle superfici e sui piani di lavoro trasmettendole a laboratori per analisi microbiologiche e chimico fisiche autorizzati per legge e comunicarne i risultati al Comune.

L'I.A. dovrà inoltre rispettare gli obblighi previsti dal decreto legislativo 26/05/97 n. e Reg. CE 178/2002 (obblighi degli O.S.A) ,852/04 e s.m.i., dotandosi, per ogni struttura operativa, del sistema di autocontrollo igienico alimentare HACCP.

2.2 STANDARD MINIMI DI QUALITA' DEL SERVIZIO E CARTA DEI SERVIZI

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e ne costituiscono parte integrante e sostanziale.

A tutela dei diritti degli utenti e a garanzia della qualità, dell'universalità e dell'economicità delle relative prestazioni l'I.A. dovrà elaborare una "Carta della Qualità dei Servizi" e dovrà prevedere forme di consultazione periodica, con la Commissione Mensa a riguardo della verifica del funzionamento del servizio stesso, promossa di concerto con il Comune.

3 MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO E ELENCO FORNITORI.

Nell'espletamento del presente incarico l'I.A. agirà in piena autonomia, con lavoro ed organizzazione aziendale propria. Resta inteso che, nel periodo di espletamento del servizio oggetto del presente contratto, l'I.A. non rimane vincolata a nessun obbligo di prestazione esclusiva a favore del Comune, restando vigenti tutti gli l'obblighi previsti dalla disciplina di gara.

La consegna e l'immagazzinamento di quanto necessario deve avvenire comunque nell'orario di funzionamento delle varie scuole e sempre in presenza di proprio personale, senza che ciò arrechi ritardi per la preparazione dei pasti o disagi nella relativa distribuzione, secondo le modalità previste dal piano di autocontrollo e gli accessi indicati e concordati con il Comune.

I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella al momento consegna.

I contenitori e le derrate deperibili non devono mai essere appoggiati per terra e devono essere


	Comune di Santa Margherita Ligure	CIG 8742174E31
	Capitolato di Gara	pag. 17/65

tenuti fuori dai locali di manipolazione. I prodotti devono accedere alla cucina privati del loro imballo secondario (cartone, legno) poiché esso costituisce rischio di contaminazione microbica. I prodotti sfusi posti nella dispensa e/o nella cella frigorifera e/o nei frigoriferi non devono venire a contatto con l'aria. Gli ingressi e l'uscita del personale dell'I.A. devono avvenire attraverso i varchi d'ingresso concordati con le scuole e in modo da non interferire con le misure di sicurezza previste a tutela degli edifici (inserimento e disinserimento allarmi, rispetto della priorità negli accessi rispetto al personale delle scuole ecc.). E' fatto obbligo di approvvigionamento presso fornitori, dei quali l'I.A. fornirà apposito elenco al Comune, selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità in termini di costanza della qualità dei prodotti offerti e di mantenimento delle merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i centri cottura. Prima dell'inizio del servizio l'I.A. deve inviare al Comune l'elenco delle derrate alimentari, delle bevande utilizzate, con evidenza di marchio e produttori, nonché le relative schede tecniche contenenti i dati identificativi del produttore, fornitore, i nomi commerciali dei prodotti utilizzati ed eventuali altre dichiarazioni. I pasti devono essere preparati unicamente con gli alimenti indicati **nell'allegato "Derrate" (All. "B")**. L'I.A. potrà modificare e sostituire fornitori e prodotti solo dopo richiesta ed autorizzazione del Comune. L'utilizzo di prodotti alimentari non accreditati comporta la penalità prevista e l'eventuale blocco della derrata. Il Comune si riserva la facoltà, qualora se ne verifichi l'effettiva necessità, di richiedere ulteriori alimenti, eventuali confezioni e porzionature.

L'I.A. deve far pervenire mensilmente al Comune la calendarizzazione della frutta comprendente l'elenco dei prodotti che è in grado di fornire, deve garantire una sufficiente varietà di frutta, tenendo conto della stagionalità dei prodotti ed assicurare l'utilizzo anche di frutta biologica, a lotta integrata o proveniente dal mercato equo solidale (legge Regionale 13 agosto 2007 n. 32 "Disciplina ed interventi per lo sviluppo del commercio equo e solidale in Liguria). L' I.A. dovrà collaborare alla rendicontazione dell'utilizzo di tali prodotti qualora si acceda a contributi regionali. L'I.A. promuoverà azioni volte alla valorizzazione del territorio, incrementando e sostenendo le promozioni locali.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come:

"DOC" (denominazione di origine controllata, "DOP" (denominazione di Origine protetta), "IGP" (Indicazione geografica Protetta" indicante la qualità del prodotto semitipico perche' la materia prima non proviene obbligatoriamente dall'area considerata.

	<p style="text-align: center;">Comune di Santa Margherita Ligure</p> <p style="text-align: center;">Capitolato di Gara</p>	CIG 8742174E31
		pag. 18/65

“STG” “Specialità Tradizionali Garantite” indicante prodotti ottenuti secondo un metodo di produzione tipico, tradizionale di una particolare zona geografica al fine di tutelarne la specificità. (Regolamenti CE n. 2081/92 n. 2082/92 e n. 644/98).

Per prodotto “tradizionale” si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dalla L. n. 526 del 21.12.1999.

Con uguale periodicità dovrà essere fornito l’elenco e la calendarizzazione dei prodotti alternativi alla frutta nelle varie scuole.


I pasti devono essere preparati seguendo rigorosamente le grammature concordate. Il Comune può richiedere variazioni di grammature e di menù a fronte di innovazioni culinarie, o di intervenute modifiche non sindacabili da parte dell’I.A, le cui ricette sono concordate con l’I.A. I menù eseguiti e le relative alternative devono essere quelli stabiliti dal Comune (**nell’allegato “A” Criteri per realizzare i menù**). Spetta al Comune la facoltà di chiedere la sostituzione di fornitori ritenuti non idonei, per comprovati motivi. In tal caso l’I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere. L’I.A. s’impegna a collaborare con il Comune per l’applicazione della legge del “Buon Samaritano” (legge n.155 del 25/06/2003) e per altri progetti concordati con le Organizzazioni del Volontariato garantendo il rispetto del Reg. 852/2004. Il Comune si riserva di promuovere progetti a sostegno della bio-diversità ed iniziative a carattere sociale. In tale ambito potranno essere individuati prodotti a rischio di estinzione e prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità che potranno entrare nel menù in sostituzione di prodotti analoghi previo accordo operativo con l’I.A.

4 DISPOSIZIONI SUI PASTI.

4.1 CRITERI AMBIENTALI MINIMI e REQUISITI DEGLI ALIMENTI.

L’I.A. dovrà giornalmente effettuare la preparazione e cottura dei pasti secondo il menu' giornaliero. Si rimanda alla Linee d’indirizzo definite dal Ministero dell’Ambiente e della tutela del territorio e del mare con Decreto 10 marzo 2020 avente ad oggetto: “Criteri Ambientali minimi per il Servizio di ristorazione scolastica e fornitura di derrate alimentari”, allegato al presente capitolato.

Pertanto, ai sensi dell’art. 34, commi 1 e 3, del decreto legislativo n. 50/2016, si precisa che

	Comune di Santa Margherita Ligure Capitolato di Gara	CIG 8742174E31
		pag. 19/65

gli alimenti dovranno avere i seguenti requisiti:


I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una *multistakeholder* iniziative quale il *Fairtrade Labelling Organizations*, il *World Fair Trade Organization* o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A del decreto del 10 marzo, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
- carne suina: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della

	<p style="text-align: center;">Comune di Santa Margherita Ligure</p> <p style="text-align: center;">Capitolato di Gara</p>	CIG 8742174E31
	pag. 20/65	


conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

- Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (*free range*) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento. Negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica. Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
- Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, *Mugil spp.*), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicereello (*Gymnammodytes cicereus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (*sub C*, lettera *b*), punto 5 di

	<p style="text-align: center;">Comune di Santa Margherita Ligure</p> <p style="text-align: center;">Capitolato di Gara</p>	CIG 8742174E31
		pag. 21/65

cui al decreto 10 marzo 2020). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione *multistakeholder* ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il *Marine Stewardship Council*, il *Friend of the Sea* o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootechnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea. Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preirpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- Salumi e formaggi: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt: biologico.
- Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;
- Pelati, polpa e passata di pomodoro almeno il 33% in peso devono essere biologici;
- Succhi di frutta o nettali di frutta: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».
- Acqua: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001,

	<p style="text-align: center;">Comune di Santa Margherita Ligure</p> <p style="text-align: center;">Capitolato di Gara</p>	CIG 8742174E31
		pag. 22/65

n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

- Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una *multistakeholder* iniziative quale il *Fairtrade Labelling Organizations*, il *World Fair Trade Organization* o equivalenti.


L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato *on-line* sul sito dell'istituto scolastico e del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti. Le verifiche si realizzano in base a quanto previsto dal Decreto 10 marzo 2020 citato.

4.2 I menù.

L'I.A. dovrà giornalmente effettuare la preparazione e cottura dei pasti secondo il menu' giornaliero con le modalità previste e secondo Linee d'indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica-Ministero della Salute ed indicazioni fornite dai L.A.R.N. editi dalla S.I.N.U soc. italiana Nutrizione Umana) la filiera produttiva sarà dotata di piano di autocontrollo redatto per il centro di cottura, nonché per i plessi di distribuzione.

I menù potranno essere di tipo invernale (in vigore dal mese di ottobre al mese di marzo) e di tipo estivo (in vigore dal mese di aprile al mese di settembre). Tali date potranno essere comunque modificate dal Comune tenendo conto della situazione climatica contingente. Il Comune si riserva di chiedere prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, compresi nel prezzo di

	<p style="text-align: center;">Comune di Santa Margherita Ligure</p> <p style="text-align: center;">Capitolato di Gara</p>	CIG 8742174E31
		pag. 23/65

aggiudicazione, in occasione di festività particolari, quali Natale, Epifania, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico, ed eventuali festività indicate dal Comune.

L'I.A. è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti copia dei menù utilizzato e le informazioni inerenti l'uso di prodotti biologici nonché derivanti da commercio equo e solidale.

Il Comune si riserva il diritto di apportare eventuali modifiche qualora ciò si renda necessario per migliorare l'equilibrio dietetico del pasto o per renderlo più gradito ai consumatori e di disporre l'adeguamento delle tabelle dietetiche. I pasti dovranno essere cotti il giorno stesso del consumo, con la sola eccezione dei pasti a domicilio confezionati il sabato od il prefestivo per il giorno successivo.


I pasti dovranno rispettare le grammature preventivamente concordate.

Il pasto giornaliero sarà composto così come di seguito indicato:

- Primo piatto e/o Secondo piatto
- Contorno
- Pane fresco di giornata
- Frutta (o succo di frutta con dicitura “contiene naturalmente zuccheri” o spremuta d'arancia). Il dolce verrà servito nei giorni prefestivi e almeno una volta alla settimana nel rispetto dei LARN.
- Merende del pomeriggio (esempio frutta fresca, latte, yogurt, biscotti, prodotti dolci e salati, miele e marmellata, cereali in fiocchi).

L'amministrazione promuove un corretto stile alimentare e, pertanto, incentiva l'utilizzo di frutta e ortaggi di stagione. L'I.A., pertanto, almeno una volta alla settimana fornirà una merenda con frutta di stagione.

L'amministrazione, promuove l'utilizzo di pesce locale. A tal proposito, l'Amministrazione richiede che l'IA, in sede di offerta tecnica, fornisca un progetto (**cd. progetto frutta verdura e pesce**) con indicazione specifica delle modalità con le quali intende invogliare i bambini a un maggiore consumo di questi alimenti non sempre graditi. Detto progetto sarà valutato sulla base dell'originalità della proposta. La proposta, inoltre, sarà valutata sulla base dell'impegno ad utilizzare nella creazione dei menù anche una percentuale di pesce locale (esempio di pesce azzurro) proveniente dal mercato del pesce cittadino.

	<p style="text-align: center;">Comune di Santa Margherita Ligure</p> <p style="text-align: center;">Capitolato di Gara</p>	CIG 8742174E31
		pag. 24/65


4.3 Eccedenze alimentari (CAM).

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte). Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate. Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- i. attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- ii. collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari. A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) 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 ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante 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,
-

	Comune di Santa Margherita Ligure Capitolato di Gara	CIG 8742174E31
		pag. 25/65

a 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. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;

- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

4.4 Prodotti biologici.

Per i pasti non potranno essere utilizzati generi precotti, liofilizzati congelati o surgelati, fatta eccezione per quei generi espressamente indicati. E' fatto divieto di congelare materie prime acquistate fresche. I prodotti surgelati dovranno possedere i requisiti di cui al Decreto Legislativo 27/1/1992 n. 110 in confezioni originali intatte. Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia. Sulle etichette delle confezioni dei prodotti biologici devono comparire le diciture e le informazioni obbligatorie:

- da agricoltura biologica – regime di controllo CE;
- nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- sigla dell'organismo di controllo e codice del produttore;

Non sono ammesse forniture di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura "in via di conversione".

	<p style="text-align: center;">Comune di Santa Margherita Ligure</p> <p style="text-align: center;">Capitolato di Gara</p>	CIG 8742174E31
		pag. 26/65

Per la consegna di prodotti ortofrutticoli biologici sfusi, in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del contenuto originario, viene richiesta la documentazione del fornitore attestante che i prodotti sono di produzione biologica e conformi alla normativa vigente e alla consegna nella singola scuola, deve essere allegata copia dell'etichetta e/o documentazione della partita originaria.

Le derrate potranno essere della c.d. "filiera corta" e comunque, da prodotti in gran parte, ove possibile legati al territorio.


Il Comune si riserva di chiedere prodotti alimentari aggiuntivi al pasto, compresi nel prezzo di aggiudicazione, in occasione di festività particolari, quali Natale, Epifania, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico, ed eventuali festività indicate dal Comune.

4.5 Variazione del menù.

Il Comune si riserva di effettuare variazioni di menù in caso costante di non gradimento dei piatti da parte dell'utenza e in caso di necessità contingenti e comunque nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti necessari alla realizzazione della preparazione prevista, per non più di tre giorni consecutivi;
- interruzione temporanea della produzione per cause tecniche (scioperi, black out, incidenti stradali ecc.);
- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- mancato o insufficiente approvvigionamento per cause indipendenti dalla volontà del Fornitore;
- blocco cautelativo delle derrate/preparazioni, sospensione cautelativa di un fornitore/marchio a seguito di rilevamento di non conformità nell'ambito di controlli analitici eseguiti, in autocontrollo o da terzi, sulle forniture, o a seguito di problematiche evidenziatesi in fase di verifica ispettiva (interna ed esterna) tali da determinare una non adeguata garanzia igienico-sanitaria.

Non sono consentite variazioni di menù effettuate arbitrariamente dall'I.A. e non concordate preventivamente per iscritto con il Comune. Nessun ordine potrà essere effettuato ed accettato dal Soggetto Aggiudicatore se non proveniente dal personale indicato dal Comune specificamente incaricato della gestione del servizio. L'Azienda dovrà indicare i prodotti sostitutivi di emergenza che saranno utilizzati nei casi sopraccitati. A tal fine, nella

	Comune di Santa Margherita Ligure Capitolato di Gara	CIG 8742174E31
		pag. 27/65

documentazione di gara sarà allegata una scheda contenente il quantitativo dei prodotti trattenuti come riserva.


4.6 Diete Speciali

Il Comune, dietro presentazione di certificazioni mediche rilasciate dal medico curante come da indicazioni ASL 4 o dal medico scolastico, per patologie presentate dall'utenza, esclusivamente presso il competente Ufficio comunale, autorizza il regime dietetico personalizzato necessario e stabilisce l'introduzione e l'avvio di diete personalizzate di durata superiore alle 48 ore.

Il Comune, dietro presentazione di autocertificazione da parte dell'utenza esclusivamente presso il competente ufficio comunale, per regimi personalizzati, per motivazioni etico – religiose, autorizza le modalità dietetiche applicative e l'avvio del servizio relativo proposto dall'I.A.

L'I.A. deve pertanto garantire esclusivamente dietro richiesta del Comune, la fruizione del servizio di ristorazione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico ed ai richiedenti per ragioni etico – religiose.

Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete personalizzate devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia. Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate secondo le procedure previste dal piano di autocontrollo al fine di consentirne la completa tracciabilità. L'I.A. non deve accettare certificati medici ed autocertificazioni, né fornire diete speciali in assenza di formale richiesta effettuata dal Comune. Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato. Le diete personalizzate devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente salvaguardando, compatibilmente con le esigenze di servizio la varietà negli alimenti sostituiti. Le diete di transizione o diete in bianco vengono direttamente ordinate dalla scuola o dagli operatori dei servizi sociali, per quanto di propria competenza e sono accettate dall'I.A. senza formale istanza del Comune. La dieta di transizione o dieta in bianco non necessita di prescrizione medica se non supera le 48 ore ed è costituita da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extravergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto senza lattosio e senza polifosfati o altro, così come concordato dalle parti, da un contorno, pane e

	<p style="text-align: center;">Comune di Santa Margherita Ligure</p> <p style="text-align: center;">Capitolato di Gara</p>	CIG 8742174E31
		pag. 28/65

frutta. L'I.A. si impegna alla predisposizione di diete di transizione o diete in bianco qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno. Le diete di transizione o diete in bianco devono essere consegnate in monoporzione, in idoneo contenitore coibentato.

Per la scelta di prodotti alimentari per intolleranza al glutine, l'I.A. è tenuta a far riferimento al prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia aggiornato. Per la preparazione di tali pasti il personale dovrà utilizzare attrezzature e utensili separati da quelli usati per la preparazione di menù base e di altre diete.


Per questi particolari casi e per tutte le tipologie di diete, l'I.A. si impegna a fornire prodotti alimentari, a preparare regimi dietetici per tutte le tipologie di scuola, compreso il trasporto nelle scuole con i terminali o dotate di solo refettorio, senza maggiori oneri.

Nella preparazione dei piatti per diete l'I.A. è obbligata ad una preparazione, nel limite del possibile, più simile al piatto servito giornalmente alla totalità dell'utenza. Si chiede comunque l'alternanza nei prodotti utilizzati. E' vietato l'utilizzo di prodotti similari o sostitutivi (es. grissini o cracker) quando esiste la corrispondente variante del prodotto adatta al tipo di dieta considerata (es. pane privo di glutine).

4.7 Cestini da Viaggio

Il Comune può richiedere la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio, in caso di gite scolastiche, scioperi di personale, per casi di emergenza, ecc. I cestini dovranno essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare e dovranno essere consegnati alle sedi di ristorazione o ad eventuale altra sede concordata con il Comune. I sacchetti non devono essere graffettati. Il cestino da viaggio per tutte le utenze (bambini e adulti) dovrà essere così costituito:

- panini: con formaggio monoporzione,
 con prosciutto cotto monoporzione
 n. 2 (scuola infanzia)
 n. 3 (scuola primaria, secondaria di primo grado, adulti)
 - 1 frutto - una bottiglia acqua minerale naturale 1/2 litro;
 - 1 succo di frutta monoporzione in tetrabrick 200 ml. o 1 the deteinato monoporzione in tetrabrick 200 ml;
 - biscotti (pacchetto monoporzione) da gr. 30 (1 pacchetto) o prodotto da forno monodose da
-

	<p style="text-align: center;">Comune di Santa Margherita Ligure</p> <p style="text-align: center;">Capitolato di Gara</p>	CIG 8742174E31
		pag. 29/65

gr. 40;

- 2 tovaglioli di carta


- 1 bicchiere monouso.

4.8 Disposizioni specifiche per i centri Estivi e centro diurno e i pasti a domicilio.

L'I.A. si impegna a svolgere alle medesime condizioni dell'offerta formulata il servizio pasti presso i centri estivi (che normalmente si svolgono nei mesi di giugno, luglio e agosto), nonché per il centro diurno e per il servizio di consegna domiciliare. Per quanto riguarda i centri estivi, il Comune ne comunicherà l'effettuazione normalmente entro il mese di giugno. I pasti a domicilio devono essere predisposti in monoporzioni contenute in contenitori coibentati e consegnati al personale dei servizi sociali addetto al ritiro. Il sabato saranno consegnati anche i pasti per la domenica. I pasti dovranno rispondere a norme igieniche atte alla conservazione.

5 MODALITÀ DI PRODUZIONE DEI PASTI.

Tutti i processi che concorrono alla prestazione del servizio oggetto del presente capitolato, ovvero conservazione delle derrate, preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti e degli alimenti, devono essere gestiti assicurando ogni accorgimento necessario a garantire la qualità igienico sanitaria e la sicurezza dei pasti, mediante un idoneo piano di autocontrollo, strutturato secondo il metodo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points ovvero «Analisi del Pericolo e Controllo dei Punti Critici») e in coerenza con la normativa europea in tema di sicurezza Alimentare. La consegna e l'immagazzinamento di quanto necessario deve avvenire comunque nell'orario di funzionamento delle varie scuole, senza che ciò arrechi ritardi per la preparazione dei pasti o disagi nella relativa distribuzione, secondo le modalità previste dal piano di autocontrollo. I prodotti deperibili devono essere trasferiti in frigorifero o in cella alla consegna. La tracciabilità/rintracciabilità dei prodotti e delle preparazioni dovrà essere garantita e gestita in maniera integrata a tutte le diverse fasi del processo di erogazione, dallo stoccaggio delle materie prime, alla produzione di tutti i pasti (convenzionali, diete, emergenza) e delle merende, fino al trasporto ed alla consegna. Le dispense, le celle frigorifere ed i frigoriferi dei Centri di Produzione Pasti devono essere tenuti

	<p style="text-align: center;">Comune di Santa Margherita Ligure</p> <p style="text-align: center;">Capitolato di Gara</p>	CIG 8742174E31
		pag. 30/65

in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico delle celle frigorifere e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto di frigoconservazione. I frigoriferi e i congelatori professionali che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull' *ecodesign* non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati (CAM). Tutti i prodotti devono essere contrassegnati tramite un sistema di codifica che ne garantisca la rintracciabilità. Gli imballi ed i contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra; i prodotti edibili sfusi, sia freschi che secchi, non devono essere a diretto contatto con l'aria, sia nelle dispense che nelle celle frigorifere, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire con materiale idoneo al contatto con alimenti, sia secchi che umidi. Le carni e gli ovoprodotti, le verdure, i salumi e i latticini, i prodotti surgelati, devono essere conservati in celle frigorifere distinte. Adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere affissa nei locali dei Centri di Produzione Pasti. I prodotti dietetici devono essere conservati separati e correttamente identificati. Le temperature di conservazione dei diversi prodotti devono rispettare le disposizioni di legge e devono essere previste le relative azioni correttive in caso di malfunzionamento dei dispositivi di conservazione. La competenza professionale dell'Appaltatore dovrà far sì che tutte le operazioni di manipolazione, preparazione e cottura degli alimenti raggiungano i massimi livelli di qualità igienica, nutritiva e sensoriale al fine di offrire agli utenti prodotti/preparazioni sempre approntati "a regola d'arte" e garantire standard omogenei per le diverse strutture. Tutte le fasi e le attività di manipolazione degli alimenti dovranno prevedere flussi di lavorazione sicuri, per prevenire contaminazioni crociate e comunque rispondere a quanto prescritto nel manuale di corretta prassi operativa per la ristorazione collettiva. Tali procedure dovranno trovare evidenza nei manuali di autocontrollo.

5.1 Conservazione e trasporto dei pasti.

Per la conservazione e il trasporto dei pasti dovranno essere utilizzati contenitori idonei al

	<p style="text-align: center;">Comune di Santa Margherita Ligure</p> <p style="text-align: center;">Capitolato di Gara</p>	CIG 8742174E31
		pag. 31/65

contatto con gli alimenti, secondo la normativa vigente, adottando tutte le precauzioni tecniche e gestionali finalizzate al mantenimento di temperature adeguate e a preservare i requisiti qualitativi, igienici ed organolettici dei pasti. Con trasporto si intende il trasferimento del pasto dai Centri cottura ai vari plessi di distribuzione oltre alla consegna agli operatori per il servizio domiciliare. L'Appaltatore dovrà fornire all'Amministrazione Comunale il piano dei trasporti almeno 10 giorni prima dell'avvio di ogni anno scolastico e tempestivamente ogni successivo aggiornamento, con l'indicazione per ogni automezzo delle scuole servite e dell'ordine con cui vengono effettuate le consegne. Il piano dei trasporti dovrà essere organizzato in modo tale da ridurre al minimo i tempi intercorrenti tra produzione e distribuzione e tra la partenza dal Centro di Produzione Pasti e la consegna alle scuole/o agli altri utenti e in modo da garantire che gli orari e i tempi previsti dall'organizzazione scolastica per il consumo del pasto vengano rispettati e che i mantenitori di temperatura vengano adeguatamente utilizzati. Il piano dei trasporti dovrà prevedere anche, per ciascun refettorio, l'orario previsto per la consegna, i tempi stimati per lo scarico, per i controlli e la predisposizione del servizio, nonché l'orario di ritiro dei contenitori. Tali parametri, insieme al numero e al tipo di automezzi utilizzati, saranno oggetto di verifica da parte dell'Amministrazione Comunale e, se necessario ne verrà richiesto l'adeguamento in funzione della puntualità e dell'adeguatezza del servizio prestato. I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere idonei e conformi alle normative vigenti, non devono essere utilizzati per trasporto promiscuo con altro materiale; devono essere coibentati in modo isotermico e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile. I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere adeguatamente igienizzati prima del carico dei pasti. Numero e tipologia degli automezzi utilizzati dovranno essere adeguati al servizio offerto anche in funzione delle differenti modalità di gestione degli spuntini e delle merende che verranno scelte dalle scuole. Non sono ammessi ritardi nella consegna dei pasti se non in presenza di giustificati motivi. Gli orari indicativi di consumo del pasto sono quelli indicati al punto 1.3 del presente capitolato. La puntualità del consumo del pasto determina in modo significativo la percezione della qualità del servizio. Deve essere rilevato quotidianamente, per ciascun terminale di consegna, l'orario di consegna del pasto che, sommato ai tempi necessari allo scarico e a quelli dedicati al controllo e alla predisposizione del servizio, non dovranno superare l'orario previsto per il pasto.

	<p style="text-align: center;">Comune di Santa Margherita Ligure</p> <p style="text-align: center;">Capitolato di Gara</p>	CIG 8742174E31
		pag. 32/65

5.2 Distribuzione dei pasti.

Il Soggetto aggiudicatore è tenuto all'allestimento dei tavoli dei refettori. In caso di turni plurimi di consumazione del pasto nel medesimo refettorio, è tenuto al ritiro completo delle stoviglie usate e dei rifiuti lasciati su tutti i tavoli dal turno di utenti precedente, anche sui tavoli non necessariamente utilizzati prima dell'arrivo del nuovo turno. Prima di apparecchiare per il secondo turno, deve essere effettuata una sanificazione dei tavoli. Vanno riordinate a terra tutte le sedie senza lasciarne sui tavoli anche se non vengono utilizzate per il servizio. Il personale deve areare i refettori prima di apparecchiare i tavoli. La distribuzione del pasto deve seguire regole atte ad assicurare tempi adeguati per il consumo da parte delle bambine e dei bambini delle diverse portate, garantendo allo stesso tempo il mantenimento delle temperature e della qualità del cibo servito, nonché presidiando adeguatamente la porzionatura e la distribuzione. In caso di guasto delle lavastoviglie, dovrà eventualmente utilizzare le abituali posate in acciaio inox, preventivamente lavate a mano e mantenute, per il tempo prescritto, in soluzione disinfettante, fermo restando che potrà utilizzare stoviglie e posate a perdere. Sono a carico dell'I.A. gli articoli complementari quali tovagliette e tovaglioli di carta biodegradabile.

Deve essere garantita la distribuzione dei pasti anche ai frequentatori di tutti i plessi scolastici. Per le scuole dell'infanzia e per il nido deve essere garantita anche la consegna delle merende pomeridiane. Il personale dell'Aggiudicatario deve provvedere alla sbucciatura ed al taglio della frutta, al taglio della carne (scuola materna e classi 1° e 2° scuola primaria) e del pane quando necessario, nonché ogni altra prestazione, connessa con il regolare funzionamento del servizio.

5.3 Requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

Negli asili nido i biberon e le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri, brocche etc., possono essere in plastica dura. L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui

	<p style="text-align: center;">Comune di Santa Margherita Ligure</p> <p style="text-align: center;">Capitolato di Gara</p>	CIG 8742174E31
		pag. 33/65


materiali e oggetti a contatto con gli alimenti. Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

Oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il regolamento (UE) n. 321/2011 e la direttiva n. 2011/8/UE che regolamentano i biberon.

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto *ex lege* oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.). La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

Il Comune richiede all'I.A. compresi nel prezzo del pasto la fornitura per tutte le tipologie di scuole di tovagliette monoposto e tovaglioli in materiale di carta riciclata e comunque nel

	Comune di Santa Margherita Ligure Capitolato di Gara	CIG 8742174E31
		pag. 34/65

rispetto delle norme di certificazione ISO 14001. Per eventuale utilizzo di materiale a perdere da limitare a casi eccezionali quali piatti fondi, piatti piani, scodelle, bicchieri, coppe per macedonia, posate si richiede l'uso di materiale monouso riciclabile.

Le stoviglie monouso devono essere di colore bianco lucido o bianco perlaceo e prodotti con polistirolo con colore idoneo al contatto alimentare (D.M. 21/03/73 art. 12 e successive modificazioni)

Devono essere riciclabili ed avere le seguenti caratteristiche comuni:

- elevata resistenza al calore (non inferiore a 80 ° C);
- buona consistenza meccanica agli urti e quindi buona flessibilità;
- ben rifiniti con bordi arrotondati e non taglienti, facilmente divisibili l'uno dall'altro;
- stabilità per evitare il rovesciamento durante l'uso;

Le stoviglie devono essere confezionate in involucri di materiale plastico sigillati.

La posateria può essere in confezioni singole (set di posate) o in confezioni multiple sigillate.

I contenitori di confezionamento non devono presentare vistose ammaccature, umidità, indici di incuria nell'impilamento e trasporto.

- Piatti fondi (diametro esterno superiore cm. 22 circa – peso non inferiore a gr. 14)
- Scodelle (diametro esterno cm.16 circa – peso medio gr. 8,5 circa – capacità media cc. 600 circa – la scodella deve presentare possibilità di presa per due parti del diametro esterno)
- piatti piani (diametro esterno cm. 22 circa – peso medio gr. 14 circa)
- bicchieri di plastica (devono presentare buona flessibilità e resistenza alle rotture, di colore bianco perla- capacità 200 cc. – peso medio gr. 2,5 circa- altezza cm. 8 circa)
- coppe per macedonia (le coppe devono essere traslucide, resistenti alle rotture (capacità 400 cc. circa – diametro superiore 12 cm. Circa – altezza 4,5 cm. circa – peso non inferiore a gr. 5 circa)
- posate di plastica (devono essere di colore bianco - resistente senza possibilità di rotture specialmente per quanto riguarda i rebbi delle forchette. Devono avere le seguenti dimensioni: Coltello lunghezza non inferiore a mm. 170, peso non inferiore a gr. 2,5 deve presentare lama seghettata; forchetta: a quattro rebbi, lunghezza non inferiore a mm. 170, peso non inferiore a mm. 170, peso non inferiore a gr. 3; cucchiaio: con bordi arrotondati, lunghezza non inferiore a mm. 170, peso non inferiore a gr. 3
- tovaglioli di carta: devono essere prodotti con ovatta di pura cellulosa biodegradabile, a doppio velo, tinta unita di colore bianco- dimensione 33 X 33 cm. – peso medio 17,5

	<p style="text-align: center;">Comune di Santa Margherita Ligure</p> <p style="text-align: center;">Capitolato di Gara</p>	CIG 8742174E31
		pag. 35/65

g/mq. circa

6 GESTIONE DEL SERVIZIO: ISCRIZIONI, PRENOTAZIONI PASTI, GESTIONE MOROSITA'

L' I.A. dovrà dotarsi ed utilizzare un sistema informatico finalizzato alla gestione delle iscrizioni al servizio mensa, delle relative anagrafiche e della prenotazione dei pasti nonché alla riscossione del costo dei pasti degli alunni con modalità di pagamento anticipato. Sarà a carico dell'I.A. informare in modo approfondito l'utenza e l'amministrazione comunale sulle modalità di utilizzo del sistema informatizzato adottato. Il sistema dovrà essere operativo almeno 20 giorni prima dell'avvio del servizio e dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

- Accessibilità al sistema 7 giorni su 7, H 24 online tramite sito web dedicato;
- Registrazione e profilazione degli utenti, con possibilità di report ed estrazione di file Excel per l'acquisizione da parte del Comune dell'elenco degli iscritti;
- Prenotazione e pagamento informatizzati del pasto, con servizio Alert per avvisare le famiglie sul credito residuo e su eventuali debiti;
- Funzionalità per il controllo delle presenze, verifica del credito residuo, elaborazione della dichiarazione per detrazioni fiscali, accessibili dalle famiglie degli alunni e dal Comune;
- Sezione informativa a disposizione degli utenti nella quale vengano riportati i menù e i ricettari, con indicazione di eventuali allergeni presenti negli alimenti somministrati e la provenienza delle derrate alimentari.

Il sistema operativo online messo a disposizione dall'I.A. deve assicurare la possibilità per gli alunni ed i loro familiari di procedere **all'iscrizione online al servizio refezione**, con indicazione di eventuale richiesta di diete speciali ed etico-religiose. L'iscrizione al servizio è requisito necessario per la fruizione del servizio medesimo. Qualora qualche alunno non avesse la possibilità di iscrizione online, deve essere fornito modulo cartaceo predisposto in collaborazione con il Comune. Il caricamento sul sistema operativo dei dati forniti con modulo cartaceo è effettuato dall'I.A..

Ogni successivo aggiornamento o modifica dei dati è effettuato a cura dell'I.A.. L'I.A. è titolare del corretto trattamento dei dati, in conformità alla vigente normativa in tema di Privacy. La banca dati e l'intero sistema adottato devono garantire la massima protezione dei

	<p style="text-align: center;">Comune di Santa Margherita Ligure</p> <p style="text-align: center;">Capitolato di Gara</p>	CIG 8742174E31
		pag. 36/65

dati trattati. Tutti i dati contenuti negli archivi informatici restano di proprietà del Comune e al termine del contratto devono essere trasferiti all'Ente.

Pagamenti, solleciti e riscossione insoluti: Le modalità di pagamento delle tariffe del pasto dovranno essere descritte nel progetto presentato in sede di gara da parte dell'I.A. Agli utenti dovrà essere garantita la possibilità di pagare in contanti e con Bancomat sul territorio comunale presso un'attività o esercizio commerciale reperito a cura e spese dell'I.A., oltre che con pagamento on line. Qualora non fosse materialmente possibile individuare un'attività o un esercizio commerciale sul territorio comunale disponibile ad effettuare il servizio, l'I.A. sarà tenuta a provvedervi direttamente con propri mezzi e personale, con modalità da concordare con il Comune, senza imputare alcun onere aggiuntivo alla stazione appaltante o all'utenza.

Resta a carico dell'I.A. la riscossione delle somme dovute da eventuali utenti morosi, attraverso rilevazione nominativa dei morosi e recupero delle somme dovute. In caso di mancato pagamento, l'I.A. provvederà a sollecito scritto per il recupero di quanto dovuto. A seguito di terzo sollecito scritto, l'I.A. provvederà a inoltrare comunicazione al Comune per concordare i provvedimenti da assumere in merito. L'I.A. non potrà in nessun caso sospendere unilateralmente l'utente insolvente dalla fruizione del pasto.


7 PAGAMENTI.

7.1 Fatturazione.

Il Soggetto Aggiudicatario è tenuto ad emettere la fatturazione secondo la diligenza e le norme che regolano la materia, allegando la documentazione richiesta dall'Amministrazione, per rendere i riscontri più facili e immediati. Il Soggetto Aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

7.2 Modalità di pagamento e prezzi.

Il prezzo unitario relativo al pasto è quello definito nell'offerta proposta dal Soggetto Aggiudicatario e detto importo si intende fisso e invariabile, fatto salvo quanto previsto nel capo relativo alla revisione dei prezzi. Nel prezzo del pasto si intendono compensati tutti i

	Comune di Santa Margherita Ligure Capitolato di Gara	CIG 8742174E31
		pag. 37/65

servizi, le prestazioni del personale, la fornitura di alimenti e materiali, le spese del presente Capitolato inerenti e conseguenti i servizi di cui trattasi. Il prezzo del pasto è unico, indistinto per alunni, adulti, diete speciali per le scuole dell'infanzia, primarie per i centri diurni e per i pasti a domicilio. Solo il prezzo dei pasti per il Nido parte da un valore base più alto. Tutti gli obblighi ed oneri derivanti all'Appaltatore dall'esecuzione del contratto e dall'osservanza di leggi e regolamenti, nonché dalle disposizioni vigenti o che venissero in futuro emanate dalle competenti autorità, sono compresi nei prezzi offerti. Si precisa, inoltre, che il corrispettivo offerto in sede di gara è valutato congruo e idoneo rispetto alle prestazioni richieste nel momento della redazione del presente documento.


Il Comune, con riferimento alla mensa scolastica, ogni anno fornirà l'elenco dei bambini che – sulla base dell'ISEE - hanno diritto all'applicazione di un prezzo ridotto ovvero all'esonero dal pagamento.

La fattura potrà essere presentata solo successivamente alla consegna, da parte della Ditta Esecutrice, entro dieci giorni dal termine delle prestazioni mensili, di:

- a) schede mensili attestanti il numero dei pasti forniti, distinti per alunni e insegnanti, nella mensa scolastica e nell'asilo nido, nonché il numero dei pasti forniti con riferimento agli altri servizi (pasti a domicilio, pasti per il centro diurno e per i centri estivi);
- b) report di somministrazione di prodotti biologici, provenienti da produzione integrata, DOP, IGP, SGT;

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, quello delle eventuali pene pecuniarie applicate e quant'altro dovuto dall'appaltatore. Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la Ditta appaltatrice dagli obblighi ed oneri ad essa derivanti dal presente capitolato

Condizione necessaria per l'ottenimento dei pagamenti dei corrispettivi previsti nel presente appalto è la dimostrazione da parte dell'appaltatore del corretto assolvimento degli obblighi fiscali e previdenziali verso i propri dipendenti e del personale di cui, a qualunque titolo, si avvalga nella diretta gestione del presente appalto, attraverso la consegna di apposita documentazione probatoria (in particolare il Documento Unico di Regolarità Contributiva – D.U.R.C.).

	Comune di Santa Margherita Ligure Capitolato di Gara	CIG 8742174E31
		pag. 38/65

7.3 Revisione dei prezzi.


La revisione prezzi, fermo restando quando previsto nell'articolo che precede, non potrà operare prima del decorso del primo anno di durata contrattuale, non ha efficacia retroattiva e viene concordata fra le parti, su istanza motivata della parte interessata, a seguito di apposita adeguata istruttoria espletata dal responsabile del procedimento. In ordine all'istituto della revisione prezzi si specifica che:

- l'aumento dei prezzi deve essere richiesto su iniziativa del Soggetto Aggiudicatore, il quale dovrà indicare in modo puntuale elementi giustificativi precisi e oggettivi;
- la revisione del prezzo sarà riconosciuta dalla stazione appaltante solamente a decorrere dalla data del ricevimento, da parte della stessa, della richiesta dell'appaltatore, rimanendo quest'ultima priva di ogni effetto retroattivo;
- in ogni caso, saranno ritenuti legittimi solo gli aumenti richiesti dall'impresa sulla base della variazione media annua dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati relativo all'anno solare precedente (indice FOI).

8 CONTROLLI.

8.1 Controlli da parte dell'appaltatore.

In ogni fase di produzione, trasporto e distribuzione l'appaltatore è tenuto ad operare nella continua rispondenza alle norme igienico sanitarie delle cucine adottando allo scopo uno specifico Piano di Autocontrollo del Ciclo dei Prodotti Alimentari (sistema HACCP) previsto dai Regolamenti CE 852/2004 e 853/2004 in materia di prodotti alimentari. Tale documento deve prevedere, in particolare, uno specifico Piano di disinfestazione dei locali (cucina, servizi igienici annessi e dispensa) secondo le precise modalità che verranno indicate dalla ditta in sede di offerta e che sarà vincolante per tutta la durata dell'appalto. L'Appaltatore deve garantire che le derrate alimentari crude, i semilavorati, i piatti pronti e le superfici di lavorazione/attrezzature abbiano valori di carica microbica e chimica compatibili con buone prassi igieniche e con la normativa di riferimento. A tal fine deve provvedere ad effettuare a propria cura e spese per l'intera durata del contratto analisi microbiologiche e/o chimiche sulle materie prime, sui pasti pronti e su superfici di lavorazione e attrezzature. E' tenuto

	<p style="text-align: center;">Comune di Santa Margherita Ligure</p> <p style="text-align: center;">Capitolato di Gara</p>	CIG 8742174E31
		pag. 39/65

pertanto a predisporre annualmente un piano di analisi.

I certificati riportanti gli esiti delle analisi effettuate dovranno essere forniti all'Amministrazione Comunale immediatamente in caso di non conformità e comunque, con cadenza mensile, accompagnati da un resoconto sintetico degli esiti ottenuto aggiornando il piano di analisi. L'Appaltatore ha l'obbligo di mantenere costantemente informata l'Amministrazione Comunale su ogni fatto e circostanza rilevante per la gestione e la regolarità del Servizio e porre tempestivamente a disposizione dell'Amministrazione Comunale ogni informazione e documentazione richiesta. L'Appaltatore deve fornire all'Amministrazione Comunale, agli altri organismi sanitari e ad altri soggetti, comunque autorizzati dall'Amministrazione Comunale, tutta la collaborazione necessaria ed il libero accesso ai Centri di Produzione Pasti, fornendo tutti i chiarimenti del caso. Dovrà inoltre fornire ai visitatori idoneo vestiario da indossare durante la visita ai Centri di Produzione Pasti. Le analisi sull'acqua al rubinetto sono svolte a cura e a spese dell'I.A.

8.2 Campione rappresentativo del pasto.

Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di tossinfezione alimentare, sarà cura della ditta prelevare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, in appositi contenitori chiusi, muniti di etichetta recante la data e conservarlo ad una temperatura non superiore a +4° e tenerlo a disposizione per almeno 72 ore.

8.3 Controlli da parte dell'Amministrazione.

La vigilanza competerà al Comune per tutto il periodo di affidamento dell'appalto e sarà esercitata con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei dagli stessi, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per Legge o regolamento in materia di igiene e sanità.

Il Comune si riserva di verificare l'attuazione di tutte le procedure previste dal piano di autocontrollo attraverso audizioni del personale, verifica delle campionature, verifiche dello stoccaggio e conservazione delle materie prime, verifica dei cibi cotti, verifiche della preparazione e di tutte le fasi inerenti la sanificazione e disinfezione. Il Comune potrà disporre direttamente o indirettamente tramite figure, strutture ed organismi, dallo stesso individuati, in qualsiasi momento ed a sua discrezione e giudizio, l'ispezione alle attrezzature

	<p style="text-align: center;">Comune di Santa Margherita Ligure</p> <p style="text-align: center;">Capitolato di Gara</p>	CIG 8742174E31
		pag. 40/65

ai locali e ai magazzini e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi (per esempio: mezzi di trasporto), sia dell'I.A. sia dei fornitori al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente Capitolato ed il rispetto delle procedure previste dal Piano di autocontrollo, in particolare, quelle riguardanti la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti; quelle sul controllo, sulla preparazione dei pasti e sulla buona conservazione degli alimenti, sulle temperature nonché sul grado di appetibilità dei pasti stessi al momento della loro consumazione. Al fine di garantire la funzionalità nel controllo, l'I.A. fornirà al personale incaricato dal Comune, alla vigilanza, tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali e al magazzino, nonché fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la relativa documentazione.

In caso di ispezioni da parte di altre autorità sanitarie, in particolare ASL e/o NAS è fatto obbligo all'I.A. di far pervenire al Comune copia del verbale di accertamento entro 48 ore dall'avvenuto sopralluogo. E' fatto comunque salvo per i fornitori e per l'I.A. l'obbligo di effettuare i controlli di loro competenza.


Il controllo dell'Amministrazione Comunale, qualora rilevasse irregolarità, oltre che all'applicazione di eventuali penali, darà luogo alla richiesta di azioni correttive che dovranno essere tassativamente recepite dall'Appaltatore che dovrà porre in essere tutte le soluzioni atte a rimuoverne le cause.

8.4 Controlli dell'Asl.

L'ASL competente svolge controlli sul servizio di refezione, che rientrano nel suo ruolo istituzionale, in piena autonomia, quale autorità competente al controllo ufficiale ai sensi della normativa vigente in tema di sicurezza igienica e nutrizionale degli alimenti.

8.5 Commissione Mensa.

La Commissione esercita la facoltà di osservazione relativa alla somministrazione e al gradimento del pasto. La Commissione dovrà rapportarsi esclusivamente con il Comune. I rappresentanti della Commissione mensa sono tenuti a osservare le procedure di somministrazione dei pasti, possono altresì assaggiare il pasto in luogo diverso da quello di somministrazione ai bambini. I componenti della Commissione Mensa non devono utilizzare i servizi igienici riservati al personale e si devono astenere dall'accedere ai locali della mensa,

	<p style="text-align: center;">Comune di Santa Margherita Ligure</p> <p style="text-align: center;">Capitolato di Gara</p>	CIG 8742174E31
		pag. 41/65


in caso di tosse, raffreddore e malattie dell'apparato gastrointestinale. Di ciascun sopralluogo effettuato, la Commissione Mensa può redigere una scheda di valutazione da far pervenire all'Amministrazione o alla Direzione della Scuola. Una volta per anno scolastico è consentita la visita al centro cotture/cucine e dispensa ad un numero di rappresentanti non superiore a due per visita, sempre nel rispetto delle condizioni sopra descritte; durante il sopralluogo dovranno essere a disposizione della Commissione Mensa camici monouso. I rappresentanti della Commissione Mensa potranno accedere ai locali di preparazione e alle dispense, solo se accompagnati da un addetto e previo accordo con il responsabile, solo nei momenti di non operatività, per non intralciare il corretto svolgimento di fasi particolarmente a rischio igienico-sanitario. Durante i sopralluoghi non dovrà essere rivolta alcuna osservazione al personale addetto: per gli assaggi dei cibi e per ogni altra richiesta ci si dovrà rivolgere al Responsabile del Centro Cottura e/o del refettorio o a chi ne svolge le funzioni. I rappresentanti della Commissione Mensa non possono procedere a prelievo di sostanze alimentari (materie prime, prodotti finiti), né assaggiare cibi nel locale cucina. Deve essere, infatti, esclusa qualsiasi forma di contatto diretto e indiretto con sostanze alimentari e con le attrezzature; i rappresentanti della Commissione Mensa non devono pertanto toccare né alimenti cotti pronti per il consumo né alimenti crudi, utensili, attrezzature, stoviglie se non quelli appositamente messi a loro disposizione. I costi per le porzioni di assaggio dei componenti della Commissione Mensa sono a carico del Fornitore.

9 LAVORO E LAVORATORI.

9.1 Personale.

L'I.A. dovrà svolgere il servizio con personale proprio. Detto personale presterà servizio sotto l'esclusiva responsabilità dell'I.A. che ne disporrà ai fini della gestione del servizio nel modo che riterrà più opportuno, essendone il datore di lavoro. Per nessuna ragione può intendersi che tra il personale dell'I.A. e il Comune ricorra qualsivoglia rapporto diretto di impiego.


Nell'esecuzione delle proprie prestazioni il personale dell'I.A. dovrà usare la massima diligenza. E' severamente vietato fumare in tutti indistintamente i locali adibiti al servizio di refezione scolastica. L'I.A. non avrà diritto ad alcun compenso di sorta se nel corso della gestione dovrà modificare qualitativamente o quantitativamente la consistenza del personale

	Comune di Santa Margherita Ligure Capitolato di Gara	CIG 8742174E31
		pag. 42/65

addetto. L'eventuale personale da assumere, sia dall'inizio, sia nel corso del servizio, deve possedere i requisiti fissati dai contratti collettivi nazionali di lavoro di comparto e dalle leggi e regolamenti vigenti in materia, siglato dalle OO.SS. maggiormente rappresentative. L'I.A. si impegna al rispetto della normativa in materia di assunzione del personale già dipendente dalla ditta cessata, ai sensi delle vigenti disposizioni del contratto collettivo nazionale di lavoro del comparto, siglato dalle OO.SS. maggiormente rappresentative. Qualora si verificassero assenze temporanee del personale, l'I.A. in conseguenza della possibile interruzione del servizio e dell'inadeguatezza dello stesso, è tenuta a garantire il regolare espletamento del servizio. Il personale dipendente addetto alla produzione, preparazione, manipolazione, confezionamento e distribuzione degli alimenti dovrà essere professionalmente adeguato e conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Dovrà, inoltre, essere dotato di apposito tesserino di riconoscimento con fotografia, da tenere in evidenza per tutta la durata dell'orario di lavoro. Gli indumenti degli addetti devono riportare l'identificazione dell'I.A. e consentire l'identificazione dell'addetto. L'I.A. deve fornire al proprio personale indumenti di lavoro (divise di lavoro, copricapo, guanti monouso, calzature antiinfortunistiche, mascherine, etc.) come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (D.P.R. n. 327/80, art. 42 e reg CE 852/2004) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento previsto dal T.U. della sicurezza n. 81/2008 e s.m.i. redatto dall'I.A. e dal piano di autocontrollo ed in particolare:

- dispositivi di protezione individuale (scarpe antiscivolo, cuffia per capelli e grembiule, guanti in lattice ad uso alimentare, guanti in PVC per pulizie generiche, mascherine e visiere e quanto altro richiesto dalla normativa per prevenire il contagio da COVID19);
- apprestamento di segnaletica di sicurezza temporanea;
- costi dovuti alla sorveglianza sanitaria;
- formazione ed informazione del personale;
- fornitura dei cartellini identificativi del personale (art. 18 lettera u) ed art. 26, comma 8 del D.Lgs. n. 81/08).

Per quanto riguarda i costi derivanti da rischi di interferenze essi sono valutati in relazione al DUVRI allegato. A questo fine l'I.A. aggiudicataria è obbligata a fornire al Comune tutti gli elementi necessari alla successiva valutazione della situazione strutturale ed organizzativa

	Comune di Santa Margherita Ligure	CIG 8742174E31
	Capitolato di Gara	pag. 43/65

derivante dall'adozione del progetto di miglioramento delle strutture presentato in sede di offerta. Per motivi legati alla sicurezza e tutela dei minori nelle scuole, il Comune comunica ai Responsabili del plesso scolastico i dati personali dell'organico destinato dall'I.A. alla rilevazione delle presenze, alla distribuzione del cibo e delle merende, alla cucina ed al servizio di trasporto e distribuzione nei terminali di cottura. In caso di modifica dei nominativi precedentemente comunicati, l'I.A. si impegna ad approntare la tempestiva comunicazione al Comune.

Il personale dell'I.A. addetto alla preparazione di piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione, deve: togliersi anelli e braccialetti, lavarsi accuratamente le mani, indossare il camice bianco, cuffia e mascherina, guanti ed idonei calzari.

Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la loro distribuzione, nonché per il trasporto. Inoltre dovranno essere previsti indumenti di colore diverso per i lavori di pulizie e sanificazione. Il copricapo deve contenere completamente la capigliatura. Il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi quali prosciutto, formaggi, ortaggi crudi, insalata ha l'obbligo di utilizzare guanti monouso e mascherina.

L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio sia durante la fase della monda e porzionatura delle carni crude, che durante la preparazione delle carni cotte, quali arrosto, etc.

I guanti monouso devono comunque essere sostituiti tra un'operazione e l'altra. Il personale dovrà utilizzare i guanti monouso anche durante ogni fase del servizio della distribuzione dei pasti nei refettori. I Direttori e gli ispettori dell'I.A. sono tenuti ad indossare camice e copricapo nel momento della loro presenza presso i centri di ristorazione. L'I.A. dovrà fornire camice e cuffie monouso in caso di ispezioni ordinate dal Comune.

Entro dieci giorni dall'inizio dell'appalto, l'I.A. comunicherà per iscritto al Comune l'elenco con i nominativi delle persone impiegate, le rispettive qualifiche, il numero delle ore giornaliere con indicazione delle mansioni e delle responsabilità in ordine al piano di autocontrollo che ciascuno deve espletare nel servizio oggetto dell'appalto e le sedi in cui presta servizio. Uguale comunicazione sarà effettuata nel caso di variazioni del personale impiegato entro dieci giorni da ciascuna variazione.

Spetta al Comune la facoltà di chiedere la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi. In tal caso l'I.A. provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

L'I.A. è obbligata ad ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti in base alle

	<p style="text-align: center;">Comune di Santa Margherita Ligure</p> <p style="text-align: center;">Capitolato di Gara</p>	CIG 8742174E31
		pag. 44/65


disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di lavoro ed assicurazioni sociali, assumendo a suo carico tutti gli oneri relativi. L'I.A. si obbliga ad esibire in qualsiasi momento e a semplice richiesta, i contratti stipulati col personale, le ricevute mensili degli stipendi pagati, nonché le copie dei modelli comprovanti l'avvenuto versamento dei contributi assicurativi e previdenziali relativi al personale adibito al servizio.

Nel caso di inottemperanza a tale obbligo o qualora siano riscontrate irregolarità, il Comune avrà la facoltà di segnalare la situazione al competente Ispettorato del lavoro. L'I.A. si obbliga ad attuare, nei confronti dei propri dipendenti occupati, prestazioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data del presente atto, alla categoria e nella località in cui si svolge, nonché condizioni risultanti da successive modifiche ed integrazioni e, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria applicabile nel Comune o nella Provincia, siglato dalle OO.SS. maggiormente rappresentative. L'I.A. deve individuare e comunicare al Comune, prima dell'avvio del servizio, il nome del Responsabile dell'Unità Locale, nonché le figure tecniche con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione del servizio.

In caso di variazioni del numero dei pasti l'I.A. dovrà provvedere alle modifiche di organico necessarie per mantenere la qualità del servizio senza alcun aggravio di costi per il Comune. L'I.A. si obbliga altresì a continuare ad applicare i succitati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione. I suddetti obblighi vincolano l'I.A. anche nel caso che non sia aderente alle Associazioni stipulanti i contratti o receda da esse. Il Comune, nel caso di violazione degli obblighi di cui sopra e previa comunicazione all'I.A. delle inadempienze ad essa denunciate dall'Ispettorato del Lavoro, si riserva il diritto di operare una ritenuta fino al 20% dell'importo mensile del servizio, per tutto il periodo in cui perduri l'inadempienza. Tale ritenuta sarà rimborsata soltanto quando l'Ispettorato predetto avrà dichiarato che l'I.A. si sia posta in regola; l'I.A. non potrà pertanto sollevare eccezione alcuna per il ritardato pagamento, né ha titolo per chiedere alcun risarcimento di danno.

9.2 Caratteristiche del personale.

L'organico deve essere per quantità, qualità professionale, mansioni e livello, coerente con l'organizzazione del lavoro. L'Appaltatore, nella figura del rappresentante legale, è

	Comune di Santa Margherita Ligure Capitolato di Gara	CIG 8742174E31
		pag. 45/65

responsabile del comportamento del personale operante sia presso i Centri di Produzione Pasti sia presso i terminali di distribuzione e di tutto quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il proprio personale e quello impiegato nel servizio di refezione. E' garante della idoneità del personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato (approvvigionamento, preparazione, cottura, confezionamento, trasporto e distribuzione pasti, porzionamento...) e solleva l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in proposito. potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. L'Appaltatore deve mettere a disposizione per il servizio di refezione scolastica, il personale secondo gli standard previsti in capitolato, nonché proposti in gara in termini di numero di unità e/o di ore, e comunque funzionali ad assicurare modalità e tempi di esecuzione adeguati ad una tempestiva e ordinata esecuzione. In particolare l'Appaltatore ha l'obbligo, per tutta la durata del contratto, di mantenere tutte le figure professionali indicate in sede di offerta, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni contrattuali e funzionali di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro o diversamente, di dare evidenza delle soluzioni gestionali e organizzative adottate atte a migliorare la qualità del servizio e la qualità del lavoro.

9.3 Responsabili del servizio.

La direzione del servizio oggetto del presente capitolato deve essere affidata dall'I.A. ad un Responsabile immediatamente reperibile OSA, incaricato dell'organizzazione, del controllo e della supervisione delle operazioni con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione. Tale responsabile deve provvedere all'acquisizione, qualora necessario, dell'attestato di registrazione art. 6 Reg CE 852/2004 rilasciato dall'ASL competente, autorizzazioni sanitarie, delle licenze commerciali e delle licenze edilizie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno richieste dall'I.A. e saranno intestate al Legale rappresentante della Società.

L'OSA deve mantenere un contatto continuo con gli incaricati preposti dal Comune alla verifica dell'andamento del servizio in particolare provvedere a trasmettere i rapporti periodici sull'andamento del servizio e sicurezza così come previsto dal Piano di autocontrollo. In caso di assenza e/o impedimento dell'OSA, l'I.A. dovrà provvedere immediatamente alla sostituzione del medesimo con contestuale comunicazione al Comune.

Analogamente l'I.A. si obbliga a nominare ed a comunicare al Comune il Responsabile del

	<p style="text-align: center;">Comune di Santa Margherita Ligure</p> <p style="text-align: center;">Capitolato di Gara</p>	CIG 8742174E31
		pag. 46/65

Piano di autocontrollo del sistema HACCP che firmerà tutta la documentazione inerente i report di non conformità.

9.4 Formazione dei dipendenti (CAM) e Clausola sociale e inclusioni.

La formazione professionale è obbligatoria e è prevista dalle vigenti normative in materia (T.U. n. 81/2008 al e Reg. CEE 852/04).


L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

La formazione deve essere effettuata dall'Aggiudicatario prima dell'avvio del servizio e a tutti i nuovi assunti.

Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

In caso di cambio di gestione dell'appalto, l'appaltatore subentrante dovrà prioritariamente assumere, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti, quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante. Detta clausola dovrà essere sottoscritta in sede di produzione di offerta economica per la procedura d'appalto in oggetto, in applicazione del D.lgs. 50/2016. La stazione appaltante sarà estranea alla concreta applicazione della clausola in oggetto e non provvederà al rilascio

	<p style="text-align: center;">Comune di Santa Margherita Ligure</p> <p style="text-align: center;">Capitolato di Gara</p>	CIG 8742174E31
		pag. 47/65

di valutazioni e certificazioni preordinate all'applicazione della presente clausola in quanto ogni valutazione necessaria alla concreta applicazione della stessa, risulta di esclusiva competenza dell'appaltatore subentrante.

L'I.A. si rende disponibile a porre in essere misure per garantire l'inclusione sociale impegnandosi a utilizzare, con contratti anche part time e di durata, se possibile, non inferiore all'anno (ove possibile in accordo con i Servizi Sociali del Comune) soggetti svantaggiati o soggetti inseriti nei progetti previsti dalla DGR Liguria n. 1249/2013.

10 LOCALI.

10.1 Consegna degli Immobili, degli impianti e delle attrezzature e restituzione.

Prima dell'inizio delle prestazioni contrattuali, verrà redatto un inventario delle attrezzature, dei macchinari e dei materiali nonché un verbale relativo allo stato dei locali dove si svolgerà il servizio. Quanto preso in consegna dall'Impresa si intende funzionante ed in buono stato, pertanto l'A.C. resta sollevata da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie, ed eventuali sostituzioni di apparecchiature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'Impresa.

Qualora nel corso dell'appalto si rendesse necessario l'acquisto o la fornitura di frigoriferi, congelatori o lavastoviglie queste apparecchiature, che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dovranno essere dotate di etichettatura energetica, e devono appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

Le lavastoviglie professionali dovranno avere le seguenti caratteristiche tecniche: sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; «doppia parete»; possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

Il Soggetto Aggiudicatore deve riconsegnare quanto messo a sua disposizione nelle medesime condizioni rilevate all'atto della consegna, salvo il normale deterioramento dovuto all'uso, impegnandosi altresì ad eseguire le riparazioni e le sostituzioni causate da incuria, trascuratezza o da uso non appropriato. In qualsiasi momento, a richiesta del Comune, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto

	Comune di Santa Margherita Ligure Capitolato di Gara	CIG 8742174E31
		pag. 48/65

in consegna. Al termine dell'appalto dovrà essere redatta una relazione tecnica riportante, per ciascuna attrezzatura, lo stato di uso, la funzionalità o eventuali carenze. Anche le operazioni di riconsegna verranno verbalizzate in contraddittorio tra le parti. Al termine dell'appalto tutte le migliorie, manutenzioni ordinarie e straordinarie, ristrutturazioni, adeguamenti o innovazioni saranno acquisite gratuitamente al patrimonio del Comune. Sarà cura dell'I.A. mantenere traccia scritta delle manutenzioni effettuate. Alla scadenza tutti gli interventi effettuati su impianti, attrezzature e arredi resteranno di proprietà dell'A.C., senza che l'I.A. possa vantare pretesa o diritto alcuno a titolo di corrispettivi, indennizzo o risarcimento.

10.2 Attrezzature e impianti.


L'impresa che riceve in uso gli impianti e le attrezzature come da inventario, dovrà provvedere alla loro costante manutenzione e riconsegnarle, alla scadenza del contratto di appalto, quantomeno nelle stesse condizioni di funzionalità in cui sono state ricevute. In caso contrario l'impresa dovrà procedere alla riparazione o alla sostituzione di quelle eventualmente danneggiate o mal funzionanti, anche se le disfunzionalità fossero dovute al normale deperimento d'uso.

La manutenzione ordinaria, delle attrezzature della cucina centralizzata e delle macchine per il lavaggio automatico delle stoviglie nei punti di refezione è integralmente a carico dell'impresa aggiudicataria.

La manutenzione straordinaria delle attrezzature e dei macchinari è anch'essa a carico dell'impresa aggiudicataria.

La sostituzione di parti o l'integrale sostituzione di attrezzature e macchinari è a totale carico dell'I.A., che dovrà provvedervi nei modi e nei tempi utili a garantire in ogni caso la regolarità del servizio.

L'impresa non potrà dunque addurre motivazioni di tipo tecnico relative allo stato degli impianti e dei macchinari (guasti, rotture di macchine, carenze di attrezzature, mancati interventi tecnici di personale interno od esterno all'impresa, imprevisti vari) per giustificare interruzioni od inefficienze di qualsiasi genere nell'erogazione del servizio. Le penalità previste dal presente Capitolato verranno in ogni caso applicate. I costi derivanti dal deperimento d'uso degli impianti e delle attrezzature sono a carico dell'I.A. L'I.A. ha la


	Comune di Santa Margherita Ligure Capitolato di Gara	CIG 8742174E31
		pag. 49/65

responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni affidati per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti, resta a totale carico dell'impresa stessa. In qualunque momento, su richiesta dell'A.C., le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Impresa sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Impresa, l'A.C. provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Impresa e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 15% a titolo di penale. Gli impianti e le attrezzature presenti nei locali delle mense scolastiche vengono dati in uso all'I.A. regolarmente allacciati agli impianti elettrici e tecnologici necessari per il loro funzionamento. L'I.A. sarà completamente responsabile del corretto uso degli impianti e delle attrezzature da parte del proprio personale, anche in relazione al rispetto delle vigenti norme antinfortunistiche e sanitarie. Eventuali danni dovuti ad incuria e negligenza della ditta appaltatrice o del personale dipendente saranno addebitati all'impresa medesima. L'I.A. dovrà provvedere altresì, nella realizzazione del progetto, alle operazioni di rottamazione eventuale di una o più attrezzature presenti nella struttura con conseguente smaltimento e sostituzione delle stesse previa autorizzazione del Comune, e a propria cura e spese. In particolare l'I.A. deve sostituire le parti e le componenti necessarie per il corretto funzionamento delle attrezzature utilizzando ricambi originali o comunque compatibili e certificati sotto la responsabilità dell'I.A. che esegue gli interventi. In caso di impossibilità di uso anche temporaneo dei locali di cottura dovrà essere individuata una soluzione alternativa per la somministrazione dei pasti che non penalizzi gli utenti. L'I.A. è obbligato a non apportare modifiche ai locali e agli impianti senza il preventivo consenso da parte dell'A.C.

L'I.A., per tutta la durata del servizio, dovrà garantire che i locali in cui vengono svolte le attività amministrative siano distinti dai locali nei quali avviene la preparazione dei pasti e ogni spesa necessaria ad assicurare tale divisione è posta a carico dell'I.A.

10.3 Manutenzione Straordinaria.

L'I.A. ha il compito di evidenziare e segnalare in modo tempestivo ai committenti tutte quelle circostanze riguardanti le strutture in uso che dovessero richiedere un intervento di

	<p style="text-align: center;">Comune di Santa Margherita Ligure</p> <p style="text-align: center;">Capitolato di Gara</p>	CIG 8742174E31
		pag. 50/65

manutenzione straordinaria. Sono a carico dell'I.A. tutti gli interventi di manutenzione straordinaria causati da negligenza della stessa nel compimento delle funzioni previste dai documenti di gara, così come tutti gli interventi che si rendessero necessari a causa di una non corretta e completa esecuzione degli interventi di manutenzione ordinaria

L'A.C. si farà carico degli interventi straordinari relativi alla struttura muraria o alle reti tecnologiche (gas, elettricità, acqua). Il Comune provvederà alla sostituzione degli arredi (es: tavoli e sedie) a seguito di richiesta da parte dell'I.A. ed all'esame da parte di un proprio funzionario. La valutazione finale del Comune rispetto alla sostituzione delle attrezzature resta comunque insindacabile.

Locali:

Spettano all'A.C.

- per manutenzione straordinaria dei locali si intende la sostituzione nei locali refettorio di plafoniere non funzionanti ecc. nonché gli interventi che dovessero rendersi necessari in seguito a calamità naturali non prevedibili.
- manutenzione ordinaria tinteggiatura biennale dei locali cucina, sostituzione delle piastrelle rotte, sostituzione di vetri rotti, ed ogni ulteriore intervento necessario a garantire la qualità del servizio.
- pulizia straordinaria delle vetrate interne ed esterne e dei pavimenti dei refettori che potranno essere affidate a ditte esterne previa autorizzazione del Comune con oneri interamente a carico dell'appaltatore

Quanto preso in consegna dall'Impresa si intende funzionante ed in buono stato, pertanto l'A.C. resta sollevata da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie, ed eventuali sostituzioni di apparecchiature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'Impresa.

10.4 Licenze e autorizzazioni

L'I.A. deve essere in possesso delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dai documenti di gara. Tali autorizzazioni dovranno essere richieste e ottenute dall'I.A. anche per quanto riguarda tutti i terminali di consumo dei pasti. L'I.A., fatte salve le autorizzazioni di competenza dell'A.C.,


	<p style="text-align: center;">Comune di Santa Margherita Ligure</p> <p style="text-align: center;">Capitolato di Gara</p>	CIG 8742174E31
		pag. 51/65

deve effettuare gli interventi di manutenzione prescritti dalla ASL al fine di ottenere e mantenere le necessarie autorizzazioni.

10.5 Pulizia locali e disinfestazione e derattizzazione (CAM).

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


Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature. Tutte le attività di pulizia e sanificazione, derattizzazione e disinfestazione da eseguire presso i locali (centri di produzione e centri di distribuzione dei pasti) sono a carico dell'Appaltatore. Gli interventi di pulizia e sanificazione devono avvenire quando tutti gli alimenti sono stati allontanati dai reparti e le attrezzature con motore elettrico scollegate dalla rete o, presso i refettori, a locali completamente liberi. L'Appaltatore dovrà pertanto fornire a tutte le scuole prodotti e accessori per le attività di detersione e disinfezione, differenziando le forniture a seconda delle attrezzature presenti nei diversi uffici. Dovranno comunque essere sempre forniti i detersivi per il lavaggio manuale delle stoviglie (anche in presenza di lavastoviglie) e per l'igiene delle mani del personale addetto alla distribuzione, nonché per la corretta detersione e disinfezione di tutte le attrezzature e di tutti gli ausili in dotazione per il servizio. Il personale che effettua le pulizie deve sempre indossare i previsti dispositivi di protezione individuale. Anche le operazioni di pulizia accurata dei locali di ristorazione della cucina e locali accessori, delle attrezzature, arredi e utensili di ristorazione, da effettuarsi in occasione dell'inizio e della fine dell'anno scolastico (coprilampade, soffitti e pareti, vetrate, davanzali, caloriferi, vasisti, porte, tende etc.) sono da considerarsi parte integrante del servizio oggetto del presente capitolato e saranno da ripetersi, se necessarie, alla scadenza dei periodi di vacanza scolastica o di sospensione delle lezioni. I servizi igienici e gli spogliatoi, annessi alle cucine utilizzati dal personale dipendente dall'I.A. devono rispettare i requisiti igienico – sanitari prescritti dalla normativa vigente e nello specifico devono essere tenuti costantemente puliti gli indumenti degli addetti, comprese le calzature, devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. L'I.A. per le pulizie dovrà impegnare macchine ed attrezzature nella

	<p style="text-align: center;">Comune di Santa Margherita Ligure</p> <p style="text-align: center;">Capitolato di Gara</p>	CIG 8742174E31
		pag. 52/65

propria disponibilità giuridica, tecnicamente valide, compatibili con ogni singolo servizio da prestare e poco rumorose.

La pulizia e la sanificazione giornaliera dei locali di cucina, dei refettori, dei servizi igienici e delle aree esterne adiacenti le cucine, i refettori, i corridoi di collegamento, gli spogliatoi, i locali accessori, i magazzini, gli antibagni, le dispense di tutte le scuole si intende ricompreso ed interamente compensato dal prezzo unitario corrisposto dal Comune all'I.A. L'I.A. deve predisporre un piano di sanificazione e tenere un registro comprovante il rispetto di tale piano. Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia devono essere tassativamente separate rispetto al confezionamento e distribuzione dei pasti. Qualora in un refettorio fossero presenti più turni di servizio dovrà essere effettuata la pulizia anche dei tavoli non utilizzati. I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) dovranno essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelle dei prodotti alimentari, in appositi imballi ai sensi dell'art. 43 della L. 327/80. Elenco e schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dall'I.A. devono essere presenti in ogni struttura produttiva e operativa. La singola confezione o contenitore dovrà presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza; non saranno accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e richiudibile per avvitamento dopo l'impiego. I panni di qualunque tipo (spugna ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi ed utensili dovranno essere sostituiti frequentemente e riposti in idonee allocazioni. Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

I materiali ed i prodotti impiegati per la pulizia dei refettori, dei locali di cucina e di servizio, nonché di tutte le attrezzature dovranno essere di prima qualità, di odore gradevole e senza possibilità di alterare i materiali con cui vengono a contatto nonché atti ad assicurare il pieno rispetto e la salvaguardia della salute delle persone e degli ambienti. Tali prodotti non devono essere tossici né inquinanti e devono essere biodegradabili. Gli interventi strettamente necessari, quali sanificazione delle attrezzature, degli utensili e dei piani di lavoro dovranno essere eseguiti al termine di ciascuna fase produttiva, al fine di garantire una corretta igienicità e sicurezza alimentare. Le operazioni di pulizia accurata dei locali di ristorazione della cucina e locali accessori, delle attrezzature, arredi e utensili di ristorazione, da effettuarsi in occasione dell'inizio e della fine dell'anno scolastico (coprilampade, soffitti e pareti, vetrate, davanzali, caloriferi, vasisti, porte, tende etc.) sono da considerarsi parte integrante del


	<p style="text-align: center;">Comune di Santa Margherita Ligure</p> <p style="text-align: center;">Capitolato di Gara</p>	CIG 8742174E31
		pag. 53/65

servizio oggetto del presente capitolato e saranno da ripetersi, se necessarie, alla scadenza dei periodi di vacanza scolastica o di sospensione delle lezioni. L'I.A. per le pulizie dovrà impegnare macchine ed attrezzature nella propria disponibilità giuridica, tecnicamente valide, compatibili con ogni singolo servizio da prestare e poco rumorose. La ditta dovrà predisporre l'uso e l'impiego sia delle macchine che delle attrezzature, nel modo più razionale considerando le possibilità ed i limiti esistenti nella meccanizzazione dei lavori di pulizia. Detti macchinari dovranno essere dotati di tutti gli accessori per la protezione e la salvaguardia dell'operatore nonché dei terzi, da eventuali infortuni durante l'uso. E' perentorio l'obbligo di collegare la macchina in modo da assicurare una perfetta messa a terra. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti, è assolutamente vietato detenere nelle immediate vicinanze delle zone di preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi separati ed essere contenuti nelle confezioni originali, con relativa etichetta. I rifiuti solidi dovranno essere raccolti in base alle disposizioni di raccolta in atto nel Comune, evitando l'accatastamento improprio di cartami, cassette, rifiuti in special modo nei cortili interni delle scuole e nelle immediate vicinanze di esse.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

La I.A. è obbligata ad effettuare la raccolta differenziata sia dell'umido che degli altri materiali, da collocare in appositi contenitori, forniti dalla Ditta incaricata allo smaltimento

In considerazione dello stato della pandemia da Coronavirus è possibile che le indicazioni operative comprese nel presente capitolato subiscano delle variazioni, derivanti da disposizioni di legge o da necessità emergenti di contenere la diffusione del contagio. In sede di offerta tecnica l'I.A. dovrà puntualmente descrivere le procedure utilizzate per la pulizia e per la sanificazione dei locali, con la precisazione che queste attività rientrano nel prezzo a base di gara e l'I.A. non avrà diritto a ulteriori compensi.

	Comune di Santa Margherita Ligure Capitolato di Gara	CIG 8742174E31
		pag. 54/65

11 CONDIZIONI CONTRATTUALI.

11.1 Garanzia per la partecipazione alla gara.

L'offerta dei concorrenti dovrà essere obbligatoriamente corredata da una garanzia fidejussoria pari al 2% (due) del prezzo base indicato nel bando gara, ai sensi dell'articolo 93 del D. Lgs 50/2016 come garanzia di tutte le obbligazioni e obblighi assunti in dipendenza del Contratto. L'I.A. dovrà, altresì, rendere una dichiarazione di impegno, da parte di un istituto bancario o assicurativo o altro soggetto di cui all'art. 93, comma 3 del Codice, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare garanzia fideiussoria definitiva ai sensi dell'articolo 93, comma 8 del Codice, qualora il concorrente risulti affidatario. Ai sensi dell'art. 93, comma 6 del Codice, la garanzia provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto, dopo l'aggiudicazione, dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del d. lgs. 6 settembre 2011, n.159.

11.2 Garanzia sull'esecuzione del contratto.

L'I.A. per la sottoscrizione del contratto deve costituire una garanzia definitiva in misura del 10% (dieci) dell'importo contrattuale, a sua scelta sotto forma di cauzione o fidejussione secondo le modalità previste dall'articolo 93 del D. Lgs 50/2016, comma 2 e 3. La garanzia deve prevedere espressamente:

- l'impegno fidejussorio è posto a garanzia di tutte le obbligazioni derivanti dal Contratto;
 - la fidejussione determina l'impegno incondizionato e senza riserva alcuna dell'Ente fidejussore, su semplice richiesta dell'Amministrazione Aggiudicatrice, ad effettuare il versamento della somma garantita, anche in caso di opposizioni del Fornitore o terzi aventi causa, e con l'espressa esclusione del beneficio della preventiva escussione del debitore principale ex articolo 1944 comma 2 codice civile;
 - la rinuncia alla eccezione di cui all'articolo 1957 comma 2 del codice civile;
 - l'operatività della garanzia entro 15 giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione Aggiudicatrice. La garanzia non potrà essere ridotta nel corso
-

	<p style="text-align: center;">Comune di Santa Margherita Ligure</p> <p style="text-align: center;">Capitolato di Gara</p>	CIG 8742174E31
		pag. 55/65

dell'esecuzione del Contratto e dovrà coprire tutta la durata del contratto. L'I.A. si obbliga al reintegro della garanzia qualora l'Amministrazione Aggiudicatrice abbia dovuto valersi della garanzia medesima durante l'esecuzione del contratto.

11.3 Subappalto.

E' ammesso il subappalto solo per le attività espressamente dichiarate in fase di gara e autorizzate dall'Autorità Aggiudicatrice, in conformità a quanto previsto dall'art. 105 del Codice. L'attribuzione di contratti di subappalto in violazione di quanto dichiarato in sede di offerta comporta il diritto di risolvere il contratto ipso iure e senza necessità di ricorrere all'autorità giudiziaria, con incameramento della cauzione e risarcimento del danno. **Non può costituire oggetto di sub appalto l'attività di refezione e preparazione dei pasti e, in generale, non possono essere subappaltate tutte quelle attività che sono esercitate in presenza dei bambini. A titolo di esempio, potranno essere oggetto di sub appaltato: i controlli analitici e microbiologici, i lavori di ordinaria e straordinaria manutenzione dei locali e degli impianti, il trasporto delle materie prime dei pasti e delle merende.**

E' fatto obbligo all'I.A. di comunicare all'atto dell'offerta, con riferimento al subappalto/subappalti, i servizi e le forniture ovvero le parti di servizi e forniture che intende subappaltare. Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'appaltatore, che rimane l'unico e solo responsabile nei confronti dell'Amministrazione di quanto subappaltato. La Stazione Appaltante provvederà al pagamento delle prestazioni subappaltate esclusivamente al soggetto appaltatore al quale competerà l'onere dei pagamenti in favore dei subappaltatori, ad eccezione dei casi previsti dall'art. 105, comma 13, del D.lgs. n. 50/2016.

Ciascun subappaltatore deve possedere i requisiti previsti dall'art. 80 del D. Lgs 50/2016 e l'I.A. è tenuto a dimostrare, in relazione a ogni subappaltatore, l'assenza di motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del D. Lgs 50/2016. Il mancato possesso dei requisiti di cui all'art. 80 del Codice, in capo ad uno dei subappaltatori indicati comporta l'esclusione del concorrente dalla gara. Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 D. Lgs 50/2016.

Le prestazioni affidate in subappalto non potranno formare oggetto di un ulteriore subappalto.

	Comune di Santa Margherita Ligure Capitolato di Gara	CIG 8742174E31
		pag. 56/65

11.4 Avvalimento.

E' ammesso l'avvalimento nei limiti e nel rispetto dell'articolo 89. L'operatore economico offerente, singolo o associato ai sensi dell'art. 45 del Codice, può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale di cui all'art. 83, comma 1, lett. b) e c) del Codice avvalendosi dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento. Non è consentito l'avvalimento per la dimostrazione dei requisiti generali e di idoneità professionale. Ai sensi dell'art. 89, comma 1, del Codice, il contratto di avvalimento contiene, a pena di nullità, la specificazione dei requisiti forniti e delle risorse messe a disposizione dall'ausiliaria. Il concorrente e l'ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.


11.5 Cessione di contratto e di credito.

E' vietata la cessione anche parziale del contratto fatto salvo quanto previsto dall'articolo 106 del D. Lgs 50/2016 in merito a cessione di azienda, atti di trasformazione, fusione e scissione di impresa. Resta fermo che in questi casi la cessione avrà effetto solo sussistendo tutte le condizioni previste dal predetto articolo. Al verificarsi di una delle ipotesi di cui al punto precedente (cessione di azienda, atti di trasformazione, fusione e scissione di impresa), e comunque tutte le volte in cui vi sia la cessione o l'affitto di un ramo di azienda ovvero il cambiamento della ragione sociale, l'I.A è tenuto a darne tempestivo avviso all'Amministrazione Aggiudicatrice. L'avviso dovrà comunque essere dato nel termine massimo di 10 giorni decorrenti dal giorno in cui si è verificato uno dei succitati eventi.

La cessione del credito potrà essere eseguita in conformità alle disposizioni dell'articolo 106 comma 13 del D. Lgs 50/2016. Resta ferma la possibilità di eccepire il rifiuto alla cessione da parte dell'Amministrazione Aggiudicatrice e la possibilità di opporre al cessionario tutte le eccezioni opponibili al cedente in base al contratto con questo stipulato.

11.6 Stipulazione del contratto e relativi oneri.

Tutte le spese inerenti e conseguenti alla gara (pubblicazioni) saranno a carico dell'aggiudicatario. Tutte le spese afferenti alla stipula del contratto e alla sua registrazione saranno a carico dell'aggiudicatario senza possibilità alcuna di rivalsa nei riguardi del committente. Rientrano in tali oneri l'imposta di bollo per la stesura del contratto, quietanze,

	<p style="text-align: center;">Comune di Santa Margherita Ligure</p> <p style="text-align: center;">Capitolato di Gara</p>	CIG 8742174E31
		pag. 57/65

diritti di segreteria, spese di registrazione a norma di legge e qualsiasi altra imposta e tassa secondo le leggi vigenti. Per l'IVA si fa riferimento alle norme vigenti in materia

11.7 Stipula del contratto definitivo.

A seguito dell'aggiudicazione definitiva (nel rispetto dei termini previsti dal D. Lgs 50/2016) e subordinatamente rispetto all'esito della verifica dei requisiti prescritti e del versamento della cauzione definitiva, l'Amministrazione Aggiudicatrice provvederà alla stipula del contratto con il soggetto risultato aggiudicatario. Il contratto sarà sottoscritto da un legale rappresentante del Fornitore. Nel caso in cui il contratto non venga sottoscritto oppure stipulato per fatto del Fornitore, l'Amministrazione Aggiudicatrice procederà secondo alla revoca dell'aggiudicazione con incameramento della cauzione posta a garanzia dell'offerta e assegnazione del contratto all'operatore economico che segue in graduatoria.

11.8 Rinnovi e proroghe.

L'Amministrazione Comunale, qualora venga riscontrato un livello qualitativo soddisfacente nell'esecuzione dell'appalto e non si siano verificate gravi inadempienze da parte del Fornitore, si riserva l'opportunità di rinnovare l'affidamento per un periodo pari a 38 mesi. In tal caso, permane l'obbligo per l'I.A. all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per l'Amministrazione Comunale. L'Amministrazione, inoltre, si riserva anche il diritto di prorogare il servizio in conformità a quanto previsto dal D. Lgs 50/2016.

11.9 Rinuncia espressa ai danni e/o ristoro.

L'I.A. rinuncia espressamente alla richiesta di qualsiasi danno, indennizzo, ristoro nei confronti dell'Amministrazione Aggiudicatrice nel caso in cui venga dichiarato l'annullamento, la sospensione del contratto o dell'affidamento ovvero vengano riconosciuti diritti nei confronti di terzi concorrenti.

11.10 Recesso dal rapporto contrattuale.

L'Amministrazione aggiudicatrice ha la facoltà di recedere dal contratto in qualsiasi momento, fatto salvo l'obbligo di preavviso. In tal caso, all'I.A. sarà attribuito, a tacitazione

	Comune di Santa Margherita Ligure Capitolato di Gara	CIG 8742174E31
		pag. 58/65

di ogni pretesa in ordine al recesso, l'intero corrispettivo dei servizi effettuati sino al mese in cui il recesso ha avuto effetto, con esclusione di altri indennizzi o risarcimenti.

11.11 Penali.

Ove si verificano inadempimenti dell'I.A. nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, saranno applicate, previa nota di contestazione, le seguenti penali, salvo e impregiudicato il diritto al risarcimento ulteriore. L'importo della penale, come in seguito indicato, si intende con riferimento a ogni evento di mancanza di conformità e per ogni giorno in cui si verifica. Si indicano le seguenti penali a titolo esemplificativo e non esaustivo:

1	Per ogni fornitura di derrate avariate, in cattivo stato di conservazione e/o con cariche microbiche elevate	€ 500,00
2	Per ogni prodotto scaduto presente nelle cucine e/o nei refettori	€ 150,00
3	Nel caso di ritrovamento di corpi estranei organici e/o inorganici, nelle derrate e/o nei pasti	€ 250,00
4	Per ogni violazione di quanto stabilito nel menù, nella tabella grammature e nell'allegato caratteristiche tecniche delle derrate alimentari	€ 500,00
5	Per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti il trasporto delle derrate o quanto altro previsto dalle leggi in materia	€ 150,00
6	In caso di ritardo di oltre 15 minuti nella consegna del pasto nei refettori a partire dalla 2 ^a violazione riscontrata	€ 150,00
7	Per il mancato rispetto delle temperature di conservazione e di distribuzione rilevate durante il controllo del servizio	da € 100,00/ a € 500,00
8	Per la mancata conservazione della campionatura	€ 500,00
9	Per la mancata predisposizione del manuale di	€ 500,00



Comune di Santa Margherita Ligure

Capitolato di Gara

CIG
8742174E31

pag. 59/65

	autocontrollo entro i termini previsti dal capitolato e per la mancata o scorretta applicazione delle indicazioni riportate nel manuale stesso	
10	Per ogni difformità nella somministrazione delle diete speciali	da € 100,00/ a € 500,00
11	Nel caso di prestazione oraria inferiore al monte ore settimanale offerto in sede di gara	€ 150,00
12	Per la mancata sostituzione – entro 5 giorni- del personale ritenuto non idoneo al servizio su richiesta del Comune	€ 100,00
13	Per il mancato rispetto di quanto previsto in materia di vestiario/divise/scarpe antinfortunistiche	€ 200,00
14	Per la mancata consegna dell'aggiornamento dell'organigramma corredato dall'elenco nominativo del personale, riportante la qualifica e l'orario giornaliero e settimanale, per ogni plesso scolastico	€ 500,00
15	Per carenze igieniche delle cucine e/o dei refettori riscontrate dagli organismi di controllo	€ 500,00
16	Per ogni unità di personale addetto alla distribuzione mancante rispetto al numero previsto	€ 200,00
17	Per ogni mancata consegna o mancata somministrazione di pasti che avrebbero dovuto essere presenti nella rilevazione	€ 100,00
18	Per ogni giorno di ritardo nella realizzazione del progetto di valorizzazione qualitativa delle strutture presentato in sede di offerta	€ 500,00
19	Difformità sostanziale nella realizzazione dei progetti rispetto a quanto indicato in sede di offerta ed accettato dal Comune	€ 2.000,00

	Comune di Santa Margherita Ligure	CIG 8742174E31
	Capitolato di Gara	pag. 60/65

Ulteriori classi di penalità potranno essere individuate dall'amministrazione Comunale a seconda delle necessità e, comunque, entreranno in vigore successivamente alla comunicazione di istituzione di esse effettuata per iscritto. Gli importi delle sanzioni sono da intendersi al netto degli eventuali danni causati al Comune che questi si riserva di quantificare e richiedere separatamente.

La verifica della corrispondenza delle grammature avverrà sulla base del peso di 20 porzioni scelte a caso, con una tolleranza del 5% in meno tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo.

L'applicazione delle penalità dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, rispetto alla quale il Fornitore avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 10 giorni dal ricevimento della raccomandata A.R. o PEC contenente le contestazioni.


Il recupero della penalità e degli eventuali ulteriori oneri avverrà mediante trattenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale verrà assunto il provvedimento.

Qualora la somma delle penali applicate raggiunga il 10% del valore dell'appalto, l'Amministrazione Comunale si riserva la possibilità di risolvere il rapporto e di richiedere il risarcimento dei danni, nonché i maggiori oneri conseguenti all'approvvigionamento del servizio da altro soggetto.

11.12 Risoluzione del contratto (clausole risolutive espresse).

Le parti convengono che, oltre a quanto è genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituisce causa di risoluzione del contratto di diritto ai sensi dell'articolo 1456 codice civile, la violazione di una o più delle seguenti ipotesi:

- a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.;
 - b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.;
 - c) impiego di personale non dipendente dall'I.A.;
 - d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico – sanitaria;
 - e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente Capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
-

	<p style="text-align: center;">Comune di Santa Margherita Ligure</p> <p style="text-align: center;">Capitolato di Gara</p>	CIG 8742174E31
		pag. 61/65


- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo HACCP;
- g) casi di grave tossinfezione alimentare;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente, incluso il ritardato pagamento di quanto al medesimo spettante e mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro nazionali o territoriali;
- i) Interruzione e/o sospensione non motivata del servizio;
- J) sub – appalto totale o parziale del servizio con modalità non previste;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) mancata applicazione del piano di emergenza atto a garantire la continuità del servizio per un periodo tale da comportare, a esclusivo giudizio del Comune, un disservizio diffuso a carico dell’utenza;
- m) mancata prestazione di servizi aggiuntivi dichiarati in sede di gara;
- n) applicazioni di penali globalmente applicate per un importo pari o superiore al 10% del valore appalto complessivo;
- o) cessione del contratto;

Nelle ipotesi sopra indicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune, in forma di lettera raccomandata A.R. o mezzo PEC, di volersi avvalere della clausola risolutiva.

In caso di fallimento e/o risoluzione del contratto per grave inadempimento, il Comune potrà affidare il servizio all’operatore economico classificatosi al secondo posto nella graduatoria di gara, attribuendo gli eventuali maggiori costi rispetto ai corrispettivi stabiliti nel contratto alla Ditta aggiudicataria e risultata inadempiente.

11.13 Sospensione unilaterale del servizio.

Il Fornitore 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 il Comune. La sospensione o il ritardo nell’esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell’Impresa costituisce inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del Contratto qualora l’Impresa non riprenda le attività entro il termine intimato dal Comune mediante diffida intimata con PEC o raccomandata. In tale ipotesi restano a carico dell’Impresa tutti gli

	<p style="text-align: center;">Comune di Santa Margherita Ligure</p> <p style="text-align: center;">Capitolato di Gara</p>	CIG 8742174E31
		pag. 62/65

oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del Contratto.

11.14 Interruzione del servizio.


Tutte le cause di interruzione del servizio che riguardano la sfera giuridica del fornitore, non saranno considerate giustificatorie dell'interruzione del servizio. Il servizio potrà essere temporaneamente interrotto solo in caso di:

a) Sciopero dei dipendenti.

In caso di sciopero del personale dipendente del Soggetto Aggiudicatario, quest'ultimo dovrà darne comunicazione al Comune con congruo preavviso, e comunque almeno due giorni prima rispetto alla data prevista per lo sciopero. In ogni caso, l'I.A. è tenuto a rispettare e a fare rispettare ai propri dipendenti le disposizioni sulle modalità dello sciopero nei servizi essenziali previste dai CCNL e nella Legge 12.61990 n. 146 in materia di "esercizio dello sciopero nei servizi pubblici essenziali" nonché tutta la normativa per la corretta attuazione della citata legge. L'I.A., in caso di scioperi, è tenuto alla puntuale fornitura di un servizio alternativo equilibrato dal punto di vista nutrizionale (eventualmente piatti freddi). Qualora non venga rispettato il termine sopra indicato, verrà applicata al Fornitore una penalità pari al 50% del costo dei pasti non forniti (calcolato su una media del numero di presenze giornaliere previste per il tipo di servizio), fatta salva la facoltà di acquisto da parte del Comune, di alimenti alternativi al pasto non fornito, i cui costi saranno a totale carico dell'I.A.

b) Interruzione temporanea del servizio per guasti.

In via straordinaria sono consentite interruzioni temporanee del servizio causate da guasti non imputabili a fatto del Fornitore o dei di lui dipendenti agli impianti e/o alle strutture di produzione, tali da non permettere lo svolgimento del servizio. Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate tra l'I.A. e il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini, piatti freddi alternativi. Anche qualora si verificassero situazioni di emergenza comportanti un'interruzione temporanea del servizio che richiedano attuazione di interventi urgenti finalizzati a circoscrivere, eliminare o almeno ridurre, il rischio di potenziale danno alle persone, all'ambiente ed alle cose, l'I.A. è tenuto a produrre i pasti giornalieri necessari secondo le caratteristiche di qualità definite nel presente capitolato, utilizzando altra/e strutture idonee, fino al ristabilirsi delle condizioni originarie.

	<p style="text-align: center;">Comune di Santa Margherita Ligure</p> <p style="text-align: center;">Capitolato di Gara</p>	CIG 8742174E31
		pag. 63/65

L'I.A. dovrà anche individuare centri di cottura alternativi da utilizzare in caso in cui non fosse possibile l'utilizzo dei centri cottura messi a disposizione dal Comune. R

c) Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore.

Le interruzioni del servizio 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'I.A., che quest'ultimo 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: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili, pandemie.


Ciascuna delle parti non sarà responsabile per l'eventuale inadempimento alle condizioni del presente Capitolato, qualora tale inadempimento sia causato da calamità naturali, pandemie, scioperi a carattere nazionale o da altro evento imprevedibile e al di fuori della possibilità di controllo della parte che lo subisce. La parte la cui prestazione è resa impossibile dal verificarsi di un caso di forza maggiore cercherà di adottare soluzioni che consentano di ovviare, o quantomeno di limitare, le conseguenze del caso di forza maggiore. L'insorgere e la cessazione della causa di forza maggiore dovrà essere tempestivamente segnalata per iscritto dalla parte la cui prestazione è resa impossibile. Resta inteso che, nel caso in cui la forza maggiore dovesse durare per oltre novanta (90) giorni dal suo insorgere, la parte le cui obbligazioni non sono impedita dalla causa di forza maggiore avrà la facoltà di risolvere anticipatamente il presente Contratto.

11.15 Assicurazioni.

L'I.A. provvederà a sue esclusive cure, responsabilità e spese all'attivazione delle necessarie posizioni assicurative, nessuna esclusa, e quindi anche quella concernente gli infortuni sul lavoro.

A tale scopo l'I.A. stipulerà con primaria Società di assicurazione, polizza di assicurazione per i danni a cose e/o a persone con un massimale unico non inferiore ad € 1.000.000,00=.

L'I.A. è tenuta altresì a stipulare una polizza di assicurazione che copra eventuali rischi di tossinfezione alimentare per gli utenti del Servizio. Il Comune si riserva, prima della stipula delle polizze, da parte dell'I.A., di verificare le clausole incluse nelle stesse. Di dette polizze

	Comune di Santa Margherita Ligure Capitolato di Gara	CIG 8742174E31
		pag. 64/65

dovrà essere fornita copia al Comune entro 10 (dieci) giorni dalla data di aggiudicazione dell'appalto, e comunque prima dell'inizio del servizio. Il Comune si riserva di verificare le polizze prima della stipula del contratto. L'I.A. si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti, tossinfezioni, danni che ne derivassero all'utenza, conseguenti all'ingerimento, da parte dei commensali, di cibi contaminati, avariati, inidonei per regimi dietetici particolari o contenenti corpi estranei organici e inorganici, forniti dall'I.A.

E' inoltre a carico dell'I.A. l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, dei procedimenti e delle cautele necessarie per garantire la salute e l'incolumità di tutto il personale e degli utenti.

L'I.A. è tenuta, inoltre, a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

L'Amministrazione è esonerata da qualsiasi responsabilità e i danni derivanti dal non corretto espletamento del servizio o – comunque – collegabili a cause da esso dipendenti, di cui venisse richiesto il risarcimento all'Amministrazione od a terzi.

11.16 Privacy.

I dati raccolti per la gestione del servizio verranno trattati nel rispetto del "Regolamento generale sulla protezione dei dati" (Regolamento (UE) 2016/679) e della normativa italiana (D. Lgs 196/2003 e D.Lgs 101/2018). Il trattamento viene eseguito esclusivamente per consentire l'accertamento dell'idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura di affidamento del servizio di cui trattasi, per consentire la stipulazione del contratto e per garantire l'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti. Il trattamento dei dati personali potrà avvenire sia su supporto cartaceo sia informatizzato e sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza (si rimanda al sito Internet www.comunesml.it per ulteriori informazioni relative al trattamento dei dati).

Parimenti il trattamento dei dati relativi all'utenza da parte dell'Affidatario potrà essere effettuato solo per la gestione del rapporto contrattuale, previa adozione di tutte le misure tecniche e operative volte a garantire la massima sicurezza di tutte le procedure relative all'archiviazione, conservazione, trasmissione dei dati conosciuti nell'esecuzione contratto. Il Comune potrà in qualsiasi momento verificare le modalità organizzative del trattamento e l'applicazione dei dispositivi di sicurezza adottati e si riserva la facoltà di rivolgersi alle competenti Autorità, ove riscontri una violazione della disciplina in materia di trattamento dei

	Comune di Santa Margherita Ligure Capitolato di Gara	CIG 8742174E31
		pag. 65/65

dati personali. Resta fermo l'assoluto divieto per tutto il personale (qualsiasi sia l'inquadramento e l'attività svolta), di diffondere notizie relative all'organizzazione delle attività da parte dall'Amministrazione Aggiudicatrice e/o riguardanti l'utenza.

11.17 Controversie.

Per ogni questione relativa alla esecuzione o interpretazione del contratto è competente il Foro di Genova resta esclusa la compromissione in arbitri. Per ogni aspetto non disciplinato in maniera espressa dal presente capitolato, si rimanda al D. Lgs 50/2016 ess.mm.ii.
