



CITTÀ DI ARTENA

CITTÀ METROPOLITANA DI ROMA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA DEL COMUNE DI ARTENA

Anni scolastici 2022/2023 – 2027/2028

CIG XXXXXXXXXXX - CPV 55523100-3 Servizi di mensa scolastica

- Art.1. oggetto dell'appalto**
- Art.2. contenuti e attività dell'appalto**
- Art.3. ambito e luoghi di esecuzione dell'appalto**
- Art.4. durata dell'appalto**
- Art.5. quantità della fornitura**
- Art.6. costo della fornitura**
- Art.7. valore dell'appalto**
- Art.8. divieto di subappalto e di cessione del contratto**
- Art.9. domicilio della ditta appaltatrice**
- Art.10. progetto generale per la gestione del servizio**
- Art.11. mezzi e attrezzature**
- Art.12. personale**
- Art.13. sostituzione del personale**
- Art.14. responsabile tecnico del servizio**
- Art.15. cuoco**
- Art.16. rispetto delle normative vigenti**
- Art.17. vestiario**
- Art.18. interruzione del servizio**
- Art.19. approvvigionamento derrate alimentari**
- Art.20. consegna e conservazione delle derrate alimentari**
- Art.21. preparazione dei pasti**
- Art.22. tipologia dei pasti forniti**
- Art.23. diete speciali**
- Art.24. quantità degli ingredienti**

- Art.25. distribuzione e scodellamento pasti**
- Art.26. trasporto dei pasti (veicolazione)**
- Art.27. pulizia e sanificazione dei locali, strutture, attrezzature e stoviglie**
- Art.28. rilevazione numero dei pasti**
- Art.29. organi preposti al controllo**
- Art.30. oneri a carico dell'amministrazione Comunale**
- Art.31. oneri a carico della ditta appaltatrice**
- Art.32. gestione iscrizioni al servizio**
- Art.33. tariffe**
- Art.34. corrispettivi**
- Art.35. garanzie di sicurezza del servizio e piano di autocontrollo**
- Art.36. conservazione dei campioni**
- Art.37. modalità di aggiudicazione**
- Art.38. responsabilità della ditta appaltatrice e assicurazioni**
- Art.39. penalità**
- Art.40. cause di risoluzione del contratto**
- Art.41. disdetta del contratto da parte della ditta appaltatrice**
- Art.42. misure di tutela in materia di sicurezza**
- Art.43. spese contrattuali**
- Art.44. controversie**
- Art.45. clausola compromissoria**
- Art.46. trattamento dati personali**
- Art.47. disposizioni finali**
- Art.48. tracciabilità dei flussi finanziari**
- Art.49. cauzione definitiva e assicurazioni**

Allegati al capitolato:

- Allegato A - menù-tipo invernale ed estivo**
- Allegato B - tabella delle grammature degli alimenti**
- Allegato C - tabelle merceologiche delle derrate alimentari**
- Allegato D - prospetto organico del personale e costo della manodopera**
- Allegato E - DUVRI**
- Allegato F - sistema gestionale operativo**

Il servizio oggetto del presente appalto, compreso nell'allegato IX del D.Lgs. 50/2016, sarà aggiudicato, previo esperimento di una procedura aperta con pubblicazione di un bando di gara ad evidenza pubblica, a favore del concorrente che presenterà l'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi del combinato disposto degli artt. 60, 95, 3° comma, lettera a) e 144 del D.Lgs. 50/2016.

La partecipazione alle procedure di gara è riservata a tutti i soggetti previsti dall'art. 45 del D.Lgs. 50/2016 che

- abbiano espletato negli ultimi tre anni (2019-2020-2021) almeno due servizi di ristorazione scolastica con pasti veicolati in legume fresco-caldo per bambini di scuola dell'infanzia e primaria, in cui sia stato preparato e fornito un numero di pasti annuo complessivamente non inferiore a 70.000;
- siano in possesso e di un fatturato minimo annuo, conseguito negli ultimi tre esercizi finanziari nello specifico settore della ristorazione scolastica, non inferiore ad € 350.000,00;
- siano in possesso di certificazione del sistema di qualità, in corso di validità, conforme alle norme europee UNI EN ISO 9001, rilasciata da un organismo accreditato nella quale sia espressamente indicata tra le attività oggetto di certificazione il servizio di ristorazione scolastica.

ART 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di ristorazione per le scuole dell'infanzia e dell'obbligo (l'utenza si riferisce sia agli alunni che al personale docente e non docente avente diritto) presenti nel territorio comunale, l'approvvigionamento delle materie prime necessarie, la loro lavorazione e trasformazione per la preparazione dei pasti che dovrà avvenire presso la cucina messa a disposizione dall'appaltatore, il trasporto dei pasti in appositi contenitori rispondenti alle caratteristiche previste dalla normativa vigente in materia, nonché la somministrazione dei pasti da effettuarsi presso i luoghi indicati al successivo art. 3. Il presente capitolato viene redatto nel rispetto delle indicazioni sui criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione scolastica adottati con Decreto del Ministro dell'Ambiente del 10 marzo 2020 recante "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*" e successivi aggiornamenti (ai sensi dell'art.34, commi 1 e 3, del D.Lgs.50/2016), nonché di quelle contenute nelle **LARN** (livelli di assunzione raccomandati di nutrienti) secondo quanto definito nelle **linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica** dal Ministero della Salute in data 29/4/2010, pubblicate nella G.U. n.134 dell'11/6/2010 e successivi aggiornamenti, criteri e indicazioni cui l'Impresa Aggiudicataria dovrà attenersi nell'esecuzione del servizio per tutta la durata dell'appalto.

ART. 2 - CONTENUTI E ATTIVITÀ DELL'APPALTO

La fornitura del Servizio di refezione scolastica si intende riferita alla fase di acquisizione delle derrate alimentari; alla preparazione dei cibi, all'organizzazione e gestione della distribuzione e consumazione dei pasti; alla gestione e organizzazione degli spazi, dei locali e delle attrezzature utilizzate per la fornitura stessa e a tutte le attività amministrative, di controllo e di pubbliche relazioni a carico della Ditta aggiudicataria per un efficace ed efficiente gestione dell'appalto .

In particolare la Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla:

- a) progettazione del servizio;
- b) selezione e valutazione dei prodotti alimentari e non alimentari necessari per l'effettuazione del servizio;
- c) selezione e valutazione dei fornitori;
- d) approvvigionamento dei prodotti alimentari previsti nei menù invernali ed estivi predisposti in accordo con la competente Autorità Sanitaria locale (Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione) secondo tabelle dietetiche allegate a scopo illustrativo al presente Capitolato;
- e) approvvigionamento dei prodotti non alimentari necessari per la fornitura del servizio;
- f) fornitura di tutto il materiale necessario per il servizio di preparazione e consumazione dei pasti (piatti, bicchieri, vassoi, pentole, posate, ecc.) per il servizio di trasporto dei cibi e per il servizio ai tavoli (tovaglette monouso, tovaglioli);
- g) approvvigionamento, accettazione e conservazione di prodotti alimentari e non alimentari;
- h) preparazione dei pasti, compresi quelli speciali (intolleranze alimentari) o connessi all'osservanza di diete individualizzate prescritte dall'Autorità Sanitaria locale o espressamente richieste per motivi culturali o religiosi, presso un proprio centro cottura messo a disposizione dall'Impresa aggiudicataria per tutta la durata dell'appalto;
- i) confezionamento dei pasti;
- j) distribuzione (anche mediante veicolazione con mezzi idonei);
- k) servizio di scodellamento dei pasti (laddove consentito) e/o consegna dei piatti monoporzione ai tavoli previsti per la loro consumazione;
- l) manutenzione ordinaria dalle attrezzature utilizzate nei refettori e/o nei luoghi di somministrazione e consumo dei pasti;
- m) organizzazione ed esecuzione di tutte le attività connesse alla tenuta dei locali utilizzati per la preparazione e la consumazione dei pasti (riordino, pulizia, disinfezione, disinfestazione,

sanificazione, ecc.) nonché allo smaltimento corretto dei rifiuti derivanti dalle attività di cui al presente Capitolato;

- n) compilazione dei registri mensili della fornitura dei pasti e trasmissione degli stessi all'Ufficio Scolastico Comunale preposto;
- o) tenuta della documentazione relativa agli acquisti delle derrate alimentari anche relativamente alle eventuali istanze di contributi per l'impiego di prodotti oggetto di aiuti economici;
- p) espletamento di tutte le attività connesse ai controlli di ordine igienico-sanitario, ispettivi sulla sicurezza dell'ambiente di lavoro e tenuta dei contatti con soggetti pubblici o privati che siano richiesti e/o necessari ai fini del presente appalto;
- q) gestione iscrizione utenti al servizio con mezzi e personale propri in collaborazione con l'ufficio comunale servizi scolastici mediante il mantenimento e l'impiego del sistema operativo gestionale School Net attualmente in uso presso il Comune di Artena (vedi allegato F e successivo art.30).

La Ditta Aggiudicataria dovrà essere disponibile, anche con proprie proposte, a collaborare con l'Amministrazione Comunale per l'eventuale utilizzo dei pasti non distribuiti e risultati in eccesso, da destinare ad istituzioni No-Profit o di beneficenza

ART. 3 - AMBITO E LUOGHI DI ESECUZIONE DELL'APPALTO

Il servizio di consegna e somministrazione pasti dovrà essere espletato presso i seguenti plessi scolastici:

- scuola dell'infanzia e primaria di Macere – Contrada Macere
- scuola dell'infanzia di Colubro – Contrada Colubro
- scuola dell'infanzia di Maiotini – Contrada Maiotini
- scuola dell'infanzia e primaria del Centro Urbano “A. De Gasperi” – Via Giuseppe di Vittorio;
- scuola dell'infanzia e primaria di Ponte del Colle* – Contrada Ponte del Colle;
- scuola primaria “Municipio”

* (gli alunni della scuola primaria, causa inagibilità di parte del plesso scolastico di Ponte del Colle, sono attualmente ospitati nel plesso del Centro Urbano)

Il suddetto elenco risponde alle attuali caratteristiche del servizio e potrà essere integrato e/o modificato in funzione del dimensionamento delle scuole presenti nel territorio comunale.

Si specifica, a tal fine, che a seguito della necessità scaturita dall'obbligo di adeguamento delle strutture scolastiche alle misure di contenimento del contagio da COVID-19, i locali precedentemente adibiti a refettori scolastici e centri di sporzionamento sono stati e sono tuttora utilizzati come aule scolastiche e che, conseguentemente, i pasti vengono attualmente somministrati

ai singoli alunni utenti nelle rispettive aule, sui propri banchi, opportunamente sanificati prima e dopo il consumo del pasto.

ART. 4 - DURATA DELL'APPALTO

L'appalto avrà la durata di 5 (cinque) anni scolastici con decorrenza dal 1° marzo 2023. Alla naturale scadenza il contratto si intenderà cessato senza bisogno di formale disdetta tra le parti. Dati i tempi necessari per il corretto espletamento delle procedure di gara e la complessità delle operazioni che risulteranno successivamente a carico dell'appaltatore per l'attivazione del servizio, qualora non fosse possibile l'avviamento dell'appalto a partire dalla data prevista, l'affidamento slitterà limitatamente ai tempi procedurali strettamente necessari mantenendo comunque inalterata la durata dell'appalto il cui termine slitterà conseguentemente in pari misura. L'Amministrazione Comunale si riserva di chiedere, intervenuta l'aggiudicazione ed in attesa della stipula del contratto di appalto, l'attivazione del servizio mediante congruo preavviso alla Ditta aggiudicataria; in tal caso la Ditta si impegna a rispettare tutte le norme previste dal presente capitolato.

Ai sensi dell'art. 106, c. 11 del D.Lgs. 50/16, inoltre, l'appaltatore assume comunque l'obbligo di continuare il servizio alle medesime condizioni, sino a quando il Comune non abbia provveduto ad un nuovo affidamento e comunque non oltre i 120 giorni successivi alla scadenza del contratto, su richiesta del Comune appaltante, inviata a mezzo posta elettronica certificata o con Raccomandata A/R almeno 15 giorni prima della scadenza naturale.

ART. 5 - QUANTITÀ DELLA FORNITURA

Il numero dei pasti annui, prudenzialmente stimato in circa 60.000, è da considerarsi solo indicativo e non si darà luogo a variazioni del prezzo del pasto per eventuali variazioni in più o in meno delle quantità pattuite. L'impresa sarà quindi tenuta all'esecuzione del servizio di ristorazione alle medesime condizioni economiche e normative, anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero di utenti del servizio fino al valore del quinto d'obbligo. La stazione appaltante non garantisce un numero minimo di pasti giornalieri.

La quantificazione dell'utenza, prima storicamente attestata su oltre 90.000 pasti annui, risulta ora fortemente condizionata e ridimensionata dalle mutate condizioni di erogazione del servizio che prevede ora la consegna al banco di pasti monouso preconfezionati termosigillati e dalla contemporanea possibilità, data a ciascun alunno, di consumare il pasto confezionato a casa. La stessa potrebbe subire, nel corso dell'appalto, sensibili variazioni anche dovute a possibili cambiamenti delle modalità operative di somministrazione dei pasti come descritta nel precedente art. 3, derivanti, principalmente, dal reperimento di nuovi locali da adibire a refettori e centri di

sporzionamento presso uno o più plessi scolastici. A tale scopo la ditta aggiudicataria dovrà avere la capacità operativa per adeguare le proprie modalità di gestione alle mutate caratteristiche strutturali e logistiche del servizio prevedendo, già nella propria proposta progettuale, le possibili evoluzioni. Inoltre, in ragione della situazione derivante dalla situazione critica per i contagi da COVID 19, della quale non si conosce esito e andamento futuro, il Concorrente deve considerare, fin dal momento della sua partecipazione alla gara d'appalto, che è possibile il verificarsi di sospensioni del servizio o di forti riduzioni del numero di pasti richiesti. Tali condizioni verranno trattate come modifiche del contratto in corso d'opera, ai sensi dell'articolo 106 commi 1, 7 e 12 del Decreto Legislativo n. 50/2016, con eventuale revisione del prezzo, se dovuta.

ART. 6 - COSTO DELLA FORNITURA

Il costo unitario di ciascun pasto viene stimato in € 4,80 (euro quattro/80) al netto dell'IVA di legge. Tale valore, al netto degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, pari ad € 0,02, sarà posto quale unico prezzo a base d'asta rispetto al quale le Ditte concorrenti presenteranno offerta di ribasso. Detto prezzo unico dovrà essere considerato comprensivo e totalmente compensativo di tutte le attività, operazioni e obbligazioni previste dal presente Capitolato a carico della ditta appaltatrice.

Il prezzo indicato nell'offerta rimarrà invariato per tutta la durata dell'appalto e sarà aggiorato annualmente, a partire dal secondo anno di esecuzione dell'appalto, secondo gli indici ISTAT dei costi al consumo.

Gli importi delle fatture emesse mensilmente dalla Ditta aggiudicataria a favore del Comune dovranno essere riferite al numero dei pasti effettivamente consumati e rilevati giornalmente. Le suindicate fatture verranno liquidate entro i termini previsti dal presente Capitolato.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali penali applicate per eventuali inadempienze contrattuali o disservizi vari previsti nel presente Capitolato.

ART. 7 - VALORE DELL'APPALTO

Il valore globale dell'appalto, determinato sulla base dei costi di cui al precedente art. 6, ammonta quindi a complessivi € 1.440.000,00 (euro unmilionequattrocentoquarantamila/00), IVA esclusa, inclusi oneri per la sicurezza pari ad € 6.000,00 (euro seimila/00).

Il costo della mano d'opera, tuttora quantificato in base all'organizzazione del servizio oggetto del precedente affidamento (v. art. 5) e quindi in relazione all'attuale dotazione di personale distinta per qualifiche, inquadramento professionale, mansioni svolte ed anzianità di servizio, risulta essere pari ad € 258.198,62 che, nei cinque anni dell'appalto, sommano ad € 1.290.993,10.

ART. 8 - SUBAPPALTO E DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO

Il concorrente deve indicare all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare nel limite massimo indicato dall'art. 105 del Codice; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è vietato. Non costituisce motivo di esclusione ma comporta, per il concorrente, il divieto di subappalto l'indicazione di un subappaltatore che, contestualmente, concorra in proprio alla gara. Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, comma 3 del Codice. La S.A., al fine di ricondurre l'attività principale di ristorazione scolastica (scelta dei fornitori e approvvigionamento delle derrate alimentari, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti) ad un unico soggetto erogatore, consente il subappalto per le sole prestazioni accessorie quali, ad es., l'attività di manutenzione e pulizia degli impianti e delle attrezzature, la veicolazione, ecc.

Ai sensi dell'art. 105, comma 8, del D.lgs. n. 50/2016 s.m.i. l'appaltatore e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto di subappalto. È fatto divieto alla Ditta Appaltatrice cedere il contratto. In caso di infrazioni alle norme del presente capitolato e del contratto, l'unico responsabile verso il Comune e verso terzi si riterrà la Ditta Appaltatrice, con conseguenza, inoltre, dell'applicazione delle disposizioni di cui al primo paragrafo del presente articolo. È, altresì, vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione del servizio, senza l'espressa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale. Non sono considerate cessioni ai fini del presente appalto le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere. Nel caso di trasformazioni d'impresa, fusioni e scissioni societarie, il subentro nel contratto in essere deve essere prioritariamente autorizzato dall'Amministrazione comunale che può, a sua discrezione, non autorizzarlo, restando così il contraente obbligato alla completa esecuzione delle prestazioni. L'Amministrazione comunale non assume responsabilità alcuna per il ritardo nei pagamenti dovuto a ritardo nella comunicazione circa la modifica di denominazione o ragione sociale.

ART. 9 – DOMICILIO DELLA DITTA APPALTATRICE

La Ditta appaltatrice elegge il proprio domicilio per gli effetti amministrativi e per la durata dell'appalto presso il centro cottura indicato alla Stazione Appaltante per la preparazione dei pasti ai sensi del successivo art. 21.

ART. 10 - PROGETTO GENERALE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO

Il servizio di Refezione Scolastica, in tutti i suoi aspetti organizzativi e gestionali dovrà essere progettato dalla Ditta appaltatrice con propri capitali, mezzi tecnici e proprio personale con assunzione da parte della Ditta di tutti i rischi connessi alle attività di cui al presente Capitolato e da queste eventualmente derivanti.

La Ditta appaltatrice dovrà prevedere, nel corso dell'anno scolastico, la somministrazione di un menù estivo e di un menù invernale. Entrambi i menù dovranno essere elaborati in base alle **linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica** del Ministero della Salute del 29/4/2010, pubblicate nella G.U. n.134 dell'11/6/2010 e ss.mm.ii., e sotto la supervisione dell'Autorità Sanitaria competente e dell'Amministrazione Comunale, con esplicita previsione di diete speciali e personalizzate per casi certificati di allergie, intolleranze alimentari, motivi religiosi, etnico-culturali, ecc. La composizione dei menù, nella loro stesura quali-quantitativa, dovrà tenere conto dei **LARN (livelli di assunzione raccomandati di nutrienti)** per le diverse fasce di età, al fine di ottemperare alle esigenze metaboliche e di crescita degli alunni con particolare attenzione agli aspetti riconducibili alla gradevolezza e dell'accettabilità del pasto, quale presupposto indispensabile per l'apprendimento di corrette abitudini alimentari. La variabilità tra il menù estivo e quello invernale dovrà essere inoltre garantita dalla presenza e dalla rotazione dei prodotti di stagione, frutta e verdura fresca secondo il calendario stagionale.

Il menù dovrà essere esposto nell'apposita bacheca sita all'interno della scuola al fine di permettere ai genitori di comporre la giornata alimentare del proprio figlio evitando ripetizioni di alimenti o eccessi/difetti quantitativi/qualitativi.

La Ditta appaltatrice nel corso dell'esecuzione dell'appalto non può introdurre alcuna variazione nel progetto generale per la gestione del Servizio presentato nell'offerta tecnica salvo cause di forza maggiore che saranno segnalate all'Amministrazione Comunale, opportunamente documentate. Tali variazioni, per potere avere efficace applicazione, dovranno essere espressamente autorizzate dall'Amministrazione Comunale .

In relazione alle attuali modalità operative di gestione del servizio, fortemente condizionate dagli eventi e dalle necessità collegati all'epidemia da COVID-19, è intenzione dell'Amministrazione Comunale, recuperare l'utenza dispersa a causa di quanto descritto nei precedenti articoli 3 e 5; a tal fine saranno valutate con particolare attenzione, in sede di gara, proposte progettuali di ristrutturazione del servizio, da attuarsi anche gradualmente, mirate al miglioramento delle sue condizioni di erogazione, a salvaguardia, in primo luogo, dei diritti degli utenti e dei livelli occupazionali consolidati nel corso degli anni. La ditta aggiudicataria avrà quindi facoltà di proporre soluzioni e proposte alternative alle attuali condizioni operative-gestionali che, nel rispetto delle prescrizioni in ordine alla qualità del servizio, come descritta nei precedenti articoli del

presente capitolato, mirino al recupero della funzione sociale ed educativa del servizio di refezione scolastica nella sua dimensione di servizio fornito alla collettività degli alunni.

ART. 11 - MEZZI E ATTREZZATURE

La Ditta aggiudicataria, per la fornitura del Servizio, potrà avvalersi dei locali e delle attrezzature ad oggi esistenti presso i terminali di sporzionamento.

La ricognizione delle attrezzature esistenti dovrà essere effettuata dalle Ditte partecipanti alla gara nel corso del sopralluogo richiesto obbligatoriamente dal disciplinare di gara.

Per l'espletamento del servizio di Refezione Scolastica la Ditta appaltatrice dovrà necessariamente fornire:

- una tovaglia per ogni tavolo o una tovaglietta singola per ogni utente in materiale usa e getta, un tovagliolo per ogni utente, piatti fondi e piani, posate e bicchieri;
- tutto il materiale di consumo ordinario per la pulizia e l'igiene delle persone, delle attrezzature e dei locali; (es. sacchi per i rifiuti, carta asciugatutto, prodotti detergenti e sanificanti, ecc.);
- i contenitori termici multiporzione e/o monoporzione necessari al trasporto delle vivande e quelli monoporzione necessari alla veicolazione delle diete speciali e personalizzate;
- i contenitori in plastica muniti di coperchio per il trasporto di pane e frutta;
- i bidoni per rifiuti con comando di apertura a pedale;
- il vestiario di tutto il personale impiegato nel servizio così come previsto e richiesto dalle normative in materia di sicurezza sul lavoro e quella in materia di igiene ambientale e personale inerente all'attività di preparazione e somministrazione di alimenti;
- ogni altra attrezzatura necessaria per una corretta ed efficace fornitura del servizio;
- automezzi omologati e autorizzati per il trasporto dei cibi, in regola con le vigenti norme sulla sicurezza e l'igiene degli alimenti, in quantità sufficiente a garantire la fornitura del servizio in tutti i plessi scolastici e nel rispetto dei tempi stabiliti per la fruizione simultanea dei pasti da parte degli utenti;
- ogni altra attrezzatura o mezzo necessari all'espletamento efficace ed efficiente del Servizio.

ART. 12 - PERSONALE

La Ditta, in base alla normativa vigente e compatibilmente con le proprie esigenze funzionali ed organizzative, dovrà assicurare continuità lavorativa al personale avente diritto secondo quanto stabilito dal CCNL di categoria. Dovrà inoltre garantire che questo sia adeguatamente qualificato e con esperienza acquisita nel campo della ristorazione collettiva, preferibilmente scolastica, in

quantità necessaria ad assicurare un'efficace ed efficiente erogazione del Servizio secondo le attività richieste dal presente Capitolato. Al fine di garantire il rispetto di queste prescrizioni, si rende disponibile la documentazione relativa al personale in forza impiegato nel presente appalto fino a tre mesi prima della scadenza naturale del contratto, nell'Allegato D – personale, contenente l'elenco dei dipendenti, distinto per addetti a tempo pieno e addetti a tempo parziale e relativo inquadramento, mansioni e/o qualifica.

La Ditta appaltatrice dovrà impegnarsi a garantire adeguata formazione permanente di tutto il personale addetto ai servizi di cui al presente Capitolato ed organizzare corsi di aggiornamento in materia di sicurezza sul lavoro, igiene degli alimenti ed educazione alimentare anche rivolti all'utenza.

Il personale impiegato nel Servizio di Refezione Scolastica dovrà tenere un comportamento ispirato ai fondamentali e basilari principi di correttezza, impegno ed onestà, rispetto dell'utenza anche in considerazione che i destinatari del Servizio sono minori. Il mancato rispetto di quanto prescritto in merito determinerà l'immediato intervento dell'Ufficio Scolastico comunale, preposto al controllo del Servizio Refezione Scolastica, con comunicazione scritta di contestazione alla Ditta appaltatrice e, se necessario, l'applicazione di sanzioni anche pecuniarie a carico della stessa. L'Amministrazione si riserva anche il diritto di segnalare l'allontanamento del personale non ritenuto idoneo. Prima dell'inizio del servizio la Ditta appaltatrice dovrà comunicare all'Amministrazione comunale, a mezzo posta elettronica certificata o raccomandata A/R, la consistenza numerica del personale impiegato presso i luoghi di somministrazione dei pasti, specificando per ognuno di essi mansioni, orario di servizio giornaliero e settimanale, qualifiche e curriculum professionale.

ART. 13 – SOSTITUZIONE DEL PERSONALE

La Ditta appaltatrice, per tutta la durata dell'appalto, dovrà assicurarsi che il personale sia presente nei luoghi di lavoro in numero sufficiente per garantire la funzionalità e l'efficienza del Servizio. In caso di assenze anche per brevi periodi, la Ditta dovrà garantire la sostituzione del personale con altro avente pari qualifica e capacità professionali. Nel caso di variazione definitiva del personale, i nominativi e le relative qualifiche dovranno essere comunicati all'Amministrazione Comunale.

ART. 14 - RESPONSABILE TECNICO DEL SERVIZIO

Oltre al personale di cui all'art 12 del presente Capitolato d'appalto, la Ditta appaltatrice dovrà assicurare, per tutta la durata di esecuzione dell'appalto, la presenza di un Responsabile tecnico del Servizio con funzioni di controllo e supervisione delle attività e punto di riferimento qualificato

della Ditta per i rapporti con l'Amministrazione Comunale, l'ASL e, all'occorrenza, anche con la dirigenza delle Scuole interessate dal Servizio Refezione Scolastica.

Il Responsabile Tecnico dovrà avere una qualifica professionale idonea allo svolgimento di tale funzione e un'esperienza almeno triennale in tale qualifica in un servizio di ristorazione scolastica di dimensioni almeno pari a quello oggetto del presente Capitolato.

Il Responsabile Tecnico del servizio dovrà mantenere un contatto continuo con gli uffici comunali competenti, dovrà farsi carico di risolvere tutte le problematiche del Servizio in qualità di garante del corretto svolgimento di tutte le operazioni inerenti all'erogazione del Servizio di cui al presente appalto.

ART. 15 - CUOCO

Presso il centro cottura messo a disposizione dalla ditta, dovrà essere garantita la presenza di un cuoco con adeguata competenza certificata ed esperienza almeno triennale in analoghi servizi in grado di dirigere dal punto vista organizzativo e gestionale il centro cottura affidatogli.

ART. 16 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

Tutto il personale impiegato dalla Ditta Appaltatrice per lo svolgimento del servizio deve possedere adeguata professionalità ed essere a conoscenza delle normative vigenti in materia di igiene e sicurezza del lavoro e di quelle di prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Nei confronti del personale dipendente adibito al servizio di mensa la Ditta appaltatrice si impegna ad osservare tutte le norme di legge, regolamenti ed accordi sindacali vigenti in materia di lavoro e cioè quelli relativi al collocamento, al trattamento economico, normativo, assicurativo e previdenziale nonché tutte le disposizioni, generali e speciali, in materia sanitaria, di igiene e sicurezza sul lavoro.

L'Amministrazione Comunale, potrà, per tutto il periodo di esecuzione dell'appalto, effettuare controlli in merito all'applicazione di quanto suindicato.

La Ditta appaltatrice rimane comunque l'unica responsabile dell'esatta applicazione delle normative vigenti in materia.

ART. 17 - VESTIARIO

La Ditta appaltatrice deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro e/o dispositivi di protezione individuale conformi alla normativa pro tempore vigente da indossare durante il servizio.

Tali indumenti saranno provvisti del cartellino di identificazione riportante il nome della Ditta appaltatrice ed il nome e cognome del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti da indossare per le operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti e per la pulizia e la sanificazione dei locali.

ART. 18 - INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

La mancata attivazione del servizio per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili all'Amministrazione Comunale, non dà diritto all'Impresa di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

L'Impresa si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla legge 12/6/1990, n. 146 e successive modificazioni "*sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali*", nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia per l'attuazione della predetta legge.

Al verificarsi delle evenienze di cui sopra ed in caso di emergenze non prevedibili limitate nel tempo, potranno essere concordate con il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore economico, la cui composizione sarà concordata con il Comune medesimo.

Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno diritto all'appaltatore a risarcimenti o indennizzi a qualsiasi titolo, intendendo per forza maggiore qualunque fatto eccezionale, impreveduto ed imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della dovuta diligenza, previdenza e perizia dovute dall'Appaltatore pubblico.

ART. 19 - APPROVVIGIONAMENTO DERRATE ALIMENTARI

La Ditta appaltatrice dovrà farsi carico di provvedere all'acquisto delle derrate alimentari necessarie all'erogazione del Servizio di Mensa Scolastica presso fornitori di fiducia.

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti per le utenze previste dal presente capitolato di appalto, devono essere conformi alle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate nonché ai requisiti minimi elencati nelle tabelle allegate.

L'Amministrazione Comunale prescrive inoltre l'utilizzo di prodotti provenienti da agricoltura biologica per i seguenti alimenti: frutta – uova – ortaggi e verdure - pomodori pelati – riso e legumi, nonché di prodotti a denominazione protetta certificati ai sensi delle normative comunitarie di riferimento.

Le verdure fresche (insalate, contorni vari...), inoltre, dovranno prevedere la fornitura a “filiera corta”.

Nella preparazione dei cibi dovrà essere utilizzato il sale iodato.

La qualità delle derrate alimentari suindicate dovrà corrispondere a quanto prescritto nelle tabelle merceologiche allegata al presente Capitolato d'appalto, salvo variazioni di carattere migliorativo accolte dalla S.A.

ART. 20 - CONSEGNA E CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI

La consegna e la conservazione delle derrate alimentari presso il centro cottura messo a disposizione dall'aggiudicatario del servizio, dovranno essere effettuate secondo modalità e tempi che consentano un'erogazione efficace ed efficiente del Servizio in modo tale che non si verifichino disguidi o ritardi nella preparazione e distribuzione dei pasti.

Nella conservazione degli alimenti la Ditta appaltatrice dovrà prestare particolare attenzione alle seguenti modalità di conservazione:

- prodotti deperibili;
- stoccaggio prodotti non deperibili;
- stoccaggio prodotti a lunga conservazione;
- confezioni aperte di prodotti deperibili;
- conservazione di carni, verdure, salumi, formaggi;
- conservazione dei prodotti surgelati;

Delle modalità di conservazione delle derrate alimentari suindicate la Ditta appaltatrice dovrà prima dell'avvio del servizio, fornire il piano di autocontrollo HACCP. L'Amministrazione Comunale potrà, in ogni momento, effettuare controlli presso il centro cottura della ditta sulla qualità e sulle modalità di conservazione delle derrate alimentari.

Qualora venissero riscontrate modalità non conformi al Piano presentato dalla Ditta o mancato rispetto delle normative vigenti in materia, la Ditta appaltatrice dovrà, a proprie spese, sostituire le derrate di cui sia stata contestata la conservazione.

ART. 21 - PREPARAZIONE DEI PASTI

La preparazione dei pasti dovrà essere effettuata esclusivamente presso il centro cottura di cui la ditta dovrà disporre per tutta la durata dell'appalto. Questo dovrà essere comunicato al Comune di Artena prima dell'avvio della sua esecuzione e divenire pienamente operativo e funzionante entro 60 giorni dalla comunicazione di aggiudicazione dell'appalto, salvo motivate proroghe concedibili solo in caso di slittamento dei termini di esecuzione dell'appalto. L'attività di preparazione dei

pasti, la composizione dei menù nonché lo stoccaggio e la conservazione delle derrate alimentari, non dovranno in alcun modo essere condizionati da alcuna altra attività svolta dalla ditta nei medesimi locali che potranno in ogni momento essere oggetto di ispezione e controllo da parte degli organi preposti a tale compito (NAS, ASL, Comune di Artena, Commissione Mensa Scolastica). Il centro cottura dovrà essere in possesso di DIA SANITARIA intestata alla ditta aggiudicataria e di tutte le autorizzazioni previste ivi comprese CPI (Certificato Prevenzione Incendi) e situato ad una distanza massima dalle scuole non superiore a 30 minuti di percorrenza calcolati con il sito googlemaps. Le caratteristiche strutturali ed impiantistiche del centro di cottura indicato dalla ditta devono essere tali da renderlo idoneo alla preparazione giornaliera di pasti per un numero superiore per non meno del 20% a quello previsto per il solo servizio svolto per il Comune di Artena al netto di eventuali altri oneri derivanti dall'esecuzione di contratti per conto di altri committenti. La suddetta capacità operativa dovrà essere mantenuta dalla ditta per tutta la durata dell'appalto ed opportunamente incrementata in caso di aumento del numero di pasti richiesto dall'utenza.

Qualora i tempi intercorrenti tra la comunicazione di aggiudicazione e l'inizio del servizio fossero inferiori a sessanta giorni la ditta avrà facoltà di utilizzare, a titolo provvisorio e solo per il lasso di tempo intercorrente fino al compimento del sessantesimo giorno, un diverso centro di cottura da questa dichiarato nell'offerta tecnica presentata ai fini della partecipazione alla gara d'appalto. Detto centro di cottura dovrà avere i medesimi requisiti tecnici minimi strutturali e organizzativi nonché le medesime caratteristiche tali da consentire, nelle more del compimento dei lavori necessari per il completamento del centro di cottura definitivo, la regolare esecuzione del servizio secondo le modalità, qualitative e quantitative, definite nel presente capitolato d'appalto come integrate dall'offerta tecnica della ditta stessa.

Non saranno ritenuti idonei come centri cottura, ristoranti o altri esercizi commerciali similari che svolgono attività di tipo commerciale e non ad uso specifico come centro cottura. La Ditta appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità rispetto alle norme sanitarie e in ordine alla preparazione dei pasti sollevando dalla stessa l'Amministrazione Comunale.

ART. 22 – TIPOLOGIA DEI PASTI FORNITI

Il pasto giornaliero per ciascun utente dovrà essere di norma strutturato, per ciascun menù, estivo ed invernale, e nelle quantità previste per ciascuna fascia di età, come segue:

- un primo piatto (pasta, riso, legumi, zuppe...)
- un secondo piatto (carni, formaggi, uova, pesce...)
- un contorno (verdure fresche o surgelate cotte o crude di stagione, patate, legumi vari....)

- frutta di stagione (secondo le grammature stabilite nelle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato)
- pane, quando previsto
- acqua erogata dall'impianto pubblico (acquedotto comunale) o, in caso, di eventuali impedimenti causati da momentanea indisponibilità di questa, una bottiglia di acqua minerale (½ litro).

I diversi menù dovranno essere calibrati, per quanto attiene alla quantità dei suoi componenti, tenendo conto delle diverse fasce di età degli utenti suddivisi a tale scopo in scuola dell'infanzia, scuola primaria e adulti, comprendendo tra questi ultimi anche gli eventuali alunni della scuola secondaria di primo grado. A tal fine la Ditta dovrà attenersi alla Tabella delle grammature delle diverse derrate alimentari allegata al presente Capitolato.

La Ditta dovrà provvedere inoltre alla fornitura di cestini da viaggio in sostituzione dei pasti per gite scolastiche o per iniziative di altro genere purché inserite nelle attività scolastiche ed autorizzate dall'Amministrazione Comunale. La preparazione di tali pasti sostitutivi sarà consentita soltanto previa comunicazione da effettuarsi almeno due giorni prima all'Ufficio Scolastico Comunale della gita scolastica o di altra iniziativa.

Il cestino deve contenere almeno n. 2 panini farciti con prodotti presenti nel menù, un frutto di stagione e una bottiglia di acqua minerale (½ litro); un bicchiere e un tovagliolo in materiale usa e getta.

I pasti previsti nei menù non sono di norma giornalmente variabili se non con altri equivalenti, e comunque da concordare con l'Amministrazione Comunale tramite l'ufficio preposto al servizio.

Eventuali variazioni giornaliere del menù saranno consentite nei seguenti casi:

- guasti di uno o più impianti del centro di cottura;
- interruzione temporanea dell'erogazione di gas, energia elettrica, acqua per varie cause;
- per sopravvenute difficoltà nell'approvvigionamento delle derrate alimentari;

Tali variazioni dovranno essere immediatamente comunicate ed opportunamente motivate, all'Ufficio Scolastico Comunale e al Dirigente Scolastico.

Nel corso dell'appalto potranno comunque essere apportate modifiche ai menù da parte della ASL competente, sentita l'Amministrazione Comunale e la Commissione Mensa dei plessi interessati dal servizio refezione Scolastica e alle tabelle dietetiche e merceologiche senza che ciò comporti aumento del prezzo del pasto.

Le tabelle con i menù dovranno essere obbligatoriamente esposte in ogni locale mensa per essere visionati dall'utenza.

ART. 23 - DIETE SPECIALI

La Ditta appaltatrice deve predisporre diete speciali per gli utenti che ne facciano richiesta per comprovate situazioni patologiche attestate mediante presentazione di certificato medico.

Le spese inerenti all'acquisto di materie prime particolari, anche non previste dal presente Capitolato d'appalto ma necessarie all'esecuzione delle "diete speciali" sono completamente a carico della Ditta Appaltatrice.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e fornita in vaschetta monoporzione termosigillata e contrassegnata dal nominativo dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e dagli operatori scolastici.

Per quanto riguarda la dieta in bianco, la stessa può essere prescritta dal medico o autocertificata dai genitori. Ha una durata di 5 giorni, prorogata, se necessario, per un massimo di altri 5 giorni.

La ditta dovrà inoltre garantire la predisposizione e la somministrazione di diete speciali per singoli utenti del servizio per motivi religiosi e/o etnico-culturali nonché, se richiesto, la predisposizione e somministrazione di menù vegetariani.

ART. 24 - QUANTITÀ' DEGLI INGREDIENTI

Gli ingredienti per la preparazione dei pasti devono essere conformi, per ciò che concerne la loro quantità, a quelli riportati nelle tabelle indicanti le grammature per ciascun alimento allegate al presente Capitolato. Tali pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e dopo lo scongelamento.

ART. 25 - DISTRIBUZIONE E SCODELLAMENTO PASTI

La ditta appaltatrice, una volta preparati i pasti, dovrà provvedere alla loro distribuzione in ciascuna delle scuole indicate all'art. 3 del presente Capitolato negli orari stabiliti dalle Scuole avendo cura che la consumazione del pasto avvenga in un tempo non inferiore a 60 minuti nelle scuole dell'infanzia e a 45 minuti nelle scuole primarie.

Parimenti la Ditta appaltatrice dovrà provvedere al trasporto dei pasti nei vari plessi scolastici.

La distribuzione dei cibi dovrà essere garantita completamente dalla Ditta appaltatrice.

Ai fini di un corretto servizio di distribuzione dei pasti la Ditta appaltatrice dovrà prestare attenzione:

- al rispetto delle norme igieniche da parte del personale addetto alle funzioni di cui al presente articolo;
- alla preparazione dei tavoli;
- alle procedure di sporzionamento e di condimento dei cibi (laddove consentito);

- alle modalità di distribuzione dell'acqua, del pane e della frutta;
- alla conservazione delle temperature dei cibi;
- all'utilizzo di strumentazioni adeguate per lo sporzionamento e la distribuzione dei cibi;
- alla gestione degli avanzi dei cibi;
- al riordino delle attrezzature utilizzate;
- al riordino e alla pulizia dei luoghi utilizzati per la distribuzione ed il consumo dei pasti.

ART. 26 - TRASPORTO DEI PASTI (VEICOLAZIONE)

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere con proprio personale e automezzi autorizzati al trasporto dei pasti dal centro di cottura messo a disposizione per l'appalto, ai vari plessi scolastici per la loro distribuzione. Il trasporto dovrà essere effettuato con le seguenti modalità:

- i pasti dovranno essere trasportati in appositi contenitori termici forniti dalla Ditta stessa;
- pane e frutta dovranno essere trasportati in contenitori separati e muniti di coperchio in materiale lavabile e idoneo agli alimenti forniti dalla Ditta stessa;
- il materiale per la pulizia dovrà essere trasportato separatamente dai pasti.

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti devono essere conformi alla normativa vigente e dovranno essere giornalmente puliti e sanificati al fine di evitare la contaminazione dei prodotti trasportati.

La consegna dei pasti dovrà svolgersi nel rispetto dei tempi previsti per la consumazione dei pasti e pertanto la somministrazione degli stessi non dovrà subire ritardi o disagi. Il trasporto dovrà garantire la perfetta conservazione anche termica dei cibi trasportati con temperature di conservazione superiori a 60°C per alimenti da consumarsi caldi e inferiori a 10°C per alimenti da consumarsi freddi).

ART. 27 – PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI, STRUTTURE, ATTREZZATURE STOVIGLIE

La ditta appaltatrice dovrà curare che la cucina del centro cottura utilizzato, i magazzini, le attrezzature, le stoviglie e quant'altro siano mantenuti in perfetto stato di pulizia e di igiene. È a carico della ditta la fornitura di tutti i prodotti e delle attrezzature per tali operazioni, nonché quelli necessari per l'eventuale lavaggio delle stoviglie a mano e con macchine.

L'aggiudicatario dovrà inoltre garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta dell'Amministrazione comunale. I rifiuti solidi urbani prodotti nell'ambito del servizio mensa nei singoli plessi scolastici dovranno essere raccolti in sacchetti e pattumiere, a carico della ditta e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, previo accordo con il Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio

medesimo. Gli oneri di gestione del ciclo dei rifiuti di tutte le fasi fino al conferimento nella strada sono a totale carico dell'Impresa aggiudicataria. I rifiuti solidi urbani prodotti nel Centro di cottura devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità e i termini disposti dal servizio di igiene urbana del comune di appartenenza dello stesso Centro. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta. La ditta, in sede di offerta tecnica, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale.

A norma del D.M. Ambiente n.65/2020 recante "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*", le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex legge oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.). La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

La Ditta appaltatrice provvederà a porre in essere un piano per la disinfestazione e la derattizzazione e per l'esecuzione dei relativi interventi nei locali utilizzati per il servizio. La documentazione attestante l'avvenuta esecuzione degli interventi dovrà essere fornita dalla Ditta appaltatrice all'Amministrazione Comunale.

ART. 28 - RILEVAZIONE NUMERO DEI PASTI

La rilevazione dei pasti sarà effettuata, in collaborazione con il personale della Scuola preposto a tale compito dal Dirigente Scolastico, mediante l'impiego del software gestionale "school net" già in uso presso il Comune di Artena che rileverà automaticamente le presenze giornaliere degli utenti in base alle iscrizioni al servizio ed alle diverse modalità nello stesso previste (tempo pieno, moduli, ecc.) inserite nel database. La rilevazione così effettuata, opportunamente verificata dal

personale della ditta appaltatrice, costituirà la base per la quantificazione dei pasti forniti e per l'emissione delle relative fatture mensili da parte della Ditta.

L'Ufficio Scolastico procederà, sulla base delle prenotazioni dei pasti e delle verifiche sui consumi effettivi, al conteggio dei pasti per la fatturazione del Servizio Mensa Scolastica.

ART. 29 - ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO

Sono preposti al controllo della corretta esecuzione del presente appalto i seguenti organi:

- L'Amministrazione Comunale, attraverso l'Ufficio Scolastico Comunale. A tale scopo verrà nominato un Responsabile del controllo della corretta esecuzione del presente appalto;
- L'Azienda Unità Sanitaria Locale, attraverso gli uffici preposti per le materie di competenza;
- I NAS per quanto di competenza;
- La Commissione Mensa Scolastica istituita con apposito Regolamento comunale;

La Ditta appaltatrice dovrà consentire al personale comunale incaricato dei controlli l'accesso ai locali dove si effettua il Servizio e fornire tutta la collaborazione necessaria e la documentazione richiesta.

La Ditta dovrà consentire altresì agli organi ispettivi previsti (NAS) anche eventuali prelievi di campioni di alimenti (cibi semilavorati o prodotti finiti) qualora ritenuti necessari.

Parimenti la Ditta appaltatrice dovrà consentire l'ingresso nei locali dove si effettua il Servizio (cucina, magazzini, ecc.) ai rappresentanti della suindicata Commissione Mensa che avranno funzioni esclusivamente di visione e riscontro delle attività poste in essere dalla ditta.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla Ditta appaltatrice per iscritto le eventuali osservazioni e/o contestazioni rilevate dai controllori; qualora la Ditta non fornisca adeguata giustificazione alle contestazioni rilevate entro 15 giorni dal ricevimento della relativa comunicazione, trasmessa a mezzo PEC o raccomandata A/R, l'Amministrazione Comunale applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

ART. 30 - ONERI A CARICO DELL' AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Sono a carico dell'Amministrazione Comunale i seguenti oneri:

- a) la messa a disposizione della ditta appaltatrice, a titolo gratuito, di locali dislocati presso le scuole individuate dall'art. 3 del presente Capitolato e adibiti al consumo dei pasti, con l'obbligo, da parte della Ditta appaltatrice, di usufruirne unicamente per l'esecuzione del Servizio di cui al presente appalto;
- b) la manutenzione straordinaria dei locali scolastici ove viene svolto il servizio;

- c) provvedere al pagamento dei corrispettivi dovuti alla Ditta appaltatrice.

ART. 31 - ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Oltre a quanto prescritto nel presente capitolato, sono a carico della Ditta appaltatrice i seguenti oneri:

- produzione dei pasti da un proprio centro cottura, con capacità produttiva adeguata al numero di pasti da erogare per il servizio oggetto del presente capitolato, situato ad una distanza massima dalle scuole di 30 minuti e munito di tutte le autorizzazioni sanitarie e di sicurezza;
- la manutenzione ordinaria delle attrezzature e locali di proprietà comunale utilizzati;
- l'effettuazione delle analisi biologiche e microbiologiche richieste dalle normative per la fornitura del Servizio di Mensa Scolastica;
- la fornitura di tovaglie, tovaglioli, piatti, posate e bicchieri in materiale monouso;
- provvedere al pagamento dei compensi dovuti al personale dipendente della Ditta appaltatrice, nonché i relativi oneri assistenziali, fiscali e previdenziali disposti dalla legge;
- curare l'osservanza delle norme igieniche da parte di tutto il personale addetto al servizio in tutte le fasi di esecuzione;
- il pagamento di tutte le imposte e tasse dovute dalla Ditta appaltatrice per l'esecuzione del presente appalto;
- il pagamento della polizza assicurativa RC come prescritto dal presente Capitolato (art. 38);
- la tenuta dei registri fiscali a norma di legge;
- l'organizzazione di corsi di aggiornamento e qualificazione del personale di cui al Piano presentato nell'offerta tecnica;
- le visite sanitarie annuali di tutti gli operatori addetti al Servizio;
- la sanificazione dei locali e delle attrezzature utilizzati;
- la disinfezione e disinfestazione dei locali utilizzati per il Servizio;
- la fornitura del materiale per la pulizia e igiene dei locali utilizzati per il Servizio;
- la tenuta dei registri dei fornitori, e di tutta la documentazione prodotta nell'esecuzione del Servizio nonché quella per la richiesta di contributi CEE per il consumo dei prodotti lattiero-caseari;
- curare l'iscrizione degli utenti del servizio come da successivo art.32.

ART. 32 – GESTIONE DELLE ISCRIZIONI AL SERVIZIO

L'Impresa avrà il compito di caricare nel sistema informatizzato "School Net" le anagrafiche degli utenti iscritti al servizio mensa ricevuti dal Comune di Artena per il tramite degli Istituti Scolastici utili per poter effettuare la rilevazione delle presenze nei refettori. Sulla base dell'anagrafica degli iscritti al servizio mensa verrà effettuata la prenotazione giornaliera dei pasti.

Dovrà essere possibile cancellare una prenotazione del pasto entro le ore 10.00 senza che nulla venga addebitato all'utente. Dopo tale termine è possibile restituire il costo del pasto all'utente che non abbia usufruito del servizio solo dietro autorizzazione dell'Amministrazione che si farà carico del costo.

ART. 33 – TARIFFE

La fruizione del servizio di mensa scolastica è riservata agli utenti regolarmente iscritti al servizio. Alla determinazione e alla riscossione delle tariffe provvederà il Comune al quale sono destinati i relativi introiti.

ART. 34 - CORRISPETTIVI

L'Amministrazione Comunale provvederà al pagamento dei corrispettivi a favore della Ditta appaltatrice a ricevimento di fatture mensili e dopo aver effettuato riscontro con il numero dei pasti fatturati e quello rilevato sulla base delle presenze giornaliere rilevate e riscontrate dall'Ufficio Scolastico Comunale.

Il corrispettivo verrà calcolato moltiplicando il costo di ciascun pasto, come determinato in sede di aggiudicazione del servizio, per il numero dei pasti effettivamente erogati nel periodo di riferimento della fattura, oltre IVA prevista dalle norme pro tempore vigenti.

La liquidazione delle fatture verrà perfezionata entro 60 giorni dalla data della loro presentazione al protocollo del Comune e comunque come previsto dalla normativa vigente.

Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo di eventuali penalità e sanzioni applicate per inadempimento contrattuale a carico della Ditta appaltatrice.

Con il pagamento dei corrispettivi di cui al presente articolo si intende interamente compensata da parte dell'Amministrazione Comunale l'erogazione di tutto ciò che riguarda il Servizio di Mensa Scolastica così come previsto dal presente Capitolato d'appalto.

ART. 35 – GARANZIE DI SICUREZZA DEL SERVIZIO E PIANO DI AUTOCONTROLLO

La Ditta appaltatrice dovrà presentare il piano di autocontrollo ai sensi del Reg. CE 852/04 e s.m.i. Con esso la Ditta appaltatrice assume piena e diretta responsabilità in ogni fase del processo di

erogazione del Servizio Mensa Scolastica individuando ogni potenziale rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo la sorveglianza al fine di risolvere preventivamente le criticità connesse all'espletamento del Servizio in tutte le sue fasi. Tale onere fa sì che la Ditta appaltatrice sarà responsabile direttamente delle attività svolte nei terminali di consumo dei pasti e dovrà porre in essere tutte le attività previste per garantire la sicurezza del servizio. Gli adempimenti di cui al presente articolo andranno inoltre condotti nel pieno rispetto di ogni ulteriore eventuale indicazione contenuta nel piano di autocontrollo aziendale, nonché nel rispetto di eventuali standard derivanti dalla certificazione (quali ad esempio UNI EN ISO 9001).

Con l'assunzione di tale Piano la Ditta appaltatrice libera l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità in merito all'erogazione del Servizio Mensa Scolastica in tutte le sue fasi di esecuzione.

ART. 36 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Nell'ambito delle attività di autocontrollo e ai fini di consentire il controllo da parte degli organi preposti sulle attività e sull'impiego delle derrate alimentari per la preparazione dei pasti la Ditta appaltatrice deve prelevare almeno 100 g. di ciascuna preparazione indicata dal menù e mantenerla in frigorifero per 72 ore a + 4°C in una zona identificata da un cartello riportante la dizione "Pasto Test". Ogni alimento prelevato (Pasto Test) deve essere riposto in sacchetti, con indicazione del cibo contenuto e della data di preparazione. Tale conservazione è obbligatoria. Qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per mancanza dei campioni suddetti, l'Amministrazione Comunale applicherà la penale prevista dal presente Capitolato Speciale d'Appalto.

ART. 37 – MODALITÀ DI AGGIUDICAZIONE

All'appalto si procederà mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs n. 50/2016 con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui al 3° comma del successivo art. 95.

L'aggiudicazione sarà quindi effettuata sulla base di una graduatoria di merito a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa determinata in base ai seguenti criteri, elencati in ordine decrescente d'importanza, per i quali sono attribuibili complessivamente un massimo di 100 punti:

- A) OFFERTA TECNICA p. 80/100
- B) OFFERTA ECONOMICA p. 20/100

Relativamente al punto a, "**Offerta Tecnica**", per un punteggio massimo di 80 punti, al fine di consentire la valutazione delle offerte in termini omogenei, i concorrenti dovranno impostare un elaborato che abbia le seguenti caratteristiche:

- sia predisposto seguendo l'ordine degli elementi di valutazione relativi ai criteri e sub-criteri come di seguito elencati e descritti;
- sia realizzato utilizzando un carattere tipo ARIAL o TIMES NEW ROMAN o similari, con dimensione non inferiore ad 11 ed interlinea singola;
- sia sviluppato in un numero di pagine complessive pari a 15 (quindici) formato A4 stampato solo sul fronte. Non saranno prese in considerazione per l'attribuzione di punteggio le pagine eccedenti la quindicesima.

Gli 80 punti previsti per l'offerta tecnica saranno attribuiti mediante la seguente ripartizione:

ELEMENTI DI VALUTAZIONE				punteggio massimo	
80					
A – PROGETTO DI SERVIZIO					
A.1	Qualità del progetto intesa come specificità, concretezza, chiarezza nella stesura del progetto esecutivo di gestione del servizio (modalità di approvvigionamento delle derrate, metodi e tecniche di cottura e di conservazione, modalità di confezionamento dei pasti) con indicazione delle modalità adottate e delle diverse fasi organizzative, contenuti delle attività e degli interventi finalizzati all'ottimizzazione delle prestazioni offerte differenziate in base alle diverse tipologie di utenza, alla distribuzione territoriale dei luoghi di consegna e consumo pasti e delle sue caratteristiche in relazione alle necessità di servizio per ciascun plesso scolastico. Il progetto dovrà tenere conto delle attuali modalità operative di confezionamento e consegna pasti nelle singole aule e della possibile evoluzione nel tempo delle modalità operative del servizio da adottarsi in corso d'opera a seguito dell'eventuale reperimento degli spazi da destinare a refettori, locali sporzionamento, ecc. (vedi, in proposito, capitolato d'appalto)	10			
A.2	Piano dei trasporti. Tipologia, qualità e numero di veicoli e attrezzature impiegati per garantire la corretta veicolazione e consegna dei pasti. Caratteristiche dei contenitori utilizzati per la veicolazione dei pasti	3			
B - PIANO DI GESTIONE DELLA QUALITÀ					
B.1	Sistema di gestione della qualità aziendale (analisi delle eventuali criticità e soluzioni adottabili), criteri e modalità di verifica adottati	4			
B.2	Modalità di verifica del grado di soddisfazione dell'utenza (proposte operative e metodologie utilizzate)	4			
C - CENTRO COTTURA PRINCIPALE					
C.1	Tipologia del centro cottura proposto per la gestione del servizio con particolare riferimento all'organizzazione degli spazi, alla dotazione di macchinari e attrezzature	3			
C.2	Distanza dal Comune di Artena (Via Filippo Prospero, 1, calcolato con googlemaps) del centro cottura principale da utilizzare per tutta la durata dell'appalto (la mancata dichiarazione equivale a 0 punti)	oltre 30 minuti punti 0	tra 30 e 25 minuti punti 2	tra 24 e 15 minuti punti 4	meno di 15 minuti punti 10

C.3	Modalità di verifica sul grado efficienza e sicurezza del centro di cottura e delle attrezzature impiegati con indicazione del personale eventualmente addetto alle specifiche mansioni, modalità organizzative e dei prodotti impiegati per la gestione della manutenzione ordinaria e straordinaria	3
D - QUALITÀ DELLA PROPOSTA ALIMENTARE		
D.1	Descrizione del Piano alimentare e nutrizionale proposto	5
D.2	Offerta di prodotti di qualità ulteriori rispetto a quelli obbligatori previsti da Capitolato Speciale (Km zero, DOP, IGP, da agricoltura biologica, prodotto tipici locali e del Lazio, ecc). L'attribuzione del punteggio sarà effettuata in base alla qualità, alla tipologia, alla frequenza del prodotto offerto	5
D.3	Piani di educazione alimentare proposti per gli alunni	4
E - PIANO PER LE EMERGENZE E CRITICITÀ		
E.1	Modalità di gestione di eventuali situazioni di criticità (mancanza di energia elettrica, gas o acqua) del centro cottura principale, impiego di centro cottura alternativo, nella disponibilità, documentata, e per tutta la durata dell'appalto, della ditta partecipante, situato a non più di 40 minuti di percorrenza dal Comune di Artena – Via Filippo Prospero, 1, calcolato con googlemaps - soluzioni adottabili in caso di eventuali ed improvvise necessità di riorganizzazione del servizio per prevenzione dei rischi da contagio da COVID_19	5
F - PIANO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE DEI LOCALI		
F.1	Descrizione delle attività di pulizia e sanificazione dei locali utilizzati per lo svolgimento del servizio (centro cottura, terminali di consegna e consumo) e dei mezzi di trasporto utilizzati	5
G – PERSONALE		
G.1	Qualità del piano formativo previsto per l'accrescimento delle competenze del personale addetto con particolare riferimento alle diverse figure professionali impegnate nello svolgimento del servizio	4
G.2	Qualità e quantità delle azioni intraprese dall'impresa per la tutela dei livelli occupazionali in relazione ai parametri qualitativi e quantitativi del servizio, alle sue possibili evoluzioni nonché per il benessere psicofisico dei lavoratori; soluzioni adottate per il coinvolgimento degli stessi negli obiettivi del progetto di servizio – attività di tutoraggio, affiancamento e consulenza, chiarezza e correttezza nei rapporti di lavoro e nella diffusione della conoscenza dei diritti e doveri contrattuali	6

Relativamente alle **PROPOSTE MIGLIORATIVE**, ciascuna ditta potrà liberamente formulare le proprie proposte di miglioramento del servizio in termini di efficacia ed efficienza; saranno attribuiti un massimo di **9** punti alle proposte ritenute maggiormente idonee alle esigenze del servizio con particolare riferimento ai rapporti con l'utenza e al carattere innovativo della proposta:

H - PROPOSTE DI MIGLIORAMENTO E POTENZIAMENTO DEL SERVIZIO		
H.1	Proposte di carattere innovativo e migliorativo della qualità del servizio (saranno particolarmente apprezzate le proposte, concretamente praticabili, tese al miglioramento delle attuali condizioni di erogazione del servizio nelle singole classi con metodi anche innovativi di somministrazione e consumo)	5
H.2	Offerta di ulteriori servizi non contemplati dal capitolato d'appalto senza aggravio di costi aggiuntivi per la stazione appaltante diretti al miglioramento della qualità del servizio e delle relazioni sociali con l'utenza (genitori degli alunni, scuola, Comune)	4

La commissione aggiudicatrice procederà all'attribuzione dei punteggi tecnici dei vari elementi sopra richiamati secondo i seguenti indici di gradimento:

GIUDIZIO	COEFFICIENTE	CRITERI METODOLOGICI
INSUFFICIENTE	0	Trattazione insufficiente e/o descrizioni lacunose che denotano scarsa rispondenza della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano chiari, e/o non trovano dimostrazione analitica o, comunque, non appaiono particolarmente significativi.
APPENA SUFFICIENTE	da 0,1 a 0,3	Trattazione sintetica e/o che presenta alcune lacune, e/o non del tutto rispondente o adeguata alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una sufficiente efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante non risultano completamente chiari, in massima parte analitici ma comunque relativamente significativi.
SUFFICIENTE	da 0,4 a 0,6	Trattazione completa ma appena esauriente o, pur esauriente, non del tutto completa, rispetto alle esigenze della Stazione Appaltante contraddistinta da una discreta efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano abbastanza chiari, in massima parte analitici ma comunque significativi.
BUONO	da 0,7 a 0,9	Trattazione completa dei temi richiesti, con buona rispondenza degli elementi costitutivi dell'offerta alle esigenze della Stazione Appaltante e buona efficienza e/o efficacia della proposta rispetto il tema costituente il parametro e/o sottoparametro oggetto di valutazione rispetto ad alternative possibili desunte dal mercato e/o dalla regola dell'arte. I vantaggi e/o benefici conseguibili dalla stazione appaltante risultano chiari, analitici e significativi.
MOLTO BUONO	1	Il parametro preso in esame viene giudicato ottimo. Risulta del tutto aderente alle aspettative della S.A. e alle potenzialità medie dei professionisti di riferimento operanti sul mercato. La sua presentazione è più che esaustiva ed ogni punto di interesse viene illustrato con puntualità e dovizia di particolari utili ed efficaci in rapporto alla natura del parametro considerato. Le relazioni illustrano con efficacia le potenzialità del candidato ed evidenziano le eccellenti caratteristiche di offerta prestazionale.

Saranno ammissibili punteggi intermedi qualora ritenuto necessario da parte dei Commissari.

N.B. Saranno esclusi e pertanto non si procederà all'apertura della busta dell'offerta economica, i concorrenti che al punteggio tecnico attribuito dalla commissione di gara non raggiungano i 40 punti complessivi. Saranno presi in considerazione, ai fini della relativa valutazione, solo centri cottura debitamente autorizzati ed adibiti alla preparazione dei pasti per la refezione scolastica e nella disponibilità dell'impresa concorrente per tutta la durata dell'appalto (per il calcolo distanze si farà riferimento a Googlemaps). La proposta dovrà essere corredata della planimetria e del progetto del centro di cottura unitamente al documento che ne attesti il possesso da parte dell'aggiudicatario, da perfezionarsi eventualmente solo in caso di aggiudicazione, per tutta la durata dell'appalto. Per quanto riguarda il centro di cottura provvisorio, questo dovrà essere nella disponibilità dell'Impresa per tutta la durata dell'appalto a partire dal primo giorno di esecuzione del servizio. Sarà pertanto onere dell'impresa riportarne posizione, requisiti tecnici e strutturali ed estremi di autorizzativi nonché dimostrarne il possesso per la durata richiesta.

Relativamente al punto B, "OFFERTA ECONOMICA", sarà attribuito al concorrente che presenterà il prezzo più basso rispetto a quello posto a base d'asta un punteggio massimo di 20

punti, agli altri concorrenti sarà attribuito un punteggio proporzionalmente inferiore secondo la seguente formula:

$$\text{Punteggio (PARTECIPANTE)} = \frac{\text{Importo più vantaggioso}}{\text{Importo offerto}} \times \text{punteggio max (20)}$$

dove:

- **punteggio (PARTECIPANTE)** = punteggio da assegnare all'offerta in esame;
- **importo più vantaggioso** = valore dell'offerta più conveniente;
- **importo offerto** = valore dell'offerta del concorrente in esame
- **punteggio max** = punteggio economico massimo assegnabile pari a 20 punti;

Non sarà attribuito alcun punteggio per offerte in aumento rispetto al prezzo a base d'asta.

L'importo dell'offerta economica deve essere espresso in cifre e in lettere.

L'aggiudicazione avverrà a favore del concorrente che avrà raggiunto il maggior punteggio risultante dalla somma dei punti attribuiti all'offerta tecnica e all'offerta economica.

Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché valida e congrua. L'aggiudicazione diverrà definitiva dopo l'approvazione degli atti di gara da parte del responsabile del servizio interessato.

La Stazione Appaltante si riserva di non procedere ad alcuna aggiudicazione qualora ritenesse che nessuna proposta rispetti i requisiti minimi richiesti.

ART. 38 - RESPONSABILITÀ DELLA DITTA APPALTATRICE E ASSICURAZIONE

La ditta appaltatrice è la sola responsabile nei confronti dell'Amministrazione Comunale, per tutta la durata dell'appalto, dell'organizzazione e della gestione del Servizio Mensa Scolastica di cui al presente Capitolato. È altresì unica responsabile sia nei riguardi dei fornitori di derrate alimentari e non che nei confronti del personale impiegato nel servizio per eventuali danni causati a terzi in relazione al suo espletamento o a cause ad esso connesse.

È, pertanto, a carico della Ditta appaltatrice l'onere di stipulare, per tutta la durata dell'appalto, apposita polizza assicurativa RCT/RCO con massimali non inferiori ad € 5.000.000,00 (euro cinquemilioni/00)

ART. 39 - PENALITÀ

Nell'esecuzione dell'appalto di cui al presente capitolato e per tutta la sua durata la Ditta appaltatrice dovrà applicare le disposizioni normative e/o regolamentari concernenti il Servizio Mensa Scolastica vigenti al momento dell'affidamento adeguandosi a quelle che dovessero essere successivamente approvate durante la sua esecuzione.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire per iscritto, tramite PEC o raccomandata A/R, alla Ditta appaltatrice eventuali osservazioni e contestazioni rilevate dagli organi di controllo.

In caso di riscontrata irregolarità nell'esecuzione del servizio o di mancato rispetto delle disposizioni contenute nel presente capitolato di appalto, la Ditta appaltatrice è tenuta al pagamento di una penale calcolata in rapporto alla gravità dell'inadempienza e alla recidiva fatta salva la risoluzione del contratto.

L'Amministrazione Comunale, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato di appalto, applicherà le penali nel modo seguente:

- a) € 250,00: per ogni caso di mancata comunicazione di non utilizzo dei prodotti provenienti da agricoltura biologica, tipici e tradizionali, a denominazione protetta previsto dal presente Capitolato;
- b) € 250,00: per ogni ritardo nella consegna dei pasti oltre a 30 minuti rispetto all'orario previsto;
- c) € 250,00: per ogni caso di mancata corrispondenza delle temperature di conservazione dei pasti a quanto previsto dalla normativa vigente;
- d) € 500,00: per ogni caso di mancato rispetto delle norme sul personale o per inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi;
- e) € 500,00: per ogni caso di mancato preavviso dell'interruzione del Servizio a causa di sciopero o altre cause;
- f) € 500,00: per l'esecuzione di menù non corrispondenti a quelli concordati con l'Amministrazione Comunale e non comunicati;
- g) € 500,00: per ogni dieta speciale non correttamente preparata o non personalizzata;
- h) € 500,00: per ogni caso di detenzione, utilizzo o distribuzione di alimenti non conformi alle tabelle merceologiche riportate nel presente Capitolato di appalto e non comunicato all'Amministrazione;
- i) € 500,00: per ogni caso di mancato rispetto delle grammature indicate nel presente Capitolato di appalto;

- j) € 500,00 per distribuzione di pasti in numero inferiore a quello delle presenze. Tale penale non verrà applicata qualora al Ditta provveda immediatamente al reintegro delle quantità necessarie;
- k) € 500,00: per ogni caso di mancato rispetto delle norme sulla raccolta dei rifiuti e/o per la mancata attuazione della normativa comunale in materia di raccolta differenziata;
- l) € 500,00: in caso di mancata conservazione del Pasto Test;
- m) € 1.000,00: per ogni caso di mancato rispetto delle modalità operative riportate nel presente Capitolato di appalto e/o delle norme igienico sanitarie in fase di conservazione produzione e distribuzione dei pasti;
- n) € 1.000,00: per ogni caso di grave e duratura carenza di igiene nei locali adibiti alla conservazione e alla produzione e nei plessi di distribuzione;
- o) € 1.000,00: per ogni caso di mancata effettuazione degli interventi di sanificazione, disinfestazione e derattizzazione;
- p) € 1.000,00: per ogni rilevamento di non conformità relativamente al piano di autocontrollo presentato dalla Ditta in sede di offerta tecnica.

In caso di mancata esecuzione del servizio, l'Amministrazione Comunale si riserva altresì la facoltà di richiedere la prestazione ad altra Ditta addebitando il maggior costo alla Ditta appaltatrice.

Nel caso in cui si verificassero altre violazioni delle prescrizioni di cui al presente Capitolato e le stesse risultassero gravi e ripetute, L'Amministrazione Comunale applicherà penali in relazione alla loro gravità.

L'Amministrazione Comunale applicherà le penali di cui al presente articolo dopo aver contestato alla Ditta appaltatrice gli inadempimenti e dopo aver valutato le giustificazioni comunicate per iscritto dalla Ditta entro e non oltre 15 giorni dal ricevimento della comunicazione, trasmessa a mezzo pec o raccomandata A/R, contenente gli addebiti. Nel caso in cui non saranno accettate le controdeduzioni, l'Amministrazione Comunale procederà all'applicazione della penalità trattenendo l'importo di cui al presente Capitolato sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento.

ART. 40 - CAUSE DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Qualora nel corso dell'esecuzione del presente appalto l'Amministrazione Comunale dovesse rilevare inadempimenti contrattuali gravi e ripetuti a carico della Ditta appaltatrice, provvederà a richiamare la Ditta all'osservanza del contratto e degli impegni assunti con l'accettazione del presente Capitolato d'onere dando un congruo termine per adempiere. Tale termine verrà computato

dall'Amministrazione Comunale sulla base della gravità e dell'accertata verifica della reiterazione dell'inadempimento e sarà comunicato per iscritto, a mezzo pec o con raccomandata A/R, alla Ditta appaltatrice.

Trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto è risolto di diritto.

La risoluzione opera in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dalla Ditta appaltatrice.

Nel caso di risoluzione del contratto l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di affidare l'appalto a terzi in danno della Ditta appaltatrice e salva l'applicazione delle penali prescritte, senza pregiudizio di ogni azione di rivalsa di danni, anche nei seguenti casi:

- apertura di una procedura concorsuale a carico della Ditta appaltatrice;
- messa in liquidazione o in altri casi di cessione della Ditta appaltatrice;
- abbandono dell'appalto, salvo casi di forza maggiore;
- subappalto totale o parziale delle parti di servizio non autorizzate;
- cessione del contratto a terzi;
- destinazione dei locali affidati all'Impresa aggiudicataria ad uso diverso da quello stabilito dal presente capitolato di appalto;
- mancata fornitura di tutti o parte dei beni richiesti;
- interruzione non motivata del servizio;
- impiego di personale non dipendente dalla Ditta appaltatrice o di quelle costituenti l'eventuale RTI;
- ulteriori inadempienze della Ditta appaltatrice dopo la comminazione di n. 3 penalità per lo stesso tipo di infrazione nel corso del medesimo anno;
- inosservanza ripetuta delle norme igienico - sanitarie nell'espletamento del Servizio di mensa Scolastica;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata imperizia della Ditta appaltatrice;
- motivi di pubblico interesse;
- ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'appalto ai termini dell'art. 1453 del Codice Civile.

In ognuna delle ipotesi sopra previste, l'Amministrazione Comunale non compenserà le prestazioni non eseguite, salvo il proprio diritto al risarcimento dei maggiori danni.

In tutti i casi previsti la Ditta appaltatrice incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possono verificarsi.

In caso di risoluzione del contratto, tutte le attrezzature acquistate e installate o da installare diverranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale senza alcun diritto di recupero crediti per eventuali ammortamenti da parte della Ditta appaltatrice.

In caso di fallimento la stazione appaltante si riserva l'applicazione dell'art 110 D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

ART. 41 - DISDETTA DEL CONTRATTO DA PARTE DELLA DITTA APPALTATRICE

Qualora la Ditta appaltatrice intendesse disdire il contratto prima della scadenza dello stesso senza giustificato motivo o giusta causa, l'Amministrazione Comunale si riserva di trattenere il deposito cauzionale e di addebitare le maggiori spese comunque derivanti per l'assegnazione del servizio ad altra ditta, a titolo di risarcimento danni.

In questo caso nulla è dovuto alla Ditta appaltatrice per gli investimenti fatti.

ART. 42 - MISURE DI TUTELA IN MATERIA DI SICUREZZA

Ai sensi del D.Lgs. n 81/2008, art 26, comma 3, l'Amministrazione Comunale rileva che, relativamente alle prestazioni dei servizi oggetto del presente appalto, sono presenti rischi da interferenza per la presenza, in determinate fasi dell'espletamento del servizio (ad es.: nella fase di trasporto e consegna pasti ai plessi scolastici, in quella di pulizia e sanificazione dei terminali di consumo, ecc.) e che pertanto i costi per la sicurezza vengono quantificati come nel precedente art. 6.

La Ditta aggiudicataria dell'appalto dovrà esibire prima della stipula del contratto il DVR.

ART. 43 - SPESE CONTRATTUALI

Tutte le spese di cui al presente contratto d'appalto, nessuna esclusa ed eccettuata, nonché ogni altra accessoria e conseguente, sono a totale carico della Ditta appaltatrice.

ART. 44 - CONTROVERSIE

Per le controversie tra la Ditta appaltatrice e l'Amministrazione Comunale circa l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali e di quanto contenuto nel presente Capitolato d'onere è competente il Foro di Velletri.

ART. 45 - CLAUSOLA COMPROMISSORIA

E' esclusa la clausola compromissoria.

ART. 46 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

La Ditta Appaltatrice è tenuta a garantire la massima riservatezza dei dati personali e sensibili e delle notizie raccolte nell'espletamento dell'incarico ai sensi del D Lgs n°.196/03 e successive modifiche ed integrazioni.

ART. 47 - DISPOSIZIONI FINALI

La Ditta appaltatrice si considererà, all'atto dell'assunzione del Servizio di cui al presente Capitolato Speciale d'Appalto, a perfetta conoscenza dell'ubicazione dei locali e delle attrezzature con cui dovrà essere eseguito il presente appalto e del fatto che alcuni elementi dello stesso potranno essere soggetti a modificazioni nel corso della durata dell'appalto nella finalità di adeguare il Servizio alle normali ed evolutive esigenze dell'utenza.

L'Amministrazione Comunale, a fronte di ciò, si impegna a comunicare e a concordare con la Ditta appaltatrice, nell'esclusivo interesse pubblico e delle parti interessate, tutti gli interventi e i provvedimenti comportanti le eventuali variazioni alla situazione iniziale.

ART. 48 – TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'Impresa aggiudicataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

Si impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla prefettura-ufficio territoriale del Governo della provincia di Roma della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

ART. 49 – CAUZIONE DEFINITIVA

La ditta aggiudicataria del servizio dovrà presentare entro il termine stabilito dall'Amministrazione, prima della firma del contratto, cauzione definitiva secondo quanto previsto dall'art. 103 del D.Lgs. 50/16.

Inoltre dovrà essere presentata, sempre nei termini di cui sopra, polizza RCT – RCO con massimali non inferiori ad € 5.000.000,00 euro (cinquemilioni/00).

ALLEGATI AL CAPITOLATO

Sono allegati al presente capitolato speciale di appalto, costituendone parte integrante e sostanziale:

Allegato **A**: Menù-tipo invernale ed estivo

Allegato **B**: Tabella delle grammature degli alimenti

Allegato **C**: Tabelle merceologiche delle derrate alimentari

Allegato D: Prospetto organico del personale e costo della manodopera

Allegato E: DUVRI

Allegato F: Sistema operativo gestionale