

COMUNE DI OZZANO MONFERRATO

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER LA
GESTIONE DEL SERVIZIO DI**

REFEZIONE SCOLASTICA

E

**RISCOSSIONE DEI CORRISPETTIVI DEL
SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

PERIODO 10/09/2018 – 31/07/2022

A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE

CIG

TITOLO I _____ PAG. 3

CRITERI DI ORDINE GENERALE

TITOLO II _____ PAG. 4

ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

TITOLO III _____ PAG. 8

RESPONSABILITA' ED ONERI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA - GESTIONE EMERGENZE

TITOLO IV PAG. 11

NORME RELATIVE AL PERSONALE

TITOLO V PAG. 14

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI, MENU, DIETE SPECIALI E VARIAZIONI

TITOLO VI _____ PAG. 20

MODALITA' OPERATIVE

TITOLO VII PAG. 22

CONTROLLI

TITOLO VIII PAG. 23

STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI E PIANO DI MANUTENZIONE

TITOLO IX PAG. 27

INIZIATIVE A CORREDO DEL SERVIZIO

TITOLO X PAG. 28

AGGIUDICAZIONE DELL' APPALTO

TITOLO XI PAG. 37

SANZIONI, RISOLUZIONE

ALLEGATO A - TABELLE MERCEOLOGICHE

ALLEGATO B - MENU APPROVATO DALL' A.S.L. - AL

ALLEGATO C - D.U.V.R.I.

ALLEGATO D - Progetto per l'organizzazione di iniziative sull'educazione alimentare e sull'informazione agli utenti

TITOLO I – CRITERI DI ORDINE GENERALE

ARTICOLO 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

Costituisce oggetto del presente appalto l' affidamento del servizio di refezione scolastica **a ridotto impatto ambientale** per le scuole dell'Infanzia, Primaria e Secondaria di 1° Grado e, ove attivato del centro estivo comunale ad impresa di **refezione** collettiva del Comune di Ozzano Monferrato.

Tale servizio consiste nell' acquisto di derrate alimentari e materiali di consumo, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti, sanificazione del centro cottura comunale e del refettorio, oltre alla riscossione dei corrispettivi del servizio dagli utenti.

La preparazione ed il confezionamento dei pasti avverranno presso il centro cottura sito presso la Scuola dell'Infanzia in Via Percocca 6 di proprietà del Comune di Ozzano Monferrato.

Inoltre, nel servizio richiesto alla ditta aggiudicataria è compresa anche la fornitura di pasti ai dipendenti comunali e volontari comunali/stage.

Il servizio deve essere espletato dalla Ditta aggiudicataria a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente Capitolato, dalla relazione tecnica e dalle migliorie proposte in sede di offerta. Tutte le spese relative alla gestione dei servizi sopra descritti sono a carico della Ditta aggiudicataria, escluse le utenze degli immobili comunali sede del centro cottura e del refettorio, che sono interamente gestite dal Comune.

ARTICOLO 2 - IMPORTO A BASE D' APPALTO

L'importo a base d'asta della gara per il periodo 2018/2022 per l'esecuzione delle prestazioni previste nel presente Capitolato ammonta ad €. 204.816,00 di cui € 137.808,20 per costi relativi alla manodopera e comprensivo di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso (IVA esclusa)

L' importo indicato si intende comunque non impegnativo, in quanto l' importo definitivo sarà determinato dal totale dei pasti che di fatto si renderanno necessari.

L' importo unitario posto a base di gara, influente ai fini dell'attribuzione del punteggio per l'offerta economica (da intendersi quale corrispettivo unitario onnicomprensivo e remunerativo di ogni voce in oggetto dell' appalto posta a carico della ditta offerente) è pari ad €. 5,02 IVA esclusa, comprensivo di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso pari ad €. 0,02, per singolo pasto, per la refezione scolastica, singolo pasto dipendenti comunali / volontari comunali/ stage.

Gli importi sopra riportati sono comprensivi di tutti gli oneri connessi all'esecuzione delle prestazioni previste nel presente capitolato, nel rispetto delle vigenti disposizioni di legge e comunque di tutte le spese occorrenti per la corretta e puntuale esecuzione dell'appalto.

ARTICOLO 3 – CARATTERE DEL SERVIZIO

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

ARTICOLO 4 - DURATA DELL'APPALTO

L' appalto dovrà essere svolto per gli anni scolastici 2018/2019, 2019/2020, 2020/2021 e 2021/2022 con decorrenza indicativamente dal 10 settembre 2018 al 31 luglio 2022.

Il presente appalto avrà la durata di quattro anni scolastici.

TITOLO II – ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

ART. 5– TIPOLOGIA DELL'UTENZA

L'Amministrazione comunale potrà richiedere lo svolgimento del servizio a favore di eventuali collaboratori del Comune (es. volontari, stagisti) e le modalità di fatturazione saranno concordate con l'Ente.

La fornitura dei pasti ai dipendenti comunali ed agli eventuali collaboratori del Comune avverrà alle stesse condizioni di prezzo per pasto previste per gli alunni delle scuole.

La ditta aggiudicataria è autorizzata ad ammettere al servizio di refezione altro personale del comparto scolastico, previo accordo diretto tra l'Istituto scolastico e la ditta aggiudicataria senza pregiudizio del servizio di refezione scolastica. Anche in questo caso il corrispettivo dovrà essere riscosso direttamente dalla ditta.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere con proprio personale alla preparazione dei pasti presso il centro cottura di via Perbocca n. 6, nonché alla somministrazione dei pasti agli alunni di tutti gli ordini di scuola nel refettorio della scuola dell'infanzia adiacente al centro cottura, dove è presente un'utenza così distribuita (dati presunti per i prossimi anni scolastici):

TIPO DI UTENZA	PASTI MEDI SETTIMANALI	PASTI COMPLESSIVI ANNUI
Infanzia	150	6000
Primaria	66	2442
Doposcuola per alunni scuola primaria	15	555
Secondaria di 1° grado	32	1152
A) TOTALE REFEZIONE SCOLASTICA	263	10149
b) DIPENDENTI COMUNALI/VOLONTARI STAGE	2	51
TOTALE COMPLESSIVO A+B	265	10200
TOTALE COMPLESSIVO A+B+C+D	10200	

Ai sensi dell'art. 106 comma 12 del D.Lgs. 50/2016, la stazione appaltante, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso la ditta appaltatrice non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Il refettorio e il numero dei pasti sopra elencati potrebbero subire variazioni nel corso dell'appalto in base al numero degli utenti che si iscriveranno ai vari servizi.

Presso il centro cottura dovrà essere garantito un congruo numero aggiuntivo di pasti, per far fronte ad eventuali situazioni di emergenza (per es. il rovesciamento incidentale di piatti da parte degli alunni).

Le modalità di somministrazione dei pasti presso il refettorio per tutti gli ordini di scuola avverrà mediante servizio al tavolo.

L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere la fornitura dei pasti per i centri estivi eventualmente organizzati dal Comune nel mese di luglio, la fornitura di servizi di *catering* per feste, gemellaggi, viaggi- scambio, inaugurazioni, convegni, mostre ecc..., il cui corrispettivo economico sarà valutato in base ai prezzi di mercato e previa richiesta di offerta, nonché rispetto alle caratteristiche del Servizio offerto per le singole iniziative.

ART. 6 – CALENDARIO E ORARIO DI CONSUMO DEI PASTI

A titolo di riferimento ed in via approssimativa il servizio viene di norma svolto nei tempi evidenziati nella seguente tabella:

STRUTTURE	INIZIO	TERMINE	SETTIMANE	GIORNI SETTIMANALI	ORARIO
Scuola infanzia	da calendario scolastico mese settembre	30 giugno	40	da lunedì a venerdì	11,30
Scuola primaria	da calendario scolastico mese di settembre	da calendario scolastico mese di giugno	37	lunedì e giovedì'	12,25
Scuola secondaria di 1° grado	da calendario scolastico mese di settembre	da calendario scolastico mese di giugno	36	lunedì	13,25
Doposcuola	da calendario scolastico mese di settembre	da calendario scolastico mese di giugno	37	Martedì- Mercoledì venerdì	12.25
Dipendenti c.li Volontari c.li	da calendario scolastico mese di settembre	30 giugno	34	A richiesta	14,00

Gli orari e i giorni di somministrazione potranno modificarsi in base a specifiche esigenze delle istituzioni scolastiche o dell'utenza.

Il numero dei pasti degli alunni e degli insegnanti delle scuole dovranno essere rilevati a cura del personale entro le ore 9.30. Eventuali cancellazioni dalla prenotazione potranno essere accettate solo nel caso il pasto non sia ancora stato cucinato e comunque entro le ore 10.00.

Gli orari della erogazione dei pasti ai dipendenti comunali e ai volontari, in quanto fruiti negli stessi locali, saranno sempre diretta conseguenza degli orari di somministrazione agli alunni.

Si precisa che, su richiesta della stazione appaltante, la frutta (adeguatamente lavata) o il dessert (es. yogurt, dolce preparato presso la cucina, cioccolato) anziché al termine del pasto, potranno essere distribuiti in ogni classe a cura della ditta aggiudicataria nel corso della mattinata (ore 10 circa), senza oneri aggiuntivi per la stazione appaltante.

Il Comune richiederà la fornitura di panettoncini/pandorini monoporzione, in numero massimo di 200 annui, da omaggiare agli alunni di tutti gli ordini di Scuole e della Sezione Primavera in occasione delle festività natalizie.

ARTICOLO 7 - PASTI DIPENDENTI COMUNALI E VOLONTARI COMUNALI

Il menù di riferimento è quello del pasto degli alunni della Scuola Secondaria di Primo grado secondo le grammature previste per gli adulti.

ARTICOLO 8 – PREPARAZIONE PASTI PER ALTRE UTENZE

Potranno essere preparati, previa formale autorizzazione del Comune, da parte della ditta aggiudicataria un numero massimo di 35 pasti/medi giorno per altre utenze analoghe (Refezione Scolastica) di altri Enti pubblici o privati, utilizzando il centro cottura del Comune di Ozzano Monferrato.

A fronte di tale evenienza è previsto un compenso a favore del Comune di € 1,00 a pasto, oltre IVA.

Tale autorizzazione sarà subordinata alle seguenti condizioni:

- la Ditta aggiudicataria, nel formulare la richiesta, dovrà indicare chiaramente il periodo e i riferimenti dell'Ente per conto del quale si intendono preparare i pasti, al fine di consentire un riscontro da parte del Comune dei quantitativi effettivamente prodotti;
- le derrate utilizzate per la produzione ed il confezionamento dei pasti per altre utenze dovranno essere facilmente identificabili mediante appositi cartelli e sufficientemente separate;
- la Ditta aggiudicataria dovrà installare a proprie spese eventuali attrezzature aggiuntive atte a garantire un efficiente servizio per detta produzione, senza pregiudicare il servizio per il Comune di Ozzano Monferrato.

ARTICOLO 9 – GESTIONE INFORMATIZZATA: ISCRIZIONI ON LINE, PRENOTAZIONE PASTI E RISCOSSIONE CORRISPETTIVI DEL SERVIZIO.

La Ditta aggiudicataria dovrà dotarsi di un sistema informatico finalizzato alla gestione automatizzata delle iscrizioni al servizio (iscrizioni on line), nonché alla prenotazione giornaliera dei pasti nei singoli plessi scolastici che abbia il minimo impatto sulle attività didattiche, ed alla riscossione in forma diretta delle rette degli utenti del servizio di refezione scolastica in modalità pre-pagato. L'informatizzazione del servizio dovrà avvenire **entro l'inizio della gestione** da parte della Ditta aggiudicataria e dovrà essere garantita per tutta la durata dell'appalto; la licenza d'uso del software dovrà essere di proprietà del comune di Ozzano Monferrato.

Qualora l'aggiudicazione avvenisse a ridosso dell'inizio dell'anno scolastico si consentirà l'attivazione della gestione informatizzata con decorrenza dall'8 Gennaio 2018.

La Ditta aggiudicataria, in aggiunta al sistema informatico di cui sopra, per uniformità nella gestione dei procedimenti del settore, dovrà garantire la fornitura a sua cura e spese di un programma ad uso degli uffici comunali per la gestione delle iscrizioni on line, della riscossione e delle ingiunzioni di pagamento delle rette di frequenza relativamente ai servizi pre-post orario scolastico, doposcuola, trasporto scolastico. La gestione della riscossione delle rette deve avvenire in modalità post-pagato mediante emissione di bollettini postali di pagamento. Per questi ultimi servizi educativi, il programma dovrà essere integrato, senza costi aggiuntivi per la stazione appaltante, con il sistema "Pago PA", che consentirà ai cittadini di pagare la Pubblica Amministrazione in modalità elettronica in attuazione dell'art. 5 del Codice dell'Amministrazione Digitale e dal D.L. 179/2012.

In fase di iscrizione on line a tutti i servizi, il sistema deve prevedere l'inoltro di una mail, possibilmente PEC verso l'indirizzo mail / PEC comunale per consentire la corretta protocollazione delle istanze.

PRENOTAZIONE GIORNALIERA PASTI NEI PLESSI SCOLASTICI

La Ditta aggiudicataria dovrà predisporre a proprie spese procedure, strumenti e attrezzature nonché momenti di formazione affinché il personale incaricato possa rilevare quotidianamente con celerità il numero dei pasti da erogare trasmettendo i dati raccolti al centro cottura per la produzione. L'Amministrazione comunale dovrà poter conoscere in tempo reale la situazione

del numero dei pasti erogati accedendo al sistema informatico centrale. Il sistema centrale dovrà consentire agli uffici comunali di elaborare in tempo reale le statistiche e la reportistica dei dati relativi agli utenti del servizio (ordine alfabetico suddivisi per scuola, codice fiscale, classe, diete, fasce ISEE, presenze, prenotazione, pasti, utenti morosi).

RISCOSSIONE DEI CORRISPETTIVI

La gestione della riscossione dei corrispettivi, che fa capo direttamente alla Ditta aggiudicataria, dovrà essere strutturata in modalità pre-pagato, organizzata in modo da consentire alle famiglie la massima comodità di pagamento. Dovranno essere previsti almeno n. 2 punti di ricarica sul territorio in modo da agevolare le famiglie nelle operazioni di pagamento e dovrà essere altresì garantito il pagamento con "bancomat" e carta di credito. Nessun costo aggiuntivo dovrà essere posto a carico degli utenti per le ricariche effettuate. Il genitore può procedere ad effettuare il pagamento dei pasti anche con carta di credito in modalità "on line", direttamente dal sito del Comune di Ozzano Monferrato.

Oltre a quanto sopra specificato, la ditta aggiudicataria si obbliga a garantire:

- la manutenzione per tutta la durata dell'appalto delle apparecchiature software e hardware necessarie per garantire il servizio oggetto del presente capitolato;
- l'attivazione ed il mantenimento dei contratti di assistenza on-site e on-line e manutenzione, atti a garantire la corretta gestione del programma;
- la fornitura e l'installazione di tutte le attrezzature necessarie presso il centro cottura ed i plessi scolastici per la gestione informatizzata della prenotazione giornaliera dei pasti;
- la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione delle iscrizioni on line, della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti in caso di mancato funzionamento del sistema informatico;
- la stipula delle convezioni con i punti di ricarica distribuiti sul territorio per ricevere da tali punti gli importi pagati per la refezione scolastica, sollevando l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in ordine all'eventuale controversia che dovesse insorgere tra le parti;
- la creazione di username e password per ogni utente per consentire la consultazione del proprio estratto conto e il pagamento on line tramite accesso direttamente dal sito internet del Comune di Ozzano Monferrato;
- la fornitura di SMS sufficienti, per la durata dell'appalto, per avvisare gli utenti sulla situazione del credito disponibile.

Restano a carico della Stazione appaltante la gestione dei rapporti con l'utenza per:

- a) assistenza in fase di iscrizione on line agli utenti sprovvisti di PC;
- b) la comunicazione alle famiglie dell'avvio delle iscrizioni on line per il nuovo anno scolastico;
- c) la determinazione delle tariffe annuali del servizio refezione;
- d) il calcolo delle fasce ISEE di appartenenza dell'utente richiedente;
- e) agevolazioni e o/esenzioni
- f) la gestione delle rinunce di utilizzo del servizio e l'inserimento di nuove iscrizioni;
- g) l'inserimento in corso d'anno di eventuali modifiche tariffarie e/o esenzioni di pagamento;
- h) la comunicazione ai nuovi iscritti al servizio delle modalità di pagamento.

I dati contenuti nel database dovranno essere trattati unicamente per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato; non potranno in nessun caso essere ceduti a terzi in tutto o in parte e dovranno essere adeguatamente protetti secondo le disposizioni vigenti. Alla firma del contratto la Ditta aggiudicataria provvederà a nominare un responsabile del trattamento dei dati relativi agli utenti del servizio.

Resta inteso che i dati del database sono di proprietà del Comune di Ozzano Monferrato e che al termine del contratto d'appalto la ditta è tenuta a consegnarli a titolo completamente gratuito alla stazione appaltante.

A conclusione dell'anno scolastico le eventuali somme residue di ciascun utente resteranno disponibili allo stesso per l'anno scolastico successivo. Nel caso di cessazione definitiva del servizio (frequenza terza classe secondaria di 1° grado, rinuncia utilizzo servizio ecc.) il credito verrà rimborsato dalla Ditta appaltatrice, dandone comunicazione alla stazione appaltante.

Gli utenti che non hanno credito e continuano a fruire del pasto dovranno essere oggetto di tempestiva segnalazione (entro il successivo accesso in mensa) al comune per essere sottoposti a valutazione, per attivazione di :

- pagamento rateizzato;
- intervento sociale se riconosciuto dall' assistente sociale competente.

Il servizio potrà essere sospeso decorsi dieci giorni lavorativi dall' esaurimento dell' importo pre-pagato, purchè la persistente morosità non sia riconducibile ad oggettive e gravi difficoltà di disagio economico-sociale, documentate dai servizi sociali competenti.

In ogni caso non saranno ammesse le richieste di iscrizione al servizio se nell' anno scolastico precedente risulta un saldo a debito.

E' consentita la rateizzazione del debito in caso della dimostrazione di oggettiva difficoltà/necessità degli utenti, con ammissione all' iscrizione solo ad estinzione almeno di due terzi del debito.

TITOLO III - RESPONSABILITA' ED ONERI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA, GESTIONE DELLE EMERGENZE

ARTICOLO 10 – RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

La ditta aggiudicataria si assume tutte le responsabilità, civili e penali, derivanti dall'esecuzione del servizio, liberando a tale titolo l' Amministrazione Comunale ed impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte" nel pieno rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nel progetto tecnico, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale. Ogni responsabilità civile e patrimoniale per danni che, in relazione all' espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, a cose o a persone, sono senza riserve ed eccezioni a carico della ditta aggiudicataria, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, salvi gli interventi in favore dell' Impresa da parte di società assicuratrici.

Essa è pure responsabile dell' operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che da detto personale o dai mezzi impiegati potessero derivare al Comune o a terzi.

Conseguentemente la Ditta aggiudicataria esonera l' Amministrazione ed il servizio comunale competente, da qualsiasi pretesa, azione o molestia, o richiesta risarcitoria, da chiunque avanzata, per il mancato adempimento agli obblighi contrattuali, con possibilità di rivalsa da parte dell'Amministrazione Comunale, in caso di condanna.

Le spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti della Ditta aggiudicataria ed in ogni caso da questa rimborsate.

La Ditta aggiudicataria, a copertura dei rischi del servizio, deve stipulare e mantenere in vigore per l'intera durata dell'appalto, compresi eventuali periodi di proroghe e/o rinnovi, apposita assicurazione con i massimali di seguito indicati, con l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione Comunale.

La polizza assicurativa dovrà comprendere la responsabilità civile verso terzi e operatori (RCT/O), ritenendosi tra i terzi anche il Comune, per tutti i rischi, anche prodotti per colpa grave, derivanti dall' attività del servizio di gestione mensa e, particolarmente, per quelli derivanti da avvelenamento, intossicazione, ingestione di cibi e/o vivande avariate, ingestione

di allergeni da parte di soggetti dichiarati allergici e per ogni altro danno conseguente la somministrazione del pasto. In particolare dovranno essere assicurati i seguenti rischi:

a) R.C.T per responsabilità verso terzi relativa all'attività di somministrazione degli alimenti prodotti con un massimale minimo per sinistro di €. 8.000.000,00= (otto milioni di euro).

b) Copertura R.C.O. nei confronti dei dipendenti prestatori d'opera con un massimale adeguato alla retribuzione del personale.

Beneficiari utenti per R.C.T e dipendenti per R.C.O.

c) Responsabilità per eventuali danni agli stabili agli impianti e alle attrezzature che dovessero verificarsi a causa delle attività poste in essere dal personale impiegato dall'azienda all'interno delle strutture comunali con un massimale minimo per sinistro di € 1.500.000,00= (Un milione e cinquecentomila euro). Beneficiario Comune di Ozzano Monferrato.

A prescindere dai massimali assicurati, la ditta aggiudicataria è responsabile, comunque, di qualsiasi entità di danno, anche se superiore a tali massimali.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, dovranno essere presentate dalla Ditta aggiudicataria all'Amministrazione Comunale prima della stipulazione del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

Il mancato pagamento del premio non costituisce motivo di invalidità della polizza e non può essere opposta ai danneggiati

ARTICOLO 11 – OBBLIGHI E ONERI DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, sono a carico della Ditta aggiudicataria i seguenti obblighi e oneri:

- utilizzare per la gestione del servizio di cui al presente capitolato, solo ed esclusivamente il Centro Cottura di via Perbocca nr. 6; l'eventuale utilizzo di altri Centri Cottura alternativi deve essere concordato con l'Amministrazione Comunale, e deve avvenire solo in casi eccezionali motivati e giustificati per iscritto agli uffici comunali;
- eseguire le prestazioni a suo carico a regola d'arte, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio rischio e responsabilità, assicurando la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché possa essere garantita la continuità e la qualità del servizio;
- osservare l'applicazione del CCNL di categoria per il personale impiegato nell'erogazione del servizio, nonché garantire i contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla legge;
- fornire il vestiario per tutto il personale addetto al servizio a seconda della tipologia di intervento (somministrazione, pulizie, etc);
- sostenere tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, a carico dell'assuntore per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente capitolato. Per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
- tenere i registri fiscali a norma di legge;
- approvvigionare tutte le derrate alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti (comprese le diete speciali), esibendo a richiesta gli originali delle bolle di consegna che dovranno riportare solo le merci destinate alla preparazione dei pasti del Comune di Ozzano Monferrato;
- raccogliere e conservare (in formato cartaceo o su supporto informatico) presso il Centro Cottura le schede tecniche delle derrate in uso, compresi i prodotti impiegati per la formulazione delle diete speciali ed i materiali di consumo;
- organizzare ed erogare l'intero servizio di refezione in conformità ai valori nutrizionali indicati nel presente Capitolato e nei suoi allegati;
- garantire la gestione delle diete speciali mediante il proprio servizio dietetico che predisponga menù alternativi per ciascuna patologia presente;
- preparare e confezionare giornalmente tutte le diete avvalendosi di personale appositamente formato;

- raccogliere presso il Centro Cottura un campione rappresentativo di ciascuna portata del pasto giornaliero (g 150); tale campione dovrà essere conservato in sacchetti idonei (preferibilmente sterili) ed essere conservato in frigorifero a temperatura non superiore a +4°C per le 72 ore successive alla somministrazione;
- organizzare corsi di formazione per tutto il personale di servizio;
- garantire il servizio di apparecchiatura e sparecchiatura dei tavoli, lavaggio stoviglie in lavastoviglie, somministrazione pasti, pulizia dei tavoli e dei locali adibiti a refettorio ;
- riassetto, lavaggio, pulizia, sanificazione delle attrezzature e dei locali utilizzati per il servizio (cucina, anticucina, dispensa , refettorio e annesso servizi igienico, spogliatoi e servizio igienico utilizzato dal personale);
- provvedere all'utilizzo di piatti posate stoviglie e bicchieri riutilizzabili (ceramica, vetro, metallo ecc.); a tal fine le imprese dovranno anche prendere visione della qualità e quantità di tali accessori già presenti e provvedere a proprie onere e spese alla sostituzione, aggiunta o reintegro della quantità occorrente in funzione del numero massimo di utenza; in caso documentate esigenze tecniche potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso; in tal caso dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2005 o equivalenti nonché le dichiarazioni di conformità al contatto con gli alimenti ai sensi del REG.CE 1935/2004,
- provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature in dotazione presso il Centro Cottura, nonché presso i refettori, e rispondere delle spese per danni provocati dalla mancata manutenzione ordinaria e straordinaria posta a proprio carico dal presente capitolato;
- provvedere alla manutenzione ordinaria dei locali utilizzati, dei relativi arredi, provvedendo in particolare a tinteggiare il Centro Cottura, i refettori e gli annessi locali all' occorrenza e almeno 2 volte nel corso dell'appalto, come previsto all'art. 36 del presente capitolato;
- usare i locali, i macchinari, gli impianti, le attrezzature, le stoviglie e quant'altro in genere, con la massima cura e diligenza, nonché mantenere e consegnare i beni stessi alla cessazione del contratto in perfetto stato di conservazione, salvo deperimento dovuto all'uso normale;
- provvedere all'acquisto e al reintegro delle stoviglie, pentolame e piccoli elettrodomestici, che si rendessero necessari al corretto ed efficiente espletamento del servizio;
- provvedere all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia di tutti i locali ed attrezzature utilizzati nella gestione complessiva del servizio;
- gestione dei rifiuti da preparazione dei pasti e post-consumo secondo le indicazioni impartite dalla società che gestisce il servizio rifiuti con particolare attenzione alla raccolta indifferenziata e al calendario dei conferimenti
- dare tempestiva comunicazione di ogni eventuale variazione di menù;
- provvedere alla disinfestazione e derattizzazione presso il Centro Cottura ed i refettori, ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità, esclusivamente a proprie spese;
- fornire il nome del responsabile, con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione, che sarà il diretto interlocutore dell'Amministrazione Comunale per tutto quanto concerne la gestione del servizio. La Ditta aggiudicataria dovrà dare tempestiva comunicazione con congruo anticipo nel caso in cui venga sostituito;
- sostenere i costi relativi all'assolvimento degli obblighi derivanti dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e prevenzione;
- gli oneri per le utenze del centro cottura, gas, acqua, energia elettrica sono a carico dell'Amministrazione Comunale.

ARTICOLO 12 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO E PIANO DI EMERGENZA

In caso di sciopero del personale dipendente o di altri eventi che, per qualsiasi motivo, possano influire sul normale funzionamento del servizio, l'Aggiudicataria dovrà darne avviso

con anticipo di almeno 48 (quarantotto) ore e, comunque, garantire l'espletamento del servizio.

In questo caso dovrà essere assicurata la fornitura di un pasto freddo ovvero di un pasto precotto, di uguale valore commerciale e costituito da derrate alimentari di qualità, da concordare con il Comune esclusivamente per brevi periodi e fino al perdurare della causa che ha reso necessario il pasto di emergenza.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore (sciopero della scuola, calamità naturali, chiusura per neve, terremoti, inondazioni, ecc.) non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le Parti.

La Refezione Collettiva non deve subire interruzione essendo un "pubblico servizio", l' Impresa Appaltante deve pertanto attivare un "Piano di emergenza" tale da garantire il pronto intervento nei seguenti casi:

a) calamità naturali o eventi esterni ed indipendenti dall' I.A. tali da rendere inagibili i Centri di Cottura Comunali;

b) guasti alle strutture, impianti, attrezzature dei Centri di Cottura Comunali per limitare il rischio di blocco del processo produttivo;

L' Impresa Appaltante dovrà essere in grado di fornire il Servizio, producendo e distribuendo i pasti necessari quotidianamente, nella misura e con le modalità precisate nel presente Capitolato, utilizzando soluzioni alternative.

L' Impresa Concorrente dovrà documentare in sede di gara tramite dettagliata relazione tecnica da sottoporre a valutazione la soluzione proposta tale da garantire le stesse potenzialità produttive dei Centri di Cottura Comunali, nel pieno rispetto degli standard di qualità del Servizio e la qualità organolettica dei pasti, secondo le indicazioni stabilite nel parametro P.2 dell' offerta tecnica.

La soluzione alternativa proposta deve essere potenzialmente operativa a decorrere dalla data stabilita nel precedente art. 4.

Il ricorso al Piano di emergenza così come descritto, non comporta alcuna forma di rimborso per le eventuali correlate maggiori spese in capo all' Impresa Appaltante.

TITOLO IV - NORME RELATIVE AL PERSONALE

ARTICOLO 13– ORGANIZZAZIONE DEL PERSONALE

Il personale addetto alla preparazione, alla cottura e alla somministrazione dei pasti sarà a carico della Ditta aggiudicataria che provvederà all'attribuzione delle qualifiche di tale personale e all'adempimento tutte le relative disposizioni di legge.

La Ditta aggiudicataria è tenuta a presentare all'inizio di ogni anno scolastico, entro e non oltre il **1° ottobre**, all'Amministrazione Comunale, l'elenco completo del personale impiegato presso ogni realtà operativa, corredato dalle qualifiche e dagli orari di servizio.

Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere adeguatamente formato ed istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative ed alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dalla Ditta aggiudicataria, secondo quanto previsto dalle vigenti leggi. E' richiesta **la presenza** presso gli impianti facenti parte del Servizio di refezione scolastica per il Comune di Ozzano Monferrato del seguente personale specifico:

- un **referente del servizio** (con titolo di studio attinente alla mansione svolta) con funzione di interfaccia con gli uffici comunali, di coordinamento e supervisione dell'intero servizio. Il responsabile dovrà essere sempre reperibile da parte dell'Amministrazione comunale durante la fascia oraria del servizio, anche se fisicamente non presente presso i locali sede del servizio;
- un **cuoco**, tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza in un centro di cottura per la refezione scolastica di analoghe dimensioni è richiesta la presenza di tale figura per almeno **31 ore settimanali**;

- un **aiuto cuoco/mensa**, è richiesta la presenza di tale figura per almeno **11 ore settimanali**;

- un addetto mensa, è richiesta la presenza di tale figura per almeno **2,5 ore settimanali**
- un **dietista** (con specifico titolo di studio); tale figura deve aver maturato almeno 5 anni di esperienza come dietista in un centro di cottura per la refezione scolastica; è richiesta la consulenza di tale figura ogni qual volta si renda necessario, anche non in loco;

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio di refezione scolastica;

La Ditta aggiudicataria provvederà inoltre a che il personale addetto all'esecuzione del servizio nei terminali di somministrazione riceva adeguata formazione sui rapporti con l'utenza (bambini) e con altri operatori addetti a svolgere servizi educativi o ausiliari all'interno delle scuole (insegnanti, educatori, collaboratori scolastici ecc..).

Gli operatori adibiti al servizio sono tenuti a mantenere un comportamento improntato alla massima educazione e correttezza e ad agire in ogni occasione con la diligenza e la professionalità necessarie.

Il Rapporto personale/utenza dovrà essere commisurato all'effettivo numero di fruitori del servizio e potrà essere definito e concordato all'inizio di ogni anno scolastico con l'Amministrazione Comunale.

Vengono comunque indicati i seguenti rapporti di somministrazione a cui dovrà attenersi la Ditta aggiudicataria:

- scuola dell'infanzia 1 Addetto / 40 pasti somministrati
- scuola primaria /secondaria di 1° grado 1 Addetto / 40 pasti somministrati

L'eventuale addetto aggiuntivo è da conteggiare sull'aumento del 25% del rapporto di base (ad esempio 1 Addetto Mensa è sufficiente fino a 50 pasti; dal 51° pasto devono essere previsti 2 Addetti Mensa).

In caso di assenza del personale sussiste l'obbligo per la Ditta aggiudicataria del relativo reintegro se il numero di ore non lavorate giornalmente supera il 10% del monte ore complessivo giornaliero; tale reintegro dovrà avvenire dal secondo giorno di assenza.

Tutto il personale dipendente della Ditta aggiudicataria dovrà portare in modo visibile un tesserino riportante l'indicazione di appartenenza alla Ditta che gestisce il Servizio.

Saranno a carico della Ditta aggiudicataria le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro.

In caso di assunzione di personale con riduzione delle capacità lavorative la Ditta aggiudicataria si impegna a garantire il servizio nel suo complesso in modo ottimale ed adeguato a quanto richiesto dal presente capitolato.

ARTICOLO 14 – FORMAZIONE DEL PERSONALE

Si ritiene fondamentale per una buona organizzazione del servizio effettuare un'adeguata e sistematica formazione del personale impiegato sia presso il Centro Cottura, che presso i terminali di somministrazione.

Tutto il personale addetto al servizio dovrà perciò essere adeguatamente formato ed istruito in merito ai rischi igienici, alle modalità operative ed alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dalla Ditta aggiudicataria.

La Ditta aggiudicataria è perciò tenuta a presentare all'inizio di ogni anno scolastico, entro e non oltre il 1° ottobre, all'Amministrazione Comunale un piano annuale specifico riguardante le iniziative di formazione da attivare nei confronti del proprio personale.

A fronte di eventuali problematiche che si dovessero verificare nell'espletamento del servizio, la Ditta aggiudicataria è tenuta ad effettuare efficaci interventi di formazione sul campo che dovranno essere adeguatamente documentati nel Manuale di Autocontrollo predisposto dalla ditta stessa. Tale attività formativa (monte ore annuale, programmi formativi, tempistica)

sarà oggetto di valutazione dell'offerta tecnica in sede di gara, proposta secondo le indicazioni stabilite nel parametro P. 1 dell'offerta tecnica.

ARTICOLO 15 – VESTIARIO

La Ditta aggiudicataria dovrà fornire a tutto il personale adeguate divise, complete di idoneo copricapo, atto a contenere adeguatamente tutta la capigliatura, da indossare durante le ore di servizio.

Sarà cura ed onere della Ditta aggiudicataria dare precise disposizioni al proprio personale circa l'abbigliamento da indossare durante il servizio.

La Ditta aggiudicataria è altresì tenuta a fornire camici di colore diverso da indossare esclusivamente per le operazioni di pulizia e di sparecchio.

ARTICOLO 16– RISPETTO DELLA NORMATIVA IN TEMA DI SICUREZZA E IGIENE NEI LUOGHI DI LAVORO

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'osservanza della normativa relativa alla sicurezza del lavoro, secondo quanto previsto dalla L. 123/2007 e D. Lgs. 81/2008, successive modifiche ed integrazioni. La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre garantire il rispetto delle normative in materia di igiene e dovrà provvedere alla stesura di un Piano di Autocontrollo dell'igiene, specifico per il Centro Cottura, nonché per i terminali di somministrazione del Comune di Ozzano Monferrato, secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/2004.

Dovrà altresì garantire il rispetto della normativa in materia di rintracciabilità delle sostanze alimentari impiegate nella formulazione delle diverse preparazioni gastronomiche, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/2002.

La Ditta aggiudicataria dovrà presentare al competente sportello unico per le attività produttive telematico la documentazione di inizio attività (SCIA) e contestuale notifica sanitaria (Aggiornamento della registrazione ai sensi dell'art.6 del Regolamento CE 852/2004). La Ditta aggiudicataria dovrà in ogni momento dimostrare di aver provveduto a quanto sopra esposto.

ARTICOLO 17 – APPLICAZIONE CONTRATTUALE NEI CONFRONTI DEL PERSONALE E CLAUSOLA SOCIALE

L'Impresa Aggiudicataria verificherà, compatibilmente con la propria struttura, l'assorbimento in organico, in via prioritaria, del personale già in servizio rispettivamente presso il Centro Cottura, nonché i terminali di somministrazione della scuola dell'infanzia di Ozzano Monferrato. Tale impegno è comunque subordinato alla garanzia di un servizio di buona qualità da erogarsi agli utenti.

Per quanto disposto nel presente articolo si rende noto il personale in forza impiegato nel presente appalto:

Dipendente	Mansione	Tipologia contratto attuale	Ore sett.	Data assunzione
C.A.	Cuoca	INDETERMINATO	30,5	2015
C.R.	Aiuto cuoca	DETERMINATO	11	2018
B.S.	Addetta mensa	DETERMINATO	2,5	2018

Per cuoco si intende la figura con esperienza pluriennale responsabile dell'organizzazione e della direzione del centro cottura, svolge pertanto mansioni che comportano sia iniziativa che autonomia operativa. Detta figura coordina e controlla il buon andamento del centro cottura (sicurezza, igiene, ecc...) sia per quanto riguarda i collaboratori, sia per quanto riguarda le

lavorazioni, le attrezzature ed i locali di lavoro. Si occupa, inoltre, della raccolta e verifica dati delle presenze dell'utenza.

Per supporto cucina/ mensa si intende la figura che collabora con il cuoco nello svolgimento delle sue mansioni e, in caso di necessità, lo sostituisce qualora abbia acquisito la necessaria professionalità; si occupa, inoltre, della distribuzione del pasto, della pulizia dei locali, delle attrezzature e delle stoviglie

La Ditta aggiudicataria dovrà attuare, nei confronti del personale impiegato nei servizi oggetto del presente appalto (se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori), condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro vigenti; dovrà inoltre rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nella località che, per categoria, venga successivamente stipulato.

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

In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale dipendente dell'esecutore ed impiegati nell'esecuzione del contratto, il responsabile del procedimento invita per iscritto l'appaltatore, a provvedervi entro i successivi quindici giorni dal ricevimento della comunicazione. Decorso infruttuosamente il termine e ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine sopra assegnato, la stazione appaltante, ai sensi dell'art. 30 del D.Lgs n. 50/2016, trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.

I pagamenti così effettuati dalla stazione appaltante hanno effetto liberatorio nei confronti dell'appaltatore e sono provati dalle quietanze predisposte a cura del responsabile del procedimento e sottoscritte dai lavoratori.

Nel caso in cui l'appaltatore contesti la posizione debitoria verso i lavoratori, il responsabile del procedimento provvede all'inoltro delle richieste dei lavoratori e delle contestazioni dell'appaltatore alla direzione provinciale del lavoro per i necessari accertamenti.

In ogni caso sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una trattenuta del 0,50 per cento. Le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante della verifica di conformità, previo rilascio di DURC regolare.

ARTICOLO 18 – SEGRETO D'UFFICIO – OTTEMPERANZA AL D.LGS. 196/2003

Ogni dipendente della Ditta aggiudicataria dovrà mantenere il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti gli utenti del servizio in oggetto, dei quali abbia avuto notizia durante l'espletamento del proprio servizio. In particolare, si richiama la normativa in merito alla tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento dei dati personali, ai sensi del D.lgs n.196 del 30.06.2003 e s.m.i..

TITOLO V - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI, MENU', DIETE SPECIALI E VARIAZIONI

ARTICOLO 19 – CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

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

1) ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate;

2) alle specifiche tecniche merceologiche di cui all'**Allegato A** "Tabelle Merceologiche" del presente Capitolato Speciale D'Appalto.

Come specificato nelle premesse, i menù realizzati devono promuovere l'utilizzo di specifici prodotti (biologici, DOP, IGT, STG, a lotta integrata, PAT) nel rispetto della stagionalità, mentre **è tassativamente vietato l'uso di alimenti geneticamente modificati OGM**, non è ammesso l'utilizzo di prodotti di IV gamma, né l'impiego di prodotti precucinati o precotti ad eccezione di quanto esplicitamente indicato nelle schede tecniche di prodotto.

La fornitura di prodotti provenienti dall'agricoltura sociale nonché dal mercato equo e solidale per alimenti non reperibili nel mercato locale è indicata nel predetto **Allegato A**.

Le derrate alimentari devono possedere imballaggi integri, asciutti ed idonei senza alcun segno di deterioramento; per i prodotti surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito anche uno scongelamento parziale; è ammesso l'utilizzo di prodotti vegetali surgelati per la preparazione dei contorni cotti (ad eccezione delle zucchine) e del minestrone.

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di refezione scolastica, si richiede la fornitura dei prodotti di seguito indicati:

A) Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
40%	produzione biologica	Regolamento 834/2007/CE
20%	prodotti IGP, DOP, STG	Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n.510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006 relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n.509/2006
	produzione integrata	Norma UNI 11233/2009
	prodotti tipici e tradizionali	Artt. 2, 3 del D.M. 8 settembre 1999, n.350

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali.

Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

B) Carne

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
15%	Produzione biologica	Regolamento 834/2007/CE
25%	prodotti IGP, DOP	Regolamento CE n 1898/2006 norma UNI 11233:2009
	prodotti tipici e tradizionali	Art. 2, 3 del DM 8 settembre 1999, n. 350

Uova: la quota non proveniente da allevamenti biologici deve pervenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

C) Pesce

% peso sul totale	Tipologia di produzione	Norme di riferimento
20%	produzione biologica	Regolamento 834/2007/CE
	prodotti DOP	norma UNI 11233:2009
	Pesca sostenibile	MSC - Marine Stewardship Council

Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

D) Acqua

Dovrà essere somministrata acqua oligominerale, non addizionata con anidride carbonica, in confezioni da 1,5 lt, biodegradabile.

Lo smaltimento dei vuoti dovrà avvenire negli appositi cassonetti di raccolta differenziata dei rifiuti

Nel corso di vigenza dell'appalto si potrà valutare l'attuazione di un progetto volto all'utilizzo dell'acqua di rubinetto derivante dall'Acquedotto del Monferrato.

Indisponibilità di prodotti sul mercato

Nel caso in cui, durante l'esecuzione del contratto, uno o più prodotti:

- previsti nel presente capitolato;
- offerti dalla ditta in sede di gara quale offerta migliorativa premiante (fornitura ulteriori prodotti biologici, a lotta integrata, a filiera corta e a Km0) rispetto ai prodotti previsti da capitolato;

non fossero disponibili sul mercato, dovranno essere momentaneamente sostituiti con prodotti convenzionali al fine di evitare la mancata erogazione del pasto.

In ogni caso, la ditta aggiudicataria:

✓ dovrà documentare adeguatamente le condizioni, indipendenti dalla propria volontà, che hanno portato alla mancata fornitura.

✓ ha l'obbligo di comunicare per iscritto alla stazione appaltante l'elenco dei prodotti di cui non è stato possibile approvvigionarsi nel determinato giorno.

✓ dovrà, inoltre, provvedere al recupero della periodicità e quantità della fornitura, nel più breve tempo possibile.

Nel caso in cui l'Impresa Appaltante non comunichi la momentanea mancanza dei prodotti di cui trattasi ovvero il mancato recupero della fornitura, l'Amministrazione Comunale provvederà a comminare le penali di cui all' art. 42

Verifiche (per tutti i prodotti di cui alle precedenti tabelle A) B) C)d)

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N.889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N.1898/2006 e (CE) N.509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nelle sedi appositamente individuate, il cui indirizzo e ragione sociale sono presenti nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

L' Impresa Appaltante deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici; tuttavia, una copia degli stessi deve sempre essere disponibile presso il centro cottura di Via Perbocca n. 6 in Ozzano Monferrato.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n.882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità alle stesse.

Le derrate alimentari, destinate alla preparazione dei pasti, presenti nei magazzini, celle e frigoriferi della cucina centralizzata e nei locali dispensa della scuola dell' infanzia devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche tecniche. In fase di controllo dette derrate devono essere immediatamente individuabili.

Elenchi delle derrate alimentari impiegati per la preparazione dei pasti

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi alle disposizioni di cui all'**Allegato A** al presente capitolato speciale d'appalto.

Prima dell'avvio del servizio, l'Aggiudicataria deve inviare al Comune di Ozzano Monferrato l' elenco delle derrate alimentari e bevande utilizzate, comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti

utilizzati, schede tecniche, ecc., a fronte ed in rispondenza dei quali gli alimenti vengono accettati. Inoltre, l' Aggiudicataria deve inviare tale documentazione in formato adatto ad una eventuale pubblicazione anche sul sito del Comune e dare la propria disponibilità in tal senso.

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, comporta la revisione dell'elenco completo da inviare al Comune.

Ogni revisione deve riportare la data e la firma del Responsabile del servizio.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere gli alimenti, le confezioni e/o le grammature non ricompresi negli allegati al presente Capitolato, qualora se ne verifichi l'effettiva necessità.

I prodotti alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle normative vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili; le confezioni utilizzate solo parzialmente dovranno mantenere l'etichetta leggibile.

L'Aggiudicataria deve acquisire dai fornitori, e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

Al fine di incrementare l'utilizzo di materie prime a basso impatto ambientale, la Ditta concorrente potrà proporre in sede di presentazione della propria offerta tecnica, quale miglioria, l'inserimento di ulteriori prodotti **BIO** (purché di provenienza nazionale), **D.O.P.**, **I.G.P.**, **a lotta integrata**, a filiera corta, e a Km 0, purché sia evidenziata la provenienza.

Le proposte redatte secondo le indicazioni stabilite nei modelli P. 8 – P. 9 – P.10 dell'offerta tecnica saranno valutate in sede di gara.

ARTICOLO 20 – MENU'

I pasti proposti giornalmente non dovranno essere diversi da quelli indicati nel menù (invernale o estivo) in vigore e dovranno essere preparati con prodotti in conformità all'**Allegato "B" (Menù)**. Nel periodo di passaggio tra il menù invernale e quello estivo potranno essere richieste variazioni al menù in base all'andamento climatico.

I menù e le relative grammature, approvati dalla competente A.S.L. –AL, sono stati elaborati nel rispetto delle Linee guida per la refezione scolastica, in ottemperanza all' art. 144 c.2 del Decreto Legislativo 18.04.2016 n. 50.

Durante l'appalto potranno essere approntate modifiche alle tabelle dietetiche suindicate e ai menù, introducendo variazioni con prodotti dello stesso livello qualitativo di quelli previsti nell'**Allegato "A"**, senza aumento di spesa del servizio, previo esplicito accordo con l'Amministrazione Comunale.

Nel menù dovrà essere garantita un'adeguata rotazione della frutta: richieste almeno 3 tipologie di frutta diverse nell'arco della settimana (ogni eventuale deroga dovrà essere comunicata preventivamente all'Amministrazione Comunale per l'autorizzazione).

Il menù giornaliero per i bambini della scuola dell'infanzia e per quelli della primaria e secondaria è così costituito:

un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta o dessert., acqua

Potranno essere predisposte, a cura del servizio dietetico della Ditta aggiudicataria proposte alternative di miglioria ai menu attualmente serviti; proposte che dovranno essere comunicate dall' Amministrazione Comunale alla competente A.S.L.–AL, per l' approvazione.

La ditta aggiudicataria dovrà predisporre inoltre un apposito menu per la mensa dei centri estivi ricreativi se organizzati nel mese di luglio.

Esclusivamente per gli utenti dell'infanzia e dei centri estivi (se organizzati) è prevista la merenda.

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire la più ampia disponibilità alla sostituzione dei piatti che risultassero poco accettati dall'utenza.

E' previsto occasionalmente, previa autorizzazione comunale in particolare in occasione di festività civili e religiose, il ricorso alla sperimentazione; vale a dire l'introduzione sporadica di preparazioni alternative – di uguale contenuto calorico e proteico rispetto al menu – dalla quale non potranno conseguire variazioni di riconoscimento del corrispettivo all'impresa aggiudicataria.

E' ammessa la variazione del menù in vigore esclusivamente nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti e attrezzature;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-out, mancanza di acqua, gas, ecc.) dovute a causa di forza maggiore;
- avaria delle apparecchiature per la conservazione dei prodotti deperibili;
- mancata consegna di prodotti da parte dei fornitori (da documentare).

La Ditta sarà tenuta a concordare tempestivamente le variazioni con l'ufficio preposto dell'Amministrazione comunale e a predisporre apposita comunicazione scritta riportante la motivazione della variazione per le comunicazioni agli utenti. Non sono ammesse variazioni al menù apportate unilateralmente dalla Ditta, al di fuori dai casi suesposti.

Il Comune si riserva, nel corso dell'anno scolastico, di effettuare variazioni del menù a seguito di verifiche del grado di soddisfazione dell'utenza ovvero in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. Potrà altresì effettuare variazioni del menu in caso di proposte presentate dal Comune all'ASL-AL competente. Dette variazioni dovranno essere accettate dall'impresa aggiudicataria in maniera incondizionata e senza revisione prezzi.

ARTICOLO 21 – DIETE SPECIALI

La Ditta aggiudicataria si impegna a fornire diete speciali per soggetti allergici e/o intolleranti, la cui richiesta sarà formalizzata agli Uffici Comunali, allegando relativa copia del certificato medico, secondo le indicazioni fornite dall'autorità sanitaria competente a livello territoriale.

Potranno inoltre essere richieste diete speciali vegane e diete leggere (in bianco) nei casi di indisposizione temporanea degli utenti per periodi non superiori a 5 giorni.

Dovranno essere predisposti, a cura del servizio dietetico della Ditta aggiudicataria, specifici menu per ciascuna tipologia di dieta speciale **prevedendo a priori Celiachia** e dieta per **motivi religiosi** (presenza di mussulmani); tali menù dovranno essere comunicati all'Amministrazione Comunale per l'approvazione da parte della competente A.S.L. –AL.

La formulazione delle diete speciali dovrà essere di composizione uguale al menù del giorno, mediante l'inserimento di prodotti alternativi reperibili sul mercato e, dove presenti confezionati in monoporzione, adatti ad un'alimentazione particolare (ad es.: se nel menù del giorno è prevista pizza, dovrà essere fornita pizza anche all'alunno/a celiaco/a attraverso fornitura di prodotto senza glutine). Per soggetti affetti da celiachia dovranno essere utilizzate materie prime che riportino la specifica indicazione "per celiachia", secondo quanto indicato nel prontuario Associazione Italiana Celiachia.

Si richiede alla Ditta aggiudicataria la disponibilità ad adeguarsi alle indicazioni formulate dalla locale Azienda Sanitaria Locale relativamente alle singole diete speciali.

Le diete speciali richieste dovranno essere preparate porzionate e confezionate singolarmente, in contenitori dedicati,

Presso il Centro Cottura dovrà essere presente un elenco dei soggetti allergici e/o intolleranti, completo dell'indicazione delle rispettive classi, delle patologie evidenziate e degli alimenti non ammessi.

La Ditta aggiudicataria si impegna al trattamento dei dati relativi alle diete speciali in base a quanto richiesto dal D.Lvo 196/2003 in materia di protezione dei dati personali.

TITOLO VI – MODALITA' OPERATIVE

ARTICOLO 22- ACQUISTO DI MATERIE PRIME E MATERIALI DI CONSUMO

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'acquisto e alla gestione di tutte le materie prime e i materiali di consumo (tovagliette, tovaglioli ecc) necessari all'espletamento del servizio, comprese le materie prime destinate alla formulazione delle diete speciali. Le materie prime dovranno rispettare quanto previsto dal presente Capitolato d'Appalto secondo quanto specificato nell'allegato A (Tabelle merceologiche) e B (Menù).

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e alle specifiche tecniche di base previste (Cfr PAN GPP punto 5.3.2) i materiali di consumo in carta utilizzati per il servizio dovranno rispettare i criteri ecologici previsti dall'art. 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

Sarà inoltre a carico della Ditta aggiudicataria l'acquisto dei prodotti di sanificazione e di tutto il materiale di pulizia che dovrà essere differenziato in base alle superfici da trattare (codice colore). I prodotti detergenti impiegati dovranno essere conformi alla normativa vigente (Reg CE 648/2004 e D.P.R. 21 del 6/2/2009) e i prodotti disinfettanti dovranno essere conformi al D.lgs 174/2000 sui biocidi e al D.P.R 392/1998 relativo ai presidi medico chirurgici.

L'impresa aggiudicataria prima dell'inizio del servizio dovrà predisporre un elenco dei prodotti che si intendono utilizzare nel corso dell'appalto, nel quale sia evidenziato il nome commerciale del prodotto, la marca e la sua funzione. Qualunque miglioria qualitativa offerta relativamente agli aspetti merceologici delle materie prime proposte e ai requisiti di conformità degli stessi ai criteri minimi ambientali sarà oggetto di valutazione in sede di gara.

E' richiesto inoltre di garantire il reintegro presso i refettori di sapone liquido, carta igienica e carta.

In caso di documentate esigenze tecniche, potrà essere possibile il ricorso a prodotti monouso; in tal caso dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2005 o equivalenti nonché le dichiarazioni di conformità al contatto con gli alimenti ai sensi del REG.CE 1935/2004,

ARTICOLO 23 - PREPARAZIONE DEI PASTI

I pasti dovranno essere confezionati presso il Centro Cottura con personale a carico della Ditta aggiudicataria.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti ed in particolare si precisa che:

1. il trasporto del formaggio grattugiato (conservato a $T \leq +10^{\circ}\text{C}$) deve avvenire in appositi contenitori;
2. la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
3. tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;

4. tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo, **saranno ammesse deroghe** a tale disposizione solo dopo esplicita autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale a fronte della valutazione delle modalità operative applicate, al fine di garantire la sicurezza igienica delle preparazioni;
5. al fine di limitare il rischio igienico (contaminazione crociata) si specifica che l'eventuale anticipo di preparazioni (toielettatura di carni) dovrà essere effettuato garantendo un'adeguata separazione nel tempo e/o nello spazio fra le pietanze predisposte per il menù del giorno e quelle previste per il giorno successivo.
6. per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde deve essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di +60°C in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto, e somministrazione;
7. per i piatti freddi (e i contorni da consumarsi freddi) deve invece essere garantita una temperatura massima di +10°C fino al momento della somministrazione;
8. per la ricotta ed il latte fresco pastorizzato deve essere garantita una temperatura massima durante la detenzione ed il trasporto di +4°C ed al momento della somministrazione di +9°C; per lo yogurt e gli altri formaggi freschi (es: mozzarella, formaggio spalmabile, stracchino) deve invece essere garantita una temperatura massima al momento della somministrazione di +14°C;
9. è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
10. tutti gli alimenti in uso o in lavorazione vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità; agli alimenti in uso devono essere allegate le etichette originali, mentre per quelli altamente deperibili devono essere indicate le rispettive date di sconfezionamento;
11. lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato secondo buona norma in apposita attrezzatura frigorifera tra 0°C e +4°C mediante utilizzo di teglie forate che consentano l'allontanamento dei liquidi derivanti dal scongelamento; è vietato lo scongelamento tramite immersione in acqua;
12. è ammessa la cottura diretta di alimenti surgelati senza la fase di scongelamento, laddove non venga compromessa la presentazione del prodotto finale;
13. compatibilmente con la tipologia delle materie prime, per la cottura delle verdure deve essere previsto l'utilizzo di forno (gratinatura/cottura a vapore) o di brasiero;
14. le materie prime acquistate fresche non possono essere congelate;
15. nessun alimento può essere fritto: frittate, crocchette, pesci devono essere cotti in forno;
16. non possono essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i "fondi di cottura", ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;
17. non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; nel caso in cui venga inserito in menù il purè o piatti simili è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate; eventuali deroghe a tale indicazione dovranno essere preventivamente concordate con l'Amministrazione Comunale;
18. per ridurre l'apporto di sodio con la dieta, dovrà essere limitato l'utilizzo di sale, incrementando l'utilizzo di erbe aromatiche;
19. tutti i sughi a base di pomodori pelati devono essere preparati con base abbondante di carote, sedano e cipolle, evitando l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;
20. tutte le operazioni di preparazione e somministrazione, nonché la conservazione delle derrate, dei prodotti finiti e dei semilavorati deve avvenire nel pieno rispetto delle vigenti leggi in materia e secondo norme di buona prassi igienica; deroghe a tali indicazioni potranno essere applicate solo previa comunicazione all'Amministrazione Comunale responsabile e comunque dovranno essere specificatamente evidenziate nel manuale di autocontrollo dell'igiene predisposto;
21. è vivamente consigliato l'uso di Amuchina o altri disinfettanti analoghi per il lavaggio dei contorni da consumare crudi e della frutta.

ARTICOLO 24- CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

I pasti predisposti presso il Centro Cottura devono essere confezionati all'interno di bacinelle GN pulite e asciutte, di adeguate dimensioni, tali da evitare l'impaccamento delle pietanze e la loro eccessiva sovrapposizione.

La periodica pulizia dei suddetti contenitori dovrà essere prevista dal piano di sanificazione predisposto dal Ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 25 - SOMMINISTRAZIONE

Le operazioni di somministrazione dovranno essere effettuate secondo buone prassi igieniche evitando l'incrocio di operazioni "sporche" con operazioni "pulite" e nel rispetto delle temperature indicate dalla Ditta aggiudicataria nel proprio Manuale di Autocontrollo.

Si richiede che mestoli, cucchiari e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni.

ARTICOLO 26 - SANIFICAZIONE ATTREZZATURE, AMBIENTI, DISINFESTAZIONE

Al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite da ogni residuo e sanificate secondo quanto previsto dal piano di sanificazione predisposto.

Oltre ai normali interventi di pulizia e disinfezione giornaliera, il suddetto piano di sanificazione dovrà prevedere efficaci interventi presso il Centro Cottura, i locali approntamento/lavaggio e i refettori, tali da assicurare l'adeguata pulizia dei vetri, dei davanzali interni. Inoltre dovrà essere garantita la deragnatura periodica degli ambienti. Presso il Centro Cottura dovrà essere garantita la scopatura dell'area di accesso al refettorio in modo tale da prevenire l'introduzione di foglie all'interno degli ambienti di cucina.

Dovrà essere prevista una pulizia straordinaria di tutti gli ambienti, prima dell'inizio dell'anno scolastico e in occasione della chiusura per festività.

Il materiale e i prodotti impiegati per effettuare le pulizie ordinarie e straordinarie saranno a carico della Ditta aggiudicataria. In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP), come previsto all'articolo 22 del presente Capitolato, gli stessi dovranno essere conformi ai criteri minimi ambientali per il servizio di refezione collettiva e la fornitura di derrate alimentari

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre predisporre presso il Centro Cottura e il refettorio un apposito sistema di monitoraggio atto ad individuare la presenza di roditori, insetti striscianti e volanti, adottando un piano preventivo di derattizzazione e disinfestazione. E' richiesto che tali interventi siano affidati ad una ditta esterna specializzata.

L' Impresa Aggiudicataria dovrà provvedere alla predisposizione di un **programma di interventi** (con relativa mappatura e registro dei controlli) di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione delle aree esterne, di pertinenza dei locali di produzione aziendale, ivi comprese le aree di servizio presso le scuole, programma che sarà valutato in sede di gara, secondo le indicazioni stabilite nel parametro P. 4 dell'offerta tecnica.

ARTICOLO 27 – RACCOLTA E GESTIONE DEI RIFIUTI

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire una corretta raccolta differenziata dei rifiuti prodotti presso il Centro Cottura e il punto di somministrazione, coerentemente con le modalità di raccolta individuate dal Comune di Ozzano Monferrato.

Saranno valutate in sede di gara soluzioni atte a ridurre l'impatto ambientale dovuto ai rifiuti prodotti presso il Comune di Ozzano Monferrato nell'ambito della refezione scolastica ed alla riduzione dei rifiuti/ imballaggi, proposte secondo le indicazioni stabilite nel parametro P. 5 dell'offerta tecnica.

TITOLO VII - CONTROLLI

ARTICOLO 28 – CONSERVAZIONE CAMPIONI TESTIMONE

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere ad effettuare giornalmente una campionatura, ponendola in sacchetti sterili, di 150g per ogni preparazione somministrata. Tali campioni dovranno essere conservati in frigorifero, a temperatura non superiore a +4°C, presso la Cucina per le 72 ore successive il giorno della somministrazione. Non sono ammesse altre modalità di campionamento.

ARTICOLO 29 – PIANO ANNUALE DI ANALISI MICROBIOLOGICHE E CONTROLLI AMBIENTALI

La Ditta aggiudicataria dovrà presentare all'inizio dell'anno scolastico un piano di analisi microbiologiche e chimiche effettuate sugli alimenti (materie prime, prodotti finiti) e sull'acqua, oltre ad un piano di verifica delle superfici (tamponi ambientali microbiologici) a mezzo di un laboratorio accreditato. I risultati ottenuti dovranno essere sistematicamente inviati all'Amministrazione Comunale.

Qualora lo ritenga necessario, il Comune potrà effettuare nel corso dell'anno scolastico dei controlli analitici. Le suddette analisi saranno effettuate presso un laboratorio d'analisi scelto dalla stazione appaltante e il relativo costo sarà a carico della Ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 30 – ATTIVITA' DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto, in qualsiasi momento, senza preavviso, di effettuare, mediante personale tecnico incaricato, controlli per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel presente contratto, sia presso il Centro Cottura che presso i terminali di somministrazione. La suddetta attività di controllo potrà avvenire mediante l'ausilio di idonea strumentazione (termometri, pH-metri, bilance, macchina fotografica ecc.). I prelievi ed i controlli saranno effettuati nel modo ritenuto più opportuno. Durante i controlli il personale non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.

ARTICOLO 31 – RILIEVI DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla Ditta aggiudicataria, per iscritto, le osservazioni alle contestazioni rilevate in sede di controllo. Se entro 10 (dieci) giorni lavorativi dalla data di comunicazione, la Ditta aggiudicataria non fornirà nessuna controprova probante, e non porrà rimedio alle violazioni riscontrate, l'Amministrazione Comunale applicherà le penalità previste dal presente capitolato.

ARTICOLO 32 – ORGANISMI ISTITUZIONALI PREPOSTI AL CONTROLLO

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di segnalare all'Amministrazione Comunale e di far pervenire in seguito, i risultati delle analisi, ispezioni o sopralluoghi effettuati nei locali adibiti al Servizio di refezione scolastica da parte delle Autorità preposte per legge al controllo in materia di igiene di alimenti e bevande.

ARTICOLO 33 – RIFIUTO DELLA FORNITURA

I cibi preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, ovvero le forniture non previste o non corrispondenti alle caratteristiche del capitolato e suoi allegati, saranno respinti e dovranno essere immediatamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo.

TITOLO VIII - STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI E PIANO DI MANUTENZIONE

ARTICOLO 34 – CONSEGNA LOCALI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, UTENSILI E ARREDI

Per l'espletamento del servizio la Ditta utilizzerà i locali e le attrezzature già esistenti e cioè cucina e refettorio posto nella sede della scuola dell'infanzia. La Ditta aggiudicataria sarà responsabile della custodia dei locali, delle attrezzature e delle apparecchiature presenti; s'impegna all'uso corretto e diligente, con pulizia accurata delle installazioni, degli impianti e dei macchinari costituenti il complesso delle dotazioni da utilizzarsi.

In sede di consegna del servizio, la stazione appaltante procederà con un suo incaricato in contraddittorio con un rappresentante della Ditta a una verifica delle attrezzature presenti e assegnati alla ditta in comodato d'uso. Verrà quindi redatto un verbale di presa in consegna di detti locali e attrezzature. Detti locali e attrezzature sono di proprietà del Comune di Ozzano Monferrato e saranno utilizzati dalla Ditta, la quale dovrà garantire nel periodo di utilizzo l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

Il Comune si impegna a consegnare alla ditta aggiudicataria sia i locali del centro cottura che i locali adibiti alla distribuzione unitamente ai locali annessi, con le apparecchiature e le attrezzature esistenti.

La Ditta aggiudicataria si impegna a garantire quanto segue:

- uso corretto e diligente con pulizia accurata delle installazioni, impianti e macchinari costituenti il complesso delle dotazioni da utilizzarsi;
- segnalare tempestivamente al Comune di Ozzano Monferrato qualsiasi eventuale guasto od inconveniente nel funzionamento di macchinari ed impianti, indipendentemente dalle cause che possano averli determinati;
- osservare scrupolosamente tutte le disposizioni di legge, regolamenti, norme igieniche e profilattiche intese ad evitare qualsiasi tipo di inconveniente durante la manipolazione, conservazione, distribuzione degli alimenti.

La Ditta non può apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo a seguito di apposita autorizzazione del Comune di Ozzano Monferrato. Eventuali modifiche o trasformazioni alle strutture dovranno essere sottoposte per la dovuta approvazione all'Amministrazione Comunale che ne determinerà le condizioni di realizzazione. Tutte le eventuali opere realizzate rimarranno comunque, al termine del rapporto contrattuale, di proprietà del Comune. Nel caso in cui la Ditta intervenisse apportando modifiche alle strutture senza l'autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, quest'ultima potrà chiedere di ripristinare la struttura originaria, con spese a carico della Ditta appaltatrice, salvo l'applicazione delle penali previste dal successivo art. 42.

Relativamente alle strutture e ai locali utilizzati per l'espletamento del servizio nel suo complesso, la Ditta aggiudicataria si impegna a riconsegnare all'Amministrazione Comunale, al termine del contratto, i locali, comprensivi di macchine, arredi e utensileria, in perfetto stato di pulizia, funzionamento, manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo. Eventuali danni arrecati per incuria, mancata o scadente manutenzione, utilizzo scorretto, verranno stimati ed addebitati alla Ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 35– RICHIESTA DI NUOVE ATTREZZATURE

E' richiesto alla Ditta aggiudicataria la fornitura, a propria cura e spese, entro la fine del 2° anno di gestione del servizio, delle seguenti attrezzature/arredi ed apparecchiature, da effettuarsi secondo un cronoprogramma concordato con la stazione appaltante:

- Sostituzione lavastoviglie;
- Sostituzione frigorifero/cella ortofrutta
- Sostituzione affettatrice;
- Fornitura congelatore pozzetto in comodato d'uso, qualora gli esistenti non fossero sufficienti per il corretto svolgimento del servizio;

- Fornitura stoviglie per la scuola dell'infanzia in misura sufficiente all'utenza.

In riferimento a quanto previsto dal Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e alle specifiche tecniche di base previste (Cfr PAN GPP punto 5.3.4), si specifica che le nuove attrezzature fornite nel corso dell'appalto dovranno avere un basso impatto ambientale e quindi un'adeguata classe di efficienza energetica, **la proposta redatta secondo le indicazioni stabilite nel parametro P. 6 dell'offerta tecnica sarà valutata in sede di gara.**

Al termine del contratto tutte le attrezzature fornite dalla Ditta aggiudicataria, sia in virtù del presente capitolato che in base all'offerta migliorativa presentata in sede di gara, resteranno di proprietà del Comune di Ozzano Monferrato.

La Ditta si impegna a comunicare alla stazione appaltante l'importo stimato del prezzo di listino di ciascun bene fornito, al fine del corretto inserimento del relativo valore nell'inventario comunale.

ARTICOLO 36 - MANUTENZIONE ORDINARIA DELLE ATTREZZATURE, DEGLI IMMOBILI ARREDI E IMPIANTI

La manutenzione ordinaria delle attrezzature, dei locali utilizzati e relativi arredi per l'intera gestione del servizio è a carico della Ditta aggiudicataria, che dovrà garantirne il buon funzionamento, l'efficienza e il buono stato di manutenzione.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante del Centro di Cottura e dei refettori. Si precisa che nella manutenzione ordinaria si intende compresa la tinteggiatura, da effettuare almeno 2 volte nel corso dell'appalto, a regola d'arte, delle pareti e dei soffitti di tutti i locali (cucina, refettorio, disimpegni e servizi annessi), utilizzati per il servizio e la relativa pulizia.

Resta a carico del Comune di Ozzano Monferrato provvedere alla manutenzione ordinaria dell'impianto termico nel suo complesso e lo spurgo di sifoni e pozzetti.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono pregiudicare, se non eseguiti tempestivamente, la qualità e l'efficienza delle attrezzature.

La Ditta aggiudicataria dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria relativi alla riparazione delle attrezzature (lavastoviglie, frigorifero forno ecc,) nel più breve tempo possibile e comunque entro le 48 ore dalla rottura.

Per gli interventi di manutenzione ordinaria eseguiti dalla Ditta aggiudicataria dovrà pervenire all'Ufficio comunale preposto copia della bolla della Ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso, oltre al piano annuale di manutenzione.

L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine nuove.

Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui siano riportati i seguenti elementi:

Dati identificativi della macchina

Sommatoria descrizione di ogni intervento manutentivo, sia ordinario che straordinario

Data di ogni intervento

Firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento.

Saranno allegati al registro di manutenzione: il certificato di conformità alla direttiva macchine, il libretto d'uso comprensivo di norme di sicurezza e istruzione di manutenzione.

La manutenzione sarà eseguita secondo le indicazioni del costruttore, con la frequenza indicata e utilizzando solo i ricambi originali e prodotti conformi alle specifiche del

costruttore. E' fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti.

Le modifiche a macchine ed impianti sono ammesse solo in caso di comprovata necessita (es. mancanza di pezzi di ricambio, irreperibilità del costruttore originario, necessita di adeguamento a nuove esigenze, ecc.), in questo caso dovrà essere emessa nuova certificazione di idoneità e/o di rispondenza alle normative in vigore.

Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine o fossero apportate motivate modifiche, la ditta è obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica e a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.

Si specifica che nel caso in cui si presenti la necessità di sostituire un'apparecchiatura, tale sostituzione dovrà avvenire con apparecchiatura nuova, appositamente acquistata; non sarà pertanto ammesso il riutilizzo di apparecchiature provenienti da altre sedi.

La Ditta aggiudicataria è inoltre tenuta ad effettuare interventi o modifiche che si rendessero necessari ai fini dell'adeguamento ad eventuali nuove disposizioni in materia di sicurezza e di prevenzione.

E' facoltà dell'Amministrazione Comunale:

- vigilare sulla gestione del Centro Cottura e dei refettori, e compiere tutti gli accertamenti ritenuti necessari sullo stato di manutenzione;
- intimare l'esecuzione dei lavori ordinari ritenuti necessari per il buon funzionamento e la manutenzione del Centro Cottura e dei refettori;
- eseguire direttamente i lavori necessari, addebitando le spese alla Ditta aggiudicataria, in caso di inottemperanza alle intimazioni di cui sopra.

ARTICOLO 37 - MANUTENZIONE STRAORDINARIA DELLE STRUTTURE DEGLI ARREDI E DEI RELATIVI IMPIANTI

La manutenzione straordinaria del Centro Cottura e del refettorio è a carico del Comune di Ozzano Monferrato.

Gli interventi di manutenzione straordinaria sono quelli concernenti la realizzazione di opere e modifiche per rinnovare o sostituire parti anche strutturali dei locali in cui si svolge il servizio e dei relativi impianti.

In particolare, per manutenzione straordinaria s'intende l'effettuazione dei seguenti interventi:

- interventi sulla struttura edilizia (parti strutturali/murarie);
- riparazione e sostituzione di parti di attrezzature collocate nell'impianto idrico, elettrico, termico, di fornitura di gas, di ventilazione, igienico-sanitario, di canalizzazione della rete fognaria e di tutte le sostituzioni che si rendessero necessarie.

In occasione dei lavori di manutenzione dell'immobile o trasformazione degli impianti, la Ditta aggiudicataria dovrà concedere libero accesso al personale comunale o di altre imprese autorizzate, regolamentandone l'accesso per non intralciare lo svolgimento del servizio.

Qualora risultasse che gli interventi in oggetto siano derivanti da danni causati da negligenza della Ditta aggiudicataria, i costi sostenuti saranno addebitati alla stessa.

L'Amministrazione Comunale non si assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei pasti non è consentito l'accesso al personale estraneo non autorizzato.

ARTICOLO 38 - SOSTITUZIONE DI STOVIGLIE, BICCHIERI, POSATE E FORNITURA DI MATERIALE A PERDERE

La Ditta aggiudicataria è tenuta a fornire, quando necessario, stoviglie, bicchieri e posate, nonché pentolame (gastronomi, placche, ecc.) in sostituzione del materiale rovinato o consunto per usura.

Tutto il materiale che risulta essere stato integrato dalla Ditta aggiudicataria resta di proprietà del Comune al termine dell'appalto.

Il Comune si impegna a fornire la dotazione iniziale già esistente, sia di stoviglie, che di pentolame come si evincerà dal verbale di consegna.

Per esigenze tecniche la Ditta aggiudicataria dovrà fornire il materiale monouso per lo svolgimento del servizio.

Sarà a carico della Ditta aggiudicataria fornire anche tutto l'occorrente per la distribuzione dei pasti (vassoi, pinze, mestoli, palette, qualunque altro suppellettile indispensabile all'espletamento del servizio che si riscontrasse essere carente). Si richiede che mestoli, cucchiari e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni.

L' Impresa Concorrente dovrà presentare un piano annuale di interventi per migliorie alle sedi mensa, che comprenda in via esemplificativa la sostituzione di arredi, stoviglie, contenitori isotermini, ecc...

La proposta redatta secondo le indicazioni stabilite nel parametro P. 7 dell'offerta tecnica sarà valutata in sede di gara.

TITOLO IX – INIZIATIVE A CORREDO DEL SERVIZIO

ARTICOLO 39- EDUCAZIONE ALIMENTARE E ALTRE INIZIATIVE A SUPPORTO DELSERVIZIO

E' richiesta la predisposizione e la realizzazione di una serie di iniziative a supporto del Servizio di Refezione Scolastica:

- almeno n. 1 stampa nel corso dell'appalto di materiale informativo inerente la refezione scolastica in numero congruo per la distribuzione a tutte le famiglie: predisposizione della carta dei servizi e sistema per la valutazione del servizio; il Comune si riserva la facoltà di richiedere preventivamente modifiche e/o integrazioni della carta dei servizi e di valutare lo schema di misurazione del gradimento prima della divulgazione;

- l' organizzazione e la gestione di almeno 1 progetto annuale di educazione alimentare, volto ad incentivare corrette abitudini alimentari negli utenti, in particolare relativamente a :

- ✓ Alimentazione, salute e ambiente, attraverso l'organizzazione, a carico della ditta aggiudicataria, di iniziative informative e culturali che, prendendo a spunto le dinamiche storico-geografiche e gli sviluppi nelle colture dei prodotti alimentari a filiera piemontese e a KM 0, accrescano la consapevolezza e l'importanza di una alimentazione sana, soprattutto nell'età evolutiva. Le iniziative possono utilmente prevedere il coinvolgimento e la partecipazione diretta di produttori/allevatori locali quali testimonial delle tradizioni.
- ✓ Provenienza territoriale degli alimenti;
- ✓ Stagionalità degli alimenti;
- ✓ Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti;

L' Impresa Appaltante dovrà produrre un Piano di Informazione, sottoscritto dal legale rappresentante, che indichi chiaramente i materiali di comunicazione che verranno

realizzati, i supporti che verranno utilizzati, i temi ed i contenuti della comunicazione, gli skill professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

- l'organizzazione e la gestione di almeno 1 progetto annuale di educazione ambientale, teso a sensibilizzare gli utenti in merito alle problematiche ambientali ed alla riduzione degli sprechi.

L'impresa concorrente formula la propria proposta secondo le indicazioni stabilite nel parametro P. 11 dell'offerta tecnica.

ARTICOLO 40 - RECUPERO DELLE ECCEDENZE

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo; pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati e consumati in giornata, tranne quanto previsto nel presente Capitolato Speciale di Appalto.

E' richiesta alla Ditta aggiudicataria la disponibilità a studiare e ad attuare, in accordo con l'Amministrazione Comunale, un progetto per il recupero delle eccedenze.

Nel rispetto delle norme igienico sanitarie, le derrate integre non consumate potranno essere ritirate dalle associazioni Onlus che ne facciano richiesta al Comune o che siano convenzionate con l'Aggiudicataria (in tale ultimo caso occorre produrre la convenzione al momento della presentazione dell'offerta).

Gli avanzzi dovranno essere eliminati o destinati agli animali, al fine di ottemperare a quanto previsto dal D.Lgs. n.22/1997 così come modificato dalla Legge n.179 del 31/7/2003, e secondo le indicazioni della legge 147/2013 art.1, commi 236 e 237.

In merito alla possibilità di ritirare, da parte di Associazioni o volontari zoofili (es. ENPA), i residui di mense dalle refezioni scolastiche, il Comune richiede che:

- debbano essere preventivamente individuate la colonia felina o canina interessate;
- l'Associazione debba essere in possesso di adeguati contenitori idonei per il ritiro del materiale e che quest'ultimo venga regolamentato a norma di Legge.

Specifici progetti predisposti dall'Aggiudicataria saranno oggetto di valutazione in sede di gara, secondo le indicazioni stabilite nel parametro P. 3 dell'offerta tecnica.

TITOLO X – AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

ARTICOLO 41 – CRITERI DI AGGIUDICAZIONE DELL'APPALTO

L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett. a) del D. Lgs. 50/2016, nonché dalle disposizioni contenute nel presente capitolato e nel disciplinare di gara, in base ai criteri ed alle modalità di seguito stabilite.

La Commissione giudicatrice, appositamente costituita, valuterà le offerte avendo a disposizione 100 punti da attribuire con i seguenti criteri:

- **OFFERTA TECNICA** **massimo 70 punti su 100**
- **OFFERTA ECONOMICA** **massimo 30 punti su 100**

Non saranno ammesse offerte in aumento.

Il presente appalto potrà essere aggiudicato anche nel caso in cui pervenga una sola offerta valida: in tal caso l'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'affidamento del servizio qualora le offerte non siano ritenute convenienti o idonee in relazione all'oggetto del contratto.

Qualora non vi sia stata alcuna offerta, il Comune si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione del presente appalto per mezzo di trattativa privata, applicando, per quanto compatibili, i criteri previsti dal presente Capitolato.

A) Offerta tecnico /qualitativa parametri e punteggi - MASSIMO 70 PUNTI

Le offerte tecniche, conformi alle prescrizioni del presente Capitolato Speciale d'Appalto, sono valutate dalla commissione di aggiudicazione in seduta riservata ed alle stesse saranno attribuiti un massimo di **punti 70/100** secondo i parametri di seguito descritti.

Il modello di assegnazione dei punteggi è stato elaborato tenuto conto anche della struttura e delle voci di capitolato presenti all'Allegato 1 del Decreto del Ministero dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare di data 25 luglio 2011 *"Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della refezione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni "*

Le offerte tecniche dovranno essere formulate come segue:

Parametro P.1 Piano di formazione del personale (Art. 14 Capitolato)

massimo **punti 5** ($W_{(1)}$)

Iniziative previste in materia di formazione del personale impiegato oltre a quelle obbligatorie per legge.

Il punteggio sarà assegnato in ragione del monte ore annuo offerto e contenuti della formazione programmata.

Ciascun commissario attribuirà un valore numerico $V_{(1)}$ variabile tra 0 e 1, da moltiplicarsi per il relativo peso $W_{(1)}$.

Il valore 0 sarà attribuito in caso di assenza di relazione, o inaccettabilità della stessa.

Il valore 1 sarà attribuito nell'ipotesi di piena condivisione della relazione proposta ed i valori intermedi saranno assegnati a seconda del grado di condivisione della stessa con riferimento alla validità della proposta e alla sua compatibilità con il servizio in oggetto.

La relazione relativa al parametro P1 dovrà occupare massimo n. 3 facciate, carattere Arial 12, max 35 righe per facciata.

Parametro P.2 Piano di gestione emergenze (Art. 12 Capitolato)

massimo **punti 8** ($W_{(1)}$)

Descrizione delle modalità proposte per assicurare, per tutta la durata contrattuale, in caso di un eventuale fermo cucina, una soluzione alternativa, con capacità di pasti idonea a corrispondere al fabbisogno

Il punteggio sarà assegnato in ragione dell'articolazione e descrizione del piano delle emergenze e delle relative soluzioni.

Ciascun commissario attribuirà un valore numerico $V_{(1)}$ variabile tra 0 e 1, da moltiplicarsi per il relativo peso $W_{(1)}$.

Il valore 0 sarà attribuito in caso di assenza di relazione, o inaccettabilità della stessa.
Il valore 1 sarà attribuito nell'ipotesi di piena condivisione della relazione proposta ed i valori intermedi saranno assegnati a seconda del grado di condivisione della stessa con riferimento alla validità della proposta e alla sua compatibilità con il servizio in oggetto.

La relazione relativa al parametro P2 dovrà occupare massimo 3 facciate, formato A4, carattere Arial, 35 righe per facciata p.ti 12.

Parametro P.3 Piano di riciclo dei cibi (Art. 40 Capitolato)

massimo punti 5 ($W_{(i)}$)

Progetto delle modalità proposte per assicurare forme di impiego di prodotti/produzioni alimentari a fini solidaristici.

La cessione di alimenti, a qualsiasi titolo, è disciplinata dai Regolamenti CE sulla sicurezza alimentare (Reg. CE 178/00, Reg. CE 852/04 e 853/04) che contengono le norme generali e specifiche inerenti le strutture, le attrezzature e la gestione delle fasi di produzione, di trasformazione e di distribuzione. La Legge 155/2003 "legge del buon samaritano" equipara le organizzazioni di volontariato, che raccolgono e distribuiscono a titolo gratuito il cibo, al consumatore finale ai sensi del Reg. CE 178/2002 in tema di igiene alimentare.

A ulteriore garanzia la legge 147 del 27/12/2013 (legge di stabilità per l'anno 2014), all'art. 1 commi 236 e 237 in accordo con la legge "del buon samaritano", evidenzia la necessità di agevolare la ridistribuzione dei prodotti alimentari ai fini della solidarietà sociale, salvaguardando nello stesso tempo le misure di sicurezza alimentare. Secondo tale norma, è richiesto che il "donatore" e le Onlus che effettuano, ai fini di beneficenza, la raccolta e la distribuzione dei cibi garantiscano un corretto stato di conservazione, trasporto, deposito e utilizzo degli alimenti, ciascuno per la parte di competenza.

Pertanto l'Impresa Concorrente dovrà produrre una relazione illustrativa con cui descrive le modalità organizzative, i tempi di realizzazione, le competenze, i monitoraggi, le risultanze finali del progetto stesso. Dovrà, inoltre, essere allegato l'impegno con almeno una ONLUS (da questa sottoscritto) a concludere una futura convenzione in merito.

Ciascun commissario attribuirà un valore numerico $V_{(i)}$ variabile tra 0 e 1, da moltiplicarsi per il relativo peso $W_{(i)}$.

Il valore 0 sarà attribuito in caso di assenza di relazione, o inaccettabilità della stessa.
Il valore 1 sarà attribuito nell'ipotesi di piena condivisione della relazione proposta ed i valori intermedi saranno assegnati a seconda del grado di condivisione della stessa con riferimento alla validità della proposta e alla sua compatibilità con il servizio in oggetto.

La relazione relativa al parametro P3 dovrà occupare massimo 3 facciate, formato A4, carattere Arial, 35 righe per facciata p.ti 12

Parametro P.4 Piano di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione delle aree esterne presso le scuole (Art. 26 Capitolato)

massimo punti 5 ($W_{(i)}$)

Fermo restando quanto previsto dalle Specifiche tecniche di base dei Criteri Ambientali Minimi, si intende attribuire valore premiante agli interventi che verranno posti in essere per aree esterne, di pertinenza dei locali di produzione aziendale, ivi comprese le aree di servizio presso le scuole di via Michele Pavaranza n. 37 e di via San Giovanni Bosco n. 15/17.

Il punteggio sarà attribuito in ragione della maggiore efficacia delle soluzioni proposte.

Ciascun commissario attribuirà un valore numerico $V_{(i)}$ variabile tra 0 e 1, da moltiplicarsi per il relativo peso $W_{(i)}$.

Il valore 0 sarà attribuito in caso di assenza di relazione, o inaccettabilità della stessa.
Il valore 1 sarà attribuito nell'ipotesi di piena condivisione della relazione proposta ed i valori intermedi saranno assegnati a seconda del grado di condivisione della stessa con riferimento alla validità della proposta e alla sua compatibilità con il servizio in oggetto.

La relazione relativa al parametro P4 dovrà occupare massimo 2 facciate, formato A4, carattere Arial, 35 righe per facciata p.ti 12

Parametro P.5 Piano di gestione del ciclo rifiuti/imballaggi (Art. 27 Capitolato)
massimo **punti 5** ($W_{(i)}$)

L' Impresa Concorrente dovrà predisporre idonea relazione in cui illustra le modalità di riduzione dei rifiuti/imballaggi, con particolare riferimento alle modalità proposte per ottimizzare il ciclo dei rifiuti e soluzioni innovative per la riduzione degli imballaggi.

Il punteggio sarà attribuito in ragione della maggiore efficacia delle soluzioni proposte.

Ciascun commissario attribuirà un valore numerico $V_{(i)}$ variabile tra 0 e 1, da moltiplicarsi per il relativo peso $W_{(i)}$.

Il valore 0 sarà attribuito in caso di assenza di relazione, o inaccettabilità della stessa.
Il valore 1 sarà attribuito nell'ipotesi di piena condivisione della relazione proposta ed i valori intermedi saranno assegnati a seconda del grado di condivisione della stessa con riferimento alla validità della proposta e alla sua compatibilità con il servizio in oggetto.

La relazione relativa al parametro P5 dovrà occupare massimo 4 facciate, formato A4, carattere Arial, 35 righe per facciata p.ti 12

Parametro P.6 Piano attrezzature e macchinari(Art. 35 Capitolato)
massimo **punti 9** ($W_{(i)}$)

Al fine del **contenimento dei consumi energetici**, l' Impresa Concorrente dovrà presentare un piano di interventi ponendo particolare attenzione alle modalità previste per la manutenzione delle dotazioni e alle proposte di messa a disposizione di nuove dotazioni con l'acquisto di apparecchi e attrezzature la cui etichetta energetica, secondo l'Energy Label (previsto dalla Direttiva 92/75/CEE del Consiglio e successivi regolamenti applicativi), certifichi l'appartenenza alla classe A+ per i frigoriferi ed i congelatori, alla classe A per lavatrici, lavastoviglie e forni. Qualora gli apparecchi in questione fossero ad uso "professionale" e quindi non in possesso della suddetta certificazione energetica, farà testo il minor consumo energetico rilevato da apposita documentazione tecnica. L' Impresa Concorrente dovrà indicare il numero, il tipo di attrezzature e/o elettrodomestici che provvederà a sostituire o integrare con le caratteristiche sopra specificate, indicando l'onere economico complessivo a carico dell'impresa stessa. Le attrezzature proposte dovranno essere fornite entro i primi due anni di durata del contratto e dotate di apposite certificazioni energetiche.

Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che avrà offerto il maggiore importo economico in relazione alle attrezzature proposte; nessun punteggio sarà attribuito in caso di assenza di proposta; i valori intermedi saranno assegnati in relazione agli importi offerti dai singoli concorrenti.

In particolare il coefficiente dell'offerta presa in considerazione $V_{(a)}$ (variabile tra 0 e 1, da moltiplicarsi per il relativo peso $W_{(i)}$) sarà determinato con la seguente relazione:

$V_{(a)} = AM_{(a)} / AM_{max}$ (dove $AM_{(a)}$ = importo complessivo offerto dal concorrente preso in considerazione; AM_{max} = massimo importo offerto [migliore offerta presentata])

La relazione relativa al parametro P6 dovrà occupare massimo 4 facciate, formato A4, carattere Arial, 35 righe per facciata p.ti 12)

Parametro P.7 Piano interventi nei refettori (Art. 38 Capitolato)

massimo **punti 9** ($W_{(i)}$)

L' Impresa Concorrente dovrà presentare un piano annuale di interventi per migliorie alle sedi mensa, che comprenda in via esemplificativa la sostituzione di arredi, stoviglie, contenitori isotermitici, ecc.... L' Impresa Concorrente dovrà indicare il numero, il tipo di migliorie proposte, indicando l'onere economico complessivo a carico dell'impresa stessa.

Il punteggio massimo sarà attribuito al concorrente che avrà offerto il maggiore importo economico in relazione alle migliorie proposte; nessun punteggio sarà attribuito in caso di assenza di proposta; i valori intermedi saranno assegnati in relazione agli importi offerti dai singoli concorrenti.

In particolare il coefficiente dell'offerta presa in considerazione $V_{(a)}$ (variabile tra 0 e 1, da moltiplicarsi per il relativo peso $W_{(i)}$) sarà determinato con la seguente relazione:

$V_{(a)} = M_{(a)} / M_{max}$ (dove $M_{(a)}$ = importo complessivo offerto dal concorrente preso in considerazione; M_{max} = massimo importo offerto)

La relazione relativa al parametro P7 dovrà occupare massimo. 2 facciate, formato A4, carattere Arial, 35 righe per facciata p.ti 12

Parametro P.8 Incidenza percentuale in termini di peso, delle tipologie di produzioni, rispetto al totale, oltre a quella prevista come obbligatorie dal capitolato a garanzia della qualità - che la Ditta concorrente si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti (Art. 19 Capitolato)

massimo **punti 9**

L' Impresa Concorrente dovrà presentare relazione che indichi la percentuale complessiva sul peso totale dei prodotti offerti per ogni tipologia di produzione richiesta, secondo il modello di cui alle tabelle seguenti. Il punteggio sarà attribuito esclusivamente alla percentuale offerta, eccedente il minimo di legge, come indicato nelle tabelle.

Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine - Punteggio massimo attribuibile $W_{(i)}$: 3 punti		
% minima obbligatoria sul peso totale (<i>specifiche tecniche di base dei C.A.M.</i>)	Tipologia di produzione	% offerta sul peso totale (comunque non inferiore alla % minima obbligatoria)
$F_{CAM1} = 40\%$	produzione biologica	$F_{O1} = \% \text{ offerta di produzione biologica}$
$F_{CAM2} = 20\%$	prodotti IGP, DOP, STG	$F_{O2} = \% \text{ offerta sul peso totale di}$

	produzione integrata	IGP, DOP, ecc
	prodotti tipici e tradizionali	
F_{CAM TOTALE} = 60%	produzione biologica prodotti IGP, DOP, STG prodotti tipici e tradizionali	F_{O TOTALE} = % complessiva offerta sul peso totale

L' Impresa Concorrente dovrà dichiarare i valori di F_{O1} e F_{O2} (rispettivamente non inferiori a F_{CAM1} e F_{CAM2}).

La somma dei precedenti valori determinerà il valore di $F_{O TOTALE}$, che non dovrà comunque superare il valore limite del 100%, né essere inferiore al 60%.

In particolare il coefficiente $V_{(a)}$, variabile tra 0 e 1 da moltiplicarsi per il relativo peso $W_{(i)}$, dell'offerta presa in considerazione sarà determinato con la seguente relazione:

$V_{(a)} = (F_{O TOTALE(a)} - F_{CAM TOTALE}) / (F_{MAX TOTALE} - F_{CAM TOTALE})$ (dove $F_{O TOTALE(a)}$ = somma di F_{O1} e F_{O2} offerti dal concorrente preso in considerazione; $F_{CAM TOTALE} = 60\%$; $F_{MAX TOTALE}$ massima percentuale complessiva offerta [miglior offerta presentata])

Nessun punteggio sarà attribuito qualora nessun concorrente offra una percentuale totale superiore al minimo.

Nel caso in cui il valore $F_{O TOTALE}$ superi il valore limite del 100%, ai fini dell'attribuzione del punteggio il valore $F_{O TOTALE}$ sarà considerato pari a 100%.

Non saranno prese in considerazione, ai fini dell'attribuzione del punteggio, offerte relative a percentuali inferiori ai suddetti minimi (F_{CAM1} e F_{CAM2}).

Carne - Punteggio massimo attribuibile $W_{(i)}$: 3 punti		
% minima obbligatoria sul peso totale (specifiche tecniche di base dei C.A.M.)	Tipologia di produzione	% offerta sul peso totale (comunque non inferiore alla % minima obbligatoria)
$C_{CAM1} = 15\%$	produzione biologica	$C_{O1} = \% \text{ offerta di produzione biologica}$
$C_{CAM2} = 25\%$	prodotti IGP, DOP	$C_{O2} = \% \text{ offerta sul peso totale di IGP, DOP, ecc}$
	prodotti tipici e tradizionali	
C_{CAM TOTALE} = 40%	produzione biologica prodotti IGP, DOP, prodotti tipici e tradizionali	C_{O TOTALE} = % complessiva offerta sul peso totale

L' Impresa Concorrente dovrà dichiarare i valori di C_{O1} e C_{O2} (rispettivamente non inferiori a C_{CAM1} e C_{CAM2}).

La somma dei precedenti valori determinerà il valore di $C_{O\text{ TOTALE}}$, che non dovrà comunque superare il valore limite del 100%, né essere inferiore al 40%.

In particolare il coefficiente $V_{(a)}$, variabile tra 0 e 1 da moltiplicarsi per il relativo peso $W_{(i)}$, dell'offerta presa in considerazione sarà determinato con la seguente relazione:

$V_{(a)} = (C_{O\text{ TOTALE}(a)} - C_{CAM\text{ TOTALE}}) / (C_{MAX\text{ TOTALE}} - C_{CAM\text{ TOTALE}})$ (dove $C_{O\text{ TOTALE}(a)}$ = somma di C_{O1} e C_{O2} offerti dal concorrente preso in considerazione; $C_{CAM\text{ TOTALE}} = 40\%$; $C_{MAX\text{ TOTALE}}$ massima percentuale complessiva offerta [miglior offerta presentata])

Nessun punteggio sarà attribuito qualora nessun concorrente offra una percentuale totale superiore al minimo.

Nel caso in cui il valore $C_{O\text{ TOTALE}}$ superi il valore limite del 100%, ai fini dell'attribuzione del punteggio il valore $C_{O\text{ TOTALE}}$ sarà considerato pari a 100%.

Non saranno prese in considerazione, ai fini dell'attribuzione del punteggio, offerte relative a percentuali inferiori ai suddetti minimi (C_{CAM1} e C_{CAM2}).

Pesce - Punteggio massimo attribuibile $W_{(i)}$: 2 punti		
% minima obbligatoria sul peso totale (specifiche tecniche di base dei C.A.M.)	Tipologia di produzione	% offerta sul peso totale (comunque non inferiore alla % minima obbligatoria)
$P_{CAM} = 20\%$	Acquacoltura biologica prodotti DOP Pesca sostenibile	$P_O = \% \text{ offerta}$

L' Impresa Concorrente dovrà dichiarare il valore di P_O non inferiore a P_{CAM} e non dovrà comunque superare il valore limite del 100%.

In particolare il coefficiente $V_{(a)}$, variabile tra 0 e 1 da moltiplicarsi per il relativo peso $W_{(i)}$, dell'offerta presa in considerazione sarà determinato con la seguente relazione:

$V_{(a)} = (P_{O(a)} - P_{CAM}) / (P_{MAX} - P_{CAM})$ (dove $P_{O(a)}$ = percentuale offerta dal concorrente preso in considerazione; $P_{CAM} = 20\%$; P_{MAX} massima percentuale offerta [miglior offerta presentata]).

Nessun punteggio sarà attribuito qualora nessun concorrente offra una percentuale superiore al minimo.

Non saranno prese in considerazione, ai fini dell'attribuzione del punteggio, offerte relative a percentuali inferiori al suddetto minimo (P_{CAM}).

La relazione relativa al parametro P8 dovrà occupare massimo 2 facciate, formato A4, carattere Arial, 35 righe per facciata p.ti 12

Parametro P.9 Derrate alimentari "Km 0", a filiera piemontese, a filiera interamente piemontese - oltre a quelle previste come obbligatorie dal capitolato - che il concorrente si impegna ad utilizzare nella preparazione dei pasti. (Art. 19 Capitolato)

massimo **punti 7**($W_{(i)}$)

L' Impresa Concorrente, tenuto conto di requisiti e definizioni, nonché delle caratteristiche merceologiche indicate nell'Allegato A) al Capitolato – Tabelle merceologiche alimenti -, dovrà predisporre dettagliata relazione che indichi per ognuna delle categorie di produzione

esaminate nel presente parametro di valutazione (Km "0", filiera piemontese, filiera interamente piemontese) la tipologia e la quantità percentuale sul peso dei prodotti eventualmente offerti (oltre a quelli previsti come obbligatori dal presente capitolato), relativamente ai gruppi merceologici sottoelencati:

1. CARNE
2. PESCE
3. FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE
4. SALUMI
5. VERDURE E LEGUMI
6. FRUTTA
7. PANE E PRODOTTI DA FORNO
8. OLII ALIMENTARI

Il punteggio sarà attribuito tenendo conto del seguente ordine di preferenza:

1. prodotti a filiera interamente piemontese
2. prodotti a filiera piemontese
3. prodotti a Km "0"

Ciascun commissario attribuirà un valore numerico $V_{(i)}$ variabile tra 0 e 1, da moltiplicarsi per il relativo peso $W_{(i)}$.

Il valore 0 sarà attribuito in caso di assenza di relazione, o inaccettabilità della stessa.

Il valore 1 sarà attribuito nell'ipotesi di piena condivisione della relazione proposta ed i valori intermedi saranno assegnati a seconda del grado di condivisione della stessa con riferimento alla validità della proposta e alla sua compatibilità con il servizio in oggetto.

La relazione relativa al parametro P9 dovrà occupare massimo 4 facciate, formato A4, carattere Arial, 35 righe per facciata p.ti 12

Parametro P.10 Prodotti provenienti da cooperative sociali(Art. 19 Capitolato)

massimo **punti 2**($W_{(i)}$)

Per Cooperative Sociali si intendono quelle di cui al punto B) del comma 1 dell'art.1 della Legge 381/91. Per prodotti provenienti da Cooperative Sociale si intendono:

- prodotti da produzione primaria provenienti da Cooperative Sociali (equo solidali);
- prodotti trasformati in cui l'ingrediente caratterizzante sia proveniente da Cooperative Sociali o la cui lavorazione / trasformazione sia stata svolta da Cooperative Sociali.

L' Impresa Concorrente dovrà indicare l'incidenza % minima del fatturato dei prodotti di cui sopra che intende utilizzare per il servizio in oggetto, rispetto al fatturato complessivo annuo relativo al servizio in oggetto.

Il coefficiente $V_{(a)}$, variabile tra 0 e 1 da moltiplicarsi per il relativo peso $W_{(i)}$, dell'offerta presa in considerazione sarà determinato con la seguente relazione:

$V_{(a)} = CS_{(a)} / CS_{MAX}$ (dove $CS_{(a)}$ = percentuale offerta dal concorrente preso in considerazione; CS_{MAX} massima percentuale offerta [miglior offerta presentata]).

La relazione relativa al parametro P10 dovrà occupare massimo 2 facciate, formato A4, carattere Arial, 35 righe per facciata p.ti 12

Parametro P.11 progetto per l'organizzazione di iniziative sull'educazione alimentare sull'informazione agli utenti (Art. 39 Capitolato)

massimo **punti 6**

sub-elemento 1: Allestimento e distribuzione materiale informativo\divulgativo: fino al massimo di **punti 1** (peso $W_{(i)} = 1$) per almeno due opzioni tra le seguenti: Supporto cartaceo; Supporto elettronico (disponibile su web); App dedicata (iOS, Android).

sub-elemento 2: Eventi a carattere informativo\divulgativo (es. incontri tematici, seminari): fino al massimo di **punti 1** (peso $W_{(i)} = 1$) per almeno un evento all'anno.

sub-elemento 3: Interventi formativi di promozione ed educazione alla salute: fino al massimo di **punti 2** (peso $W_{(i)} = 2$) per almeno un intervento all'anno

sub-elemento 4: Coinvolgimento, nella fase di progettazione dell'iniziativa di: a) produttori locali; b) Istituti Scolastici; c) Azienda Sanitaria Locale. Tutti i soggetti vanno coinvolti al fine del conseguimento del punteggio di **2 punti** (peso $W_{(i)} = 2$). In difetto anche di un solo soggetto non viene attribuito nessun punto.

L' Impresa Concorrente dovrà predisporre idonea relazione in cui illustra il/i progetto/i per l'organizzazione di iniziative di educazione alimentare e informazione agli utenti .
Il punteggio sarà attribuito in ragione della maggiore efficacia delle soluzioni proposte.

Per ogni sub-elemento, ciascun commissario attribuirà un valore numerico $V_{(i)}$ variabile tra 0 e 1, da moltiplicarsi per il relativo peso $W_{(i)}$.

Il valore 0 sarà attribuito in caso di assenza di relazione, o inaccettabilità della stessa.
Il valore 1 sarà attribuito nell'ipotesi di piena condivisione del/i progetto/i proposto/i ed i valori intermedi saranno assegnati a seconda del grado di condivisione degli stessi con riferimento alla validità della proposta e alla sua compatibilità con il servizio in oggetto.

La relazione relativa al parametro P11 dovrà essere compilata seguendo lo schema riportato nell'allegato D) al capitolato.

Qualora la valutazione dell'offerta tecnico qualitativa non raggiunga il punteggio minimo di 35/70, l'offerta verrà esclusa dalla gara, ritenendo insufficiente la proposta presentata.

B) Offerta economica attribuzione punteggi - MASSIMO 30 PUNTI [W_(i) peso]

L'offerta economica dovrà essere espressa in termini di ribasso percentuale da applicarsi sull'importo del singolo pasto posto a base di gara : € 5,02 comprensivi di oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 0,02

Si rimanda al Disciplinare di gara per le modalità di presentazione dell'offerta economica.

Con riferimento al prezzo offerto il coefficiente dell'offerta presa in considerazione $V_{(a)}$, da moltiplicarsi per il relativo peso $W_{(i)}$, sarà determinato con la seguente relazione:

$V_{(a)} = (R_a/R_{max})^{0,5}$ (dove R_a = ribasso percentuale del prezzo contenuto nell'offerta presa in considerazione; R_{max} = miglior ribasso offerto [massimo ribasso percentuale del prezzo offerto])

L'attribuzione dei punteggi alle offerte avrà luogo ad opera di apposita commissione giudicatrice, nominata ai sensi dell'art. 77 D.Lgs. 50/2016 e mediante l'applicazione del metodo aggregativo compensatore, con la seguente formula

$$C_{(a)} = \sum_n [W_{(i)} * V_{(a) i}]$$

dove:

$C_{(a)}$ = indice di valutazione dell'offerta (a);

n = numero totale dei requisiti;

$W_{(i)}$ = peso o punteggio attribuito al requisito (i);

$V_{(a)i}$ = coefficiente della prestazione dell'offerta (a) rispetto al requisito (i) – variabile tra zero ed uno;

Σ_n = sommatoria.

Risulterà aggiudicatario dell'appalto il concorrente che avrà presentato l'offerta che otterrà il maggior punteggio, desumibile dalla somma delle valutazioni sopra specificate.

TITOLO XI– SANZIONI, RISOLUZIONE

ARTICOLO 42 – PENALITA'

Il servizio dovrà essere eseguito attenendosi scrupolosamente alle prescrizioni del capitolato e del contratto.

Sulla base delle osservazioni rilevate dagli organi di controllo, il Comune farà pervenire per iscritto alla ditta aggiudicataria le osservazioni e le contestazioni relative alle singole inadempienze. Se entro 10 (dieci) giorni dalla data di ricezione della comunicazione la Ditta non fornirà alcuna controprova atta a giustificare l'accaduto, il Comune potrà applicare le seguenti penali:

- penale di € 1.200,00= (milleduecento/00) nel caso di fornitura non corrispondente alle grammature;
- penale di € 1.000,00= (mille/00) nel caso di non corrispondenza delle temperature indicate; -penale di € 1.500,00= (duemilacinquecento/00) nel caso di forniture non conformi ai parametri stabiliti;
- penale di € 1.500,00= (millecinquecento/00) nel caso di grave e duratura mancanza d'igiene: -penale di € 750,00= (settecentocinquanta,00) nel caso di mancato rispetto del piano di sanificazione;
- penale di € 1.000,00= (mille/00) nel caso di fornitura con cariche microbiche superiori ai limiti indicati nell'Allegato "A" del capitolato, accertate da un laboratorio di analisi accreditato;
- penale da minimo €. 500,00= (cinquecento/00) a massimo € 1.000,00= (mille/00) per menù non corrispondente e non autorizzato;
- penale di € 1.500,00= (millecinquecento/00) per alimenti non conformi alle tabelle merceologiche del capitolato, nonché con caratteristiche diverse rispetto a quelle previste nell'allegato "A" del capitolato;
- penale di € 1.000,00= (mille/00) nel caso di mancato rispetto di quanto previsto nell'art. 23 del presente capitolato (preparazione dei pasti);
- penale di € 2.000,00= (duemila/00) nel caso di modifiche o trasformazioni apportate ai locali ed agli impianti di proprietà comunale senza la prescritta autorizzazione da parte dell'Amministrazione comunale;
- penale di € 500,00= (cinquecento/00) per ogni mancata applicazione, anche parziale del piano di autocontrollo (HACCP);
- penale di € 500,00= (cinquecento/00) per ogni mancato rispetto delle procedure relative all'informatizzazione del servizio rilevazione presenze e riscossione dei corrispettivi.
- penale di € 1.000,00= (mille/00) per mancato rispetto di quanto dichiarato nel progetto tecnico presentato in sede di gara.
- penale di € 1.000,00= (mille/00) in caso di errata somministrazione di dieta speciale.

Per le infrazioni alle norme del capitolato e del contratto per le quali non sia stata prevista una sanzione fissa, la sanzione verrà applicata, secondo gravità, da un minimo di € 250,00.= (duecentocinquanta/00) ad un massimo di € 1.500,00.= (millecinquecento/00). E' fatto assoluto divieto di utilizzare attrezzature e beni di pertinenza comunale annessi alle refezioni scolastiche per finalità diverse da quelle oggetto del presente capitolato, fatto salvo casi eccezionali autorizzati dal Comune. In caso di contravvenzione alla presente norma sarà applicata la penale di € 5.000,00.= (cinquemila/00), salvo che l'infrazione non costituisca più grave reato punibile a norma del Codice Penale.

L'applicazione della penale non esclude, comunque, la risarcibilità del danno ulteriore eventualmente sofferto dal Comune di Ozzano Monferrato in conseguenza dell'adempimento.

Le suddette sanzioni verranno trattenute direttamente dal Comune in sede di liquidazione delle fatture.

Nel caso in cui si verifichi l'applicazione di 5 (cinque) penali nel corso di un anno scolastico, il Comune potrà chiedere la risoluzione del contratto. Il Comune potrà risolvere il contratto con preavviso formale di soli 10 (dieci) giorni.

ARTICOLO 43 - RECESSO

L'Amministrazione si riserva la facoltà di recedere dal contratto, ai sensi dell'art. 109 del D.Lgs n. 50/2016 qualunque tempo e fino al termine del servizio.

Il recesso è esercitato per iscritto mediante invio di apposita comunicazione formale con avviso di ricevimento.

Il recesso non può avere effetto prima che siano decorsi venti (20) giorni dal ricevimento della comunicazione di cui al precedente comma.

Qualora l'Amministrazione si avvalga della facoltà di recesso unilaterale si obbliga a pagare all'appaltatore un'indennità corrispondente a quanto segue:

- alle prestazioni già eseguite dall'appaltatore al momento in cui viene comunicato l'atto di recesso così come attestate dal verbale di verifica redatto dall'amministrazione;
- spese sostenute dall'appaltatore;
- un decimo dell'importo del servizio non eseguito calcolato sulla differenza tra l'importo dei quattro quinti del prezzo contrattuale e l'ammontare netto delle prestazioni eseguite.

ARTICOLO 44- RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Fatto salvo quanto previsto dall'art. 108 del D.Lgs 50/2016, il Comune di Ozzano Monferrato può, di pieno diritto, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, risolvere il contratto nei seguenti casi :

- a)perdita dei requisiti di idoneità allo svolgimento del servizio da parte della Ditta aggiudicataria e perdita dei requisiti di ordine generale, di idoneità professionale, di capacità economica, finanziaria, tecnica e professionale, richiesti per l'ammissione alla gara;
- b)mancato avvio del servizio;
- c) abbandono del servizio salvo che per cause di forza maggiore;
- d)gravi e ripetute violazioni degli obblighi contrattuali, non eliminate in seguito a diffida formale da parte del Comune;
- e)ripetute contravvenzioni alle disposizioni di legge o regolamento relative al servizio
- f) sospensione dei servizi non dipendente da cause di forza maggiore;
- g)reiterata irregolarità contributiva potrà essere motivo ovvero causa sufficiente a determinare la risoluzione contrattuale;
- h)cessione parziale o totale del contratto a terzi nonché cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, di diritti ed obblighi inerenti al presente contratto;
- i) dichiarazione di fallimento della ditta aggiudicataria;

- j) applicazione di 5 (cinque) penali nel corso di un anno scolastico;
k) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile

Nell'ipotesi di cui alla lettera a), la risoluzione decorre dalla data in cui il fatto viene accertato dall'Amministrazione comunale; nelle altre ipotesi l'accertamento della causa risolutiva è preceduto da diffida intimata alla ditta aggiudicataria ed è esecutiva alla scadenza del termine assegnato alla stessa, termine che, salvo i casi d'urgenza, è stabilito in 10 gg per ottemperare alle prescrizioni imposte. Scaduto il termine assegnato, e redatto processo verbale in contraddittorio tra le parti, qualora l'inadempimento permanga, la stazione appaltante risolve il contatto, fermo restando il pagamento delle penali.

La stazione appaltante, ai sensi dell'art 110 del D.Lgs 50/16, in caso di fallimento dell'appaltatore o di risoluzione del contratto si riserva la facoltà di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento dei servizi.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede di gara.

ARTICOLO 45– PREZZO DEL PASTO E LIQUIDAZIONE RELATIVE FATTURE

Per l'esecuzione dei servizi di cui al presente Capitolato, il Comune verserà alla ditta aggiudicataria, per ogni singolo pasto fornito, i corrispettivi per la refezione risultanti dagli esiti della gara, oltre all'I.V.A. nella misura di legge.

Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese ecc., necessari per la perfetta esecuzione dell'appalto, qualsiasi onere, espresso e non, dal presente capitolato inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

La ditta aggiudicataria fatturerà mensilmente all'Ente le seguenti voci di spesa:

- importi non incassati per concessione di rateizzazione all'utente, ovvero per subentro nel pagamento da parte dei servizi sociali;
- integrazioni a carico dell'ente per riduzioni tariffe per nuclei familiari con più figli
- pasti totalmente a carico dell'Ente.

La fatturazione mensile posticipata da emettere in forma elettronica secondo la normativa vigente (art. 42 del D.L. 66/2014-Legge n. 89/2014) dovrà essere disaggregata per ciascun servizio.

La fatturazione avrà cadenza mensile e il pagamento della fattura avverrà entro 60giorni dal ricevimento al protocollo comunale a seguito dell'attestazione della conformità dei servizi svolti alle previsioni contrattuali e previo esito positivo DURC.

Il Comune, al fine di garantirsi in modo efficace e diretto sulla puntuale osservanza delle prescrizioni dettate per la conduzione dell'appalto e per le prestazioni dei servizi che ne sono oggetto, ha facoltà di sospendere — in tutto o in parte — i pagamenti alla ditta appaltatrice cui siano state contestate inadempienze fino a quando la stessa non si sarà adeguata agli obblighi assunti, ferma restando l'applicazione di eventuali penalità e delle più gravi sanzioni previste dalla legge, dal presente Capitolato e dal contratto.

La liquidazione dei corrispettivi avverrà previo controllo, da parte dell'Amministrazione comunale della regolarità contributiva. Per gli eventuali ritardi o sospensioni dei pagamenti in seguito ad esito negativo dei controlli sopradetti (conformità prestazioni e DURC) l'appaltatore non potrà opporre eccezione all'Amministrazione comunale né avrà diritto al risarcimento del danno né ad alcuna pretesa.

Ritardi nel pagamento oltre tale termine comportano l'applicazione degli interessi di legge; l'eventuale ritardo nel pagamento non può essere invocato come motivo valido per la

risoluzione del contratto da parte della Ditta aggiudicataria la quale è tenuta a continuare il servizio sino alla scadenza prevista dal contratto.

In caso di presentazione di fattura irregolare da parte dell'appaltatore, il pagamento verrà sospeso dalla data di contestazione della stessa da parte dell'Amministrazione comunale.

ARTICOLO 46 - RIMBORSO PASTI

La ditta è obbligata a rimborsare il costo del pasto a seguito del verificarsi della distribuzione parziale del pasto con mancanza di una delle portate principali.

Non si darà luogo a riconoscimento del costo del pasto all' Impresa Aggiudicataria qualora il pasto prenotato non sia fruito, purchè la cancellazione della prenotazione avvenga entro le ore 10.00. In caso la cancellazione fosse successiva al predetto orario il pasto sarà a carico dell' utente.

ARTICOLO 47- CENTRO DI PRODUZIONE PASTI DI EMERGENZA

Alla ditta aggiudicataria è richiesta la disponibilità, anche tramite convenzionamento con privato, di un centro di cottura di emergenza, dislocato ad una distanza massima di Km 30 da poter utilizzare in caso di necessità per la produzione di tutti o parte dei pasti richiesti dall'utenza di Ozzano Monferrato.

La veicolazione dei pasti dovrà comunque avvenire in un tempo massimo che non superi i 30 minuti.

Il ricorso all'utilizzo di tale centro di emergenza dovrà comunque essere concordato nei tempi e nelle modalità con gli uffici comunali competenti.

ARTICOLO 48 SUBAPPALTO - CESSIONE DEL CONTRATTO

Fermo restando il divieto di cessione parziale o totale del contratto, le ditte concorrenti sono tenute ad indicare nell'offerta la parte del contratto che intendono eventualmente subappaltare a terzi.

Si intendono tutte richiamate le disposizioni e prescrizioni previste in merito all'art. 105 D.Lgs. 50/2016.

Sono subappaltabili, esclusivamente, la realizzazione di opere edili e di impiantistica, il ritiro delle stoviglie a perdere per effettuare eventuale riciclaggio, i servizi di disinfestazione, di derattizzazione, nonché i servizi di manutenzione delle attrezzature.

Non si considera subappalto la fornitura del sistema informatico di cui all'art. 9 "GESTIONE INFORMATIZZATA: ISCRIZIONI ON LINE, PRENOTAZIONE PASTI E RISCOSSIONE CORRISPETTIVI DEL SERVIZIO".

L'Aggiudicataria è garante nei confronti del Comune di Ozzano Monferrato del rispetto da parte degli eventuali subappaltatori delle normative vigenti, dei C.C.N.L. e di tutte le norme del presente Capitolato, nonché responsabile in solido, rispetto ad inadempienze legislative o contrattuali verificate e certificate.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche in merito, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

In ogni caso il Comune rimane estraneo al rapporto contrattuale tra l'appaltatore e il subappaltatore, per cui tutti gli adempimenti e responsabilità contrattuali, nessuna esclusa, fanno carico all'appaltatore.

ARTICOLO 49 – GARANZIA DEFINITIVA

A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi assunti, la ditta aggiudicataria è tenuta a costituire ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs n.50/2016 con le modalità di cui all'art. 93, commi 2 e 3 del D.Lgs n.50/2016, una garanzia definitiva nella misura pari al 10% dell'importo netto contrattuale; se il ribasso di aggiudicazione è superiore al 10 per cento la garanzia è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono

quelli eccedenti il 10%, ove il ribasso sia superiore al 20% l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

Si richiama integralmente l'art 103 del D.Lgs 50/2016.

Resta salvo per l'Amministrazione comunale l'esperimento di ogni altra azione, nel caso in cui la garanzia risultasse insufficiente.

L'aggiudicatario è obbligato a reintegrare la garanzia di cui il Comune avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Nel caso di inadempienze contrattuali, comprese le irregolarità contributive e retributive, l'Amministrazione comunale stipulante avrà diritto a valersi, di propria autorità e senza altra formalità che la comunicazione scritta, della garanzia come sopra prestata e l'appaltatore dovrà reintegrarla nel termine che gli verrà prefissato qualora l'Ente abbia dovuto, durante l'esecuzione del contratto, valersi in tutto o in parte di essa.

Se il contratto viene dichiarato risolto per colpa dell'appaltatore, questi incorrerà automaticamente nella perdita della cauzione che verrà incamerata dal Comune. Resta in ogni caso impregiudicata per l'Ente la possibilità di esperire eventuali azioni di risarcimento dei danni subiti.

Lo svincolo verrà autorizzato con apposito atto del Responsabile del procedimento.

ARTICOLO 50- RISERVATEZZA DEI DATI

I dati e le notizie di cui La Ditta aggiudicataria verrà a conoscenza nell'espletamento del servizio sono segreti e riservati. In particolare il soggetto aggiudicatario è tenuto all'osservanza del segreto d'ufficio sul contenuto degli atti e dei documenti nonché sui fatti e sulle notizie di qualunque tipo di cui sia venuto a conoscenza in occasione dello svolgimento del contratto. Il soggetto è tenuto a dare istruzione al proprio personale affinché tutte le informazioni acquisite in occasione dello svolgimento del servizio vengano considerate riservate e come tali vengano trattate.

Ai sensi della normativa vigente, i dati personali dei soggetti intervistati raccolti in occasione del servizio dovranno essere utilizzati unicamente ed esclusivamente per l'espletamento del servizio stesso e nel rispetto delle vigenti norme in materia, per il tempo strettamente necessario all'esecuzione del servizio. Tali dati sono e restano di esclusiva proprietà del Comune di Ozzano Monferrato e non potranno in alcun modo ed a qualsiasi titolo essere ceduti a terzi né utilizzati direttamente o indirettamente dall'impresa aggiudicataria per scopi estranei all'esecuzione del servizio.

In caso di accertata violazione del presente articolo il Comune di Ozzano Monferrato si riserva di agire giudizialmente contro i responsabili nelle opportune sedi civili e penali.

ARTICOLO 51- TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'appaltatore è tenuto ad assumere gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010 e sanzionati dall'art. 6 della medesima legge.

In particolare, egli è tenuto a comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, anche in via non esclusiva, alla commessa pubblica oggetto del presente affidamento, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. L'appaltatore è altresì tenuto a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi.

La comunicazione deve essere effettuata (con strumento tracciabile: raccomandata postale, PEC, etc.) entro 7 (sette) giorni dall'accensione del/i conto/i corrente/i o, nel caso di conto/i corrente/i già esistenti, dalla sua/loro prima utilizzazione in operazioni finanziarie relative alla presente commessa pubblica, riportando tutti gli elementi utili all'effettuazione delle transazioni finanziarie quali:

- riferimenti del soggetto beneficiario (denominazione dell'impresa, ragione sociale, sede legale e codice fiscale);
- dati del conto corrente, con riferimento particolare al codice IBAN (nonché codici ABI e CAB, codice

CIN, indicazione della banca e relativa filiale/agenzia nella quale è acceso il conto corrente);
- nominativi e riferimenti specifici dei soggetti (persone fisiche) delegate ad operare sul conto corrente dedicato (dati anagrafici, codice fiscale).

L'Appaltatore si obbliga a inserire nei contratti stipulati con i subcontraenti una specifica clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 136/2010 sopra richiamata, pena la nullità assoluta dei contratti medesimi.

A tale scopo l'Appaltatore deve comunicare alla stazione appaltante tutti i rapporti contrattuali posti in essere per l'esecuzione del contratto d'appalto e fornire copia dei relativi contratti.

In particolare, in caso di Raggruppamento temporaneo di Impresa, i pagamenti della Capogruppo alle imprese associate dovranno rispettare gli obblighi di tracciabilità.

ARTICOLO 52- ADEMPIMENTI PER PRESENTAZIONE DELL' OFFERTA

Visita dei locali del centro cottura e terminali di consumo: le ditte partecipanti sono obbligate, a pena di esclusione, a prendere visione dei locali adibiti a centro cottura comunale e del refettorio scolastico, al fine di poter formulare l'offerta in maniera ponderata. Copia dell'attestato di avvenuto sopralluogo dovrà essere allegato ai documenti di partecipazione alla gara.

ARTICOLO 53 – ADEMPIMENTI PRE-CONTRATTUALI

L' Impresa Appaltante dovrà far pervenire, prima della stipula del contratto:

- A. proposta di tabelle dietetiche delle alternative per le principali intolleranze e per i motivi etico-religiosi e per i vegani;
- B. dettaglio delle incidenze percentuali in termini di peso delle tipologie di produzioni, oltre a quelle previste come obbligatorie, proposte dalla ditta in sede di offerta tecnica;
- C. calendario della stagionalità dei prodotti ortofrutticoli;
- D. elenco dei prodotti tessuto-carta;
- E. elenco dei prodotti detergenti.

L'appaltatore è tenuto a conoscere tutte le clausole generali e particolari che regolano il presente appalto e tutte le condizioni locali, che possono influire sulla determinazione dei prezzi e sulla quantificazione dell'offerta presentata per assumere l'appalto.

ARTICOLO 54 – RISORSE PER IL FINANZIAMENTO DEL SERVIZIO

I servizi oggetto dell'appalto sono finanziati con mezzi di bilancio.

ARTICOLO 55– ESECUZIONE SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULA

La Ditta aggiudicataria si obbliga a rendere le prestazioni oggetto del presente appalto anche nelle more della stipula del relativo contratto. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente Capitolato per le polizze assicurative, potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti alla Ditta stessa, purchè quest'ultima abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente capitolato.

ARTICOLO 56- SPESE, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto di affidamento del servizio, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico dell'Aggiudicataria.

Nessun compenso è dovuto dal Comune per la formulazione dei progetti tecnici, i cui contenuti sono soggetti alle normative vigenti in materia di trasparenza e imparzialità dell'azione amministrativa, con autorizzazione dei partecipanti al necessario trattamento delle informazioni da parte del Comune.

ARTICOLO 57- TUTELA DELLA RISERVATEZZA DEI DATI PERSONALI

L' Impresa Aggiudicataria assicura che tutte le informazioni raccolte ed ottenute durante l'incarico saranno considerate come riservate e si impegna a mantenere tale riservatezza e a non rivelare a terzi alcunché senza il permesso del Comune di Ozzano Monferrato e a non utilizzare materiali o documentazione proveniente dal Comune di Ozzano Monferrato se non per gli scopi connessi con l'incarico. In tal senso la Impresa Aggiudicataria è conseguentemente nominata Responsabile del trattamento e riconosce che i dati che tratterà nell'espletamento dell'incarico ricevuto sono dati personali e, come tali, sono soggetti all'applicazione del Codice in materia di protezione dei dati personali (decreto legislativo 196/2003).

Il Comune di Ozzano Monferrato, quale Titolare del trattamento, si riserva la possibilità di effettuare verifiche sui trattamenti svolti per conto proprio dalla ditta aggiudicataria.

ARTICOLO 58- FORO COMPETENTE

Per qualunque controversia dovesse insorgere tra il Comune e la Ditta appaltatrice in ordine all'appalto oggetto del presente Capitolato sarà competente il Foro di Vercelli.

ARTICOLO 59 - RIFERIMENTI NORMATIVI

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato speciale d'appalto si richiamano le norme legislative e le altre disposizioni vigenti in materia, nonché il Codice Civile, in quanto applicabile.