



Città di Noli

Provincia di Savona

*P.zza Milite Ignoto 6 – Noli (SV)
Centralino: 019 7499520
Pec: protocollo@pec.comune.noli.sv.it*

CAPITOLATO

Art. 1 – OGGETTO DELL’AFFIDAMENTO

L’affidamento ha per oggetto il servizio di refezione scolastica nel suo complesso che comporta:

- a) la preparazione dei pasti presso il centro cottura ubicato all’interno dell’edificio scolastico B. Gandoglia, con relativo scodellamento e distribuzione;
- b) la fornitura dei pasti caldi comprendente la preparazione, il confezionamento, e la distribuzione dei pasti, in legume “fresco caldo”, attraverso personale della ditta appaltatrice nei locali appositamente adibiti presso la Scuola dell’Infanzia ed il Nido d’Infanzia, siti presso l’Istituto Defferrari;
- b) per il nido e la scuola dell’infanzia lo sbucciamento della frutta da effettuarsi prima della somministrazione;
- c) l’approvvigionamento di derrate alimentari - con il relativo stoccaggio e conservazione - oltre la fornitura di ogni materiale accessorio alla cottura ed alla distribuzione dei pasti, quali a mero titolo di esempio, consistente in tovaglie e tovaglioli di carta, piatti, bicchieri e posate lavabili in lavastoviglie o in alternativa di materiale monouso biodegradabile e compostabile;
- d) la pulizia del refettorio, delle aule dedicate alla refezione nel plesso L. Defferrari e della cucina, oltre la fornitura del materiale non presente in tali locali e necessario al servizio;
- l’approntamento del refettorio comprendente: l’apparecchiatura dei tavoli, lo scodellamento, il riordino, la pulizia ed il lavaggio dei pavimenti dei locali mensa, il lavaggio delle eventuali stoviglie e la raccolta della spazzatura secondo le modalità e le caratteristiche descritte nei successivi articoli del presente Capitolato;
- la rilevazione giornaliera dei pasti tramite personale alle dipendenze della Ditta, avvalendosi di apposita procedura informatica di registrazione e scarico pasti;
- il servizio di fatturazione al Comune per i pasti consumati dagli alunni e dagli insegnanti.

Forma altresì, oggetto dell’appalto, l’esecuzione delle seguenti prestazioni:

- manutenzione ordinaria dei locali adibiti al servizio;
- eventuale integrazione delle dotazioni di macchinari, elettrodomestici, attrezzature e stoviglieria necessari all’espletamento del servizio, previa autorizzazione scritta del Settore Lavori Pubblici della Città di Noli;
- fornitura dei prodotti di pulizia e sanificazione;
- ogni altra attività prevista nel presente Capitolato, dagli allegati e dai documenti costituenti l’offerta.

Possono essere distribuiti solo pasti appositamente preparati presso il citato centro di cottura pertanto è vietata la distribuzione di pasti precotti o preparati altrove, fatto salvo il caso di non funzionamento dell’impianto.

Qualora, per ragioni tecnico-organizzative, la cucina e/o i locali attrezzati individuati non fossero utilizzabili, per gravi motivi, il gestore deve garantire un centro di cottura per le emergenze che consenta il trasporto in un arco temporale non superiore a 30 minuti e che abbia caratteristiche di capacità produttiva residua pari a quella necessaria a coprire la fornitura di tutti i pasti, senza costi aggiuntivi per il Comune

Art. 2 – ATTIVITA' E MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

La prenotazione dei pasti è consultabile attraverso il portale dedicato dalle ore 9:30 di ogni giorno.

La tipologia del servizio prevede:

- la preparazione dei pasti presso il Centro Cottura;
- la consegna degli stessi nelle sedi della Scuola dell'Infanzia ed il Nido d'Infanzia;
- lo scodellamento mediante l'utilizzo di carrelli termici di proprietà dell'appaltatore;
- la fornitura, l'integrazione o qualora necessaria, la sostituzione delle attrezzature di servizio e dei materiali lavabili utilizzati per la produzione, la distribuzione e la consumazione del pasto;
- il quotidiano lavaggio, in lavastoviglie, di piatti, bicchieri e posate riutilizzabili;
- la fornitura, ovvero l'integrazione in caso di rotture e danneggiamenti e/o l'implementazione di posate in acciaio inox, dei bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati PFAS, dei piatti in ceramica/melamina o porcellana bianca, presso il centro cottura e/o il refettorio. Per gli utenti che durante il contratto, consumeranno eventualmente il pasto in aula, il servizio potrà essere reso con piatti in ceramica/melamina o porcellana bianca o vassoi preformati o, in alternativa, con piatti in materiale biodegradabile e compostabile senza ulteriore aggravio per l'amministrazione comunale;
- la fornitura di gel disinfettante e relativo dispenser (ad azionamento non manuale) nel refettorio in caso di situazioni di emergenza sanitaria.

Rientra tra le attività di competenza della ditta appaltatrice anche la gestione completa dei servizi di pulizia e sanificazione, inclusi gli interventi di disinfestazione e derattizzazione di tutti i locali utilizzati

dal servizio di ristorazione scolastica, nonché la raccolta e l'eliminazione dei rifiuti. La distribuzione di ogni portata agli alunni sarà assicurata mediante l'impiego di personale specializzato, in possesso d'indumenti di lavoro idonei, nel rispetto di tutte le norme igieniche secondo la normativa vigente.

Al termine della refezione si dovrà provvedere alla perfetta pulizia, sanificazione e disinfezione dei locali di refezione (compresi i pavimenti), dei relativi arredi e suppellettili impiegando un adeguato numero di addetti.

Per quanto riguarda la pulizia dei locali (che dovrà essere effettuata in assenza degli utenti), l'Aggiudicatario dovrà provvedere alla fornitura delle attrezzature, dei detersivi, dei disinfettanti e di tutto il materiale necessario a garantire l'igiene dell'ambiente, nel rispetto del D.M. del 29/01/2021 (G.U. n. 42 del 19/02/2021) contenente i nuovi criteri ambientali minimi per il servizio di pulizia e i prodotti per l'igiene.

La ditta aggiudicataria dovrà presentare le etichette, le schede tecniche e/o di sicurezza dei prodotti e le altre fonti documentali.

Art. 3 – MODALITA' E DURATA DELL'AFFIDAMENTO

Il servizio oggetto del presente affidamento riguarda il servizio di refezione scolastica a ridotto impatto ambientale per il nido d'infanzia, la scuola statale d'infanzia, primaria e secondaria di primo grado site nel Comune di Noli, nonché per il centro estivo comunale, con durata anni scolastici 2026/2027 – 2027/2028 ed eventuale rinnovo 2028/2029.

Il presente appalto rientra nelle definizioni di cui all'art. 130 "Servizi di ristorazione" e l'affidamento del servizio sarà effettuato ai sensi dell'art. 50, co, 2, lett. b del D. lgs. 31 marzo 2023, n. 36 il quale dispone che le stazioni appaltanti procedono all'affidamento diretto dei servizi e forniture, ivi compresi i servizi di ingegneria e l'attività di progettazione, di importo inferiore a 140.000,00, anche senza consultazione di più operatori economici, assicurando che siano scelti soggetti in possesso di documentate esperienze pregresse idonee all'esecuzione delle prestazioni contrattuali.

L'affidamento del servizio avverrà attraverso l'acquisizione di manifestazioni d'interesse da parte di eventuali operatori economici qualificati ed iscritti al portale Acquisti in rete PA – Bando MEPA –

Servizi di ristorazione collettiva, i quali dovranno presentare la manifestazione d'interesse unitamente ad un dettagliato preventivo di spesa.

Ricevute le proposte/preventivi il responsabile unico del procedimento, avvalendosi eventualmente di apposito supporto tecnico, procederà alla valutazione dei preventivi, individuando quello migliore e procederà ad una specifica negoziazione definendo con l'operatore migliore offerente, l'intero contenuto del contratto (eventualmente anche con miglioramento dell'importo preventivato) e procedendo infine con l'affidamento mediante procedura trattativa diretta sulla piattaforma "Acquistinretepa" con un unico operatore.

Il presente servizio è altresì affidato in base ai principi dell'art. 57 "Clausole sociali del bando di gara, degli avvisi e degli inviti e criteri di sostenibilità energetica e ambientale", D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i. e, pertanto, con un ridotto impatto ambientale. Si applica il D.M. n. 65 del 10/03/2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" (C.A.M.).

La gestione decorrerà dal 01/09/2026 e avrà durata fino al 31/08/2028, con eventuale rinnovo per ulteriori 12 mesi ad insindacabile giudizio dell'Ente.

In casi eccezionali nei quali risultino oggettivi e insuperabili ritardi nella conclusione della procedura di affidamento del contratto, è ammessa la proroga tecnica di cui all'art. 120, c. 11, D.Lgs. n. 36/2023, limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni.

Il contratto sarà a MISURA e verrà stipulato in forma pubblica amministrativa. Le spese contrattuali saranno a carico dell'affidatario.

Il servizio, oggetto del presente capitolato, è ispirato alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (art. 57, D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i.), al Piano di Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e ai Criteri Ambientali Minimi – CAM

– per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati con D.M. del 10/03/2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Mare e del Territorio. Inoltre, il servizio dovrà essere eseguito in osservanza delle seguenti norme:

- prescrizioni contenute nel presente capitolato;
- disposizioni dell'Azienda Sanitaria Locale n. 2 di Savona;
- da quanto previsto dal D.Lgs. n. 155/1997 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari";
- dalle norme del D.Lgs. n. 36 del 31/03/2023, in quanto applicabili o richiamate ed in particolare all'art. 57, all'art. 108 c. 2 e c.4, all'art. 130;
- dalle norme del Codice Civile in quanto applicabili;
- da quanto previsto da tutte le altre vigenti norme di leggi e regolamenti in materia e da quelle che eventualmente entreranno in vigore durante il periodo contrattuale.

Oggetto dell'appalto è un lotto unico data l'impossibilità di frazionare funzionalmente quanto oggetto del servizio.

Art. 4 – VALORE ECONOMICO DELL'AFFIDAMENTO

Il valore presunto dell'appalto ai fini della soglia di cui all'art. 14, c. 4, lett. d), D.Lgs. n. 36/2023 per il periodo 01/09/2026 – 31/08/2028 con eventuale rinnovo per ulteriori 12 mesi, viene stimato in € 139.500,00 (pari ad € 46.500,00 annui, corrispondenti a n. pasti annui 7.750 per costo stimato pasto a base d'asta € 6,00, al netto di quanto dovuto per IVA, di cui:

- costo oneri per la sicurezza non soggetto a ribasso d'asta per l'eliminazione dei rischi interferenziali, così come scaturenti dal DUVRI, quantificati in € 0.00,00 per l'intero periodo;
- costo orario medio della manodopera è stimato in € 19,00 sulla base del costo orario per i dipendenti del settore turismo – comparto pubblici esercizi "Ristorazione collettiva, commerciale e turismo" – CCNL vigente.

Il numero dei pasti e il valore stimato complessivo dell'appalto sono da ritenersi presunti, in quanto strettamente connessi al numero degli alunni e del personale docente/educativo che fruiranno del servizio mensa.

Il numero presunto dei pasti non produce alcun impegno per il Comune e non costituisce minimo garantito per l'appaltatore, trattandosi di previsione subordinata all'organizzazione scolastica nonché alle iscrizioni annuali degli utenti.

Il valore dell'appalto viene determinato in fase di aggiudicazione ed è onnicomprensivo delle spese che l'affidatario sostiene per la gestione del servizio nel periodo stabilito.

L'affidamento dell'organizzazione e la gestione del servizio di refezione scolastica per il nido d'infanzia comunale e per le scuole statali d'infanzia, primaria e secondaria di primo grado e del Centro Estivo del Comune non può essere suddivisa in lotti, in quanto:

- le attività di gestione sono tra loro integrate e richiedono, per la specificità del servizio, nonché per l'utenza che ne usufruisce, un unico referente che ne abbia il coordinamento organizzativo e gestionale, che non pregiudichi la corretta esecuzione dell'appalto;
- la suddivisione in lotti funzionali o prestazionali determinerebbe oltre una possibile diseconomia ed un'inefficienza del servizio all'utenza.

Ai fini della determinazione della procedura di affidamento da utilizzare ai sensi dell'art. 50 D.Lgs n. 36/2023 e dell'importo da indicare ai fini del rilascio del Codice Identificativo Gara (CIG) esso viene determinato in:

Valore presunto appalto: € 139.500,00

Al suddetto importo potrà aggiungersi il costo per l'eventuale proroga tecnica di cui all'art. 120, c. 11, D.Lgs. n. 36/2023.

Art. 5 – ATTREZZATURE E ONERI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE

Sono a carico del Comune di Noli:

- le utenze;
- i tavoli e le sedie destinati agli utenti del servizio.

I locali presso cui si svolge il servizio sono di proprietà del Comune di Noli.

Art. 6 – COMPOSIZIONE DEI MENU

I menù devono essere articolati in menù autunno-inverno (indicativamente 01/10-30/04) e primavera-estate (indicativamente 01/05-30/09), prevedendo, per ciascuno, quattro settimane a rotazione;

le date indicate potranno essere modificate dall'amministrazione comunale tenendo conto della situazione climatica contingente.

I menù eseguiti devono essere quelli proposti dalla ditta appaltatrice ed in ogni caso realizzati nell'assoluto rispetto delle Linee di Indirizzo Nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica (edizione 2021);

l'amministrazione comunale si riserva di sottoporre i menù proposti dalla ditta appaltatrice all'approvazione dell'Azienda Sanitaria Locale n. 2 di Savona.

Dovrà essere garantita, inoltre, la preparazione, senza alcun onere aggiuntivo per l'amministrazione comunale, di diete speciali, leggere e per motivazioni di carattere religioso o di tipo filosofico (dieta vegetariana e vegana), così come successivamente descritto.

Per tutte le preparazioni alimentari inserite in menù, relativamente all'elenco e alla grammatura di ogni singolo ingrediente e alla eventuale presenza di allergeni, la ditta appaltatrice deve garantire la redazione e il costante aggiornamento di un "ricettario", nel rispetto di tutte le indicazioni previste dal Regolamento UE n. 1169/2011 e s.m.i..

La ditta appaltatrice è tenuta ad inserire nei menù eventuali modifiche che si rendessero necessarie, su richiesta dell'amministrazione comunale ovvero su indicazioni/prescrizioni impartite dall'Azienda Sanitaria Locale n. 2 di Savona.

La struttura dei menù giornalieri per la ristorazione scolastica deve essere la seguente:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane;
- frutta fresca di stagione, lavata, offerta in non meno di 3 diverse varietà nella stessa settimana (o come eventualmente previsto dal menù, budino o yogurt o gelato o torte semplici senza creme o farciture, preparate presso il Centro di Cottura o alimenti funzionali);
- acqua naturale oligominerale in bottiglie;
- merenda per il solo centro estivo comunale;

L'Amministrazione Comunale si riserva, inoltre, di richiedere compresi nel prezzo di aggiudicazione:

- menù alternativi legati a festività particolari quali, a titolo esemplificativo, Natale, Carnevale, Pasqua e chiusura anno scolastico;
- menù etnici e regionali.

Art. 7 – INFORMAZIONE AI COMMENSALI

Al fine di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative delle preparazioni alimentari inserite in menù, la ditta appaltatrice è tenuta a fornire il predetto menù per la pubblicazione on-line sul sito dell'Istituto scolastico e dell'amministrazione comunale, dando evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.

Presso il centro cottura, dovrà essere disponibile:

- la scheda di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche da porzionare;
- il ricettario, con le grammature di riferimento, sempre aggiornato, indicante anche le specifiche di cui al Reg. (UE) 1169/2011.

La ditta appaltatrice si impegna, inoltre,

- a veicolare informazioni sulle misure di sostenibilità ambientale del servizio;
- ad incentivare corrette abitudini alimentari e per invogliare al consumo del pasto.
- a rendersi disponibile, di concerto con l'amministrazione comunale, su richiesta, a incontri con la rappresentanza del Comitato Mensa per osservazioni sul servizio erogato. Si specifica, che ogni informazione e/o comunicazione destinata agli utenti, relativamente al servizio, deve essere trasmessa anche all'amministrazione comunale.

Art. 8 – FORNITURE ALIMENTARI

L'impresa aggiudicataria dovrà introdurre:

- prodotti provenienti da coltivazioni agricole in cui non venga fatto uso di prodotti pesticidi, sostanze chimiche di sintesi e sistemi di coltivazione forzati, né di cibi geneticamente modificati;
- almeno un pasto a settimana di:
 - prodotti biologici provenienti da difesa integrata volontaria, da allevamenti che praticano misure per il benessere animale e che non fanno uso di antibiotici (certificazione SQNZ, SQNPI) – (carni avicole da allevamenti “rurale in libertà”, “rurali all'aperto”);
 - prodotti a km 0;
 - prodotti IGP, DOP e STG.

I prodotti dovranno essere certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento. I prodotti biologici devono avere i requisiti previsti dal Regolamento (UE) n. 848/2018. Gli standard igienici e di qualità riportati negli articoli seguenti costituiscono parte sostanziale del presente Capitolato Speciale.

Tali standard sono da considerarsi minimi.

Art. 9 – RICEVIMENTO DELLE MATERIE PRIME

Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:

- siano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure H.A.C.C.P. della ditta appaltatrice e vengano effettuate le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti;
- siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione o direttamente fornita alcuna derrata non conforme a quanto stabilito contrattualmente e alle vigenti leggi in tema di igiene degli alimenti;
- sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso sistemi di immagazzinamento in ambienti salubri, a temperature idonee e controllate;
- ove si preveda l'utilizzo di prodotti biologici sfusi (in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario), dovrà essere conservata idonea documentazione resa dal fornitore, attestante che i prodotti in consegna sono di produzione biologica e conformi a quanto previsto dalla normativa in materia, e dovrà essere conservata altresì copia dell'etichetta originale;
- eventuali prodotti ritenuti "non conformi" e non restituiti immediatamente al fornitore, devono essere identificati ed isolati dalle restanti merci;
- i contenitori/gli imballaggi delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere appoggiati a terra e, per quanto possibile, devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione;
- nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata/cromata, deve essere riutilizzato. Ogni qualvolta venga aperto un contenitore in banda stagnata/cromata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione (mantenere i dati relativi alla tracciabilità del prodotto);
- i sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, dopo l'uso, vanno svuotati e gettati;
- le carni, le verdure, i salumi e i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in impianti frigoriferi distinti; presso la cucina, dovranno essere attuate specifiche procedure per la gestione e lo stoccaggio all'interno degli impianti frigoriferi presenti;
- lo scongelamento delle derrate, ove necessario, dovrà avvenire ad una temperatura compresa tra 0°C e +4°C;
- i prodotti cotti e refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in cella/frigorifero di giornata, ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C, prevenendo le cross-contaminazioni;
- i prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di acciaio inox;
- è vietato l'uso di recipienti (anche monouso) ed attrezzature di alluminio, che possono cedere sostanza a seguito di imperfetta manutenzione ed in ogni caso, non rispondenti a quanto previsto dal D.M. n. 76 del 18/04/2007;
- la protezione delle derrate da conservare, in confezione non integra o sfuse, deve avvenire con film plastico o pellicola di alluminio, idonei al contatto con gli specifici alimenti, o con altro materiale comunque conforme alle vigenti leggi di settore;
- i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa;
- le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e conservate in specifico armadio o in un'area al riparo da cross-contaminazioni;
- il magazzino deve essere ben ventilato e sempre ben illuminato; la temperatura non deve superare i +25°/+30°C.

Art. 10 – GARANZIE DI QUALITA' E CRITERI AMBIENTALI MINIMI

La ditta affidataria dovrà 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. Ai sensi dell'art. 57, c. 2, D.Lgs. n. 36/2023, il servizio dovrà essere svolto nel rispetto dei seguenti Criteri Ambientali Minimi (CAM):

- requisiti degli alimenti:

- la ditta appaltatrice, per il conseguimento degli obiettivi richiesti nel corso del contratto, si attiene a quanto stabilito dall'art. 57, c. 2, D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i. e adegua il servizio alle disposizioni dell'Allegato 1, lett. C. (Criteri ambientali per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica) al D.M. del 10/03/2020, garantendo, in particolare, il raggiungimento delle percentuali minime di materie prime di origine biologica (o altrimenti qualificate, esempio, DOP, SQNPI, etc.) impiegate nella produzione dei pasti destinati a tutta l'utenza;
- la ditta appaltatrice, inoltre, dovrà provvedere a redigere un rapporto annuale inerente le forniture di prodotti biologici;
- gli standard merceologici e qualitativi che le derrate alimentari devono possedere le percentuali minime di utilizzo;
- per la fornitura dell'acqua ai fruitori del servizio, si richiede la fornitura di acqua minerale naturale, non addizionata di anidride carbonica, oligominerale. L'acqua deve essere consegnata in bottiglie in PET da lt 0,5. Non deve essere stata sottoposta ad alcun trattamento per l'eliminazione di metalli pesanti e arsenico.

- consumi energetici:

viene richiesto l'utilizzo, in caso di nuova fornitura/sostituzione di apparecchiature che ricadano nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017 e s.m.i., dotate pertanto di etichettatura energetica, l'appartenenza alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio;

- pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure: utilizzo di prodotti detergenti con etichetta ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti.

- riduzione e gestione dei rifiuti:

nel caso di impiego di prodotti monouso, dovranno essere utilizzate posate, stoviglie e bicchieri biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002;

- rispetto del piano di raccolta differenziata comunale:

gli oli e i 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 vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

- rapporto sui cibi somministrati e sulla gestione delle eccedenze alimentari, previste misure di utilizzo delle eccedenze alimentari in termini di utilità sociale.

Art. 11 – IMBALLAGGI DERRATE ALIMENTARI

La ditta appaltatrice 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 e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege o non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (es. per celiaci, etc.).

Art. 12 – CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

I magazzini e gli impianti frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico degli impianti frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità degli impianti stessi al fine di consentire una corretta conservazione ed evitare l'accatastamento delle merci con possibile rischio di degradazione delle stesse e/o di cross contaminazioni.

Art. 13 – OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

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

1. la ditta appaltatrice adotta misure idonee per garantire la separazione tra gli ingredienti biologici (o altrimenti qualificati, esempio DOP, SQNPI, etc.) e convenzionali, durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione, laddove la preparazione dei pasti con prodotti biologici non possa avvenire in aree o con linee dedicate, la separazione, potrà essere garantita su base temporale, ovvero preparando i pasti in momenti diversi;
2. il personale adibito alla preparazione di piatti freddi o al taglio degli arrosti, lessi, preparazioni di carni, insalate di pasta/riso, ortaggi crudi ed alle operazioni di confezionamento dei pasti, oltre all'uso dei dispositivi igienici previsti dalla norma, deve fare anche uso di mascherine a copertura di naso e bocca e di guanti monouso di colore blu (preferibilmente in nitrile);
3. la mondata, l'affettatura, la porzionatura, la battitura, la legatura e la speziatura delle carni crude dovrà essere effettuata in apposita area, nella giornata di consumo o nella giornata in cui avviene il confezionamento per l'approntamento di semilavorati (anticipo massimo consentito di 24 ore rispetto all'orario di consumo – conservazione alla temperatura di 0°C +4°C);
4. la preparazione di polpette, polpettoni ed hamburger freschi, presso il Centro di Cottura, dovrà obbligatoriamente essere assicurata mediante l'impiego di impasti realizzati nella stessa giornata di consumo del prodotto finito;
5. il lavaggio e il taglio della verdura fresca deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo; può essere anticipato al giorno precedente il consumo il lavaggio delle verdure per il minestrone nel caso in cui vengano usate verdure fresche;
6. tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne gli alimenti, previsti nel presente Capitolato Speciale, sottoposti a rapido abbattimento di temperatura;
7. le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione, impiegando attrezzature adeguate, per numero e tipologia, al prodotto da lavorare e al numero di utenti;
8. tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0° e +4°C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali quali.

Art. 14 – PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox. Potranno essere richieste attrezzature in materiali differenti al fine di permettere la realizzazione di specifiche diete patologiche.

Non possono essere utilizzate pentole o attrezzature in alluminio, che a seguito di imperfetta manutenzione possono cedere sostanza agli alimenti ed in ogni caso, non rispondenti a quanto previsto dal D.M. n. 76 del 18/04/2007. La Ditta Appaltatrice dovrà inoltre dotarsi di procedure per la gestione dei MOCA.

Art. 15 – COTTURA

Tutte le operazioni di cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

In particolare:

- le frittiture tradizionali per immersione in olio sono vietate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forno (frittate, cotolette, polpette, ecc.), utilizzando esclusivamente olio extra vergine di oliva;
- le pastasciutte e i risi dovranno essere cotte in forma espressa (è vietata la doppia cottura);
- la cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento di prodotti cotti e abbattuti termicamente (rif. Art. 19), deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75°C, per un tempo minimo di 3 minuti;
- dal termine della cottura, gli alimenti cotti, da consumare caldi, dovranno essere costantemente mantenuti ad una temperatura non inferiore a +65°C;

- qualora i prodotti, successivamente alla cottura, venissero abbattuti termicamente per permetterne la consumazione a freddo (es. arrosti freddi), dovrà essere garantita una conservazione ad una temperatura non superiore a +10°C sino al momento della somministrazione che, in questo caso, dovrà obbligatoriamente avvenire nello stesso giorno di cottura;
- tra il termine della cottura dei pasti presso il Centro di Cottura e la somministrazione a caldo, non dovranno intercorrere più di 90 (novanta) minuti – tale limite costituisce valore massimo.

Art. 16 – PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire esclusivamente in specifica area del Centro di Cottura.

La conservazione dei piatti freddi, precedentemente al trasporto/alla somministrazione, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

Art. 17 – CONDIMENTI

Le paste e il riso in bianco o altri cereali da aggiungere ai primi piatti in brodo, devono essere unicamente condite a crudo con olio extra vergine di oliva o, se specificato dal menù, con burro, non soffritto. I condimenti previsti dal menù del giorno (es. pesto, pomodoro, ecc.) devono essere aggiunti solo al momento della somministrazione.

Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla somministrazione dietro richiesta del commensale.

Per il condimento di tutti i primi piatti (ad eccezione delle lasagne e della pizza), così come per le altre preparazioni, deve essere quotidianamente fornito e si deve utilizzare esclusivamente formaggio Grana Padano o Parmigiano Reggiano.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure cotte, dei sughi (es. pesto) e per la preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva. Prima di procedere al condimento delle verdure cotte, in particolare per quelle a foglia larga, si dovrà provvedere, eventualmente impiegando anche mezzi meccanici, all'allontanamento igienico del liquido in eccesso.

Per il condimento delle insalate fresche, si utilizzerà, oltre all'olio extra vergine d'oliva e al sale iodato.

Ogniquale volta sia prevista la somministrazione di pesce, la ditta appaltatrice dovrà provvedere a mettere a disposizione, sui tavoli dell'utenza, un adeguato numero di fette di limone fresco, precedentemente lavato ed affettato.

Art. 18 – OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE

I pasti sono distribuiti da personale della ditta appaltatrice nei locali ad uso refettorio del Plesso Scolastico B. Gandoglia e del plesso L. Defferrari. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1. indossare calzature adeguate, camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi; i copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura; qualora le condizioni di salute lo richiedano, saranno provvisti di mascherina monouso a copertura di naso e bocca;
2. lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere ed indossare ed indossare guanti monouso di colore blu (preferibilmente in nitrile), da sostituire ogniquale volta necessario;
3. esibire il cartellino di riconoscimento;
4. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovaglie, tovaglioli, posate, bicchieri (rovesciati);
5. procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore, che dovrà essere sufficientemente capiente per tale operazione;
6. aprire i contenitori solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
7. la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle di correlazione grammatura a crudo e grammatura a cotto. La "Scheda di correlazione

grammatura a crudo e grammatura a cotto delle principali famiglie merceologiche da porzionare dopo la cottura” dovrà essere realizzata e fornita dalla ditta appaltatrice entro 30 gg dall’inizio del servizio e modificata qualora disposizioni dell’ASL di competenza lo suggeriscano. In particolare, si richiede di indicare il calo o l’aumento percentuale di peso dei seguenti prodotti: pasta di grano duro, pastina, risi, legumi secchi, arrosti, bolliti, carne ai ferri, scaloppe, brasati, spezzatini, tacchino e pollo arrosto, tacchino e pollo bollito, verdura fresca in foglie, verdura fresca non in foglie, verdura gelo in foglia, verdura gelo non in foglia, patate, pesce al forno e pesce bollito;

8. non posizionare confezioni di olio e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore adibito;

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. la distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che gli utenti hanno terminato di consumare il primo piatto (distribuzione diretta al tavolo);

11. la frutta lavata potrà essere somministrata al termine della consumazione della seconda portata.

12. al termine del servizio, il personale dovrà effettuare il riordino delle attrezzature e dei locali, procedendo alla pulizia e sanificazione degli stessi ed all’eliminazione dei rifiuti.

Si specifica, inoltre che la ditta appaltatrice dovrà provvedere alla fornitura:

- di bacinelle, piatti, bicchieri e posate monouso in materiale biodegradabile e compostabile in conformità alla norma UNI EN 13432:2002, da utilizzarsi presso il centro refezionale in caso di guasti tecnici a macchinari o in caso di altri imprevisti o di particolari necessità distributive (diete in monoporzione; bacinelle per il contenimento di alimenti, di vari formati, in materiale non lavabile e non riutilizzabile);

- per tutte le utenze, di tovaglioli e delle tovaglie oleo ed idrorepellenti plastificate (riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM) o delle tovaglette monoposto in carta e della necessaria scorta del predetto materiale per eventuali emergenze.

Art. 19 – DIETE SPECIALI

L’amministrazione comunale si fa carico della raccolta delle richieste di dieta speciale, complete di certificato medico, che trasmetterà immediatamente alla ditta appaltatrice, la quale, sotto la propria responsabilità e attraverso personale qualificato in materia (dietista laureato, iscritto all’albo), dovrà immediatamente elaborare, approntare e somministrare le diete richieste senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.

La preparazione delle diete speciali deve avvenire unicamente in specifica area del Centro di Cottura, opportunamente attrezzata, nel rispetto delle vigenti leggi, secondo quanto stabilito dalle procedure di autocontrollo dell’igiene degli alimenti della ditta appaltatrice. Le diete speciali devono:

- essere formulate dalla ditta appaltatrice in aderenza al menù settimanale corrente;
- riportare l’indicazione specifica del destinatario;
- essere trasportate in piatti monoporzione con film di chiusura termosigillato e contenute in singoli contenitori isotermini (o altro sistema che garantisca il mantenimento delle temperature di legge e l’identificazione del pasto);
- non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore o coperchio riutilizzabile, sarà invece possibile confezionare i pasti in multirazione, sempre identificate, qualora lo stesso alimento sia destinato a più utenti;

Per la preparazione delle diete destinate agli utenti celiaci, devono essere impiegate derrate alimentari senza glutine (incluso il pane, da somministrare ad ogni pasto) preferibilmente inserite nel prontuario AIC e reperibili sul mercato.

Per la distribuzione di tutte le diete per allergie e intolleranze alimentari, si utilizzeranno posate espressamente dedicate, in modo tale da evitare cross-contaminazione allergizzante. La responsabilità della corretta somministrazione della preparazione alimentare al singolo utente è del personale della ditta appaltatrice.

Per la preparazione delle diete speciali potranno essere utilizzati anche alimenti non previsti nelle tabelle merceologiche riportate nel presente capitolato e nei suoi allegati.

La ditta appaltatrice si impegna, inoltre, a fornire, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza:

- diete per motivazioni di carattere religioso o di tipo filosofico (dieta vegetariana e vegana);
- diete leggere o in bianco.

Nessun costo aggiuntivo verrà addebitato al Comune per la distribuzione delle diete suddette, che dovranno essere articolate al fine di mantenere la maggior aderenza possibile al menù base. La ditta è tenuta a fornire per le diete speciali un menù il più possibile aderente a quello generale e pertanto dovrà rifornirsi di tutte le derrate necessarie; in particolare per la “dieta no glutine” dovrà far uso del Prontuario dell’Associazione Celiachia che indica quali siano gli alimenti sicuri o, in alternativa, premunirsi di adeguate garanzie di conformità dell’alimento fornite dalla ditta produttrice, qualora la stessa non risulti inserita nel suddetto prontuario.

Nell’ipotesi di esigenze dietetiche personali, determinate da particolari patologie dell’apparato digerente o metabolico, documentate da relazione di un medico specialista nella patologia di cui è affetto il bambino, e da relativa tabella dietetica vidimata dal Dirigente del competente Ufficio dell’ASL, la Ditta appaltatrice si obbliga alla relativa fornitura.

Art. 20 – DIETA LEGGERA ("DIETA IN BIANCO")

La ditta appaltatrice si impegna alla predisposizione e somministrazione di diete leggere o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 9,30 dello stesso giorno, senza alcun diritto a maggiorazione di prezzo.

Le "diete in bianco" devono essere trasportate, in monoporzione, in piatti con film di chiusura termosigillato, contenuti in singoli contenitori isotermici; sarà possibile confezionare i pasti in multirazione, sempre identificati, qualora lo stesso alimento sia destinato a più utenti. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico. Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica se non superano la durata di cinque giorni, sono costituite da:

- primi piatti: pasta o riso, asciutti o in brodo vegetale, polenta, conditi con olio e Grana Padano o Parmigiano Reggiano;
- secondi piatti: carne bianca o rossa (tagli magri) al vapore, alla piastra, lessata; ricotta vaccina o formaggio fresco magro; pesce al vapore, alla piastra, lessato;
- contorni: verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone;
- frutta o yogurt.

Art. 21 – PACKED LUNCH

Potrà essere richiesto alla Ditta Appaltatrice il confezionamento di "pranzi al sacco" in caso di uscite programmate o in caso di comprovata necessità. Il packed lunch (“pranzo al sacco”) con gli alimenti, dovrà essere consegnato presso i plessi che ne faranno richiesta e secondo gli orari che saranno comunicati.

Composizione del packed lunch:

- bottiglia di acqua oligominerale naturale da 0,5 litri;
- due tovaglioli di carta;
- n. 2 panini realizzati con prosciutto cotto o prosciutto crudo o bresaola e/o formaggio (in alternativa potrà essere fornito n. 1 panino e n. 1 porzione di focaccia/pizza, purché confezionata singolarmente);
- n.1 succo di frutta biologico in tetrabrick da ml 200 provvisto di cannuccia per il consumo;
- n. 1 barretta di cioccolata al latte o due pacchetti di biscotti frollini in monoporzione;
- una mela o una banana.

Per gli adulti dovrà essere prevista la fornitura di n. 3 panini realizzati secondo quanto sopra descritto.

La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione utilizzando pane fresco.

Nei packed lunch dovrà essere assicurata la fornitura di prodotti alternativi per i soggetti a dieta speciale, sia sanitaria sia etico-religiosa.

In accordo al Piano di Azione Nazionale sul Green Public Procurement i materiali di consumo in carta e le eventuali stoviglie monouso dovranno rispettare i criteri minimi ambientali per il servizio di ristorazione collettiva (stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432).

Il costo di ogni “pranzo al sacco” è pari a quello di ogni pasto del pasto standard.

Art. 22 – RICICLO

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo; pertanto, tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata ad eccezione di quelli per cui è espressamente previsto diversamente nel presente capitolato.

Art. 23 – RECUPERO IGIENICO DEGLI ALIMENTI

La ditta appaltatrice dovrà rendersi disponibile e collaborare fattivamente al recupero igienico delle derrate eventualmente inutilizzate/avanzate/prossime alla scadenza, presso il Centro di Cottura e dei pasti non consumati presso il refettorio, in applicazione della Legge n. 166 del 19/08/2016, della Legge n. 155 del 25/06/2003 (Legge del “Buon Samaritano”) – Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari ai fini di solidarietà sociale – e delle disposizioni comunitarie (rif. Regolamento UE n. 1069/2009).

In particolare, la ditta appaltatrice deve presentare e adottare entro due mesi dall’aggiudicazione un progetto in linea con la ratio delle Leggi precedentemente indicate, nel quale si impegna a recuperare il cibo non somministrato e a destinarlo ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale. Le attività proposte dovranno garantire il rispetto di tutte le indicazioni previste dal Reg. Unione Europea n. 1169/2011 e s.m.i..

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione annuale da parte della Ditta Appaltatrice al Direttore dell'Esecuzione del Contratto.

Art. 24 – RIFIUTI

Tutti i residui devono essere smaltiti in idonei sacchi per rifiuti forniti dalla ditta appaltatrice. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

La ditta appaltatrice si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti, in applicazione di quanto previsto all’Allegato 1, punto 5, D.M. del 10/03/2020 “Prevenzione e gestione dei rifiuti”.

Art. 25 – QUANTITATIVO DEI PASTI

A mero titolo indicativo ai fini della determinazione della soglia del valore presunto dell’appalto e senza che ciò possa in alcun modo impegnare il Comune di Noli, il numero dei pasti è stimato in circa n. 7.750 per anno, per un totale per il periodo 2026/2028 ed eventuale rinnovo 2028/2029 pari a n. 23.250 pasti. La fornitura deve essere effettuata per 5 giorni alla settimana, dal lunedì al venerdì ad eccezione della scuola secondaria di primo grado che non usufruisce del servizio il martedì.

Art. 26 – OBBLIGHI DEL GESTORE

Il gestore dovrà:

- iniziare il servizio a partire dal 01/09/2026 con le modalità indicate sia dal presente capitolato.
- inoltrare al Comune di Noli apposita Segnalazione Certificata di Inizio Attività (S.C.I.A.), entro congruo termine compatibile con l'avvio del servizio;
- provvedere alla retribuzione ed al versamento dei contributi assicurativi e previdenziali, all'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro ed al possesso dei requisiti sanitari relativi al personale posto alle proprie dipendenze. Il Comune si ritiene fin d'ora escluso da ogni e qualsiasi responsabilità in caso di mancata osservanza di tali obblighi;
- impegnarsi ad eseguire le prestazioni a suo carico a regola d'arte mediante propria ed autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio rischio e responsabilità;
- assicurare la sostituzione del personale in caso di assenza, affinché il servizio non abbia a risentirne;
- provvedere alla fornitura di carrelli termici e contenitori isotermici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature dei requisiti qualitativi ed organolettici dei cibi, in numero sufficiente ad effettuare il servizio nei modi e tempi previsti dal presente capitolato;
- provvedere, in tempo utile ad assicurare il regolare svolgimento della distribuzione dei pasti, all'apparecchiatura completa di ciascuno dei posti a sedere dei locali adibiti a refettorio prima dell'inizio della distribuzione e, nel caso di più turni, eseguendo nella pausa intercorrente tra di essi le operazioni di preventiva pulizia e rigoverno necessarie ad assicurare il consumo del pasto in condizioni di perfetta idoneità dei locali;
- effettuare un intervento di pulizia approfondita ed accurata dei locali e di tutto quanto in essi contenuto prima dell'inizio annuale del servizio ed al suo termine. Identici interventi dovranno essere effettuati in concomitanza delle vacanze Natalizie e Pasquali;
- provvedere ad inoltrare mensilmente all'Amministrazione Comunale un elenco riepilogativo dei quantitativi di pasti serviti alle singole scuole, con distinzione delle quote servite agli alunni e di quelle servite agli insegnanti e le relative fatture;

Art. 27 – STRUMENTI, ARREDI ED ATTREZZATURE

L'amministrazione comunale mette a disposizione della ditta appaltatrice le attrezzature esistenti nel centro cottura e nei locali adibiti a refettorio presso gli istituti B. Gandoglia e L. Defferari. Prima dell'inizio del servizio verrà compilato, congiuntamente fra la Ditta Appaltatrice e l'Ente appaltante, l'inventario dei beni esistenti.

Alla scadenza del contratto la ditta affidataria si impegna a riconsegnare alla stazione appaltante i locali di distribuzione con impianti, macchine, attrezzature e arredi annessi, che devono essere almeno uguali in numero e specie e qualità a quelli elencati nel verbale di consegna, che la stazione appaltante ha consegnato alla ditta aggiudicataria all'inizio del contratto. Tali beni devono essere consegnati alla stazione appaltante in perfetto stato di pulizia, di manutenzione e di funzionamento, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione. Qualora si ravvisassero danni arrecati a locali, impianti, macchinari, attrezzature e arredi dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati interamente alla ditta affidataria. Gli immobili e il materiale presi in consegna dalla ditta affidataria, si intendono in buono stato. L'amministrazione comunale resta pertanto sollevata da qualsiasi spesa inerente alla manutenzione ordinaria. Eventuali sostituzioni di apparecchiature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessarie a causa di danneggiamenti o furti e/o per imperizia o dolo nell'uso, saranno a totale carico della ditta affidataria.

Alle manutenzioni straordinarie e alla sostituzione di attrezzature e/o impianti dovuti alla normale usura provvede l'amministrazione comunale salvo per le spese causate da imperizia del personale dipendente della ditta affidataria; tali spese pertanto saranno completamente a carico di quest'ultima.

Sono a carico della ditta affidataria le necessarie ed eventuali integrazioni di utensileria, vasellame, attrezzature e arredi.

Si specifica che la ditta affidataria, in tema di consumi energetici, qualora intenda fornire nuove attrezzature elettriche, o debba sostituire/integrare quelle presenti, deve garantire, per le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, l'appartenenza alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

Sono a carico della ditta affidataria le eventuali dichiarazioni e/o procedure necessarie allo svolgimento di tale attività come previsto dalla normativa vigente. L'amministrazione comunale fornirà le planimetrie riferite agli spazi occupati per tale servizio ed eventuali altre documentazioni di propria competenza.

La ditta affidataria si obbliga a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti tutti, senza previa autorizzazione scritta del Comune di Noli. In qualunque momento, su richiesta dell'amministrazione comunale, in occasione di rinnovi o scadenze, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che, alle eventuali mancanze, la ditta affidataria sopperirà con la necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dalla verifica.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte della ditta affidataria, l'amministrazione comunale provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta alla ditta ed addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Art. 28 – MANUTENZIONE ORDINARIA

La ditta affidataria dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro i 15 giorni successivi al verificarsi del guasto. Il costo degli interventi oggetto del presente articolo è a totale carico della ditta affidataria.

Al verificarsi del guasto, di qualsiasi natura esso sia, la ditta affidataria sarà tenuta a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia il quale dovrà eseguire le riparazioni nel termine sopraindicato qualora si trattasse di intervento di manutenzione ordinaria; nel caso, invece, si trattasse di manutenzione straordinaria, la ditta affidataria dovrà inviare all'Amministrazione Comunale un'apposita relazione che evidenzia in modo dettagliato la necessità dell'intervento straordinario.

Per gli interventi ordinari eseguiti, la ditta affidataria dovrà trasmettere all'Amministrazione Comunale competente copia della bolla della ditta intervenuta, indicante i dati relativi all'intervento stesso.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale di tutte le attrezzature del refettorio.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei tempi prescritti, il decadimento – anche temporaneo – dell'efficienza delle attrezzature. L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 40% del valore di costo delle macchine nuove. Sono comunque operazioni di manutenzione ordinaria a carico della ditta affidataria le seguenti:

- sostituzione guarnizioni, manopole piantoni delle rubinetterie per acqua calda, fredda;
- pulizia di sifoni, di pilette di scarico, pulizia di eventuali ventilatori con sostituzione di componenti;
- pulizia accurata di tutte le apparecchiature esistenti nei centri di cottura con l'impiego di materiali specifici per le tipologie degli attrezzi trattati;
- riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli;
- interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica gas, cerniere delle porte;
- interventi su apparecchiature preposte al lavaggio di stoviglie, bicchieri.

Art. 29 – MANUTENZIONE STRAORDINARIA

Si considerano interventi di manutenzione straordinaria tutti gli interventi che comportano la sostituzione generale delle componenti tecniche. La determinazione delle modalità degli interventi da eseguire è di competenza dell'amministrazione comunale a seguito di segnalazione da parte della ditta appaltatrice, con le modalità indicate nell'articolo precedente.

Art. 30 – ACCESSI

La ditta appaltatrice dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'amministrazione comunale, in grado di qualificarsi, in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi. Non è consentito l'accesso al personale estraneo al servizio, se non espressamente autorizzato dall'amministrazione comunale.

Dovrà garantire altresì l'accesso al personale del Commissione Mensa, così come disciplinato dalla DCC 65 del 22/12/2008.

Art. 31 – PULIZIA, SANIFICAZIONE E RELATIVI PRODOTTI

La ditta appaltatrice deve effettuare presso tutti i locali utilizzati per l'espletamento dei servizi oggetto del presente Capitolato, le seguenti operazioni:

- sanificazione dei tavoli e delle sedie, sia prima che dopo la somministrazione dei pasti;
- apparecchiatura e sparecchiatura;
- pulizia e sanificazione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- lavaggio e sanificazione delle brocche utilizzate per la somministrazione dell'acqua di rete;
- lavaggio e sanificazione di piatti, bicchieri e posate;
- pulizia e sanificazione utensili, piani di lavoro, carrelli, scaldavivande, vassoi, taglieri e arredi vari;
- pulizia e sanificazione di pavimenti, lavelli, lavandini, contenitori per rifiuti, servizi igienici, spogliatoi;
- pulizia e sanificazione di cappe, frigoriferi, congelatori, pareti lavabili, lavastoviglie ecc., secondo il piano HACCP della ditta appaltatrice;
- l'effettuazione periodica della pulizia dei vetri delle finestre (almeno due volte/anno e comunque prima dell'inizio di ciascun anno scolastico), degli infissi e dei davanzali e la rimozione delle ragnatele da tutti gli ambienti di servizio;
- il lavaggio annuale dei tendaggi delle tapparelle, delle veneziane, ecc;
- pulizia straordinaria di locali, arredi ed attrezzature, prima della ripresa del servizio e dopo periodi di interruzione per festività – sospensione attività;
- sanificazione dei servizi igienici ad uso dell'utenza, ove presenti, annessi ai refettori e/o al centro cottura.

La ditta appaltatrice, per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie, dovrà utilizzare detergenti con etichetta di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti.

Tutti i prodotti utilizzati dovranno essere corredati da scheda tecnica e di sicurezza, redatta secondo la vigente normativa e messa a disposizione dell'amministrazione comunale in formato digitale, ove richiesta.

Tutti i prodotti dovranno essere muniti di etichettatura a norma di legge dalla quale risulti comunque:

- il nome della sostanza o del preparato;
- il nome ed indirizzo della Ditta produttrice o distributrice;
- frasi o simboli di rischio riguardanti l'utilizzazione;
- consigli riguardanti l'utilizzazione dei prodotti.

I prodotti dovranno essere forniti con dosatori al fine di limitarne il consumo e lo spreco. La ditta affidataria si impegna a fornire le sostanze detergenti e disinfettanti, il materiale e le

attrezzature necessarie a garantire la sanificazione del refettorio scolastico, evitando la promiscuità con i prodotti alimentari sia nello stoccaggio sia nella distribuzione.

Art. 32 – INTERVENTI ORDINARI E STRAORDINARI, PEST MANAGEMENT

Oltre a quanto previsto nelle specifiche relative alle operazioni di detersione e sanificazione, la Ditta Affidataria deve predisporre un piano di difesa dagli infestanti/dalle specie nocive, effettuando, in conformità al D.M. n. 274/1997 e s.m.i.:

- un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale del punto cottura, all'inizio del servizio e successivamente, con cadenza trimestrale a far data dall'inizio del servizio n. 4 interventi/anno scolastico;

In aggiunta a quanto sopra indicato, dovranno comunque essere garantiti interventi rapidi ed efficaci ogni qualvolta se ne presenti la necessità.

Art. 33 – SOSPENSIONE DELLA FORNITURA

La fornitura non sarà effettuata nei periodi e nei giorni di chiusura delle scuole. In caso di chiusura solo di alcune scuole, la fornitura sarà effettuata parzialmente, previa comunicazione del fabbisogno totale giornaliero all'impresa affidataria da parte dell'Amministrazione Comunale. In caso di sciopero del personale dipendente della ditta affidataria, l'effettuazione della fornitura deve comunque essere garantita, salvo quanto disposto dal presente capitolato e dall'art. 1218, Codice Civile.

Art. 34 – INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

Non sono consentite interruzioni del servizio.

In casi particolari possono essere tollerate interruzioni temporanee del normale servizio, fatta salva la messa in atto di soluzioni alternative: la Ditta Appaltatrice deve stabilire un piano delle emergenze da adottare in caso di necessità.

I casi presi in considerazione sono i seguenti:

- Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale della ditta appaltatrice: in caso di sciopero dei dipendenti della ditta, il Comune di Noli deve essere avvisato immediatamente e deve comunque essere garantita la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra la ditta ed il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di "pranzi al sacco" o piatti freddi alternativi, la cui composizione, in ogni caso, deve essere precedentemente concordata con l'amministrazione comunale.
- Interruzione temporanea del servizio per situazioni organizzative dell'Istituzione scolastica: annullamenti del servizio riferiti all'intero plesso scolastico, ovvero riduzioni del numero di pasti superiori al 50% della frequenza media giornaliera del centro refezionale, devono essere comunicati alla ditta appaltatrice dall'Istituzione scolastica o dal Comune, con almeno 24 ore di anticipo.
- Interruzione temporanea del servizio per guasti: in via straordinaria, sono consentite interruzioni temporanee del servizio per guasti agli impianti ed alle strutture di produzione, che non permettano il regolare svolgimento del servizio. Anche al verificarsi delle evenienze di cui sopra, deve comunque essere garantita la continuità del servizio e potranno essere preventivamente concordate tra la ditta ed il Comune, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di "pranzi al sacco" o piatti freddi alternativi.
- Impossibilità di utilizzo del Centro di Cottura: in questo caso, la ditta appaltatrice dovrà garantire la preparazione e la veicolazione dei pasti da un Centro di Cottura alternativo; tale impianto, così come dichiarato in fase di gara, deve avere una potenzialità residua di produzione sufficiente a garantire la preparazione di almeno 50 pasti/giorno ed inoltre deve essere ubicato ad una distanza non superiore a 30 km dalla sede del Comune di Noli. Il servizio dovrà comunque essere erogato secondo quanto previsto dal Capitolato Speciale d'Appalto.
- Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore: le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della

ditta appaltatrice, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato speciale di appalto. Al verificarsi delle condizioni di cui sopra, in via straordinaria, potranno essere concordati tra le Parti, menù alternativi semplificati, di uguale valore economico.

Art. 35 – PIANO DELLA SICUREZZA

L'Impresa s'impegna a ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro, nonché prevenzione e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri. L'Impresa s'impegna in particolare a rispettare e fare rispettare al proprio personale le norme in materia di sicurezza, nonché ad osservare tutti gli adempimenti riguardanti l'applicazione del D.Lgs. n. 81 del 09/04/2008 e s.m.i., nonché della Legge n. 123 del 03/08/2007 e della Legge Regionale di Regione Liguria n. 30/2007 e s.m.i., manlevando il Committente da ogni responsabilità al riguardo sia diretta che indiretta.

L'Impresa entro trenta giorni dall'inizio delle attività, deve redigere:

- la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008, articoli 28 e 29;
- il piano di emergenza relativo al Centro cottura e al refettorio, considerando tutti i locali che ricadono sotto la propria competenza, in continuità con i piani predisposti dall'autorità scolastica e comunale per gli spazi ulteriori ricompresi nell'edificio scolastico ove sono ubicati i locali affidati all'impresa; consegnando copia degli stessi al Comune.

Il Comune, ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, al fine di eliminare i rischi derivanti da interferenze, ha elaborato il DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze) allegato al presente capitolato, nel quale sono riportate le misure che l'Impresa deve adottare per l'eliminazione delle interferenze.

L'Impresa con l'inizio del servizio è obbligata a mettere in atto e a rispettare scrupolosamente tali misure.

In adempimento agli articoli 18 e 26 del D.Lgs n. 81/2008 nell'ambito dello svolgimento di attività in regime d'appalto, il personale occupato dall'Impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera.

È fatto divieto al personale della ditta appaltatrice di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio e di quanto previsto specificamente dal relativo Capitolato.

Presso i luoghi di distribuzione dei pasti l'Impresa, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione del Comune, oltre che del personale operante, le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione che dovranno essere adeguate al regolamento UE n. 2020/878 e s.m.i.; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del competente Centro Antiveneni.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di distribuzione e, in copia, devono essere messi a disposizione del Comune o del personale da questo incaricato.

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore e/o altra forma, da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurato da personale appositamente formato sulle idonee modalità di manovra da eseguire sulle apparecchiature. In particolare per quanto riguarda la Sicurezza durante il lavoro, ogni e qualsiasi responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e somministrazione secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Ai sensi dell'art. 108, comma 9 del D.Lgs. n. 36/2023, nell'offerta economica l'operatore deve indicare, a pena di esclusione, i costi della manodopera e gli oneri aziendali per l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Per gli oneri aziendali afferenti l'esercizio dell'attività svolta dall'Impresa resta immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie o ridurre al minimo i rischi. Di seguito i relativi adempimenti:

- formazione aggiornamento del personale in materia di sicurezza (preposti, addetti all'emergenza, addetti pronto soccorso);
- cartellonistica;
- cassette pronto soccorso;
- sorveglianza sanitaria;
- attività del servizio di prevenzione e protezione (aggiornamento documento di valutazione del rischio, sopralluoghi, ecc.).

Art. 36 – PERSONALE

L'aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale (o dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore), oppure di un altro contratto che garantisca le stesse tutele economiche e normative per i propri lavoratori e per quelli in subappalto. Ogni servizio inerente la manipolazione, la preparazione, la cottura degli alimenti e la distribuzione degli stessi, le pulizie ed il buon funzionamento del Centro di Cottura, sarà svolto da personale della ditta aggiudicataria indicato in fase di offerta, come numero, mansioni, livello e monte-ore. La responsabilità e la direzione della cucina del Centro di Cottura e dell'intero servizio e i rapporti con il Comune saranno affidati ad un Direttore Tecnico del Servizio, nominato dalla ditta affidataria, con un'esperienza, in pari profilo:

- almeno biennale, se in possesso di Laurea Magistrale attinente l'attività oggetto del servizio;
- almeno quadriennale, se in possesso di Laurea di 1° livello attinente l'attività oggetto del servizio;
- almeno decennale, se in possesso di Diploma di Scuola Secondaria di Secondo Grado.

Il Direttore Tecnico del Servizio, per l'intera durata del contratto, deve mantenere un contatto continuo con l'amministrazione comunale, nei confronti del quale rappresenterà, ad ogni effetto, la ditta affidataria; dovrà altresì garantire la massima collaborazione possibile al responsabile unico del procedimento (RUP) e al direttore dell'esecuzione del contratto (DEC), entrambi nominati dal Comune.

Tale figura dovrà garantire la costante reperibilità telefonica durante il periodo di svolgimento del servizio ed effettuare, almeno una volta al mese, visita alla sede di servizio. Al fine di garantire una corretta elaborazione delle diete speciali ed igienica organizzazione e gestione delle attività di produzione e somministrazione delle stesse, la ditta appaltatrice deve, inoltre, assicurare la presenza, presso il Centro Cottura di un/una Dietista, in possesso di Laurea di 1° Livello in Dietistica e iscrizione all'Albo per l'esercizio della professione (o Biologo nutrizionista), almeno una volta al quadrimestre ed in ogni caso, secondo necessità di servizio. Il coordinamento e la responsabilità della produzione dei pasti presso il Centro Cottura e la cucina, deve essere affidato a Cuochi i cui nominativi devono essere comunicati al Comune prima dell'inizio del servizio. Per tali figure professionali, viene richiesta una esperienza di almeno 3 anni, nel settore della ristorazione collettiva, in pari profilo.

La ditta appaltatrice dovrà prevedere, inoltre, un Responsabile della Qualità per gli adempimenti previsti dal presente capitolato speciale di appalto.

La ditta appaltatrice trasmetterà all'amministrazione comunale i curricula professionali delle figure sopracitate all'inizio del servizio e ogni qualvolta le stesse vengano sostituite. Il personale di servizio della ditta appaltatrice dovrà essere commisurato alla quantità di utenti, garantendo, comunque, un rapporto minimo di n. 1 Addetto Servizio Mensa in servizio per n. 4 ore ogni 50 utenti. La ditta appaltatrice dovrà prevedere, inoltre, a formare e a garantire la presenza di almeno un addetto avviato al servizio quotidiano in merito ai comportamenti da attuare in caso di emergenza antincendio (Livello II, rischio medio), ai sensi del D.M. del 02/09/2021. Deve essere comunque sempre assicurata la presenza costante dell'organico minimo di forza lavoro nelle diverse fasi del servizio. Ogni anno dovranno essere comunicati prima dell'avvio del servizio di ristorazione scolastica i nominativi di tutto il personale (cucina + refettorio) incaricato con la

qualifica di assunzione nonché la specifica degli orari svolti. Qualora si verificasse la necessità di una variazione, questa dovrà essere comunicata preventivamente all'amministrazione comunale. La ditta appaltatrice dovrà osservare le norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione e alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, 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 dei lavoratori. In particolare, in materia antinfortunistica, la ditta appaltatrice, dovrà affiggere nei locali adibiti alla distribuzione degli alimenti adeguati cartelli riportanti le principali norme di prevenzione degli infortuni. La ditta appaltatrice dovrà inoltre attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro; i suddetti obblighi vincolano la ditta appaltatrice anche nel caso in cui non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto.

La ditta appaltatrice è responsabile dell'operato e del contegno dei propri dipendenti e degli eventuali danni che, dal personale o da terzi impiegati, potessero derivare al Comune e a terzi. La ditta appaltatrice si obbliga a sollevare l'amministrazione comunale da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento agli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi. La ditta appaltatrice è tenuta al rispetto di quanto previsto dall'art.2,D.Lgs. n. 39/2014 e dal Codice di Comportamento dei Dipendenti Pubblici.

Nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, al fine di promuovere la stabilità occupazionale, la ditta appaltatrice sarà tenuta prioritariamente ad assumere gli stessi addetti che operavano alle dipendenze della ditta uscente, come previsto dall'art. 102 del D.Lgs. n. 36/2023, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51, D.Lgs. n. 81 del 15/06/2015 e s.m.i..

Art. 37 – VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

La ditta appaltatrice deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e Regolamento CE n. 852/2004 (integrato e modificato dal Regolamento UE n. 382/2021), da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D.Lgs. n. 81 del 09/04/2008 in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

Si specifica, inoltre, che:

- le divise, incluse le calzature ed il copricapo, utilizzati nelle aree di produzione alimentare e per le attività di somministrazione pasti, devono essere di colore chiaro; gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione.
- il personale addetto alla manipolazione ed alla distribuzione delle pietanze non deve avere smalti sulle unghie, né indossare piercing, anelli e bracciali o orologi da polso durante il servizio.
- qualora si verificassero situazioni di emergenza sanitaria, è richiesto alla ditta appaltatrice di dotare il proprio personale addetto alla distribuzione di specifici DPI (es. mascherine chirurgiche monouso, gel disinfettante e simili) senza oneri aggiuntivi per l'amministrazione comunale.

Art. 38 – FORMAZIONE, ADDESTRAMENTO E IGIENE DEL PERSONALE

La ditta affidataria, oltre a garantire il rispetto del D.Lgs. n. 81/2008 e del D.M. del 02/09/2021, deve assicurare lo svolgimento di corsi di formazione e addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune di Stella. La formazione è un prerequisito indispensabile ad un miglioramento della qualità del servizio in quanto ha la capacità di dar valore alle persone, mettendole in condizione di trovare le giuste soluzioni, con la consapevolezza di costituire, con la loro partecipazione e il loro know-how, la risorsa principale per realizzare un servizio di qualità. La ditta appaltatrice impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa di settore e, a seconda delle mansioni svolte.

Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio, la ditta affidataria deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti.

La ditta affidataria dovrà osservare, nei riguardi dei propri dipendenti, le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti salariali, previdenziali ed assicurativi disciplinati dal rapporto di lavoro della categoria e a tale scopo dovrà fornire prova di aver regolarmente soddisfatto ai suddetti obblighi.

La ditta assume la responsabilità penale e civile piena derivante da qualsiasi causa o motivo correlato all'esercizio delle attività in oggetto dell'affidamento. Essa si accolla, senza riserve ed eccezioni ogni responsabilità per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esso connesse, derivassero al Comune o a terzi, a cose o a persone ed esonera quindi l'Amministrazione affidataria da qualsiasi responsabilità e si obbliga a sollevarla da ogni molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potesse venire intentata contro di essa. La ditta è responsabile verso l'amministrazione comunale dell'esatto e puntuale adempimento del contratto e dell'operato dei suoi dipendenti, ovvero dell'operato di quanti incaricati dall'impresa al trasporto e consegna dei pasti.

Art. 39 – POLIZZA ASSICURATIVA

L'Esecutore è sempre responsabile, sia verso il Comune sia verso i terzi, di tutti i danni a persone o cose verificatisi nell'esecuzione del contratto, derivanti da cause ad esso imputabili o che risultino arrecati dal proprio personale, restando a proprio completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa o di alcun compenso.

A garanzia degli eventuali danni cagionati nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato, l'Esecutore dovrà stipulare, con primaria compagnia assicuratrice, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi e verso prestatori di lavoro, con i seguenti massimali:

- Responsabilità Civile verso Terzi: € 5.000.000,00 per ogni sinistro, con il limite di: € 5.000.000,00 per persona; € 5.000.000,00 per danni a cose;
- Responsabilità Civile verso i Prestatori di Lavoro: € 5.000.000,00 per ogni sinistro, con il limite di € 2.500.000,00 per persona.

Il Comune dovrà essere ricompreso nel novero dei terzi. Tale polizza, avente validità per tutta la durata dell'appalto, dovrà contenere espressa rinuncia, da parte della compagnia assicuratrice, ad ogni rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione dei servizi oggetto del presente capitolato. Tale polizza dovrà essere prodotta in copia al Comune prima della stipulazione del contratto e comunque prima dell'inizio del servizio. Sono a carico dell'Esecutore tutte le misure e tutti gli adempimenti per evitare il verificarsi di danni alle opere, all'ambiente, alle persone e alle cose nell'esecuzione del servizio.

Resta inteso che la Ditta dovrà comunque risarcire i maggiori danni non coperti dalla polizza assicurativa. Ad ogni scadenza annuale la Ditta dovrà produrre al Comune copia dell'avvenuto pagamento inerente il premio annuo.

Il direttore dell'esecuzione trasmette senza indugio apposita relazione al responsabile del procedimento qualora nell'esecuzione del contratto avvengano sinistri alle persone o danni alle cose.

Art. 40 – RESPONSABILITA' DELLA DITTA AFFIDATARIA

L'impresa è l'unica e sola responsabile dei rapporti con il proprio personale ed i terzi, nell'ambito della gestione del servizio. È inoltre responsabile di qualsiasi danno o inconveniente a persone o cose, sollevando quindi il Comune da ogni responsabilità diretta o indiretta dipendente dall'esercizio dei servizi oggetto del presente capitolato, sotto il profilo civile e penale.

Art. 41 – MODIFICHE DEL CONTRATTO

Modifiche o variazioni del presente contratto in corso di validità sono ammesse unicamente nelle ipotesi e nei limiti di cui all'art. 60 e all'art. 120 del D.Lgs. n. 36/2023. Pertanto, l'Esecutore non può apportare variazioni o modifiche al contratto se non autorizzate dal responsabile del procedimento.

Fatto salvo quanto previsto nel comma precedente, il Comune, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'esecutore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario, ai sensi dell'art. 120, c. 9, del D.Lgs. n. 36/2023. In tal caso l'esecutore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Art. 42 – VIGILANZA E CONTROLLO

La ditta affidataria dovrà periodicamente far controllare ai propri responsabili che la somministrazione avvenga secondo le modalità previste dal presente capitolato, assicurando in ogni caso le condizioni atte a preservare le caratteristiche organolettiche ed igieniche sul cibo. La vigilanza ed il controllo sull'esecuzione del contratto, in tutte le sue fasi, competeranno al Comune di Noli, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per legge o regolamento in materia di igiene e sanità. I Responsabili Comunali e gli Organi Ispettivi competenti potranno accedere in qualsiasi momento nei locali di lavorazione della ditta appaltatrice e nel refettorio comunale ad eseguire prelievi ed accertamenti sulla qualità e quantità degli alimenti e sulle condizioni igienico sanitarie dell'ambiente di lavoro, delle attrezzature e del personale addetto.

La ditta appaltatrice dovrà fornire la necessaria collaborazione per il corretto espletamento del controllo.

I controlli avverranno in contraddittorio con la ditta appaltatrice ed ogni eventuale rilievo sarà contestato per iscritto. Per rimuovere carenze nell'espletamento del servizio anche il personale incaricato è responsabile del servizio e potrà imporre l'adozione di provvedimenti immediati, dandone tempestiva comunicazione alla ditta affidataria.

L'accesso a tutti i locali sarà consentito anche ai componenti del Comitato Mensa.

Art. 43 – GARANZIA PROVVISORIA E DEFINITIVA

La garanzia provvisoria, ai sensi dell'art. 53, D.Lgs. n. 36/2023 non è richiesta. L'impresa affidataria dovrà, prima della stipula del contratto, provvedere a costituire apposita garanzia definitiva ai sensi dell'art. 53 c. 4 del D.Lgs. n. 36/2023, pari al 5% dell'importo contrattuale.

La garanzia può essere rilasciata a scelta della Ditta affidataria dai soggetti di cui all'art. 106 comma 3 del D.Lgs 36/2023. Detta garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, comma 2, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Art. 44 – GESTIONE ECONOMICA

La liquidazione dei compensi dovuti per il regolare espletamento del servizio avverrà dietro emissione di regolare fattura elettronica mensile al Comune di Noli, in ragione del numero effettivo dei pasti forniti e serviti.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà di norma, entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture, emesse a cadenza mensile, dall'Impresa Affidataria per il numero dei pasti espressamente ordinati e consegnati alle scuole, previa attestazione di regolarità e conferma delle forniture da parte del Responsabile del Servizio.

L'impresa affidataria assume, a pena di nullità assoluta, gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3, Legge n. 136/2010 "Piano straordinario contro le mafie" e s.m.i., in particolare quello di comunicare al committente tempestivamente gli estremi identificativi del conto corrente dedicato previsto dall'art. 3, c. 1, Legge n. 136/2010, nonché le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso.

Nel caso in cui la ditta effettui transazioni senza avvalersi del suddetto conto dedicato, il contratto si intende risolto (clausola risolutiva espressa richiamata all'art. 3, c. 8, Legge n. 136/2010).

Art. 45 – SPESE

Qualsiasi spesa inerente al contratto, o a questo consequenziale, sarà a carico della Ditta affidataria. La stessa, inoltre, assume, a suo completo ed esecutivo carico, tutte le imposte e le tasse relative al contratto di cui trattasi, con rinuncia al diritto di rivalsa comunque derivatogli nei confronti del Comune.

Art. 46 – ESECUZIONE DEL CONTRATTO

L'amministrazione comunale verifica il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte dell'esecutore attraverso il Direttore dell'Esecuzione del Contratto.

Quest'ultimo ha il compito di coordinare, controllare tecnicamente e contabilmente l'esecuzione del contratto, assicurandone la regolare esecuzione e verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali. Dopo che il contratto è divenuto efficace, si procederà a dare avvio all'esecuzione della prestazione.

L'esecutore è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dalla stazione appaltante per l'avvio dell'esecuzione del contratto; qualora l'esecutore non adempia, la stazione appaltante ha la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

A seguito dell'ultimazione periodica delle prestazioni, il Direttore dell'Esecuzione, attraverso accertamenti e riscontri che ritiene necessari, procederà alla verifica della conformità della prestazione eseguita a quella pattuita, al fine di accertarne:

- la regolare esecuzione, rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nel contratto e diretta a certificare che le prestazioni contrattuali siano state eseguite a regola d'arte sotto il profilo tecnico e funzionale, in conformità e nel rispetto delle condizioni, modalità, termini e prescrizioni del contratto, nonché nel rispetto delle leggi di settore;
- la corrispondenza tra i dati risultanti dalla contabilità con i documenti giustificativi e con le risultanze di fatto. A seguito della verifica sarà rilasciata l'attestazione di regolare esecuzione del servizio.

È fatta salva la possibilità di effettuare dei controlli a campione con modalità comunque idonee a garantire la verifica dell'esecuzione contrattuale.

Art. 47 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

Qualora il gestore non svolga il servizio con diligenza ed efficacia eseguendo l'appalto a termini del contratto (ad esempio mancato rispetto delle quantità e delle grammature dei pasti, scadente qualità dei cibi, mancato utilizzo di contenitori termici, differenze sul menù concordato, ecc.) il Comune effettua le proprie contestazioni per iscritto, anche tramite e-mail ed il gestore è tenuto a controdedurre entro il termine perentorio di gg. 5 dal ricevimento delle contestazioni. Il Comune esamina le controdeduzioni o preso atto che il gestore non vi ha provveduto entro il termine sopra stabilito (gg. 5), ha la facoltà di applicare sanzioni pecuniarie permanendo comunque l'obbligo del gestore di eliminare le carenze di servizio contestate.

In qualsiasi momento dell'anno, con preavviso di gg. 10, in caso di reiterazione delle inadempienze e/o disservizi già contestati o nel caso di violazioni contrattuali di maggior gravità, il Comune potrà risolvere per inadempienza il contratto a suo insindacabile giudizio, se le inadempienze, i disservizi o le violazioni contrattuali accertate non garantiscono l'affidabilità del gestore e senza che questi abbia nulla a pretendere.

La pena pecuniaria potrà essere trattenuta dall'importo della cauzione o dal primo corrispettivo mensile da corrispondere al gestore.

Indipendentemente dai casi sopra previsti, il Comune ha diritto di promuovere, nel modo e nelle forme di legge, la risoluzione del contratto anche nei seguenti casi, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni:

- per arbitrario abbandono del servizio assunto, salvo che per cause di forza maggiore;
- dopo il verificarsi di gravi, ripetute frequenti violazioni agli obblighi contrattuali o alle

disposizioni di legge o regolamento, relative al servizio, non sanate pur a seguito di regolare diffida da parte del Comune;

- contegno abitualmente scorretto verso gli utenti del servizio da parte del gestore o del personale dello stesso adibito al servizio;
 - inosservanza da parte del gestore di uno o più impegni assunti verso il Comune;
 - nel caso in cui il gestore si renda colpevole di frode;
 - nel caso in cui il gestore ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi relativi al contratto ed al presente capitolato senza il consenso scritto da parte del Comune;
 - ogni altra inadempienza o fatto non contemplati nel presente Capitolato che rendano impossibile la prosecuzione del Servizio, ai sensi dell'art. 1453, Codice Civile, come ad esempio:
 - apertura di una procedura di liquidazione giudiziale a carico della ditta appaltatrice;
 - messa in liquidazione della ditta appaltatrice;
 - impiego di personale non dipendente della Ditta Appaltatrice (salvo deroghe previste);
 - inosservanza ripetuta delle norme igienico – sanitarie;
 - utilizzo di derrate alimentari non previste dal contratto ed allegati relativi;
 - casi di grave infezione, intossicazione, tossinfezione alimentare dovuti ad accertata imperizia della ditta appaltatrice;
 - inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
 - gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà comunale;
 - uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto;
 - non ottemperanza, entro 8 giorni, alle prescrizioni dell'Amministrazione Comunale in conseguenza dei rilievi effettuati dai tecnici e comunicati con le modalità previste dal presente contratto;
 - interruzione del servizio salvo cause di forza maggiore;
 - reiterato non utilizzo di prodotti di qualità certificata;
 - mancato utilizzo o predisposizione del sistema informatico nei termini previsti dal presente Capitolato e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara;
 - esito interdittivo delle informative antimafia espletate dalla Prefettura – UTG;
- totale delle penali annue superiore al 10% del totale del contratto;
- ogni altra inadempienza grave che possa ledere la funzionalità del servizio e l'immagine del Comune può dar luogo, previa contestazione, alla risoluzione del contratto. La decadenza e risoluzione del contratto, indicato nel presente articolo, comportano l'automatico incameramento della cauzione da parte del Comune, salvo il risarcimento dei danni per le spese sostenute dall'Amministrazione Comunale per continuare a garantire il servizio.

Art. 48 – CESSIONE DEL CONTRATTO E SUBAPPALTO DEL SERVIZIO

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità, salvo quanto previsto dall'art. 120, c. 1, lett. d), n. 2), D.Lgs. n. 36/2023.

Non è consentito il subappalto delle seguenti fasi del servizio di ristorazione: preparazione;

confezionamento;

somministrazione pasti.

La presente limitazione viene prevista in quanto sia la preparazione dei pasti che il confezionamento e distribuzione costituiscono fasi di lavorazione che necessitano di particolare cura e rispetto delle condizioni igieniche, per le quali deve essere garantita la possibilità di controllo da parte della stazione appaltante.

Le altre fasi del servizio di ristorazione e tutte le altre prestazioni ad esso accessorie sono subappaltabili.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare in conformità a quanto previsto dall'art. 119, D.Lgs. n. 36/2023; in mancanza di tali indicazioni il subappalto è

vietato.

I subappaltatori dovranno possedere i requisiti previsti dagli artt, 94 e 95, D.Lgs. n. 36/2023, e quelli di idoneità professionale e di capacità economico finanziaria e tecnica necessari all'esecuzione.

Non si configurano come attività affidate in subappalto quelle di cui all'art. 105, c. 3, Codice Civile.

Art. 49 – PENALITA'

La Ditta affidataria, nell'esecuzione dei vari tipi di gestione previsti nel presente Capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge vigenti ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi.

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità, in caso di inadempienze suddivise per tipologia:

- a) per utilizzo o fornitura di alimenti avariati, in cattivo stato di conservazione: penale di euro 1.000,00;
- b) per utilizzo o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente: penale di euro 2.000,00;
- c) per fornitura di menù non rispondente a quanto previsto nelle tabelle dietetiche o nelle prescrizioni dell'A.S.L.: penale di euro 500,00;
- d) per distribuzione di porzioni non rispondenti alle grammature stabilite dalla norma, penale di euro 500,00 precisando che la grammatura verrà valutata come peso medio di 20 porzioni casuali, con una tolleranza del 5%;
- e) per la mancata consegna dei pasti o anche di una pietanza (esempio: secondo piatto, contorno, ecc.): penale di euro 500,00;
- f) per condizioni igieniche carenti verificate o in produzione o in fase di trasporto o in fase di distribuzione, o per presenza di corpi estranei: penale di euro 1.000,00;
- g) per il mancato rispetto degli standard minimi di personale in sede di distribuzione: penale di euro 250,00;
- h) per il ritardo nella consegna dei pasti, riferito all'orario previsto, eccedente i 10 minuti: penale di euro 200,00;
- i) per la mancata corrispondenza delle temperature previste per lo stoccaggio, per la preparazione, per il trasporto o per la distribuzione: penale di euro 200,00;
- j) a seguito di riscontro di presenza di personale in servizio in misura inferiore a quella prevista: penale euro 100;
- k) in caso di mancato rispetto degli orari di presenza: penale euro 50;
- l) per mancato rispetto nella rotazione dei menù: penale di euro 50,00;
- m) mancato rispetto degli obblighi indicati nel capitolato diversi da quelli elencati nelle lettere dalla a) alla l): penale di € 200,00 per ogni infrazione commessa;

Gli inadempimenti contrattuali che possono dare luogo all'applicazione delle penali sono contestati in forma scritta alla Ditta affidataria a mezzo PEC.

La Ditta affidataria può comunicare le proprie deduzioni entro il termine massimo di dieci giorni dal ricevimento della contestazione. Qualora le deduzioni non siano, a giudizio del Committente, accoglibili o non vi sia stata risposta o la stessa non giunga nel termine sopra indicato, il Committente procede all'applicazione delle penali, con decorrenza dall'inizio dell'inadempimento. Qualora la Ditta affidataria non provveda a rimuovere la causa dell'inadempienza, ciò potrà essere motivo per il Committente di risoluzione del contratto.

Le penali sono portate in deduzione dell'importo corrispondente al primo pagamento utile effettuato successivamente al verificarsi dell'evento o, in mancanza, sulla cauzione definitiva costituita dalla Ditta affidataria, con l'obbligo per quest'ultima di reintegrarla entro quindici giorni dalla richiesta del Comune, pena l'eventuale risoluzione del contratto.

In caso di contestazioni relative ad infrazioni delle disposizioni in materia di igiene e sicurezza che regolano la preparazione e somministrazione, i pasti erogati nella giornata in cui la violazione è stata riscontrata non potranno costituire oggetto di fatturazione.

L'applicazione delle penali indicate non esclude l'ulteriore risarcimento dei danni tutti che possono derivare al Committente dall'inadempimento della Ditta affidataria per effetto della ritardata o della mancata esecuzione del servizio; al fine della quantificazione dei danni concorrerà, altresì, l'eventuale maggior costo che il Committente fosse chiamato a sostenere a seguito della necessità di riaffidamento del presente servizio ad altro concorrente, nell'ambito della stessa o di ulteriore procedura di gara, secondo condizioni di aggiudicazione che dovessero risultare economicamente più onerose rispetto a quelle praticate dalla Ditta affidataria resosi inadempiente e comunque in relazione al maggior costo del servizio stesso rispetto a quello che si sarebbe sostenuto in assenza della decadenza della Ditta affidataria.

Qualora le inadempienze succitate, anche se non reiterate, rivestano carattere di gravità e comportino il pregiudizio della salute degli utenti e /o dei lavoratori addetti al servizio, costituiranno causa di immediata risoluzione del contratto.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto in caso di inadempienze, reiterate per tre volte per a.s., con comportamenti che determinino il venir meno il rapporto di fiducia tra Ente e ditta appaltatrice.

Art. 50 – PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI – ADEMPIMENTI

In conseguenza dell'affidamento del servizio di che trattasi, il fornitore si troverà ad effettuare il trattamento di dati personali per conto dell'Ente (Titolare del trattamento), assumendo la qualifica di Responsabile del trattamento ai sensi e per gli effetti di cui all'articolo 28 del Regolamento (UE) n. 2016/679 (di seguito, per brevità, "GDPR"). Egli sarà pertanto autorizzato al compimento delle sole 39 operazioni di trattamento necessarie, con riferimento ai soli dati personali necessari, ad eseguire le prestazioni affidate.

In caso di affidamento del servizio, i rapporti tra Titolare e Responsabile saranno regolamentati – ai sensi dell'articolo 28 del GDPR – dalle prescrizioni contenute nel Disciplinare allegato, il quale s'intende accettato senza riserve con la presentazione dell'offerta. Le prescrizioni contenute nel Disciplinare potranno subire modifiche ed integrazioni in conseguenza della valutazione delle informazioni, documenti e dichiarazioni richiesti dal presente articolo. L'esecuzione delle operazioni di trattamento per conto del Titolare costituisce manifestazione espressa della volontà di accettare tutte le prescrizioni da esso impartite.

Art. 51 – RINVIO

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, si rinvia alle norme vigenti in materia di forniture e servizi per la Pubblica Amministrazione. L'affidatario sarà tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti, regolamenti emanate dai pubblici poteri indipendentemente dalle disposizioni del presente contratto.

Art. 52 – CONTROVERSIE

Ove dovessero insorgere controversie di natura tecnica, amministrativa e giuridica tra Comune ed Impresa in ordine all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione e decadenza del contratto di servizio, la ditta affidataria non potrà sospendere né rifiutare l'esecuzione del servizio, ma dovrà limitarsi a produrre le proprie motivate riserve per iscritto all'Amministrazione Comunale, in attesa che vengano assunte, di comune accordo, le decisioni in ordine alla prosecuzione dello svolgimento dell'affidamento.

Ove detto accordo non dovesse essere raggiunto, ciascuna delle parti avrà la facoltà di ricorrere all'autorità giudiziaria.

Il Tribunale di Savona è il foro competente per la risoluzione di eventuali controversie non diversamente componibili secondo lo spirito del presente comma.