

COMUNE DI ORCO Feglino
Provincia di Savona

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL' INFANZIA - ANNI
SCOLASTICI 2026/2027, 2027/2028 e 2028/2029**

**PROGETTO UNICO ESECUTIVO E CAPITOLATO PRESTAZIONALE (ART. 176 D.LGS
36/2023)**

**Art. 1
OGGETTO**

Il presente capitolato ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica per la scuola dell'Infanzia del Comune di Orco Feglino (di seguito chiamato Comune) per gli anni scolastici 2026/2027, 2027/2028 e 2028/2029 ad impresa di ristorazione collettiva.

L'impresa aggiudicataria (di seguito chiamata I.A.) si impegna ad iniziare il servizio, per ciascun anno scolastico, con l'inizio delle lezioni scolastiche (indicativamente seconda metà di settembre) ed a terminarlo con la fine delle stesse (entro il 30 giugno per la scuola dell'infanzia).

L'Amministrazione, nel rispetto dell'Autonomia scolastica, tenuto conto delle richieste del Dirigente Scolastico, si riserva la facoltà di anticipare o posticipare la data iniziale o finale del servizio a seconda delle esigenze delle singole scuole. In tal caso sarà cura dell'Amministrazione comunicare all'impresa aggiudicatrice eventuali modifiche apportate al calendario.

**Art. 2
DURATA DELL'APPALTO E IMPORTO POSTO A BASE DI GARA**

Il presente appalto ha la durata di tre anni scolastici a partire dall'inizio delle lezioni dell'anno scolastico 2026/2027, con scadenza alla fine dell'anno scolastico 2028/2029 (il 30 giugno 2029 per la scuola dell'infanzia).

Qualora allo scadere del termine naturale previsto dal contratto l'Amministrazione comunale non avesse ancora provveduto ad aggiudicare il servizio per il periodo successivo, l'I.A. sarà tenuta a continuarlo agli stessi patti e condizioni nelle more dell'affidamento del servizio medesimo, fino alla consegna del medesimo servizio al successivo aggiudicatario.

**Art. 3
INDICAZIONI GENERALI**

L'impresa aggiudicataria (in seguito indicata con I.A.) si impegna, per il periodo di cui all'art. 2, alla preparazione, la consegna, la distribuzione e lo scodellamento di pasti caldi, nonché la fornitura di articoli complementari quali olio, sale, ecc, agli alunni e agli insegnanti che ne abbiano diritto, della scuola dell'Infanzia ubicata in Via S. Pellico n.2 e la sanificazione della postazione di fruizione del cibo. I pasti dovranno essere preparati nello stesso giorno in cui vengono distribuiti, con esclusione assoluta di cibi precotti.

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di:

- approvvigionamento derrate alimentari necessarie al servizio; gli alimenti vanno scelti in base alla stagionalità e secondo le linee guida della Regione Liguria predisposte per la ristorazione scolastica;
- confezionamento dei pasti nel centro cottura del concessionario;
- la veicolazione dei medesimi nei locali ove si svolge la refezione, situati nella scuola dell'infanzia sita in Via Silvio Pellico n. 2 – Orco Feglino;

- fornitura e pulizia stoviglie e fornitura di tutto il materiale di corredo necessario (tovaglie/tovaglioli/tovagliette, isole condimento, ecc...); dovranno essere utilizzati piatti/bicchieri/ecc in melamina e gli stessi dovranno essere ritirati da parte della ditta appaltatrice per il successivo lavaggio con modalità che verranno concordate con il responsabile del settore amministrativo-contabile;
- porzionamento e distribuzione con sistema al tavolo dei pasti con personale della ditta appaltatrice;
- approntamento e riassetto del refettorio e più precisamente: pulizia dei tavoli con soluzione disinfettante, del banco di distribuzione del cibo e di tutti gli arredi del refettorio, pulizia sedie, pulizia lavandino servizi igienici, pulizia e lavaggio completo dei pavimenti. Nelle attività di riassetto e di lavaggio è compresa anche la fornitura del materiale occorrente per il riassetto ed il lavaggio predetti (detersivi, disincrostanti, disinfettanti, ecc...)
- Il ritiro, la differenziazione e lo smaltimento dei rifiuti deve essere effettuata nel rispetto delle regole fissate dal Comune di Orco Feglino.

Il Comune di Orco Feglino mette a disposizione dell'appaltatore il refettorio per la refezione, con relativi arredi, e si accolla gli oneri relativi all'energia elettrica ed il riscaldamento dello stesso.

L'I.A. sarà, quindi, responsabile dei prodotti acquistati dai fornitori, dell'approvvigionamento delle derrate in riferimento alla qualità e tempestività delle forniture, del loro magazzino e dell'eventuale deterioramento.

L'I.A. ha:

- l'**obbligo** di preparare, confezionare, cucinare, approntare i pasti oggetto dell'appalto in locali igienicamente, strutturalmente e funzionalmente idonei ed in regola con le autorizzazioni sanitarie;
- l'**obbligo** che tali locali siano ubicati ad una distanza non superiore a 20 Km. stradali dal plesso scolastico di Via Silvio Pellico n. 2; il presente requisito risulta indispensabile per garantire la sollecita e puntuale consegna dei pasti alla scuola dell'Infanzia di Orco Feglino, anche in caso di imprevisti o impedimenti di varia natura, (maltempo, nevicate, rottura dei mezzi, ecc..). Il centro di cottura deve essere in possesso dell'autorizzazione sanitaria, anche per pasti da asporto.

Non possono essere impiegati o consegnati alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM".

L'impresa aggiudicataria provvederà al trasporto presso la scuola dei pasti predetti mediante l'utilizzo di appositi contenitori isotermitici chiusi a norma "ISO-TAP" per bacinelle gastro-norm, idonei a mantenere la temperatura degli alimenti ed il rispetto delle norme igienico-sanitarie.

A tale proposito, l'impresa aggiudicataria dovrà attenersi alle disposizioni presenti e future impartite dal Comune e/o dal servizio di Igiene Pubblica della A.S.L. 2 "savonese". I predetti contenitori saranno forniti, a proprie spese, dalla stessa impresa aggiudicataria.

Art. 4 MODALITA' DI SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

L'utenza è composta dagli alunni della Scuola dell'Infanzia, docenti ed educatori.

Il servizio di refezione dovrà svolgersi tutti i giorni del calendario scolastico, secondo quanto previsto dai competenti organi scolastici. Indicativamente il servizio si svolge su cinque giorni settimanali consecutivi: dal lunedì al venerdì.

Il numero di pasti complessivi presuntivo è circa nr. 5400 per i tre anni scolastici.

Si precisa che i suddetti dati numerici sono presunti e sono stati determinati sulla scorta dei dati relativi agli ultimi tre anni scolastici. Vengono stimati esclusivamente al fine di determinare il valore economico dell'appalto, tenendo conto che il numero effettivo dei pasti dipende dall'articolazione dell'orario scolastico in relazione ai rientri programmati dall'autorità scolastica per ogni anno, dall'effettuazione del servizio di attività integrative, dal numero delle iscrizioni al servizio e dalle presenze effettive alla mensa.

Spetta in ogni caso all'I.A. il corrispettivo per i soli pasti effettivamente ordinati e forniti.

L'eventuale riduzione del numero dei pasti erogati non comporta per la I.A. un aumento del corrispettivo di cui all'art. 11.

A fronte di circostanze contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da interventi di organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al committente, il Comune si riserva la possibilità di affidare a mezzo trattativa privata ed in coerenza con il piano di distribuzione, eventuali ulteriori prestazioni nell'ambito descritto.

Il Comune si riserva la facoltà di modificare numero dei pasti, calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'I.A.

Il dato relativo al numero delle presenze giornaliere effettive verrà precisato ogni giorno dal personale della scuola entro le ore 10,00. Saranno pagati, in ogni caso, i pasti effettivamente forniti alla scuola.

I pasti saranno confezionati attenendosi scrupolosamente al **menu'** ed alle grammature previste che dovranno essere opportunamente adeguate (a cura della ditta appaltatrice) alle prescrizioni apportate dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'A.S.L.- SV2.

I pasti proposti giornalmente dovranno essere preparati nel giorno stesso in cui è prevista la distribuzione e dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nel citato menu', non potranno essere precotti ed è comunque vietata ogni forma di riciclo.

Eventuali modifiche al menu' saranno concordate congiuntamente con il responsabile del settore amministrativo-contabile, il medico scolastico e l'I.A.

È consentita eccezionalmente una variazione al menu' giornaliero, previo accordo con il responsabile del settore amministrativo-contabile, in caso di guasti agli impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto, interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni di energia, avaria delle strutture di conservazione di prodotti deperibili, ecc.

L'I.A. dovrà essere disponibile a preparare menù speciali e/o alternativi per patologie particolari, intolleranze alimentari o per motivi etnici senza alcun aggravio di costi a carico del Comune.

In caso di sciopero o per altre ragioni che comportino la sospensione delle lezioni o delle attività, la ditta verrà avvisata con congruo anticipo senza poter accampare diritto ad alcun compenso o indennizzo.

In caso di sciopero dell'I.A. la stessa dovrà avvertire l'Amministrazione comunale con 48 ore di anticipo e conserverà la facoltà di servire un pasto freddo alternativo di adeguata composizione (la comunicazione dovrà essere scritta).

In caso di sciopero del personale addetto alla distribuzione – e comunque ogni qual volta il Comune ne faccia richiesta (ad esempio in caso di gite o altre manifestazioni organizzate dalle Scuole) – l'I.A. si impegna alla fornitura di cestini (cibi freddi) di uguale valore a quello dei pasti.

Sono escluse in maniera categorica utenze diverse da quelle sopra indicate.

Nel caso di interruzione del servizio per altri motivi, il Comune, si riserva il diritto alla richiesta dei danni subiti e l'applicazione delle sanzioni previste.

Art. 5

ONERI A CARICO DELLA DITTA APPALTATRICE

Nell'esercizio dell'attività di cui al presente capitolato sono posti a carico della ditta esecutrice i seguenti oneri:

☐ acquisto, stoccaggio e corretta conservazione di tutto il materiale per la veicolazione e distribuzione dei pasti, quali: contenitori termici, stoviglie, pentole, piatti, bicchieri, forchette, ecc..

- ☐ acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti e per l'esecuzione del presente capitolato, nel quantitativo che consenta la perfetta conservazione delle stesse;
- ☐ preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto dei menu, con relative grammature e delle tabelle dietetiche, approvate dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'A.S.L. SV2 (cottura presso il centro di cottura);
- ☐ veicolazione delle vivande calde, in appositi contenitori termici conformi alla normativa emanata ed emananda in materia, con mezzi personale adeguati sino ai refettori dove è attivato il servizio;
- ☐ porzionatura e distribuzione dei pasti nei refettori;
- ☐ lavaggio e stivaggio dei vassoi e delle stoviglie;
- ☐ pulizia ordinaria e straordinaria di attrezzature utilizzate;
- ☐ cura delle apparecchiature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato alla ditta esecutrice;
- ☐ fornitura della massa vestiaria e dei dispositivi di protezione individuale (D.P.I.) di cui al D.Lgs. n° 81/2008 e s.m.i. al personale impiegato nell'espletamento del servizio;
- ☐ realizzazione di tutto quanto previsto nel progetto tecnico presentato in sede di offerta, approvato e concordato con l'ente committente;
- ☐ effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato e dalla vigente normativa in materia;
- ☐ rilevazione delle presenze quotidiane, secondo i livelli ottimali tenuti dalla attuale ditta aggiudicataria;
- ☐ collaborazione con l'ente committente nella realizzazione di indagini statistiche e conoscitive relative al servizio in appalto;
- ☐ gestione completa del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.Lgs. n° 193/2007 (HACCP), nei termini;
- ☐ ogni altro onere che non sia espressamente posto a carico dell'ente committente dal presente Capitolato;
- ☐ redazione annuale e stampa della Carta dei Servizi

Art. 6

STANDARD MINIMI DI QUALITA' DEL SERVIZIO

Gli standard minimi di qualità sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che ne costituiscono parte integrante e sostanziale. Tali standard sono da considerarsi minimi.

Art. 7

CARATTERISTICHE TECNICO-MERCEOLOGICHE

Il pasto normale sarà composto da un primo, un secondo piatto, contorno e pane fresco locale, frutta o dessert e dovrà essere confezionato con derrate di prima scelta e igienicamente ineccepibili, nel rispetto dei menu, con relative grammature e delle tabelle dietetiche, approvate dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'A.S.L. SV2 (cottura presso il centro di cottura).

Per i pasti non potranno essere utilizzati generi precotti o surgelati od organismi geneticamente modificati.

Per i surgelati fanno eccezione all'espresso divieto di utilizzazione le verdure ed il pesce. I surgelati di pesce si intendono in porzioni singole, mentre per tutti dovrà essere assicurato il pieno rispetto della catena del freddo, con divieto di scongelamento e ricongelamento.

Si dovrà tenere conto della stagionalità: autunno-inverno, primavera-estate;

Dei prodotti proposti dovrà essere indicato il peso netto e le altre eventuali caratteristiche tecnico-merceologiche, alle quali la ditta appaltatrice dovrà attenersi in tutto il corso della fornitura.

Art. 8

IGIENE DELLA PRODUZIONE

Caratteristiche delle derrate alimentari.

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

L'I.A. deve conservare l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, nominativi dell'azienda fornitrice, nome commerciale dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc. e deve garantire una gestione completa del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.Lgs. n° 193/2007 (HACCP).

Etichettatura delle derrate alimentari.

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Garanzie di qualità.

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

E' espressamente vietato l'uso di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

Igiene della produzione.

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

L'impresa dovrà essere in grado di dimostrare (procedura attivata nel piano di autocontrollo) i criteri di qualità adottati per la scelta e qualificazione dei fornitori delle derrate alimentari e la capacità di identificare e di rintracciare i diversi componenti del pasto, in modo tale da garantire la massima efficacia degli eventuali interventi di ritiro dei prodotti dalla distribuzione e dal mercato.

Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche che l'I.A. si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni incrociate.

Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.

L'utilizzo di mascherine e guanti monouso e' obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc.

L'utilizzo dei guanti monouso e' obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrosti e brasati.

L'utilizzo di guanti monouso e' richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori Gastro-norm.

I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.

L'alloggiamento del cibo porzionato nelle Gastro-norm, quali pizza, polpettone, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

Conservazione delle derrate.

Il frigorifero deve essere tenuto in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

Il carico del frigorifero deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.

I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra.

I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nel magazzino che nel frigorifero.

Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

I sacchetti, le scatole ed i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.

I prodotti cotti refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6°.

La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, nr. 77.

I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.

E' vietato l'uso di recipienti di alluminio non "passivato".

I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

Riciclo.

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

Manipolazione cottura.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale ed eseguite secondo il Manuale aziendale di Autocontrollo igienico.

Preparazione piatti freddi.

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.

La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, nr. 327.

Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 4° ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita, direttamente tritata presso la cucina, deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le eventuali operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le eventuali frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;

- ogni cottura analoga alla frittata, deve essere realizzata in forni a termo-convezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.)
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

Pentolame per la cottura.

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati pentolami in acciaio inox o vetro pirex. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

I ragu' e i sughi devono essere cotti in brasiero.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in pentole in acciaio inox a norma di legge.

Condimenti.

Le paste asciutte devono essere condite con olio extra vergine. Il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) deve essere aggiunto unicamente al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale.

Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla Legge 13/11/1960 n. 1407e dal D.M. 14/11/2003 e s.m. ed i..

Generi alimentari vietati

È assolutamente vietato utilizzare, confezionare o somministrare:

- ☐ carni al sangue;
- ☐ cibi fritti;
- ☐ fiocchi di patate;
- ☐ succo di limone confezionato;
- ☐ maionese;
- ☐ residui dei pasti dei giorni precedenti;
- ☐ dado da brodo o preparati contenenti glutammato;
- ☐ conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- ☐ verdure, carni, pesci e pane semilavorati e precotti.

Diete speciali.

L'I.A. si impegna a preparare diete speciali per comprovate situazioni patologiche (celiachia, intolleranze, ecc.), e per esigenze etiche ed etnico-religiose.

Gli utenti che richiedono la preparazione di una dieta speciale a causa di situazioni patologiche devono presentare un'adeguata certificazione medica ai competenti uffici comunali.

Gli utenti che richiedono una dieta speciale per esigenze etiche ed etico-religiose dovranno presentare una specifica richiesta ai competenti uffici comunali. All'interno di tale categoria rientrano altresì le diete speciali per vegetariani e vegani. In particolare, per questi ultimi, così come precisato dalla nota del Ministero della Salute n. 0011703 del 25 marzo 2016 e successive integrazioni, non viene richiesta alcuna certificazione medica alla famiglia.

Le fasi di preparazione e confezionamento delle diete personalizzate devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia

L'I.A. individua il regime dietetico personalizzato necessario con la collaborazione di un dietista, tenendo conto delle alternative individuate dal Comune, lo invia al Comune per l'approvazione e successivamente stabilisce l'introduzione e l'avvio del servizio relativo, consegnando agli utenti interessati copia del menù personalizzato.

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox o acciaio "passivato" a norma di legge in monoporzione. Non sono accettate vaschette di alluminio diverso da quello "passivato", di plastica o altro tipo di contenitore termico.

Le diete devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

I pasti delle diete di transizione (diete in bianco) vengono direttamente ordinati dalla scuola e non richiedono l'approvazione degli uffici comunali. Tali diete possono essere richieste in caso di indisposizione temporanea dell'utente per un massimo di 5 giorni consecutivi.

Contenitori.

Le attrezzature per il trasporto e la conservazione devono essere conformi al D.P.R. 327/1980 e garantire il mantenimento delle temperature prescritte dal citato D.P.R. In particolare saranno espressamente esclusi contenitori termici in polistirolo e dovrà essere rispettata la normativa HACCP.

I contenitori devono essere gastro-norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Le Gastro-norm in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10, al fine di evitare fenomeni di impaccamento.

Le diete speciali devono essere consegnate in monoporzione e recare indicazione dell'utente destinatario.

Il pane deve essere confezionato ed etichettato a norma di legge e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta deve essere lavata e trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Il pasto caldo deve arrivare alle sedi di ristorazione in condizioni sensoriali ottimali.

I contenitori termici devono essere in grado di mantenere il pasto caldo ad una temperatura superiore o uguale a 65°C ed il pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a 10°C.

I mezzi di trasporto dovranno essere muniti di attestazione di idoneità per il servizio di trasporto alimentari.

Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione.

I pasti sono distribuiti da personale dell'I.A. nei locali ad uso refettorio del plesso scolastico. Il personale avrà cura di porzionare le derrate nel caso in cui ciò fosse necessario in relazione all'età degli alunni.

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- 1 – lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
- 2 – indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- 3 – esibire il cartellino di riconoscimento;
- 4 – imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche, piatti;
- 5 – all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- 6 – procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- 7 – la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o a crudo;
- 8 – non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- 9 – distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
- 10 – aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- 11 – per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;

12 – la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;

13 – il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto;

E' richiesto il taglio della carne e la sbucciatura della frutta.

L'I.A. deve impegnarsi al ritiro, pulizia e disinfezione (sanificazione) dei contenitori e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al refettorio. Il ritiro dei piatti/bicchieri/ecc per il successivo lavaggio dovrà essere effettuato da parte della ditta appaltatrice con modalità che verranno concordate con il responsabile del settore amministrativo-contabile.

E' sempre dovuto dalla Ditta il ritiro del cibo avanzato a fine pasto.

È compito del personale dell'I.A. addetto allo scodellamento dei pasti provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo, pulizia e sanificazione dei tavoli, degli utensili e delle attrezzature utilizzate per il servizio, al rigoverno, pulizia e sanificazione dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione.

Disposizioni igienico-sanitarie.

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa comunque riferimento alla legge 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione nr. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche ed integrazioni, ai D.Lgs. n. 193 del 06/11/2007, al Regolamento CE 285/04, nonché a quanto previsto dal regolamento comunale di igiene ed a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Divieti.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, e' assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

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

I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari, in appositi imballi ai sensi della normativa vigente.

La singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza; non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvitamento dopo l'impiego.

Le schede relative ad ogni prodotto utilizzato devono essere conservate presso la cucina e – a richiesta - prodotte in fotocopia al settore amministrativo-contabile del Comune.

Rifiuti.

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti. Lo smaltimento deve avvenire secondo le modalità previste dal Comune (raccolta differenziata vetro/plastica/carta, ecc.).

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e/o contenitori e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta. Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali della cucina.

Il ritiro, la differenziazione e lo smaltimento dei rifiuti deve essere effettuata nel rispetto delle regole fissate dal Comune di Orco Feglino. L'Amministrazione effettuerà verifiche in corso di esecuzione del contratto.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal desoleatore verranno trattati come rifiuti speciali oppure come materie prime e seconde in conformità alle normative vigenti.

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

L'I.A. si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere all'I.A. il riciclaggio del materiale a perdere.

Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchi.

Art. 9

DOCUMENTAZIONE FISCALE E DI QUALITÀ DELLE FORNITURE

La ditta esecutrice deve acquisire dai propri fornitori e rendere costantemente disponibile all'ente committente, in originale o copia conforme, la seguente documentazione per ogni prodotto consegnato al centro di cottura:

☐ la documentazione di cui al D.Lgs. n° 193/2007 e s.m.i.;

☐ una "scheda tecnica del prodotto" contenente, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente in tema di prodotti alimentari, l'origine del prodotto, le sue caratteristiche qualitative/commerciali (peso e pezzatura, tipo di confezionamento, conservabilità, tempo di stagionatura, ecc.), le modalità di consegna (frequenza, tipo di imballaggi, tipologia dell'automezzo, temperature durante il trasporto, ecc.), le caratteristiche nutrizionali, il profilo microbiologico e altre informazioni utili a qualificare il prodotto;

☐ la documentazione fiscale (bolla di accompagnamento, fattura, ecc.).

Art. 10

PRODOTTI BIOLOGICI E DEL COMMERCIO EQUO E SOLIDALE

Nel menù settimanale potranno essere introdotti alcuni prodotti biologici, scelti tra quelli indicati dal dietista dell'I.A. e prodotti provenienti dal commercio equo e solidale senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione comunale.

Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dal Regolamento CEE n. 834/2007, e del corrispondente regolamento di attuazione n. 889/2008 e successive modifiche e aggiornamenti.

In base alla L.R. n. 32/2007 il prodotto proveniente dal commercio equo e solidale deve essere individuabile ai sensi dell'articolo 4 della medesima legge regionale.

Potrà essere in ogni momento richiesta documentazione idonea a dimostrare che si utilizzano i prodotti biologici e del commercio equo e solidale indicati e che gli stessi sono conformi alla normativa vigente.

Art. 11

TERMINI E LUOGO DELLA CONSEGNA E DELL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO

L'I.A. dovrà predisporre la consegna dei pasti nei giorni e negli orari concordati, esclusivamente presso la scuola dell'Infanzia sita in Orco Feglino, Via S. Pellico, 2.

La preparazione, la cottura ed il confezionamento dovranno avvenire immediatamente prima della distribuzione.

Gli orari dei pasti sono previsti come segue:

- ore 12,00 per la scuola dell'infanzia.

Detto orario ha valore indicativo e potrà subire variazioni nel corso dell'anno per giustificate ragioni didattiche ed organizzative. Nel caso in cui il numero degli alunni che usufruiscono del servizio di ristorazione fosse superiore al numero di posti disponibili nella sala mensa, l'I.A. si dichiara disponibile, senza alcun aggravio di costi a carico del Comune, a somministrare i pasti in più turni.

Il trasporto dei pasti e dei relativi contenitori nella scuola dell'infanzia in Via S. Pellico, 2 a carico dell'I.A.

La distribuzione dei pasti e' - in ogni caso - a carico dell'I.A.

La pulizia della cucina, dei tegami, delle pentole, delle stoviglie, ecc., della sala mensa della scuola, dei contenitori per il trasporto pasti, è a carico dell'I.A.

Dovranno essere utilizzati piatti/bicchieri/ecc in melamina e gli stessi dovranno essere ritirati da parte della ditta appaltatrice per il successivo lavaggio, come previsto dal precedente art.3.

Art. 12 PERSONALE

L'I.A. dovrà utilizzare personale qualificato e in numero tale da assicurare modalità e tempi adeguati per una tempestiva ed ordinata esecuzione del servizio.

Considerata inoltre la delicatezza dei compiti cui il personale dell'I.A. è preposto, il Comune ha facoltà di richiedere la sostituzione di chi, a suo esclusivo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto l'aspetto di un corretto rapporto e della disponibilità psicologica verso gli utenti della mensa.

Tutto il personale adibito alla preparazione, trasporto dei pasti, oggetto del presente capitolato deve essere formato professionalmente ed aggiornato dalla ditta appaltatrice sui vari aspetti della refezione collettiva.

L'I.A. deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento dell'art. 18 del D. Lgs. 81/08 e successive modificazioni, integrati da quelli necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici al Committente.

Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome dell'I.A. ed i dati identificativi del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità alle vigenti norme in materia, nonché scarpe infortunistiche e mascherine monouso.

L'Azienda sanitaria Locale può sottoporre o disporre accertamenti clinici nei confronti del personale ed adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti.

L'I.A. deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali, con quelle poste in atto dal Committente.

L'I.A. deve inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

L'I.A. deve, in ogni momento, a semplice richiesta del Comune, dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga dell'I.A.

L'I.A. dovrà comunque tenere indenne il Comune da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che il Comune di Orco Feglino deve intendersi a tutti gli effetti estraneo al rapporto di lavoro che intercorre tra l'I.A. e i suoi dipendenti.

Art. 13 CONTROLLI

L'I.A. dovrà attenersi nelle varie procedure a quanto disposto dalle leggi vigenti in materia ed elaborare a proprio carico un piano di autocontrollo che preveda anche i pericoli ed i rischi per le singole preparazioni che però potranno essere raggruppate per categorie omogenee.

L'I.A. dovrà conservare un campione del menu giornaliero per almeno 72 ore successive dal momento di preparazione per gli eventuali controlli.

Oltre ai controlli previsti dalla vigente normativa ed effettuati dai competenti organi di vigilanza, l'Amministrazione comunale si accerterà a mezzo di personale o laboratori di fiducia dell'esatta corrispondenza qualitativa e quantitativa della merce, al fine di determinare la perfetta corrispondenza della merce stessa a quella richiesta.

Se da un esame sommario, da ispezioni sanitarie, da analisi merceologiche o da altri controlli, la merce consegnata fosse riscontrata di qualità inferiore, l'Amministrazione ha il diritto insindacabile di ordinare il rifiuto della merce e di pretendere la immediata sostituzione con altra idonea; l'I.A. è tenuta ad adeguarsi alle prescrizioni dell'Amministrazione comunale.

Art. 14

COSTO DEL PASTO

Per l'esecuzione dei servizi oggetto del presente capitolato, il Comune corrisponderà all'I.A. un corrispettivo per ciascun pasto effettivamente fornito;

Si precisa che nella determinazione del prezzo, l'I.A. ha tenuto conto di ogni e qualsiasi onere diretto o indiretto che dovrà sostenere per l'esecuzione del servizio nel periodo contrattuale.

Il prezzo unitario a base di gara è pari ad €. 7,20 oltre IVA nella misura di legge per presumibili 5.400 pasti, per l'intera durata contrattuale.

L'importo presunto dell'appalto, per l'intera durata contrattuale ammonta ad €. 38.880,00 (IVA esclusa) di cui € 540,00 oneri per la sicurezza (non soggetti a ribasso).

Il prezzo posto a base di gara per singolo pasto, IVA esclusa, è stabilito in € 7,20 di cui € 7,10 soggetto a ribasso ed € 0,10 per oneri sicurezza (non soggetto a ribasso).

Relativamente al pasto degli insegnanti all'inizio di ogni anno scolastico l'Istituto comprensivo comunicherà al Comune ed alla ditta appaltatrice il numero degli insegnanti che potranno usufruire del pasto il cui costo è a carico del Comune.

Durante il periodo dell'affidamento, i prezzi s'intendono quelli fissati dall'impresa aggiudicataria in sede di offerta e sono immutabili, salvo adeguamento ISTAT da riconoscersi dopo il primo anno di erogazione del servizio. Il corrispettivo contrattuale potrà essere aumentato o diminuito con effetto dal 01/09/2027, in misura percentuale pari al 75% della variazione annuale dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (indice FOI), riferito all'ultimo mese disponibile dello stesso anno ai sensi dell'art. 60 c. 2/bis) del D.Lgs. 36/2023. e art. 29 D.L. 04/2022.

La richiesta di revisione del prezzo dovrà essere inoltrata all'Amministrazione comunale tramite PEC, allegando la documentazione dimostrativa, entro il 31 agosto, a valere dall'anno scolastico successivo. La richiesta di revisione inoltrata dall'I.A. non potrà in alcun caso essere retroattiva e dovrà essere preventivamente approvata a seguito di istruttoria dal Responsabile del Settore Amministrativo-contabile.

Art. 15

MODALITA' DI PAGAMENTO

I pagamenti saranno disposti mensilmente, su presentazione di regolari fatture trasmesse in formato elettronico, debitamente vistate dal Responsabile del procedimento amministrativo, dopo aver accertato l'esatta rispondenza delle prestazioni effettuate. La liquidazione sarà effettuata entro il termine di 30 (trenta) giorni dalla data di presentazione della fattura al protocollo generale dell'ente, salvo che sussistano irregolarità o errori della fattura e si debba

conseguentemente procedere a contestazioni. In tal caso il pagamento della fattura verrà effettuato non appena saranno rimossi i motivi della contestazione.

La Legge di Stabilità 2015 ha modificato il DPR n. 633/1972 disciplinante l'applicazione dell'IVA, introducendo l'articolo 17-ter e con esso l'inedito istituto dello split payment, che si applicherà alle fatture pagate per lo svolgimento del servizio.

In ogni caso non potranno essere liquidate fatture in mancanza di:

- certificato di regolarità contributiva (ai sensi dell'art. 6 del D.P.R.207/2010), che verrà verificato con l'acquisizione del DURC richiesto dal Settore Amministrativo - contabile;
- verifica puntuale del Responsabile del Procedimento sul servizio svolto, sulla scorta delle schede di riepilogo periodicamente pervenute.

Art. 16

MODALITA' DI SCELTA DEL CONTRAENTE E CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

Il servizio oggetto del presente atto è stato affidato mediante procedura di cui all'art. 108, del D. Lgs. 36/2023. L'aggiudicazione dell'appalto avverrà sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa (OEPV), basata sul miglior rapporto qualità/prezzo secondo l'art. 108 comma 2, lettera a) d.Lgs 36/2023.

Art. 17

FINANZIAMENTO

Il servizio è finanziato mediante fondi comunali.

Art. 18

RAPPORTI CON TERZI

L'I.A. farà uso esclusivamente del proprio nome con i fornitori, enti assistenziali e previdenziali per i dipendenti.

Art. 19

STIPULA DEL CONTRATTO E SUA DURATA

L'I.A. si impegna a sottoscrivere il relativo contratto di appalto nei termini e con le modalità che saranno stabilite e comunicate dall'Amministrazione comunale. L'I.A. si impegna, comunque, ad iniziare la fornitura dei pasti anche nelle more della suddetta stipula.

Art. 20

CAUZIONE

Ai sensi dell'articolo 53, comma 4, del D.Lgs. n. 36/2023, l'AI, prima della stipula del contratto ed entro il termine assegnato dal Comune, deve costituire una garanzia definitiva a tutela dell'esatto e corretto adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali relative al servizio di refezione scolastica.

La garanzia definitiva è stabilita nella misura fissa del 5% (cinque per cento) dell'importo contrattuale di aggiudicazione, al netto dell'IVA. Ai sensi del comma 4-bis del medesimo art. 53, a tale garanzia non si applicano le riduzioni previste dall'articolo 106, comma 8 (certificazioni di qualità), né gli aumenti progressivi previsti dall'articolo 117, comma 2, per i ribassi d'asta superiori al 10%.

La cauzione dovrà essere costituita in una delle seguenti forme:

a) con bonifico bancario effettuato sul conto di tesoreria comunale del Comune di Orco Feglino aperto presso l'istituto bancario Intesa SanPaolo – Agenzia di Finale Ligure ovvero in titoli del debito pubblico garantiti dallo Stato al corso del giorno del deposito, presso una tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice;

b) mediante fideiussione bancaria o assicurativa o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'articolo 107 del D. Lgs. n. n. 385/1993 che svolgano in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, a ciò autorizzati dal Ministero dell'Economia. In questo caso la fideiussione dovrà obbligatoriamente prevedere l'espressa rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua piena operatività entro 15 giorni dalla semplice richiesta del Comune, nonché avere una durata non inferiore alla durata del contratto (settembre 2026 – luglio 2029).

L'I.A. sarà obbligata a reintegrare la cauzione definitiva di cui l'Amministrazione si sia avvalsa, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. Il reintegro dovrà avvenire nel termine di trenta giorni dalla comunicazione inviata dall'Amministrazione comunale con racc. A/R ovvero tramite PEC.

La cauzione definitiva verrà svincolata al termine del servizio, qualora risultino essere stati regolarmente adempiuti tutti gli obblighi contrattuali e comunque avendo completamente definito ogni eventuale eccezione e controversia inerente e conseguente al servizio regolato dal presente capitolato.

Art. 21 DANNI E PENALITA'

L'I.A. e' responsabile di qualunque danno cagionato all'Amministrazione comunale o a terzi causa dell'espletamento della fornitura oggetto del presente contratto e solleva pertanto il Comune da ogni responsabilita' da cio' derivante.

I rilievi inerenti alle non conformità del servizio in relazione al presente capitolato sono contestati tempestivamente all'I.A., per via telefonica e confermati per iscritto entro i 2 (due) giorni lavorativi successivi a quello dell'evento.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione, l'I.A non fornisce alcuna motivata giustificazione scritta, ovvero qualora le motivazioni addotte non fossero ritenute accoglibili, il Comune applicherà le seguenti penalità:

- mancato rispetto della composizione giornaliera del menù: Euro: 600,00;
- mancato rispetto delle temperature nei cibi: Euro 600,00;
- mancato rispetto delle quantità indicate nel menù e nelle tabelle dietetiche: Euro 1.000,00;
- mancato rispetto della fornitura delle tipologie delle derrate alimentari: Euro 600,00;
- errata somministrazione di diete speciali per particolari patologie: Euro 2.500,00;
- mancato rispetto degli orari di consegna: Euro 300,00;
- mancato rispetto della manutenzione ordinaria degli impianti e delle attrezzature: Euro 300,00 oltre il risarcimento del danno;
- mancato svolgimento del servizio: Euro 600,00;
- quantità non corrispondente al numero dei pasti ordinati: € 3,00 per ogni pasto mancante;

L'ammontare delle sanzioni sarà trattenuto sulla prima fattura presentata dall'I.A.

Sono fatte salve eventuali altre procedure per rifusione danni, spese ed altri oneri che potessero derivarle dalla cessazione in tronco della fornitura.

Possono, inoltre, essere previste a carico dell'I.A. ulteriori sanzioni, da applicare in caso di mancato rispetto di norme igienico-sanitarie indicate nella normativa vigente.

In ogni altro caso, comunque, in cui il Comune ritenga che l'I.A. non si sia attenuto alle condizioni contrattuali, contesterà alla stessa, per posta elettronica certificata, le manchevolezze riscontrate, assegnandole un congruo termine per eliminarle, salvo in ogni caso, il diritto al risarcimento del danno.

Nel caso di inadempienze gravi e/o ripetute è fatta salva, per l'Amministrazione comunale, la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto, incamerando il deposito cauzionale definitivo e salvo l'ulteriore risarcimento del danno.

Art. 22 ASSICURAZIONE

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

L'I.A. dovrà dotarsi, a proprie spese, di apposito contratto assicurativo per responsabilità civile verso terzi, a copertura di qualsiasi rischio derivante dalla somministrazione e consumazione dei pasti, come anche l'ingerimento da parte degli utenti di cibi contaminati o avariati, da intossicazione alimentare, avvelenamento subiti dai fruitori del servizio di ristorazione nonché ogni altro qualsiasi danno all'utenza, conseguente alla somministrazione dei pasti, compreso qualsiasi rischio connesso con l'uso dei locali e relative attrezzature messe a disposizione dal Comune.

Il contratto assicurativo dovrà prevedere:

- a) l'inclusione della Condizione aggiuntiva «Mense» dello stampato R.C.D. (testo A.N.I.A.);
- b) l'inclusione della responsabilità personale degli addetti (dipendenti e/o collaboratori) al servizio e nell'esercizio delle attività svolte per conto della ditta esecutrice;
- c) che nella definizione di "terzi" ai fini dell'assicurazione stessa siano compresi gli alunni, gli insegnanti, gli amministratori dell'ente committente e gli altri soggetti che possono avere accesso ai refettori;
- d) la rinuncia alla rivalsa nei confronti dell'Ente e relativi operatori o soggetti che ne operano in nome e per conto del medesimo e nei confronti di istituti quali INPS, INAIL e consimili;
- e) l'estensione ai danni derivanti all'ente committente o a terzi da incendio di cose della ditta esecutrice o dalla stessa detenute.

Tale polizza dovrà prevedere almeno i seguenti massimali:

- polizza assicurativa responsabilità civile verso terzi (RCT) con massimale di € 5.000.000,00 per persona a ristoro di eventuali danni corporali ed € 1.500.000,00 per danni a cose;
- polizza assicurativa responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO) con massimale non inferiore a 1.500.000,00, per prestatore di lavoro.

Il massimale per sinistro rappresenta il limite di garanzia per ogni anno assicurativo.

Al momento della stipula del contratto (o forma equivalente) dovrà essere consegnata alla stazione appaltante la copia della suddetta polizza che dovrà comunque prevedere l'espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad azione di rivalsa nei confronti della stazione appaltante per tutti i rischi assicurati, nessuno escluso.

La predetta polizza assicurativa dovrà indicare che il Comune di Orco Feglino è considerato "terzo" a tutti gli effetti.

Resta inteso che l'I.A. del servizio dovrà comunque risarcire i maggiori danni non coperti dalla polizza assicurativa.

Il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovessero accadere al personale dell'I.A. durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.

L'appaltatore, indipendentemente dall'osservanza degli altri obblighi stabiliti da norme legislative e contrattuali per esso vincolanti, dovrà dare notizia al Comune, con mezzo più celere, di qualsiasi fatto che possa interessare il servizio appaltato e di tutti gli incidenti che dovessero capitare, quale che sia la gravità di questi e ancorché non si verifichino danni.

La polizza dovrà coprire, altresì, i danni accertati nei tre mesi successivi alla scadenza del contratto.

Art. 23

OBBLIGHI DELLA DITTA E OSSERVANZA DELLE CONDIZIONI DEL CCNL

L'I.A. e' tenuta all'osservanza delle norme relative alle assicurazioni obbligatorie e antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali e, nell'effettuazione del servizio, dovrà adottare i procedimenti e le cautele necessarie per garantire l'incolumità delle persone addette e dei terzi con scrupolosa osservanza delle disposizioni in vigore in materia, ogni più ampia responsabilità in caso di infortuni ricadrà pertanto sull'I.A. restandone sollevata la Amministrazione.

In particolare, con riferimento all'osservanza dei CCNL, nell'esecuzione delle forniture che formano oggetto del presente appalto, l'I.A. si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per gli operai dipendenti dalle aziende del settore e negli accordi integrativi delle stesse in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolgono le forniture anzidette.

L'I.A. si obbliga altresì, ad applicare il contratto e gli accordi integrativi dello stesso anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione e, se Cooperative, anche nei confronti dei Soci.

Art. 24

DIVIETO DI SUB APPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

In considerazione della particolarità del servizio da espletare e della conseguente necessità del Comune di avere un referente di stabile e sicura individuazione, è fatto divieto all'I.A., sotto pena di risoluzione del contratto, perdita della cauzione e del risarcimento di tutte le maggiori spese e danni che derivassero in conseguenza al Comune per la risoluzione contrattuale anticipata, di cedere, subappaltare in tutto o in parte la gestione oggetto del presente appalto.

Art. 25

**NORMATIVA DI PREVENZIONE, SICUREZZA ANTINFORTUNISTICA SUI
LUOGHI DI LAVORO**

Disposizioni in materia di sicurezza.

È fatto obbligo all'I.A., al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia.

Le predette disposizioni di legge non sono applicabili alle ditte individuali senza dipendenti. Poiché il servizio oggetto dell'appalto si svolge all'interno di edifici pubblici (scuole) ove è presente un datore di lavoro che non è il committente, Il comune di Orco Feglino ha redatto il **DUVRI** (Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze – allegato al presente progetto unico esecutivo e capitolato prestazionale) che indica le misure adottate per l'eliminazione o la riduzione dei rischi da interferenze di cui all'articolo 3-ter dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008. Tale documento è allegato al capitolato d'appalto nella formulazione definitiva.

Referenti alla sicurezza.

Nel corso delle prestazioni oggetto del presente capitolato, il personale è tenuto a esibire cartellino di riconoscimento contenente fotografia, dati anagrafici ed indicazione del datore di lavoro.

I costi per la sicurezza del lavoro per i dipendenti dell'I.A. impegnati nel servizio oggetto del presente servizio di cui all'art. 3 della legge 03.08.2007 devono essere pari ad almeno all'1% del costo annuo presunto del servizio

Divieti.

E' fatto divieto al personale dell'I.A. di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

Imposizione del rispetto delle norme dei regolamenti.

L'I.A. deve porre in essere nei confronti dei propri dipendenti tutti i comportamenti dovuti, in forza delle normative disposte a tutela della sicurezza ed igiene del lavoro e dirette alla prevenzione degli infortuni e delle malattie professionali.

In particolare imporrà al proprio personale il rispetto della normativa di sicurezza e ai propri preposti di controllare ed esigere tale rispetto.

L'I.A. deve osservare e far osservare al suo personale tutte le disposizioni legislative, le norme interne ed i regolamenti vigenti all'interno delle aree del Comune, dei quali verrà idoneamente informato.

L'I.A. ha l'obbligo di garantire ai propri dipendenti impiegati nei servizi richiesti nel presente capitolato quantoprevisto dal D. Lgs. n. 81/2008.

Norme di sicurezza nell'uso dei detergenti e dei sanificanti.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti e' consigliato dalle schede di sicurezza.

Ai fini dell'incolumità dei dipendenti addetti al servizio e degli alunni e/o terzi, l'I.A. si impegna a non lasciare incustoditi detersivi, sanificanti o sostanze pericolose, a non rimuovere o modificare senza autorizzazione scritta i dispositivi di sicurezza o di segnalazione delle macchine, attrezzature.

L'I.A. deve utilizzare prodotti detergenti e prodotti disinfettanti o disinfestanti conformi alla vigente normativa.

Art. 26

CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, in aggiunta ai casi già indicati dal presente capitolato, le seguenti ipotesi:

a) apertura di una procedura concorsuale a carico dell'I.A.

- b) messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività dell'I.A.
- c) impiego di personale non dipendente dall'I.A.
- d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
- e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo alimentare ex D. Lgs. 26 maggio 1997, nr. 155;
- g) casi di grave tossinfezione alimentare;
- h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
- i) interruzione non motivata del servizio;
- j) sub-appalto totale o parziale del servizio;
- k) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- l) difformità nella realizzazione del progetto tecnico secondo quanto indicato in fase di preventivo ed accettato dal committente;

Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione del Comune in forma di lettera raccomandata, di volersi avvalere della clausola risolutiva. Qualora il Comune intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rinvierà sull'I.A. a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa. La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

La risoluzione contrattuale si verificherà automaticamente anche nel caso in cui il plesso scolastico di Orco Feglino venga soppresso o sostanzialmente modificato ovvero nel caso in cui sopravvenute disposizioni normative comportino la soppressione, il trasferimento a terzi delle competenze o la modifica sostanziale del servizio. Il Comune si riserva altresì la possibilità di rescissione contrattuale senza incorrere in penali nel momento in cui, per mutamenti negli orari o nell'attività didattica degli Istituti scolastici, venisse meno il servizio mensa. Analogamente, il servizio può essere soppresso o interrotto momentaneamente, per ragioni di forza maggiore. In questa ipotesi, l'I.A. non potrà avanzare alcun diritto né pretese nei confronti del Comune.

Risoluzione per inadempimento.

Fuori dai casi indicati al precedente comma, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento. Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

Art. 27 SPESE CONTRATTUALI

Sono a carico dell'I.A. tutte le spese del contratto, compreso diritti e registrazioni, quelle di asta e tutte le altre spese inerenti il contratto stesso attuali e conseguenti.

Art. 28 RIFERIMENTO AD ALTRE NORME

Per quanto non previsto nel presente capitolato si fa riferimento alle disposizioni di legge vigenti in materia.

Art. 29 DOMICILIO LEGALE, FORO DI COMPETENZA

L'I.A. si obbligherà a dichiarare espressamente di eleggere il proprio domicilio presso la sede comunale di Orco Feglino ad ogni effetto di legge per tutti gli atti inerenti e conseguenti al contratto di appalto.

Tutte le controversie che insorgessero tra Comune e l'I.A., in relazione all'applicazione del contratto, se non risolte in via conciliativa tra le parti, saranno affidate al giudizio del Giudice ordinario.

Foro competente è quello di Savona.

Art. 30

TUTELA DEI DATI PERSONALI

Il Comune di Orco Feglino, in qualità di Titolare, tratterà i dati personali conferiti, con modalità prevalentemente informatiche e telematiche, per l'esecuzione dei propri compiti di interesse pubblico o comunque connessi all'esercizio dei propri pubblici poteri, ivi incluse le finalità di trattazione dell'istanza ed avvio/prosecuzione/conclusione del relativo procedimento, compresa l'attività di verifica, di archiviazione, di ricerca storica e di analisi per scopi statistici.

Il conferimento dei dati è obbligatorio ed il loro mancato inserimento non consente di completare il procedimento avviato con la presentazione dell'istanza.

I dati saranno trattati per tutto il tempo necessario alla conclusione del procedimento avviato e, successivamente alla scadenza dei termini di prescrizione/decadenza dell'attività di verifica e controllo, i dati saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa.

I dati saranno trattati esclusivamente dal personale e da collaboratori del Titolare o delle imprese espressamente nominate come Responsabili del trattamento. Al di fuori di queste ipotesi i dati non saranno comunicati a terzi né diffusi, se non nei casi specificamente previsti dal diritto nazionale o dell'Unione europea.

Gli interessati hanno il diritto di ottenere dal Titolare del trattamento, nei casi previsti dalla legge e ricorrendone i presupposti, l'accesso ai dati personali e la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (artt. 15 e ss. del GDPR). L'apposita istanza è presentata contattando il Responsabile della protezione dei dati ai recapiti pubblicati nella Sezione Amministrazione trasparente del nostro sito internet. Gli interessati, ricorrendone i presupposti, hanno, altresì, il diritto di proporre reclamo al Garante quale Autorità di controllo secondo le procedure previste.

Maggiori informazioni sono inoltre reperibili sul nostro sito internet dell'Ente o possono essere richieste al Responsabile del procedimento.

Art. 31

RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO

Il Responsabile unico del Progetto, è la Dott.ssa Saccone Giada, Responsabile del Settore Amministrativo-contabile del Comune di Orco Feglino.

Letto, approvato e sottoscritto.

Per il Comune di Orco Feglino
Il Responsabile del Settore

(Dott.ssa SACCONI Giada)

per l'Impresa aggiudicataria:
il titolare/legale rappresentante

(_____)

ALLEGATI:

- allegato 1) – menù