



COMUNE DI BAGNOLI DI SOPRA

PROVINCIA DI PADOVA

Piazza Martiri d'Ungheria n. 1 - 35023 Bagnoli di Sopra (PD) / C.F. e P. I.V.A. 00698340288

Tel. 049/9579111 - Fax 049/9539042 – PEC: comune@pec.comune.bagnoli.pd.it

Ufficio: UFFICIO SPORT CULTURA ISTRUZIONE

N.interno : 97 .

DETERMINAZIONE I SETTORE

N. 165 DEL 08-07-2022

Oggetto: **SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER ANNI CINQUE.DETERMINA
A CONTRARRE PER AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE E
APPROVAZIONE ATTI.**

IL RESPONSABILE DEL SERVIZIO

RICHIAMATI:

- il decreto sindacale n. 1 del 29.06.2022, con il quale, in applicazione degli articoli 50, comma 10 e 109, comma 2, del D.lgs. n. 267/2000 è stato nominato Responsabile del 1° Settore;
- la delibera di Consiglio Comunale n.7 del 26.04.2022 avente ad oggetto “Programmazione previsionale 2022-2024. Approvazione del Documento Unico di Programmazione e del bilancio di previsione”;
- la deliberazione di G.C. n. 28 del 05.05.2022, con la quale sono stati assegnati ai titolari di posizioni organizzative le dotazioni finanziarie previste dal bilancio di previsione esercizio 2022;

CONSIDERATO che il servizio di refezione scolastica per gli alunni ed il personale avente diritto della scuola primaria del Comune di Bagnoli di Sopra, affidato con D.R.S. n. 191 del 09.08.2019 è giunto a scadenza a giugno 2022;

TENUTO CONTO che con deliberazione della Giunta Comunale n. 46 del 18.06.2022 l'Amministrazione Comunale ha demandato al Responsabile del Servizio l'adozione dei provvedimenti necessari per l'indizione della gara e approvato i seguenti indirizzi per il nuovo affidamento,

- Modalità di affidamento: concessione di servizi;
- Durata: periodo di cinque anni scolastici – 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027.

VISTO il D.lgs. n. 50/2016, e in particolare:

- l'articolo 32, comma 2, che testualmente recita: “*Prima dell'avvio delle procedure di affidamento dei contratti pubblici, le stazioni appaltanti, in conformità ai propri ordinamenti, decretano o determinano*



di contrarre, individuando gli elementi essenziali del contratto e i criteri di selezione degli operatori economici e delle offerte”;

- l'articolo 35, comma 1, lett. a), che individua in euro 5.225.000 la soglia di rilevanza comunitaria per gli appalti pubblici di lavori e per le concessioni;
- l'articolo 36, comma 2, lett. b), come oggi derogato dall'art.1, comma 2, lett. b) della L.120/2020 e dall'art. 51, della Legge n. 108/2021, che testualmente recita: “*b) per affidamenti di importo pari o superiore a 40.000 euro e inferiore a 150.000 euro per i lavori, o alle soglie di cui all'articolo 35 per le forniture e i servizi, mediante affidamento diretto previa valutazione di tre preventivi, ove esistenti, per i lavori, e, per i servizi e le forniture, di almeno cinque operatori economici individuati sulla base di indagini di mercato o tramite elenchi di operatori economici, nel rispetto di un criterio di rotazione degli inviti*”.
- l'articolo 95, comma 3, lett. a) che, disciplina l'aggiudicazione sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo i contratti analoghi al servizio di cui trattasi;
- l'allegato IX che ricomprende il servizio di cui la presente è identificato dal CPV 55524000-9

VALUTATA l'opportunità di affidare il servizio in parola ricorrendo alla “concessione di servizi”, trasferendo in toto al Concessionario l'onere della gestione del servizio, e quindi inclusa la riscossione dei proventi derivanti dall'erogazione del servizio, la registrazione delle presenze quotidiane e nel contempo il rischio operativo legato alla gestione del servizio stesso, come previsto dagli art. 164 e seguenti del D.lgs. n. 50/2016;

TENUTO CONTO altresì che il Consiglio Comunale con delibera n.10 del 28.04.2021 ha aderito alla Centrale di Committenza della Federazione dei Comuni del Camposampierese, mediante convenzione finalizzata all'affidamento delle procedure di gara d'appalto di lavori, forniture e servizi;

ATTESO che, la centrale di committenza sopra indicata, ai sensi dell'articolo 58 del D.lgs. n.50/2016, provvederà alla gestione dell'affidamento mediante il ricorso alla Piattaforma telematica denominata “TuttoGare”;

TENUTO CONTO che il servizio è inderogabile e l'effettiva operatività dello stesso è contestualizzata con l'avvio dell'anno scolastico 2022/2023, pertanto l'appalto assume carattere di assoluta ed inderogabile urgenza ai sensi dell'art. 32, comma 8 del D.lgs. n. 50/2016 e quindi l'avvio della concessione avverrà nelle more della stipula del relativo contratto;

RITENUTO pertanto:

- ✓ di affidare il servizio di cui trattasi:
 - nella forma della concessione di servizi di cui gli artt. 164 e segg. del D.lgs. n. 50/2016;
 - durata del contratto: cinque anni scolastici (2022/2023, 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027), con opzione di rinnovo per un ulteriore triennio, ai sensi dell'art. 175, comma 1, lett. a) del D.lgs. 50/2016 e dell'art. 1331 del Codice civile;
 - valore stimato della concessione per anni cinque in euro **279.710,00 (IVA esclusa)** calcolato su un numero presunti di pasti pari a 54.845 per il prezzo posto a base di gara di euro 5,10 oltre IVA di legge;
 - valore stimato, ai sensi dell'art. 35, comma 4, del D.lgs. n. 50/2016, calcolato tenendo conto di qualsiasi forma di eventuali opzioni o rinnovi del contratto esplicitamente stabiliti nei documenti di gara, in euro **447.535,00 (al netto di IVA)**
- ✓ di aggiudicare l'appalto di cui trattasi, mediante procedura negoziata di cui all'art. 36, comma 2, lett. b) del D.lgs. n. 50/2016, come oggi derogato dall'art.1 comma 2, lett. b) della L.120/2020, previa pubblicazione di manifestazione di interesse ex punto 5.1.4 delle linee guida Anac n.4;



- ✓ di invitare alla procedura negoziata tutti gli operatori economici che presenteranno regolare manifestazione di interesse, indipendentemente dal loro numero;
- ✓ di individuare, quale criterio di aggiudicazione, quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95, comma 3 del D.lgs. n.50/2016;
- ✓ di garantire ai concorrenti l'accesso immediato e costante a copia completa della documentazione di gara, durante tutto il periodo di pubblicazione dell'indagine di mercato e della lettera di invito;
- ✓ di incaricare la Federazione dei Comuni del Camposampierese, in qualità di Stazione Appaltante ai sensi dell'art. 37 comma 4 del D.lgs. n. 50/2016, sulla base della convenzione in precedenza richiamata (prot. n. 604 del 04.05.2021), a espletare le successive fasi delle procedure di gara, ivi incluse la nomina della Commissione giudicatrice e l'aggiudicazione, secondo quanto previsto dal "Disciplinare per il trasferimento alla Federazione dei Comuni del Camposampierese del Servizio Centrale Unica di Committenza";
- ✓ che il ricorso a detta procedura garantisce al procedimento i benefici in termini di economia procedimentale e di efficacia esecutiva dell'intervento.

ATTESO che, alla luce di quanto sopra esposto è necessario approvare i seguenti documenti:

- lo schema del "*Capitolato Speciale d'appalto*" nel quale sono contenute tutte le norme per la corretta esecuzione del servizio;
- lo schema dell'"*Avviso di indagine di mercato telematica*" nel quale sono contenute tutte le norme per l'individuazione degli operatori economici che possono partecipare alla gara nonché le norme per l'aggiudicazione dell'appalto di che trattasi;

DATO ATTO che l'appalto di cui trattasi assume carattere di assoluta ed inderogabile urgenza ai sensi dell'art. 32 comma 8 del D.lgs. n.50/2016, quindi l'avvio della concessione avverrà nelle more della stipula del relativo contratto;

DATO ATTO altresì che:

- il CIG acquisito è il seguente: 931811823B
- l'importo del contributo gare da versare a favore dell'Anac in relazione all'importo posto a base di gara è pari a euro 225,00

ATTESTATO che ai sensi dell'art.1, comma 41 della L. 190/2021 il sottoscritto non è in situazione di conflitto d'interesse riguardo al presente provvedimento;

RAVVISATA la propria competenza in forza degli atti sopra citati;

VISTO:

- il D.lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;
- il D.lgs. n. 267/2000;
- il D.lgs. 23.06.2011, n.118;

TUTTO ciò premesso,

DETERMINA

- 1) DI ASSUMERE le premesse sopraesposte quale parte integrante e motivo determinante per l'adozione del presente provvedimento;
- 2) DI AVVIARE, ai sensi dell'articolo 32, comma 2, del D.lgs. n. 50/2016, il procedimento per l'affidamento in concessione (art.164 e 165 del D.lgs. n.50/2016) il servizio di refezione scolastica della scuola



primaria "Ungaretti" di Bagnoli di Sopra per gli anni scolastici 2022/2023,2023/2024,2024/2025,2025/2026,2026/2027;

3) DI STABILIRE, ai sensi dell'art. 192 del D.lgs. 267/2000:

Fine del contratto:	garantire la refezione scolastica in sicurezza.
Classificazione del contratto:	appalto di concessione di servizi – CPV 55524000-9
Durata della concessione:	cinque anni scolastici 2022/2023,2023/2024,2024/2025,2025/2026,2026/2027 con opzione di rinnovo per un ulteriore triennio.
Valore stimato della concessione:	euro 279.710,00 (IVA esclusa) calcolato su un numero presunti di pasti pari a 54.845 per il prezzo posto a base di gara di euro 5,10 oltre IVA di legge
Valore stimato dell'affidamento ai sensi dell'art.35, comma 4 del D.lgs. 50/2016 tenuto conto di eventuali opzioni o rinnovi del contratto stabiliti nei documenti di gara:	euro 447.535,00 (IVA esclusa)
Forma del contratto:	scrittura privata da registrarsi in caso d'uso, ai sensi dell'art. 32, comma 14, del D.lgs. n.50/2016, sottoscritta digitalmente da entrambe le parti
Clausola specifica:	ai sensi dell'art.165 del D.lgs. n.50/2016, la controprestazione a favore del concessionario consiste nel diritto di gestire funzionalmente e di sfruttare in equilibrio economico, mediante la gestione diretta del prelievo agli utenti, il servizio sulla base delle tariffe annualmente approvate dall'Amministrazione concedente
CIG:	931811823B

4) DI AGGIUDICARE l'appalto di cui trattasi, mediante procedura negoziata, a seguito di manifestazione di interesse di cui all'art. 36, comma 2, lett. b) del D.lgs. n.50/2016, come oggi derogato dall'art.1, comma 2, lett. b) della L.120/2020 e dall'art. 51, della Legge n. 108/2021, individuando quale criterio di aggiudicazione, quello dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95, comma 3 del D.lgs. n.50/2016;

5) DI APPROVARE la documentazione seguente quale parte integrante e sostanziale del presente provvedimento:

- lo schema di "Capitolato speciale d'appalto" (**allegato A**), nel quale sono contenute tutte le norme per la corretta esecuzione del servizio;
- lo schema di "Avviso di indagine di mercato" (**allegato B**) nel quale sono contenute tutte le norme per la corretta gestione della gara, ed in particolare sono individuati:
 - _ i requisiti di partecipazioni;
 - _ gli elementi di valutazione costituenti l'offerta economicamente più vantaggiosa;
 - _ la modalità di attribuzione dei punteggi a ciascuno degli elementi di valutazione;

6) DI STABILIRE che:



- gli operatori economici da invitare alla gara saranno individuati mediante la pubblicazione dell'Avviso di indagine di mercato secondo le indicazioni contenute al punto 5.1.4 delle linee guida Anac n.4;
 - che saranno invitati alla procedura negoziata tutti gli OO.EE. indipendentemente dal loro numero, che presenteranno regolare manifestazione di interesse;
 - sarà garantito ai concorrenti l'accesso immediato e costante a copia completa della documentazione di gara (avviso, lettera di invito, capitolato e modulistica)
- 7) DI INCARICARE la C.U.C. della Federazione dei Comuni del Camposampierese, quale Stazione Appaltante, ex art. 37 del D.lgs. n.50/2016, sulla base della convenzione stipulata e nelle premesse indicata, ad espletare le successive fasi della procedura, ivi inclusa la ricerca del mercato, nomina della commissione di gara e aggiudicazione dell'appalto;
- 8) DI DARE ATTO che:
- l'appalto di cui trattasi assume carattere di assoluta ed inderogabile urgenza ai sensi dell'art. 32 comma 8 del D.lgs. n.50/2016, quindi l'avvio della concessione avverrà nelle more della stipula del relativo contratto;
 - il Comune di Bagnoli di sopra si riserva la facoltà di:
 - _ non procedere all'espletamento della gara di che trattasi interrompendo le procedure in qualsiasi momento;
 - _ procedere all'espletamento della gara anche in presenza di una sola manifestazione di interesse;
 - è stato accertato che non sussistono, in relazione al presente atto e procedura, situazioni di conflitto anche potenziale, con interessi personali del sottoscritto Responsabile del I° Settore e degli altri dipendenti che vi partecipano.
- 9) DI ASSUMERE impegno di spesa per € 275,00 a favore dell'ANAC imputando l'onere relativo nel bilancio 2022-2024, annualità 2022, come segue:

Missione	1	Programma	02	Titolo	1	Macroaggregato	03
Capitolo 2022	54	Descrizione	SPESE DIVERSE PER SERVIZI AMMINISTRATIVI				
Creditore	Anac – Autorità Nazionale Anticorruzione -						
Causale	Contribuzione ANAC procedura refezione scolastica						
CIG	-						
Importo	€ 275,00						

- 10) DI ACCERTARE, in relazione alla esigibilità della obbligazione, ai sensi dell'articolo 183, comma 8, del D. Lgs. 267/2000 il seguente programma dei pagamenti:

Esercizio	PdC finanziario	Capitolo	Scadenza/Esigibilità	Importo (Disponibilità di cassa)
2022	01.02-1.03.02.16.001	54	30 giorni	€ 275,00

- 11) di attestare che, oltre a quanto indicato nel dispositivo della presente determina, non vi sono altri riflessi diretti ed indiretti sulla situazione economico-finanziaria o sul patrimonio del Comune, ai sensi dell'art. 49 del TUEL, D.lgs. 267/2000, come modificato dall'art. 3 del D.L. n. 174 del 10.10.2012;



-
- 12) di accertare che i pagamenti conseguenti al presente provvedimento sono compatibili con gli stanziamenti indicati nel Bilancio preventivo e con i vincoli di finanza pubblica;
- 13) di dare atto che la pubblicazione dell'atto all'albo online del Comune avviene nel rispetto della tutela alla riservatezza dei cittadini, secondo quanto disposto dal D. Lgs. n. 196/03 e dal Regolamento europeo 679/2019 GDPR in materia di protezione dei dati personali. Ai fini della pubblicità legale, l'atto destinato alla pubblicazione è redatto in modo da evitare la diffusione di dati personali identificativi non necessari, ovvero il riferimento a dati sensibili;

La presente determinazione sarà inserita nella raccolta di cui all'art. 183, comma IX, del D.lgs. n. 267 del 18.08.2000.

Il Responsabile del procedimento ai sensi e per gli effetti dell'art. 5, comma 1, della legge n. 241/1990 e dell'art. 13 del regolamento comunali degli uffici e dei servizi, è OSTI Michelangelo.

Il Responsabile del Procedimento
F.to Osti Michelangelo

Il responsabile del servizio
F.to Osti Michelangelo



COMUNE DI BAGNOLI DI SOPRA
PROVINCIA DI PADOVA

**CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

AA.SS. 2022/2023 - 2023/2024 - 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027

CIG 931811823B

CAPITOLATO SPECIALE PER LA CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE - AA.SS. 2022/20023- 20023/2024- 2024/2025

Premessa

Il servizio richiesto dal presente capitolato è ispirato alle esigenze educative, sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (artt. 34 e 144 del D.lgs. nr. 50/2016 e successive modifiche ed integrazioni), e a favorire la riduzione degli impatti sull'ambiente in linea a quanto indicato dal "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione" promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare di cui al D.M. 11.04.2008, aggiornato con D.M. 10 aprile 2013, nonché ai Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari di cui al Decreto Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare allegato 1 n. 65 del 10 marzo 2020.

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato, redatto tenendo conto delle normative europee, nazionali e regionali in materia, ed in particolare:

- de "Le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica" pubblicato in G.U. n. 269 dell'11 novembre 2021 (DM Ministero Salute del 28.10.2021);
- delle Linee guida generali della Regione Veneto approvate con deliberazione della Giunta Regionale n. 161 del 22.02.2022 ad oggetto "**Approvazione delle nuove "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica"**" e relativo allegato A;
- dei Criteri Ambientali Minimi (C.A.M.) di cui al Decreto Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare allegato 1 n. 65 del 10 marzo 2020.

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica del Comune di Bagnoli di Sopra, a ridotto impatto ambientale, nelle diverse fasi descritte nel presente capitolato, da parte di impresa di ristorazione specializzata che utilizzi un centro di produzione pasti proprio o comunque rientrante nella propria disponibilità.

La concessione del servizio di ristorazione scolastica comprende indicativamente le seguenti prestazioni:

- le diverse fasi di preparazione, cottura, trasporto, consegna, distribuzione e somministrazione giornaliera del pranzo pronto per il consumo ad alunni ed al personale docente. La somministrazione dei pasti prevede la preparazione degli stessi mediante il sistema del "legame differito fresco-caldo", la consegna ai vari plessi scolastici e la distribuzione in multi porzione con scodellamento (solo su richiesta eventuali pasti confezionati in monoporzione);
- la fornitura, nei casi indicati dal presente capitolato, di diete speciali e/o personalizzate;
- la fornitura, allo stesso prezzo offerto per gli alunni frequentanti le relative scuole, di pasti per il personale docente;
- preparazione e riordino del locale mensa scolastica come previsto dal presente capitolato;
- attuazione del piano di autocontrollo presso il centro cottura del concessionario e presso la mensa scolastica, ai sensi e per gli effetti di quanto previsto dal regolamento (CE) 852/04 e successive modifiche ed integrazioni;
- è esclusa la fornitura di bottigliette di acqua naturale, se non nei casi previsti dall'art. 7 (Emergenze);
- fornitura delle diete personalizzate;
- la fornitura di cestini di viaggio per le gite scolastiche autorizzate;
- partecipazione agli incontri del Comitato Mensa;

- servizio di supporto via telefono o tramite posta elettronica a favore degli uffici comunali e/o scolastici e alle famiglie che necessitano di eventuali informazioni e/o indicazioni sul servizio svolto;
- prestazioni richieste a seguito di eventuali verifiche e/o ispezioni da parte del Settore Igiene dell'ASL o da parte di altre Autorità di controllo;
- eventuali corsi di formazione che si rendessero necessari in quanto previsti dalla normativa, per i componenti della Commissione Mensa o comunque per personale estraneo alla ditta appaltatrice;
- gestione di un sistema informatico per l'iscrizione online al servizio di ristorazione scolastica per la prenotazione dei pasti, per la rilevazione giornaliera delle presenze e la riscossione delle quote dei pasti;
- la raccolta negli appositi sacchetti forniti dalla ditta e conferimento dei rifiuti negli appositi cassonetti e rispettando il calendario di raccolta differenziata dei rifiuti vigente sul territorio comunale.

Il servizio di refezione scolastica deve essere effettuato nei periodi di funzionamento delle scuole a tempo pieno e secondo il calendario scolastico, con esclusione dei giorni che, pur previsti dal calendario, vedranno le lezioni sospese per una qualsiasi ragione.

La Ditta aggiudicataria ha comunque l'obbligo di continuare il servizio, alla scadenza dell'appalto, alle condizioni convenute, sino a quando l'Ente non abbia provveduto ad un nuovo affidamento ed in ogni caso per il tempo necessario all'espletamento della nuova gara, nonché dovrà, se richiesto, fornire analogo servizio per il centro estivo ricreativo, se richiesto espressamente dall'Ente, nei mesi di giugno, luglio ed agosto.

Il servizio oggetto del presente appalto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato in nessun caso e per nessun motivo.

Nello svolgimento del servizio in oggetto, pertanto, l'appaltatore è tenuto al rispetto dei principi contenuti nella Direttiva del Presidente del Consiglio dei Ministri 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici". Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, nr. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente garantiti" e successive modificazioni ed integrazioni.

Si forniscono di seguito i pasti forniti agli alunni e agli insegnanti nell'anno scolastico 2020/2021 (ultima annualità completa), con i relativi giorni di funzionamento. In ogni caso la fornitura e la consegna dei pasti dovrà essere effettuata nei giorni di funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari scolastici. Sarà cura dell'Appaltatore prendere utilmente conoscenza di tale calendario.

Scuola	pasti/minori	pasti/adulti	giorni e orari funzionamento mensa
Scuola primaria G.Ungaretti	10.232	737	dal lunedì al venerdì

Il numero di pasti previsti nel presente capitolato e sopra riportati è meramente indicativo ed è, pertanto, non impegnativo per l'Ente appaltante; esso non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale, la quale corrisponderà i compensi stabiliti esclusivamente sulla base del numero di pasti effettivamente forniti.

Essendo questi dati indicati in via previsionale, essi possono subire delle variazioni a seconda delle esigenze delle Utenze e l'Aggiudicatario ha l'obbligo di fornire il servizio appaltato fino ad una variazione massima del 25%, sia positiva che negativa, della quantità sopra indicata, senza aver titolo di richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito.

Qualora il decremento della richiesta dei pasti oltre il 25% sia causato dalle reiterate inadempienze imputabili alla Ditta aggiudicataria e alla stessa contestate ai sensi dell'art. 36 del presente capitolato, tali da provocare disaffezione a partecipare al servizio mensa da parte dell'utenza, il Comune non riconoscerà il minimo garantito e i relativi corrispettivi di cui al comma precedente. È comunque fatto salvo a favore del Comune quanto disposto dagli artt. 34, 36 e 37.

Il prezzo offerto si intende comprensivo di ogni obbligo od onere che gravi sulla Ditta Aggiudicataria a qualunque titolo, secondo le condizioni di fornitura specificate nel presente capitolato.

Nel corso di vigenza del presente appalto, potranno essere comprese nel servizio scuole diverse o servizi diversi da quelle elencate nel presente articolo, ai sensi dell'art. 175, comma 1, lett. a) del D.lgs. 50/2016, quali a titolo esemplificativo:

1. nuovi plessi per le scuole primarie;
- 2 doposcuola;
3. centri estivi.

Parimenti, scuole già incluse nell'appalto potranno essere escluse.

L'Appaltatore sarà tenuto a dare esecuzione, entro i termini indicati dall'Amministrazione Comunale, alle richieste di estensione o riduzione del servizio e, in difetto di indicazioni, entro il termine di quindici giorni dal ricevimento della richiesta.

Come previsto dall'art. 18 della Legge 28 dicembre 2015, n. 221 recante "Disposizioni in materia ambientale per promuovere misure di green economy e per il contenimento dell'uso eccessivo di risorse naturali", dovranno esser rispettati i CRITERI AMBIENTALI MINIMI stabiliti dall'Allegato 1 al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020.

Articolo 1.1: OGGETTO DELL'APPALTO – VALORE E DURATA

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica degli alunni delle scuole primarie del Comune di Bagnoli di Sopra per gli anni scolastici 2022/2023, 2023/2024 e 2024/2025.

La durata annuale del servizio è compresa tra i mesi di settembre e giugno dell'anno successivo.

Il giorno di inizio ed il calendario relativi al servizio verranno comunicati dall'Amministrazione Comunale prima dell'inizio del servizio stesso tenuto conto del calendario scolastico stabilito dalle competenti autorità.

Il costo unitario del pasto a base di gara è di €. 5,10 (Iva esclusa). Il costo del pasto contrattuale corrisponde al valore offerto dall'aggiudicatario.

Il valore stimato della concessione, per la sua durata quinquennale, calcolato su una stima di 10.969 pasti annui, è pari ad euro 279.710= (IVA esclusa), cui corrisponde un valore annuo di euro 55.941,90=.

Per la natura delle attività oggetto del presente affidamento i costi della sicurezza derivanti da rischi interferenziali non soggetti a ribasso e ricompresi nell'importo a base di gara sono stati quantificati pari ad €. 1.500,00.

Durata dell'appalto: La durata dell'appalto corrisponde agli anni scolastici 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026 e 2026/2027.

Modifica della durata. Il Comune di Bagnoli di Sopra (PD) si riserva la facoltà di attivare l'opzione di affidare all'aggiudicatario, ai sensi dell'art. 175, comma 1, lett. a) del D.lgs 50/2016 e dell'art. 1331 del Codice Civile, la ripetizione dell'appalto, alle condizioni di cui al presente capitolato, per un ulteriore periodo non superiore complessivamente altri tre (3) anni, esercitando tale opzione prima dei 180 (centottanta) giorni antecedenti la scadenza naturale del contratto.

Proroga tecnica. La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente, ai sensi dell'articolo 106 comma 11 del D.lgs. n. 50/2016. In tal caso il concessionario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi – o più favorevoli – prezzi, patti e condizioni.

TITOLO II - DERRATE ALIMENTARI, PREPARAZIONE PASTI, MENÙ E DIETE

Articolo 2 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E PREPARAZIONE DEI PASTI

Per la preparazione dei pasti l'Amministrazione Comunale intende utilizzare oltre ai prodotti tradizionali anche prodotti biologici, prodotti di "produzione integrata", prodotti a "Freschezza Garantita" e prodotti del Commercio Equo e Solidale.

L'adozione di alimenti da agricoltura biologica nelle mense scolastiche risponde alle vigenti disposizioni legislative (art. 59, comma 4, Legge 448/99 - L.R. del Veneto n. 1 del marzo 2002 n. 6 - DM dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011 con revisione avvenuta col DM 10.03.2020).

Per prodotto "biologico" si intende un prodotto ottenuto secondo quanto disposto dai Regolamenti CE n. 834/2007 e s.m.i. - n. 889/2008 e s.m.i. - n. 1235/2008 e s.m.i. - n. 710/2009 e s.m.i.

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

Si richiede, quindi, che la ditta aggiudicataria del servizio fornisca gli alimenti con le caratteristiche e l'origine individuata al punto 5.3.1 "Produzione di alimenti e bevande" del DM dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011 e dal DM 18.12.2017, **nelle quantità minime definite dalla qualificazione di eccellenza** di cui al DM 18 dicembre 2017 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" (G.U. 5 aprile 2018, n. 79), in particolare:

a) Yogurt, uova e succhi di frutta (privi di aggiunta di zuccheri) devono provenire da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi per il 100% espresso in percentuale di peso sul totale e per singola tipologia di prodotto;

b) Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, prodotti trasformati di origine vegetale (esclusi succhi di frutta), olio extravergine di oliva devono provenire:

- per almeno il 90% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
- per almeno il 10% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando il "calendario di stagionalità" allegato A del DM dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 10.03.2020. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

c) Prodotti lattiero-caseari (escluso yogurt) devono provenire:

- per almeno il 50% espresso in percentuale di peso sul totale e per singola tipologia di prodotto da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale e per singola tipologia di prodotto, da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei

prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

d) Carne e derivati devono provenire:

- per almeno il 50% espresso in percentuale di peso sul totale e per singola tipologia di prodotto da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- per almeno il 15% espresso in percentuale di peso sul totale e per singola tipologia di prodotto, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi.

e) Pesce deve provenire per almeno il 50%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti). Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti. Le deroghe eventualmente previste nel contratto in relazione alle percentuali di cui sopra non possono essere superiori al 10% e devono essere adeguatamente motivate. Nella realizzazione del servizio si intende inoltre premiare chi fornirà i prodotti del commercio equo e solidale, come previsto dal DM dell'Ambiente e della Tutela del Territorio 25.07.2011.

Per prodotti "Freschezza Garantita" si intendono i prodotti per i quali il periodo che intercorre tra la raccolta e il consumo non sia superiore a 3 giorni, che, pertanto, garantiscono la massima qualità in termini nutrizionali, dal punto di vista organolettico ed operativo.

L'appaltatore dovrà indicare quali sono le Imprese fornitrici dei prodotti da agricoltura a "freschezza garantita", allegando per ogni Azienda interessata l'attestato di Azienda sottoposta a Regime di Controllo biologico.

Per prodotti a denominazione di origine e a indicazione geografica si intendono i prodotti identificati come:

- "DOP" (Denominazione di Origine Protetta);
- "IGP" (Indicazione Geografica Protetta);

Per prodotto "tradizionale" (PAT – prodotto agroalimentare tradizionale) si intende un prodotto le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni (elenchi di cui al D.M. 18.7.2000 e s.m.i.).

Per prodotti provenienti dal circuito del commercio equo-solidale si fa riferimento alla Mozione del Parlamento Europeo del 02.07.1998, alla Comunicazione della Commissione al Consiglio Europeo del 29.11.1999 e alla Risoluzione del Parlamento Europeo n° A6-0207/2006 approvata il 6 luglio 2006.

Per tutti gli alimenti si richiedono prodotti di qualità ottima o extra, in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

Per l'intero ciclo dalla fornitura alla distribuzione dei pasti si richiamano i seguenti documenti:

- "Le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica" pubblicato in G.U. n. 269 dell'11 novembre 2021 (DM Ministero Salute del 28.10.2021);
- Linee guida generali della Regione Veneto approvate con deliberazione della Giunta Regionale n. 161 del 22.02.2022 ad oggetto "**Approvazione delle nuove "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica"**" e relativo allegato A.

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della legge 283/1962 per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art. 31 del DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria anche per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi e il mantenimento della catena del freddo o del caldo.

La ditta deve attenersi alle indicazioni di preparazione dei piatti ed ai criteri di separazione di cui all'allegato 1 D.M. 18 dicembre 2017 del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche" (G.U. 5 aprile 2018, n. 79).

Nell'espletamento del servizio, la Ditta aggiudicataria deve attenersi scrupolosamente alle norme suindicate ed inoltre deve:

- non ricongelare le materie prime congelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a +2/+4°C, salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
- condizionare i cibi sia caldi che freddi esclusivamente in bacinelle gastronomiche in acciaio inox;
- ogni contenitore o più contenitori devono contenere le quantità richieste da ogni singolo terminale di consumo.

Tutte le preparazioni e cotture devono effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione, nel centro di cotture dedicato al presente servizio, fatta eccezione esclusivamente per le seguenti lavorazioni:

- mondatura, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo (segue conservazione a +4°C);
- pelatura di patate e carote (segue conservazione a +5/+10°C in contenitori chiusi con acqua potabile, e contro l'imbrunimento, conservate con limone e/o aceto);
- cottura di torte casalinghe non a base di crema (conservazione in luogo asciutto e riparato);
- cottura di arrostiti bolliti, brasati di carne bovina, ragù per pasticcio, polpette, solo in presenza di abbattitore di temperatura (abbattimento entro 30 minuti dalla cottura, raggiungimento di +10°C al cuore dei prodotti entro 2 ore dal termine della cottura, refrigerazione a +4°C entro le successive 2 ore).

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

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti uso. La conservazione dei piatti freddi, precedentemente al trasporto, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4°, in conformità all'art. 31 del DPR 327/80 e successive modificazioni ed integrazioni, tenuto conto anche di quanto previsto dalla normativa comunitaria.

È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente al consumo purché, dopo la cottura, vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 4° C.

Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo (e successivo abbattimento) sono: arrostiti, brasati e bolliti.

È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

Non devono essere utilizzati:

- le carni al sangue;
- cibi fritti;
- il dado da brodo contenente glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- residui dei pasti dei giorni precedenti
- materie prime quali: verdure, carni e pesci semilavorati e precotti
- alimenti contenenti oli tropicali (palma, palmisti e cocco)
- modalità di cottura come soffrittura.

Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: *metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.*).

Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali e regionali di riferimento.

Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle ultime versioni vigenti delle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute e delle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica, elaborate dalla Regione del Veneto. In particolare le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono rispondere a quanto contenuto nelle "schede prodotto" delle principali sostanze alimentari contenute nell'**ALLEGATO 3 - SCHEDE PRODOTTI** di detto atto regionale al momento vigente.

È vietato l'impiego di derrate alimentari contenenti ingredienti derivati da organismi geneticamente modificati. Non potranno pertanto essere impiegati alimenti che riportano in etichetta l'indicazione "Contiene OGM".

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre rispettare quanto previsto dal Regolamento CE 178/2002 e s.m.i. in tema di rintracciabilità degli alimenti.

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

Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.

La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

Il pentolame e le attrezzature da utilizzare per preparare i pasti ai soggetti celiaci e a soggetti con altre diete, validate dal personale medico, dovranno essere identificati correttamente e collocati separatamente.

Gli imballaggi devono rispettare le specifiche tecniche di base previste dai CAM vigenti.

Tutte le derrate, porzionate a cura dell'azienda aggiudicataria, devono essere opportunamente protette con materiale idoneo per alimenti. Sono escluse le pellicole protettive in PVC (cloruro di vinile) e le pellicole utilizzate dovranno essere impiegate osservando scrupolosamente le indicazioni d'uso riportate sulle confezioni, tenendo presente che potrebbero non essere idonee per alimenti contenenti grassi o olii (come formaggi o salumi).

I cibi non conformi rilevati presso il punto di distribuzione dovranno essere eliminati presso il plesso scolastico al termine del servizio di distribuzione, salvo diverse indicazioni delle autorità competenti e dell'Amministrazione Comunale in accordo con la Ditta Aggiudicataria.

Prima dell'inizio del servizio la Ditta Aggiudicataria deve inviare all'Ufficio Comunale competente l'elenco delle derrate alimentari, comprensivo dei relativi marchi, i nominativi dell'azienda fornitrice, il nome commerciale dei prodotti utilizzati, le schede tecniche.

Le schede tecniche di prodotto, devono contenere le caratteristiche qualitative/commerciali (peso e/o pezzatura, tipo di confezionamento, durabilità, tempo di stagionatura, ingredienti, specifiche sugli allergeni, etc.), le modalità di consegna (frequenza, tipo di imballaggi, tipologia dell'automezzo, temperature durante il trasporto, etc.), le caratteristiche nutrizionali, e altre informazioni utili a qualificare il prodotto.

Nel rispetto dei CAM vigenti, Allegato 1, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10.03.2020, in un rapporto semestrale l'aggiudicatario dovrà elencare tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, a titolo esemplificativo, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2008) e dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

Durante l'esecuzione del contratto, in qualsiasi momento il RUP e/o il Direttore dell'esecuzione potranno richiedere documentazione idonea a dimostrare che per la produzione dei pasti destinati al Comune si utilizzano i prodotti previsti e che gli stessi siano conformi alla vigente normativa in materia e al presente capitolato.

Articolo 3 - MENÙ

I pasti forniti **indipendentemente** dal fatto che siano consegnati in contenitori multi-porzione o in monoporzione devono essere costituiti da:

- **un primo piatto**
- **un secondo piatto**
- **un contorno di stagione (crudo e/o cotto)**
- **pane**
- **frutta di stagione già lavata, o dessert, o alternativa**
- **fornitura di olio, aceto, sale, pepe, limoni e quant'altro necessario per condire le vivande.**

Per tutte le scuole è prevista la fornitura di acqua di rubinetto da prelevare presso i plessi scolastici nella quantità minima di 0,5 litri per alunno e contenuta in apposite caraffe di plastica rigida dal contenuto di 1 litro cadauna, di forma facilmente impugnabile (oppure in borracce in dotazione ai singoli studenti), di olio extravergine di oliva, aceto di vino e formaggio grattugiato secondo le esigenze.

Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazione di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. n. 509/1987.

Dovranno essere forniti e garantiti:

- giornalmente per ciascun utente una tovaglietta, un tovagliolo; bicchieri in plastica lavabile, piatti (o vassoi multi scomparto in plastica lavabile -melamina), e posateria in acciaio.

I materiali dovranno essere forniti in quantità superiore al 5% del numero dei pasti richiesti.

Per tutti i plessi scolastici sarà a carico della Ditta la fornitura di caraffe in plastica resistente, cestini per il pane, contenitori per la distribuzione del formaggio grattugiato, ciotole e terrine di varie dimensioni per un corretto espletamento della somministrazione (es. ciotole per i crostini, terrine per mescolare agevolmente la verdura cruda), generi necessari per il condimento delle verdure (oliere/saliere, aceto di vino, olio extravergine di oliva, sale fino e limone), strumenti per servire (spatole, coltello per pane, pinze, mestoli e quant'altro di simile).

I materiali suddetti dovranno risultare conformi alle vigenti disposizioni di legge.

È a carico della Ditta Aggiudicataria la **predisposizione del menù** che deve essere programmato da un esperto in scienze dell'alimentazione o da un dietista all'uopo incaricato dalla Ditta Aggiudicataria.

I menù devono essere articolati in menù autunnale, invernale, primaverile ed estivo, e devono essere differenziati per le diete personalizzate.

Il menù dovrà essere programmato con alternazione di almeno quattro settimane, e potrà essere riproposto agli utenti tenendo comunque presente la stagionalità delle materie prime disponibili.

Il menù fornito dalla Ditta Aggiudicataria **dovrà ottenere il visto preventivo** dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. competente.

Innovazioni e modifiche al menù e/o tabelle dietetiche potranno essere apportate nel corso dell'anno scolastico sulla base delle indicazioni concordate tra il S.I.A.N., l'Ente appaltante, la Commissione Mensa (se presente) e la Ditta. Per tali eventuali modifiche dovrà provvedere la Ditta senza nessun aumento di spesa per il Comune.

I menù settimanali dovranno contenere le necessarie indicazioni nutrizionali per le famiglie quali ingredienti utilizzati, modalità di preparazione con relative grammature, tipo di frutta e verdura, e tutti gli elementi previsti da:

- "Le linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica" pubblicato in G.U. n. 269 dell'11 novembre 2021 (DM Ministero Salute del 28.10.2021);
- Linee guida generali della Regione Veneto approvate con deliberazione della Giunta Regionale n. 161 del 22.02.2022 ad oggetto "Approvazione delle nuove "Linee di indirizzo per il miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" e relativo allegato A.

L'azienda dovrà fornire all'Amministrazione appaltante la descrizione analitica delle ricette con precisazione quantitativa e qualitativa dei singoli ingredienti.

L'azienda appaltatrice dovrà provvedere alla trasmissione del menu vigente all'ufficio scolastico e nella mensa e alla sua tempestiva sostituzione in occasione di ogni variazione.

In occasione del Natale, Carnevale, Pasqua ed alla fine dell'anno scolastico, al posto della frutta e su richiesta dell'Ente, dovranno essere forniti i seguenti alimenti:

- 1 dolce: pandoro (Natale);
- crostoli (Carnevale);
- uovo di cioccolato (Pasqua);
- gelato (fine anno scolastico).

avendo cura di soddisfare anche le richieste degli iscritti a dieta speciale.

All'inizio di ogni mese dell'anno scolastico, possibilità di escludere per l'intero periodo del servizio, piatti non graditi.

L'Appaltatore è tenuto a preparare un "pranzo al sacco" qualora le singole scuole ne facciano richiesta una settimana prima della gita. Il "pranzo al sacco" sarà composto per ogni utente da:

- 2 panini di (a scelta): prosciutto cotto, formaggio, pomodoro e mozzarella (la tipologia del panino sarà scelta dalla scuola quando ordinerà il menù);
- 1 frutto;
- 1 dolce.

(l'acqua e/o eventuali altre bibite sarà onere dell'utente procurarsele).

Il pranzo al sacco, composto come sopra specificato, dovrà essere consegnato la mattina stessa prima della gita; sarà cura dell'Appaltatore fornire alle scuole le borse frigorifere per il trasporto del cibo nel rispetto delle temperature previste dalla normativa in materia igienico sanitaria.

Per gli utenti che usufruiscono di diete speciali l'Appaltatore deve prevedere un adeguato sostituto ai menù particolari sopra elencati che sia il più simile possibile agli stessi.

Articolo 4 - TABELLE DIETETICHE

Per la formulazione dei pasti dovranno essere considerati i seguenti criteri:

- i livelli medi di assunzione raccomandati per queste fasce d'età (LARN – I.N.R.A.N.);
- promozione del consumo di frutta, verdure, proteine vegetali e controllo qualitativo della quota lipidica (come da indicazioni dell' I.N.R.A.N.);
- prevenzione del rischio di tossinfezione alimentare eliminando a priori alimenti e modalità di confezionamento ritenuti "a rischio";
- incontrare il gusto della più ampia fascia di utenza possibile;
- scelta molto limitata di preparazioni nelle quali non siano identificabili i componenti;
- riduzione degli scarti.

I condimenti utilizzati per cuocere e/o insaporire i cibi saranno: olio extra vergine di oliva, burro, formaggio grana, erbe aromatiche, sale iodato, aceto, succo di limone, brodo vegetale (inteso come brodo ottenuto dalla cottura di diverse verdure), latte, salsa di pomodoro. Saranno pertanto esclusi altri tipi di condimenti, ad esempio glutammato, margarine e grassi idrogenati, olio di semi vari, olii di palma e di cocco.

Gli alimenti non reperibili allo stato "fresco" possono essere "surgelati", eccetto per la salsa di pomodoro e per alimenti diversamente specificati.

Tutte le preparazioni si intendono effettuate secondo quelle che vengono definite "BUONE PRATICHE DI PRODUZIONE" e nel rispetto dei principi essenziali di SICUREZZA IGIENICA, sanciti e perseguiti col metodo HACCP, nei termini di pulizia ambientale, manipolazione coscienziosa, cottura, trasporto, conservazione adeguati.

E fatto assoluto divieto di provvedere a preparazioni o cotture, anche parziali, dei cibi nei giorni antecedenti a quello del consumo.

Articolo 5 - REGIMI ALIMENTARI PARTICOLARI

Gli utenti affetti da **allergie** o **intolleranze alimentari** o **malattie metaboliche**, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, dovranno necessariamente esibire adeguata certificazione medica rilasciata da una struttura pubblica.

La ditta aggiudicataria si impegna a preparare per questi utenti, senza oneri aggiuntivi, **diete speciali**; tali tipologie di pasto devono essere contenute in vaschette monoporzionamento sigillate, perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione dei pasti e quindi nelle stesse deve essere indicato il nome dell'utente al quale sono destinate.

La ditta, senza oneri aggiuntivi, dovrà assicurare "**diete alternative**" cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondono di volta in volta a particolari esigenze di alcune categorie di utenti (es.: alunni di diversa religione).

In caso di **indisposizione temporanea** di qualche utente deve essere prevista, senza oneri aggiuntivi, la possibilità di richiedere, oltre al menu del giorno, un menu speciale, fino a un massimo del 5% dei pasti per plesso, così composto:

1. **Primo piatto:** pasta o riso in bianco, condito con olio di oliva extravergine, o minestrina in brodo vegetale;
2. **Secondo piatto:** formaggi (parmigiano reggiano, grana padano, mozzarella, stracchino, crescenza), o in alternativa carni bianche a vapore con carote e patate lesse.

Tale regime dietetico particolare, strettamente legato ad episodi di indisposizione, non potrà essere mantenuto per più di tre giorni consecutivi.

In conformità a quanto previsto dall'art. 4, comma 5-quater, del Decreto legge 12.9.2013 nr. 104 convertito, con modificazioni, in legge 08.11.2013 nr. 128 deve essere prevista un'adeguata quota di prodotti per soddisfare le richieste di alimenti per coloro che sono affetti da celiachia.

La ditta, quindi, è tenuta a fornire per le diete speciali un menù il più possibile aderente a quello generale e pertanto dovrà fornirsi 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.

Articolo 6:

6.1 ORGANIZZAZIONE ED ESECUZIONE DEL SERVIZIO DI GESTIONE DELLE ISCRIZIONI, PRENOTAZIONE DEI PASTI E DEL PROCESSO DEI PAGAMENTI

La ditta aggiudicataria deve adottare un sistema che permetta la gestione informatizzata di tutti gli aspetti connessi alla fruizione della refezione da parte degli alunni senza che vi sia coinvolgimento alcuno del personale scolastico o comunale.

Nell'offerta tecnica dovranno venire puntualmente esplicitate le caratteristiche e peculiarità del sistema relative a: iscrizione degli utenti, rilevazione giornaliera delle presenze, segnalazione delle assenze, pagamenti in modalità anticipata, addebito e riscossione delle quote dei pasti, sollecito al pagamento agli utenti, riscossione coattiva degli insoluti, rimborso crediti alunni non più iscritti, gestione diete speciali e quant'altro necessario per il regolare funzionamento del servizio.

Il sistema è da attivarsi con anticipo rispetto all'inizio del servizio.

Nel caso in cui, per cause contingenti non dipendenti dalla Ditta aggiudicataria, si determini un ritardo per l'avvio delle iscrizioni online, il concessionario dovrà attivare soluzioni/modalità alternative per garantire la corretta attivazione del servizio nei tempi stabiliti.

Dovrà altresì attivare un'adeguata informazione preventiva all'utenza in ordine alle modalità di funzionamento del sistema, mettendo in particolare evidenza che la mancata segnalazione dell'assenza dell'alunno nelle modalità corrette porterà all'addebito del costo del pasto.

Il concessionario dovrà costantemente verificare che il sistema non presenti malfunzionamenti, anomalie ed altri problemi che impediscano la corretta segnalazione dell'assenza; in caso ciò si verificasse attivare soluzioni/modalità alternative per permettere agli utenti di segnalare l'assenza e dovrà riaccreditare il

costo del pasto se necessario. In nessun caso dovrà riaccreditare il costo del pasto agli utenti che non hanno segnalato l'assenza per semplice dimenticanza.

Il concessionario, con proprio personale, dovrà effettuare verifiche oggettive dell'effettiva presenza degli alunni "esonerati" dal pagamento del servizio di refezione e dare tempestiva comunicazione all'Ufficio Istruzione nel caso non usufruiscano del pasto senza aver correttamente segnalato l'assenza.

Gli utenti prima di usufruire del servizio di refezione dovranno risultare con un conto "in attivo".

Il concessionario ha il diritto di procedere, sotto la propria responsabilità e a proprie spese, al recupero coattivo delle tariffe dovute e non pagate dagli utenti morosi, e rimarranno a suo carico le somme non riscosse senza possibilità di eventuale risarcimento da parte del Comune.

Con l'atto di concessione del servizio, il Comune trasferisce pertanto al Concessionario le prerogative proprie della pubblica amministrazione in materia di riscossione coattiva delle somme dovute dagli utenti morosi. A tale fine spetta al Concessionario la rilevazione nominativa degli utenti morosi e la relativa escussione per via ingiuntiva, per il recupero delle somme dovute, senza pregiudizio alcuno per l'amministrazione comunale concedente.

La soluzione proposta per il pagamento anticipato dovrà agevolare il più possibile l'utenza, sia attraverso la comodità e la numerosità dei punti di ricarica, che attraverso la possibilità di effettuare il pagamento con l'uso di più canali e metodi di pagamento automatici, da dettagliare in fase di progetto senza oneri supplementari a carico dell'utenza stessa.

L'Impresa dovrà gestire attraverso il sistema informatizzato tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.L. 30/06/2003 n.196, convertito con modifiche dalla L. 26 febbraio 2004, n. 45 e s.m.i., con particolare attenzione ai dati sensibili quali dati sanitari, etico - religiosi, amministrativi e di pagamento.

Il Concessionario ha l'obbligo di rilasciare agli utenti la certificazione delle spese per il servizio di ristorazione scolastica sostenute dalla famiglia nell'anno solare precedente.

Per quanto attiene ai requisiti tecnici del sistema di gestione del servizio di refezione scolastica si rimanda ai seguenti requisiti minimi e generali, che in parte esplicitano quanto già sopraindicato:

1) Funzionalità

Caratteristiche generali

L'applicativo software per la gestione del servizio oggetto della concessione dovrà essere web based ed essere fornito dall'aggiudicatario in modalità SaaS (Software as a Service), essere dotato di tecnologia "responsive", in modo che il portale possa essere consultato facilmente ("accessibile") anche da dispositivi di tipo mobile (tablet e smartphone con APP) e dovrà consentire un numero di accessi concorrenti pari ad almeno 100 utenti. Saranno a carico dell'aggiudicatario gli oneri relativi alle licenze software dell'applicativo, all'hosting, alla sua manutenzione, ed ogni altra spesa relativa al funzionamento dello stesso, ad esclusione delle spese di connettività relative alle connessioni internet degli enti che utilizzano l'applicativo.

Per l'autenticazione al portale è preferibile che siano previste anche le modalità di accesso già previste per i portali di servizi della PA (ovvero tramite SPID e CIE).

L'adeguamento dei servizi digitali forniti (come ad es. il portale web) a seguito dell'emanazione di nuovi adempimenti normativi dovrà essere effettuato dal concessionario in tempi rapidi e ragionevoli senza eventuali costi per il Comune.

Il software fornito dovrà risultare conforme alla normativa vigente in materia di trattamento dei dati personali e sensibili.

Funzionalità richieste

Il sistema dovrà consentire la gestione di diete personalizzate da associare ad ogni singolo minore.

Al fine dell'erogazione dei pasti si assumerà che i minori siano sempre presenti a meno che non ne venga esplicitamente segnalata l'assenza.

Tale segnalazione dovrà poter avvenire, oltre che da apposito portale web, anche da uno o più cellulari preventivamente autorizzati (con invio di sms o tramite app o altro mezzo che renda identificabile l'apparecchio che inoltra la segnalazione).

Il software dovrà consentire ai famigliari di effettuare il pagamento del servizio, di verificare la corrispondenza tra il pagato ed il dovuto, di consultare lo storico delle assenze, di consultare la dieta/menù del minore ed i pasti erogati.

2) Assistenza all'utenza

Il concessionario ha l'obbligo di fornire adeguata assistenza telefonica e fisica agli utenti per:

- effettuare l'iscrizione degli alunni al servizio di refezione;
- richiedere una dieta speciale per motivi religiosi o filosofici;
- ottenere la certificazione per la detrazione fiscale della spesa della mensa.
- durante tutto l'anno scolastico fornire assistenza telefonica.

INSOLUTI

Il recupero crediti che si renda necessario, è a carico dell'Aggiudicataria.

Durante l'anno scolastico l'Aggiudicataria non potrà sospendere il servizio per gli utenti morosi. L'Impresa è tenuta ad effettuare almeno n. 2 (due) solleciti scritti all'utente insolvente, fissando un termine per il pagamento. Prima del recupero coattivo, l'Impresa potrà interpellare l'Ufficio Istruzione del Comune che valuterà per ogni caso se ricorrono le condizioni per l'eventuale riconoscimento di situazioni sociali di cui farsi carico. Le insolvenze di utenti che l'Amministrazione Comunale non riconoscerà come onere sociale proprio, saranno rimosse coattivamente dall'Aggiudicataria.

6.2 CONSEGNE INACCETTABILI

Qualora il personale della scuola, a seguito di controlli durante la somministrazione, constati l'inaccettabilità della consegna in quanto i pasti siano in numero inferiore all'ordinato del giorno, le pietanze da servire non rispettino le temperature previste all'art. 28, presentino problemi di mancato rispetto al menù previsto dagli allegati, la Ditta appaltatrice dovrà provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica a sostituire o a integrare i pasti contestati.

In caso di ritardo nella consegna dei pasti o di mancata sostituzione o integrazione delle consegne di cui al precedente comma, il Comune provvederà a defalcare dalla fatturazione relativa il totale dei pasti interessati e ad applicare le penali di cui all'art. 34.

6.3 RITARDI NELLE CONSEGNE

Nell'eventualità di un ritardo nelle produzioni per cause di forza maggiore, di cui dovrà essere tempestivamente avvisato l'Ente appaltante, lo stesso si riserva di adottare le proprie decisioni in merito.

In caso di calamità naturali, inondazioni, frane, nevicate, impraticabilità delle strade, blocchi stradali ed altre cause di forza maggiore, non imputabili alla ditta o ai vettori di cui si serve, alla ditta non potrà essere addebitata alcuna penalità.

La ditta dovrà comunque documentare le cause di forza maggiore che hanno provocato il ritardo e garantire la consegna nei modi e nei migliori tempi possibili.

I ritardi nella consegna dovuti all'organizzazione del centro di produzione e alle modalità di trasporto o ad altre cause non eccezionali, comporteranno l'applicazione di quanto previsto dall'art. 35 del presente capitolato.

Articolo 7 - EMERGENZE

In particolari circostanze, derivanti da cause di forza maggiore, come ad esempio guasti all'impianto idrico o altro, su richiesta, anche telefonica o via mail, delle scuole, l'Appaltatore è tenuto a fornire acqua minerale imbottigliata e stoviglie a perdere compostabili, senza oneri aggiuntivi.

In caso di sciopero del personale della scuola, l'azienda dovrà essere preavvertita dall'Istituto Scolastico almeno 24 ore prima della data di effettuazione dello stesso. Comunque l'attuazione o meno del servizio, in relazione allo sciopero, programmato o meno che sia, sarà comunicata entro le ore nove del giorno stesso della fornitura.

In caso di sciopero del personale della ditta appaltatrice, tale da impedire l'effettuazione del servizio, la stazione appaltante deve essere avvisata almeno 72 ore prima antecedenti a quello di inizio dello sciopero. In questo caso la ditta deve comunque impegnarsi a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi.

In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile alla controparte.

La ditta appaltatrice deve essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il proprio centro di cottura, fornendo i pasti necessari quotidianamente, con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato, tramite una o più strutture produttive alternative, e con la tempistica di consegna dichiarata nell'offerta tecnica (articolo 9 del disciplinare di gara) non superiore in ogni caso a 90 minuti calcolati come indicato all'articolo 11 del presente capitolato.

L'emergenza dovrà essere limitata a 1 o 2 giorni al massimo.

E' fatto salvo il diritto dell'Amministrazione appaltante di sospendere temporaneamente il servizio di refezione scolastica in toto o in parte per giustificato motivo, con la conseguente interruzione e/o riduzione della fornitura, senza che ciò costituisca motivo di risarcimento per danni o mancato guadagno.

La mancata prestazione dei servizi, dovuta a qualunque motivo, ivi inclusi quelli di cui ai precedenti commi e che comporti per il Comune l'obbligo di provvedervi di propria cura, comporterà l'addebito alla Ditta delle spese a tale scopo sostenute dal Comune.

Si intendono, comunque, qui letteralmente trascritte le garanzie di ordine penale stabilite dagli artt. 355 e 356 del Codice Penale per le forniture delle Pubbliche Amministrazioni.

Articolo 8 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti ai controlli, salve le ulteriori disposizioni di legge in materia, sono:

- a. i competenti servizi dell'Azienda Servizi Sanitari;
- b. i competenti servizi del Comune di Bagnoli di Sopra;
- c. i membri della Commissione Mensa o loro delegati.

Articolo 9 - COMMISSIONE MENSA

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di esercitare la funzione di vigilanza anche avvalendosi di una "Commissione Mensa", formata da rappresentanti dei genitori, da un rappresentante del Comune e da un rappresentante del locale Istituto Comprensivo, al quale viene affidato il compito di garantire una costruttiva collaborazione per il miglioramento del servizio, una maggiore efficacia nei controlli e di rappresentare una sede di contraddittorio su eventuali contestazioni relative a carenze del servizio o violazioni contrattuali.

I membri della "commissione controllo mensa" (o loro delegati), oltre che effettuare visite presso lo stabilimento di produzione, effettuano, anche individualmente, nell'orario della refezione scolastica il

controllo sull'appetibilità dei cibi e sul loro gradimento, sulla conformità al menù ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

Articolo 10 - CONTROLLI

Fatto salvo che i controlli igienico – sanitari e nutrizionali sono di competenza del Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'Azienda U.L.S.S. di appartenenza e saranno esercitati nei modi previsti dalla normativa vigente, l'Ente appaltante si riserva la facoltà, prima e durante lo svolgimento del servizio, di visitare i locali adibiti alla produzione dei pasti e di controllare i mezzi e le modalità di trasporto, verificando anche la qualità delle prestazioni, avvalendosi anche di propri esperti e di rappresentanti delle commissioni controllo mensa di cui al precedente art. 9.1.

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenendo le caratteristiche dei prodotti offerti conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità e la provenienza dei prodotti utilizzati.

La vigilanza sui servizi compete all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo dell'appalto 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.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di procedere a controlli sulla modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali, sulla qualità delle derrate impiegate nel centro di cottura allo scopo di accertare la loro corrispondenza alle norme stabilite dal presente capitolato.

Durante le operazioni di controllo, che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale della ditta coinvolto a titolo diverso nel servizio non dovrà interferire in nessun modo nell'ispezione.

Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie e l'esito dei controlli effettuati dovrà risultare da apposito verbale o scheda di autocontrollo.

Nel caso venissero riscontrate irregolarità di consistenza tale da configurarsi come inadempimenti riconducibili alle fattispecie previste dall'articolo 34, l'Amministrazione potrà procedere a comminare le sanzioni previste nello stesso articolo, con le modalità ivi precisate.

Se le carenze fossero gravi ed irrimediabili, in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Ente si riserverà la facoltà di risolvere il contratto.

La ditta appaltatrice è tenuta a prestare ai responsabili della vigilanza sopra elencati tutta la collaborazione necessaria, fornendo tutti i chiarimenti e la relativa documentazione, se richiesta.

Nel caso in cui l'Amministrazione Comunale ritenga opportuno eseguire accertamenti analitici di laboratorio le relative spese, fino ad un massimo di 3 accertamenti per anno scolastico, dovranno essere sostenute dall'Appaltatore.

TITOLO III - STRUTTURE ED ATTREZZATURE

Articolo 11 - CARATTERISTICHE E UBICAZIONE DEL CENTRO COTTURA

La somministrazione dei pasti deve avvenire immediatamente e successivamente alla loro produzione, preparazione e confezionamento.

Per la ragione su indicata è fatto obbligo alla ditta appaltatrice di utilizzare per tutta la durata dell'appalto, per la produzione dei pasti veicolati, un centro di cottura e relativo locale di stoccaggio merci con capacità di produzione adeguata all'entità del presente appalto, che dovrà essere ubicato in una località **distante**

massimo 40 minuti, con riferimento alla sede municipale di Bagnoli di Sopra (Pd) P.zza Martiri D'Ungheria n.1 calcolati mediante il portale www.viamichelin.it, "percorso più rapido (tempo)".

Il centro deve presentare almeno tutti i requisiti richiesti e previsti come obbligatori dalla normativa vigente per lo svolgimento del servizio oggetto del presente appalto.

Durante tutta la vigenza contrattuale, l'Appaltatore potrà modificare, nel rispetto della tempistica sopra citata, l'originaria ubicazione del centro cottura indicato o trasferendolo presso altri già esistenti o realizzando uno o più centri cottura di proprietà, dandone comunicazione almeno dieci giorni prima dell'avvio del servizio dal nuovo centro cottura.

La Ditta dovrà avere il possesso o la disponibilità di un centro di cottura secondario (di riserva nel caso il principale per qualche ragione sia momentaneamente inidoneo o non utilizzabile) e delle relative attrezzature destinate alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti, per la fornitura in appalto, dalla data di inizio dell'appalto e tale centro di cottura dovrà essere ubicato in una località **distante massimo 90 minuti**, con riferimento alla sede municipale di Bagnoli di Sopra (Pd) P.zza Martiri D'Ungheria n.1, calcolati mediante il portale www.viamichelin.it, "percorso più rapido (tempo)". La eventuale variazione temporanea del centro di cottura dovrà essere comunicata almeno dieci giorni prima dell'avvio del servizio.

Contestualmente alle suddette comunicazioni dovranno essere presentati i numeri di registrazione dell'impresa alimentare come previsto dal regolamento (CE) 852/04 e successive integrazioni.

Resta inteso che, nell'ipotesi di cui sopra, rimangono immutati tanto i prezzi offerti dall'aggiudicatario alla stipula del presente contratto quanto i tempi fissati nel presente Capitolato Speciale per la consegna dei pasti.

Per i centri cottura la ditta deve essere in possesso di autorizzazione sanitaria relativa anche ai pasti da asporto.

Articolo 12 - CONSEGNA DEI BENI IMMOBILI E MOBILI AFFIDATI IN GESTIONE

Il Comune mette a disposizione dell'Appaltatore spazi, impianti e arredi (tavoli e sedie); inoltre metterà a disposizione le sole attrezzature di proprietà dell'Ente (carrelli).

I beni sopra citati saranno elencati in apposito verbale di consegna al momento dell'affidamento del servizio.

Le attrezzature e gli impianti presi in consegna si intendono in buono stato d'uso e conformi alle vigenti normative sulla sicurezza del lavoro. All'atto della firma del verbale di consegna la ditta aggiudicataria accerterà le condizioni di quanto messo a disposizione, assumendone, da quel momento, ogni responsabilità connessa all'utilizzo da parte del proprio personale. L'appaltatore si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ad attrezzature, locali o impianti, senza previa autorizzazione del Comune.

L'appaltatore dovrà predisporre, prima dell'avvio del servizio, un elenco delle attrezzature che intende installare e/o usare per la prestazione dei servizi nei luoghi di esecuzione dell'appalto e consegnarlo al Comune prima dell'avvio del servizio.

Tutte le attrezzature - sia quelle messe a disposizione dal Comune, sia quelle fornite dall'appaltatore - dovranno essere oggetto di idonea manutenzione così come previsto dal costruttore e/o da specifica norma di legge. È fatto obbligo all'appaltatore, nell'ambito degli obblighi di cui agli articoli 36 e 37 del D.Lgs. 81/08 e s.m.i., provvedere affinché per ogni attrezzatura di lavoro messa a disposizione, i lavoratori incaricati dell'uso dispongano di ogni necessaria informazione e istruzione. È fatto altresì obbligo all'appaltatore di provvedere affinché i lavoratori ricevano un addestramento, se previsto da vigenti normative sulla sicurezza del lavoro o da specifiche indicazioni del costruttore, o comunque se adibiti all'uso di attrezzature che richiedono conoscenze e responsabilità particolari, anche in relazione a rischi che possono essere causati ad altre persone.

Nei luoghi di esecuzione delle attività dovranno essere sempre disponibili alla consultazione copia dei libretti di uso e manutenzione delle attrezzature e di quant'altro di proprietà dell'appaltatore per l'esecuzione dell'appalto, completi di certificazioni attestanti la conformità alle normative, la regolare manutenzione e l'eventuale verifica periodica effettuata, se prevista, ed eseguita secondo le modalità prescritte dalla legge.

È fatto divieto al personale dell'appaltatore di usare utensileria manuale, attrezzature, mezzi d'opera, veicoli, impianti e quant'altro di proprietà del Comune non espressamente previsti nel verbale di consegna.

Qualora quanto previsto nel precedente paragrafo debba essere derogato per naturali ragioni connesse alle esigenze del servizio oggetto dell'appalto, qualsiasi utilizzo di utensileria manuale, attrezzature, mezzi d'opera del Comune potrà avvenire solo previa autorizzazione preventiva del committente, anche in via generale e verifica dello stato d'uso dei suddetti materiali.

Dopo detta verifica l'Appaltatore si assume ogni responsabilità connessa all'utilizzo da parte del proprio personale.

L'Appaltatore utilizzerà le attrezzature di proprietà del Comune, a disposizione presso le sale mensa (o altri locali adibiti anche temporaneamente alla consumazione dei pasti) con l'obbligo di mantenere costante, a propria cura e spese, la relativa quantità per tutta la durata dell'appalto.

Alla scadenza del contratto i beni consegnati all'inizio dello stesso dovranno essere restituiti in buono stato manutentivo, fatto comunque salvo il risarcimento per i danni arrecati agli stessi beni.

Articolo 13 - ATTREZZATURE: ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore curerà la manutenzione ordinaria e straordinaria della dotazione dei beni comunali avuti in consegna da parte dell'Amministrazione Comunale, procedendo alla loro sostituzione o alla sostituzione di componenti in caso di rotture.

In caso di sostituzione di attrezzature di proprietà comunale, l'Appaltatore si assume l'onere dello smaltimento delle attrezzature dismesse, previa autorizzazione da parte dell'Amministrazione Comunale.

Presso la sala mensa comunale l'Appaltatore è tenuto ad integrare, laddove mancante, la dotazione di attrezzature quali:

- scaldavivande;
- carrelli;
- lavelli;
- armadi per contenere le stoviglie;
- ogni altra attrezzatura che si rendesse necessaria per la corretta ed efficiente erogazione del servizio.

Sono a totale carico dell'Appaltatore le sostituzioni di attrezzature fornite dall'Appaltatore o di proprietà del Comune, che si dovessero rendere necessarie per qualsiasi causa.

Periodicamente il Comune provvederà alla verifica dell'esistenza e dello stato di conservazione di quanto consegnato, segnalando all'appaltatore le eventuali mancanze affinché provveda alle segnalate sostituzioni e/o manutenzioni entro i successivi 20 giorni dalla verifica.

A fronte di circostanze di forza maggiore, contingenti o imprevedibili determinate da mutamenti del quadro legislativo e regolamentare di riferimento, ovvero da prescrizioni dell'A.S.S., NAS od altri organismi pubblici che esercitano competenze non riservate al Committente, l'Appaltatore sarà tenuto ad adeguare le attrezzature esistenti o, qualora ciò non fosse possibile, ad acquistarle "ex novo".

In caso di sostituzione delle attrezzature fornite da parte dell'Appaltatore, sarà cura del medesimo fornire al Comune copia della relativa documentazione.

Tutte le attrezzature fornite dall'Appaltatore dovranno essere per uso professionale. Sono escluse eventuali forniture di elettrodomestici destinati ad uso domestico, ad eccezione di casi specifici da concordare con l'Amministrazione Comunale.

L'appaltatore è inoltre tenuto a fornire tutta la stoviglieria necessaria per la gestione della mensa ed il consumo del pasto: piatti, posate, bicchieri, salviette, tovagliette, ecc.; tali beni dovranno essere in materiale conforme alla normativa vigente e riutilizzabili (ad esclusione delle salviette e delle tovagliette) previo lavaggio da parte della ditta Appaltatrice; a tal proposito si precisa quanto segue:

- a) vassoi multiporzione, o piatti, in melamina (o altro materiale lavabile), riutilizzabili, di colore bianco o neutro;
- b) coltelli, forchette, cucchiari e cucchiaini in acciaio, riutilizzabili;
- c) bicchieri in plastica lavabile e riutilizzabili;
- d) salviette monouso in materiale biodegradabile, adatte per l'utilizzo alimentare;
- e) tovagliette monoposto in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Al termine dell'appalto le strutture scolastiche dovranno essere sgomberate a cura e spese dell'Appaltatore dai beni forniti dallo stesso per l'esecuzione dell'appalto.

Articolo 14

14.1 ONERI A CARICO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

Sono a totale carico dell'Amministrazione Comunale le spese relative a:

- a. fornitura, manutenzione ordinaria e straordinaria, e sostituzione degli arredi (tavoli e sedie);
- b. predisposizione fino alla parete degli impianti elettrici ed idraulici, con prese ed attacchi, a servizio dei lavelli e dei banconi; eventuali lavori dalla parete sino all'attrezzatura rimangono a carico della ditta Appaltatrice;
- c. alimentazione delle attrezzature (gas, acqua, energia), oltre all'aumento di potenza elettrica a servizio delle attrezzature utilizzate;
- d. fornitura ed installazione, presso i lavelli di proprietà dell'Ente, di acqua calda (per le attrezzature fornite dalla ditta Appaltatrice si rinvia a quanto previsto dall'articolo 13 del presente capitolato);
- e. collegamenti telefonici eventualmente necessari.

In relazione al presente capitolato, il Comune si impegna al pagamento dei corrispettivi di cui all'art. 14.2.

14.2 FATTURE E PAGAMENTI

Il Comune di Bagnoli di Sopra, con la stipula del contratto, provvede per il servizio di ristorazione scolastica al pagamento dell'intero prezzo del pasto per gli adulti (insegnanti) aventi diritto alla fruizione gratuita della mensa, mentre per gli alunni provvederà al pagamento dell'importo pari alla differenza tra il costo del pasto risultante dal prezzo offerto in sede di gara aumentata dall'I.V.A. di legge, e la tariffa annuale stabilita dall'Amministrazione Comunale, con atto successivo, posta a carico degli utenti del servizio

Per i pasti consumati dagli alunni esonerati dal pagamento della mensa i Servizi Sociali del Comune provvederanno ad inviare all'appaltatore i nominativi, con indicazione del relativo periodo di esonero.

Le fatture saranno emesse mensilmente e saranno pagate a 30 giorni dalla data di ricevimento delle stesse, salvo che l'Amministrazione Comunale disconosca la regolarità delle fatture stesse e proceda, di conseguenza, a contestazioni.

In questo ultimo caso il pagamento delle fatture verrà effettuato non appena saranno rimossi i motivi della contestazione.

Le fatture dovranno essere accompagnate dai riepiloghi mensili dei pasti somministrati, suddivisi per insegnanti e alunni.

Con il pagamento dei corrispettivi di cui sopra, s'intendono interamente compensati dal Comune tutti i pasti forniti, le prestazioni di servizi accessori e tutto quanto espresso e non espresso dal presente capitolato d'oneri a carico della Ditta appaltatrice al fine della corretta esecuzione del servizio in oggetto. Dal pagamento del corrispettivo sarà detratto l'importo delle eventuali esecuzioni d'ufficio, delle eventuali penalità applicate per inadempienza a carico della Ditta appaltatrice e quant'altro dalla stessa dovute.

Il pagamento è inoltre subordinato alla comunicazione da parte dell'Appaltatore del conto corrente dedicato di cui alla legge 136/2010 in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, alla regolarità contributiva (DURC), alla verifica di eventuali inadempimenti da effettuarsi presso Equitalia S.p.A. ai sensi dell'articolo 48-bis del D.P.R. 602/1973, all'adempimento degli obblighi in materia di split payment e di ogni altro obbligo previsto dalla normativa.

Si applica inoltre quanto dall'art. 4 del D.L. 124/2019 convertito dalla legge 157/2019 e dall'Agenzia delle Entrate, Risoluzione n. 108 del 23 dicembre 2019 e Risoluzione n. 109 del 24 dicembre 2019, circa gli obblighi in materia di ritenute e compensazioni nell'ambito degli appalti e dei subappalti.

Articolo 15

15.1 GESTIONE SALE MENSA

Il servizio di distribuzione pasti è effettuato dall'Appaltatore. Le attività a carico dell'Appaltatore ricomprendono:

1. la preparazione e cottura in giornata (produzione del giorno) dei cibi;
2. la fornitura di tutta l'attrezzatura necessaria (carrelli portavivande, carrelli termici, ecc);
3. la fornitura della stoviglieria (vassoi multiporzione (o piatti), bicchieri, tazze, ciotole, posate di misura adeguata all'utenza, caraffe, brocche, porta pane, spremiagrumi manuali, oliere, ecc.) necessaria per il regolare e completo funzionamento della somministrazione dei pasti ai bambini ed agli adulti;
4. la fornitura di salviette, tovaglioli di carta e di tovagliette monouso in materiale biodegradabile;
5. l'allestimento dei tavoli con collocazione delle tovagliette, posate, bicchieri e caraffe di acqua e delle sedie (con preventiva pulizia e sanificazione di tavoli/banchi e sedie), lo sporzionamento e la distribuzione dei pasti;
6. lo sparcchiamento dei tavoli compresa la pulizia, l'igienizzazione e la sanificazione dei tavoli/banchi e sedie, la gestione e sistemazione dei rifiuti (organici), il recupero dei piatti e delle posaterie da lavare e pulire e di ogni altro bene/utensile e attrezzatura utilizzati;
7. il lavaggio dei vassoi, o piatti, e delle posaterie dovrà essere effettuato a cura dalla ditta appaltatrice;
8. la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti devono avvenire con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazioni, nel rispetto delle norme igieniche e di quanto previsto dai CAM, Allegato 1, paragrafo 5.3.7, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i.

Inoltre l'Appaltatore dovrà fornire a ciascun operatore addetto allo scodellamento gli indumenti nelle quantità e qualità necessarie, quali cuffia copritesta, grembiule, guanti monouso e ogni altro indumento previsto dalla normativa vigente o comunque necessario per il servizio di scodellamento.

CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO DI SCODELLAMENTO:

- lo scodellamento del cibo dovrà iniziare non appena comincerà l'afflusso dei bambini subito dopo la cessazione dell'attività didattica mattutina;
- l'appaltatore dovrà adibire al servizio di distribuzione dei pasti il personale adeguatamente formato per quanto riguarda le norme igienico-sanitarie relative allo scodellamento e sulle corrette modalità dello stesso (es. idoneo porzionamento ed impiattamento) e quantitativamente in grado di garantire il rapporto 1/60 (ovvero un addetto alla distribuzione ogni 60 alunni);
- l'appaltatore dovrà adibire al servizio di ristorazione e di scodellamento il personale adeguatamente formato per quanto riguarda le norme sulle norme previste dal D.Lgs. 81/2008 e dotare il personale di adeguata massa vestiaria e dei dispositivi di Protezione Individuale sempre previsti dal D.Lgs 81/2008 manlevando l'amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità derivante dal mancato rispetto delle norme ivi richiamate;
- l'appaltatore dovrà fornire i carrelli termici per la distribuzione, o appositi banconi scaldavivande in numero sufficiente alle necessità e tutto il materiale necessario per la distribuzione (mestoli, pinze, etc).
- il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 30-45 minuti;
- il pane, servito in appositi contenitori, deve essere distribuito solo dopo il primo piatto;
- i piatti sporchi dovranno essere ritirati tra il primo e il secondo piatto;
- i sughi di condimento vanno messi sulla pasta solo al momento di servirla;
- i giorni in cui viene servita la pasta dovrà essere servito anche il grana grattugiato;
- le verdure vanno condite al momento del consumo con: olio, sale ed eventualmente limone, aceto di vino o aceto balsamico, avendo cura di non lasciare il condimento, ed in particolare il sale, a libera disposizione dei bambini.

L'Appaltatore è tenuto ad informare l'Autorità Scolastica ed il Comune qualora non sussistano le condizioni igienico - sanitarie necessarie a garantire la corretta erogazione del servizio.

Sono sempre a carico dell'aggiudicatario le pulizie ordinarie dei locali mensa ed accessori, che comprendono lo spostamento ed il riposizionamento degli arredi, e che consistono, in via esemplificativa ma non esaustiva nel completo lavaggio ed igienizzazione/sanificazione dei pavimenti, pareti, infissi, arredi.

Considerate le misure di distanziamento sociale imposte per contenere il contagio da Covid-19, nel periodo in cui è riconosciuta l'emergenza da Covid- 19, le modalità per la somministrazione dei pasti saranno individuate dal Dirigente Scolastico che sceglierà l'opzione ritenuta più opportuna.

Se per il motivo sopra indicato e/o cause di forza maggiore la distribuzione dovrà avvenire in luogo diverso dalla sala mensa (esempio in classe) saranno concordate con la ditta appaltatrice le nuove modalità, le eventuali varianti alle modalità di somministrazione con la revisione dei relativi costi che ne deriveranno.

15.2 MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

La ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Ente appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La ditta deve altresì aver redatto il piano di autocontrollo come previsto dal D.L.gs. 24 maggio 1997, n.155-HACCP.

Articolo 16 - FORNITURE PER CUCINOTTI E LOCALI ACCESSORI, SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI

L'Appaltatore è tenuto a fornire, a propria cura e spese, e per tutte le sedi di mensa:

1. bidoni porta immondizie di materiale lavabile dotati di coperchio, pedale e ruote (ove mancanti);

2. sacchi per l'immondizia;
3. rotoloni di carta e relativi contenitori;
4. rotoli di carta-forno (se necessario);
5. rotoli di pellicola trasparente (se necessario);
6. rotoli di alluminio (se necessario);
7. detergenti necessari alle operazioni di pulizia e sanificazione;
8. spugnette detergenti;
9. guanti monouso.

Tutte le forniture sopra citate dovranno essere conformi a quanto prescritto dal regolamento (CE) 852/04 e successive integrazioni e dal D.Lgs 81/08 e s.m.i.

TITOLO IV - IGIENE DEI PRODOTTI ALIMENTARI: HACCP

Articolo 17 - DISPOSIZIONI IGIENICO – SANITARIE, PIANO DI AUTOCONTROLLO E PIANO DI CAMPIONAMENTO MICROBIOLOGICO

Per quanto concerne le norme igienico - sanitarie, si fa riferimento al regolamento (CE) 852/04 e successive integrazioni, alla Deliberazione della Giunta Regionale del Veneto n. 1041 del 11 aprile 2006 e relativi allegati e s.m.i, nonché a quanto espressamente previsto nel presente Capitolato.

Tutte le attività in cui viene effettuata la manipolazione degli alimenti devono essere sottoposte alle procedure di autocontrollo previste dal regolamento (CE) 852/04 e successive integrazioni.

I piani di autocontrollo dovranno essere, quindi, distinti e specificatamente dimensionati alle diverse situazioni, per:

1. le cucine della ditta appaltatrice;
2. le sale mensa.

L'Appaltatore è tenuto a fornire per ciascuna delle sedi il piano di autocontrollo previsto dal sopra citato regolamento.

Campionatura rappresentativa del pasto

Il responsabile indicato dalla ditta appaltatrice come direttore del servizio oggetto dell'appalto e tenuto – ogni giorno in cui sia attivo il servizio – a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, e del pasto sostitutivo del menu base, presso il centro di cottura.

Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei ed igienici contenitori chiusi, conservati a +4 °C per 72 ore, muniti di etichetta indicante:

- la natura del contenuto;
- la data di produzione;
- il nome del cuoco responsabile della preparazione;

e indicante la seguente dicitura: "Campionatura rappresentativa del pasto per ristorazione scolastica del Comune di Bagnoli di Sopra (scuola primaria, oppure secondaria di primo grado)".

I campioni prelevati di venerdì devono essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva.

Detti campioni possono essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di sospetta tossinfezione alimentare. Si precisa che la procedura descritta non risponde alla normativa prevista per l'esecuzione dei campioni con valore legale. La stessa si ritiene possa rappresentare una procedura a valore conoscitivo.

Piano di campionamento microbiologico

La ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente effettuare a propria cura e spese per l'intera durata dell'appalto, per ogni anno scolastico, due sopralluoghi con prelievo di campioni presso ciascuna delle scuole in precedenza indicate.

Ogni verifica analitica comprende presso ciascuna scuola l'effettuazione delle seguenti operazioni a cura di un laboratorio di analisi riconosciuto per l'autocontrollo degli alimenti:

- n. 1 analisi di campione di prodotto finito con riferimento ai parametri di carica mesofila totale, coliformi totali, escherichia coli, staphylococcus aureus, clostridi, sulfito riduttori e salmonella;
- n. 1 analisi completa acqua; poiché nelle mense scolastiche viene servita acqua di rubinetto, l'analisi
- dell'acqua deve essere svolta in modo da garantire la sicurezza della stessa;
- n. 1 analisi ambientale.

La Ditta appaltatrice è tenuta a comunicare preventivamente all'Amministrazione Comunale le sedi e i giorni durante i quali effettuerà i prelievi dei campioni e i tamponi di cui ai precedenti paragrafi in modo da consentire l'eventuale presenza alle operazioni dei referenti dell'Amministrazione Comunale.

La Ditta è tenuta a comunicare al Comune i risultati delle analisi non appena disponibili.

Qualora i risultati delle analisi microbiologiche di cui sopra superassero i limiti previsti dalla normativa vigente, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, comunicherà l'immediata sospensione del servizio fino all'accertamento del completo superamento della non conformità, imputando alla Ditta i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra Ditta. In casi di particolare gravità il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Articolo 18 - ATTREZZATURE E PRODOTTI PER LA PULIZIA DELLE SALE MENSA

L'Appaltatore dovrà utilizzare solo prodotti ed attrezzature di comprovata validità ed affidabilità, assicurando al servizio un continuo aggiornamento con le più moderne tecniche di lavoro.

Tutte le attrezzature per la pulizia impiegate dovranno essere conformi alle normative vigenti in Italia e nell'Unione Europea.

Tutti i prodotti chimici impiegati devono essere rispondenti alle normative vigenti in Italia (biodegradabilità, dosaggi, avvertenze di pericolosità). Ciascun prodotto deve essere accompagnato dalla relativa "scheda di sicurezza" prevista in ambito comunitario che deve essere inserita nel piano di autocontrollo in dotazione presso ogni struttura.

E vietato l'uso di prodotti tossici e/o corrosivi, in particolare acido cloridrico (HCl) ed ammoniaca (NH₄). I detersivi ed i disinfettanti devono essere usati ad esatta concentrazione e devono essere preparati di fresco; dopo l'uso tutto il materiale deve essere accuratamente lavato ed asciugato. I detersivi ed i disinfettanti ed in genere tutti i materiali dovranno essere di ottima qualità e tali che il loro uso non danneggi le persone o le cose.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di proibire l'uso di prodotti e/o attrezzature che, a suo insindacabile giudizio, venissero ritenuti dannosi a persone o cose.

L'Amministrazione si riserva altresì la facoltà di effettuare dei prelievi a campione dei prodotti chimici e delle soluzioni pronte all'uso per verificare le caratteristiche dei prodotti e l'esatta percentuale del dosaggio delle soluzioni.

Articolo 19 - DETERSIVI

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono sempre essere conservati in locale apposito o in armadi chiusi e specificatamente dedicati ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta. Si precisa che i prodotti in carta-tessuto dovranno essere in possesso dell'etichetta EU Eco-Label 2009/568 o analoga dicitura, nel rispetto di quanto previsto dai CAM stabiliti dall'Allegato 1, paragrafo 5.3.2, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i.

Nel rispetto di quanto previsto dai CAM stabiliti dall'Allegato 1, paragrafo 5.3.5, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i., l'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

TITOLO V - PERSONALE

Articolo 20 - PERSONALE

L'Appaltatore deve impiegare, per l'esecuzione del servizio, personale idoneo allo svolgimento dello stesso in termini di qualità complessiva, corretto rapporto, buona disponibilità nei confronti degli utenti del servizio e rispetto delle norme di igiene.

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale del personale impiegato, nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, la ditta Aggiudicataria è tenuta ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'operatore economico uscente, come previsto dall'art. 50 del D.Lgs. n. 50/2016, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore di cui all'art. 51 del D. Lgs. 15/06/2015, n. 81. Il CCNL di riferimento è quello «aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo» (8 Febbraio 2018). L'assorbimento del personale avviene secondo le modalità espressamente indicate dalla ditta Aggiudicataria in sede di offerta tecnica, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale.

Ai fini dell'eventuale riassorbimento del personale, si precisa che nel precedente appalto in scadenza, sono impiegati nel servizio i seguenti addetti:

n° 1 addetto al liv. x Super XX h/sett

n° 1 addetto al liv. x Super XX h/sett

n° 1 addetto al liv. x Super XX h/sett

n° 1 addetto al liv. x Super XX h/sett

n° 1 addetto al liv. x Super XX h/sett

Le tabelle di riferimento sono quelle del Decreto direttoriale Ministero del lavoro e delle politiche sociali n. 44/2019.

Al suddetto personale devono essere garantite almeno le medesime condizioni economiche e contrattuali in atto al momento del subentro, compresi gli scatti di anzianità maturati.

Tutto il personale impiegato dovrà possedere adeguate professionalità e dovrà conoscere le norme di igiene e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale che effettua la somministrazione dei pasti dovrà indossare indumenti dedicati a tali operazioni di colore chiaro e comunque distinguibili da quelli usati durante la preparazione o il trasporto degli alimenti.

Il personale addetto alla manipolazione, trasporto e porzionamento dovrà osservare scrupolosamente l'igiene personale e dovrà rispettare attentamente le procedure individuate nel piano di autocontrollo.

Qualora nel corso dello svolgimento del servizio venga proclamato uno sciopero cui possa aderire il personale dell'appaltatore, lo stesso è tenuto a dare preventiva e tempestiva comunicazione al Comune ed è tenuto, nel rispetto dell'esercizio del diritto di sciopero del proprio personale, a garantire un servizio di emergenza, che potrà consistere nella fornitura di pranzi al sacco.

Il medesimo servizio di emergenza deve essere garantito in ogni altro caso di situazione eccezionale che impedisca la normale fornitura dei pasti.

L'Amministrazione Comunale ha facoltà di chiedere all'Appaltatore la sostituzione di personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi e, in tal caso, l'Appaltatore provvederà con urgenza e,

comunque, nei termini indicati dall'Amministrazione Comunale, senza che ciò possa costituire maggiore onere per l'Amministrazione stessa.

Articolo 21 - ADDETTI ALLA DISTRIBUZIONE

Al fine di assicurare la qualità del servizio, per ogni sala mensa deve essere garantito, durante la fase di somministrazione dei pranzi nel turno considerato, un numero sufficiente di operatori per un corretto svolgimento del servizio e nei tempi previsti da ciascun turno di mensa.

Gli addetti, inoltre, dovranno essere presenti, in numero adeguato a garantire la qualità del servizio, anche prima del pranzo per tutte le operazioni necessarie alla somministrazione del medesimo.

Articolo 22

22.1 ORGANICO ADDETTI

L'Appaltatore dovrà individuare e comunicare al Comune prima dell'avvio del servizio:

a) il nome del Responsabile del servizio, nonché le figure tecniche, quali ad esempio quelle contemplate dal piano di autocontrollo HACCP con responsabilità organizzative che vengono impiegate per l'esecuzione del servizio;

b) l'organico inteso come numero, mansioni, livello, monte-ore e orario di lavoro per distribuzione dei pranzi (con esclusione delle merende di metà mattina nella scuola dell'infanzia) e per la gestione delle sale mensa.

L'Appaltatore deve conservare un foglio di firma giornaliero e mensile del personale addetto ad ogni sede di mensa scolastica, completo dei nominativi e degli orari dei dipendenti, da esibire in caso di controllo da parte del personale incaricato dall'Amministrazione Comunale.

L'Appaltatore è tenuto a comunicare ai Responsabili del plesso scolastico i nomi dei Responsabili del servizio e l'organico, così come definito in precedenza, destinato dall'Appaltatore alla distribuzione dei pasti.

22.2 REFERENTE

La ditta deve garantire la costante disponibilità di un unico referente, professionalmente qualificato, a cui potersi rivolgere per ogni e qualsivoglia problematica connessa all'esecuzione del presente appalto e che dovrà garantire la presenza e la reperibilità presso il centro di cottura durante l'intero ciclo

Articolo 23 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

L'Appaltatore deve garantire lo svolgimento di corsi 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 ed in particolare:

- Igiene degli alimenti;
- Merceologia degli alimenti;
- Tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- Controllo di qualità;
- Aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;

Inoltre lo stesso Appaltatore dovrà svolgere corsi di formazione:

- a) formazione obbligatoria in materia di sicurezza;

b) formazione nel rispetto di quanto previsto dai CAM stabiliti dall'Allegato 1, paragrafo 5.5.3, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i.;

c) ulteriore formazione aggiuntiva e diversa rispetto ai punti precedenti.

Ai corsi potrà partecipare anche l'Amministrazione Comunale con propri incaricati; a tale scopo l'Appaltatore informerà gli Uffici preposti del Comune circa il giorno ed il luogo dove si terrà il corso di aggiornamento.

TITOLO VI - NORME DI SICUREZZA SUI LUOGHI DI LAVORO

Articolo 24 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

L'Appaltatore dovrà fornire a tutto il proprio personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al documento previsto all'art. 17 del D.Lg.vo 81/08 e s.m.i., eventualmente integrati con quelli individuati nel DUVRI, i cui costi vengono riconosciuti all'Appaltatore come oneri per la sicurezza.

Il personale dell'appaltatore sarà provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa appaltatrice con i dati personali del dipendente.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la loro distribuzione e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità alle disposizioni vigenti.

Articolo 25 - CONTROLLO DELLA SALUTE DEGLI ADDETTI

L'A.S.L., anche su richiesta dell'Amministrazione Comunale, può sottoporre o disporre accertamenti sanitari nei confronti del personale comunque adibito al servizio e adottare le determinazioni necessarie alla tutela della salute degli utenti (art. 41 D.P.R. n. 327/80).

Articolo 26 - RISPETTO DELLE NORMATIVE VIGENTI

L'Appaltatore deve attuare l'osservanza di tutte le norme, leggi e decreti relativi alla prevenzione e protezione dei rischi lavorativi, coordinando, quando necessario, le proprie misure preventive tecniche, organizzative, procedurali con quelle poste in atto dall'Amministrazione Comunale e rispettando le eventuali indicazioni da essa provenienti.

Articolo 27 - APPLICAZIONI CONTRATTUALI

L'Appaltatore dovrà applicare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative, retributive e contributive previste dai contratti collettivi di lavoro di settore nazionali e locali.

TITOLO VII - NORME PER LA VEICOLAZIONE DEI PASTI

Articolo 28 - CONTENITORI PASTI

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione devono essere conformi a quanto disposto dal regolamento (CE) 852/04 e successive integrazioni e garantire il mantenimento delle temperature prescritte. In particolare, per il trasporto dei cibi che vanno serviti caldi, i contenitori devono garantire una temperatura non inferiore ai 60° C, mentre il trasporto dei cibi deperibili va garantito ad una temperatura compresa tra 1° C e 4° C, oppure sotto i 10° C, come indicato dalla normativa, tali da garantire il rispetto delle temperature previste dalla legge 283/62 e suo regolamento di attuazione D.P.R. 327/80.

Si provvederà al controllo sistematico della temperatura con l'utilizzo di appositi termometri.

Saranno esclusi i contenitori in polistirolo.

I contenitori devono essere in materiale coibentante, all'interno dei quali sono collocati contenitori gastro - norm in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

I contenitori dovranno essere asportati alla fine del pasto per poter garantire la loro sanificazione; in nessun caso potranno permanere sporchi nei locali mensa oltre al giorno di consumo del pasto.

I pasti in multi porzione, dovranno essere trasportati in idonei contenitori (es.: acciaio inox) chiusi ermeticamente, nei quali i singoli componenti del pasto devono essere contenuti separatamente (contenitori diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza e per i contorni).

Le diete speciali dovranno essere consegnate in un unico contenitore ermetico termosaldato, recante l'indicazione chiaramente identificabile dell'utente destinatario.

Il pane dovrà essere preimballato ed etichettato secondo la normativa vigente, riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

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

Nessun contenitore può essere lasciato incustodito all'esterno delle strutture.

E' sempre dovuto il ritiro dei contenitori a fine pasto.

La ditta aggiudicataria deve assicurare il ritiro, la pulizia e la disinfezione (sanificazione) dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

Articolo 29 - MEZZI DI TRASPORTO

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi alle vigenti normative.

Dovranno essere tutti dotati di collegamento elettrico per il mantenimento delle temperature dei pasti.

E fatto obbligo di provvedere puntualmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati.

I trasporti andranno eseguiti con appositi mezzi, debitamente muniti di tutte le autorizzazioni igienico sanitarie previste dalla normativa vigente, muniti dell'autorizzazione sanitaria prescritta dall'art. 44 D.P.R. 327/80, in numero sufficiente a garantire che le consegne avvengano nei tempi previsti dall'art. 30 (tempi di trasporto e di distribuzione dei pasti).

L'aggiudicatario dovrà utilizzare mezzi di trasporto rispettosi di quanto previsto dai CAM stabiliti dall'Allegato 1, paragrafo 5.3.3, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i.

Il trasporto e la consegna dei pasti e del materiale a perdere ad ogni singola scuola dovranno avvenire con un apposito documento di trasporto, sul quale dovranno anche essere indicate la data e l'ora di consegna.

In caso di consegna di un numero di pasti inferiore a quella ordinata, su segnalazione delle scuole e/o dell'Ente appaltante, la ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare il numero dei pasti.

Articolo 30 - TEMPI DI TRASPORTO E DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il trasporto e la relativa consegna dei pasti forniti in linea fresco/caldo devono iniziare immediatamente dopo la loro produzione, preparazione e confezionamento; i pasti devono giungere nei vari plessi scolastici entro 50 minuti dall'inizio del trasporto.

I pasti dovranno pervenire nei vari plessi scolastici con un anticipo massimo di 30 minuti rispetto all'orario fissato per la mensa.

Art. 31 - CARRELLI TERMICI

La Ditta deve garantire la fornitura di carrelli termici dotati di sistemi attivi di tenuta del calore (es. elettrici, termici) o con sistemi adatti a garantire la temperatura prevista dalla normativa HACCP.

Ogni carrello dovrà essere dotato di ruote con freno ed essere a norma per quanto riguarda la legislazione in materia di sicurezza.

Deve essere garantito almeno uno scaldavivande per ogni plesso scolastico; in caso di cattivo funzionamento dei carrelli presenti nelle mense scolastiche la ditta deve provvedere alla sua sostituzione entro 24 ore dalla segnalazione da parte dell'ufficio comunale.

Qualora se ne verifichi la necessità e su semplice richiesta scritta del Comune, la Ditta dovrà garantire la fornitura di ulteriori carrelli termici al fine di ottimizzare l'espletamento del servizio.

I carrelli termici, a fine contratto, restano di proprietà della Ente.

TITOLO VIII - NORME CONCERNENTI LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Articolo 32 - SOMMINISTRAZIONE/DISTRIBUZIONE PORTATE

Nella scelta dei prodotti e nella preparazione dei pasti sarà necessario attenersi scrupolosamente a quanto indicato nelle ultime versioni vigenti delle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute e delle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica, elaborate dalla Regione del Veneto (DGR 1189/2017 – Allegato A). In particolare le caratteristiche merceologiche delle materie prime devono rispondere a quanto contenuto nelle "schede prodotto" delle principali sostanze alimentari contenute nell'ALLEGATO A3 - SCHEDE PRODOTTI di detto atto regionale al momento vigente.

Per maggiori dettagli si rinvia a quanto previsto dall'articolo 2 del presente capitolato.

Articolo 33 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE

Il servizio di distribuzione dei pranzi sarà assunto per tutte le sedi di mensa scolastica dall'Appaltatore e si svolgerà nei locali adibiti a sale mensa del Comune.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà rispettare le seguenti prescrizioni:

1. togliere gli anelli, braccialetti, orologi, collane ed orecchini (compresi i vari tipi di piercings) e lavare
2. accuratamente le mani;
3. indossare camice, guanti, cuffie ed apposite calzature che dovranno essere sempre puliti e decorosi;
4. esibire il cartellino di riconoscimento;
5. imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovagliette, salviette, posate, bicchieri e brocche riempite d'acqua;
6. collocare per ogni posto il pane e la frutta; soluzioni alternative potranno essere concordate con l'Amministrazione Comunale e la Scuola, al fine di ottimizzare il servizio e garantire la sicurezza dello stesso;
7. all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
8. prima di procedere al porzionamento, effettuare il rilevamento delle temperature in tempo utile per consentire eventuali sostituzioni ed annotarla nell'apposito registro. Tale operazione dovrà essere rapida e non prevederà l'apertura contemporanea di più contenitori, che dovranno essere, terminato il rilevamento della temperatura, subito richiusi e collocati nel contenitore isoteramico; a tal fine l'Appaltatore dovrà utilizzare propri termometri tarati, la cui procedura dovrà tenere conto dell'errore dello strumento che dovrà avere una precisione di almeno più/meno 0,25°. Il rilevamento delle

temperature dovrà essere effettuato anche nel corso della distribuzione, qualora la tipologia dei prodotti o il protrarsi delle operazioni possano, secondo le valutazioni dell'Appaltatore, portare la temperatura degli alimenti al di sotto dei valori consentiti; l'Appaltatore dovrà, nel proprio piano di autocontrollo, contemplare le modalità operative di tali adempimenti;

9. verificare che siano presenti i contenitori per eventuali diete alimentari con indicato chiaramente il nome dello studente a cui va servito;
10. procedere alla distribuzione mediante self service con piatti (o gli appositi vassoi); soluzioni alternative potranno essere concordate con l'Amministrazione Comunale e la Scuola, al fine di ottimizzare il servizio e garantire la sicurezza dello stesso;
11. distribuire ad ogni utente le quantità di cibo relative alle intere porzioni, distribuendo a richiesta eventuali ulteriori quantità sino all'esaurimento delle disponibilità;
12. aprire il contenitore o la pentola solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
13. per la distribuzione devono essere utilizzati strumenti adeguati.

Le paste asciutte, per la tipologia pluriporzione devono essere trasportate alle mense unicamente condite con olio extravergine di oliva. Il condimento (pomodoro, ragù, pesto, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato (parmigiano reggiano stagionatura non inferiore a 18 mesi stagionatura non inferiore a 12 mesi) sarà aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione, dietro richiesta del commensale.

L'Appaltatore si assumerà tutte le responsabilità derivanti da eventuali tossinfezioni da cibi contaminati o avariati, distribuiti nell'ambito del servizio oggetto del presente appalto.

Ogni responsabilità per danni, diretti o indiretti, che, in relazione all'espletamento del servizio, derivassero al Comune o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Appaltatore, salvo gli interventi a favore dello stesso da parte di Società Assicuratrici.

TITOLO IX - PENALI

Articolo 34 - PENALITÀ

Il Comune, a tutela nelle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:

A. STANDARD MERCEOLOGICI

1. Mancato rispetto, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, degli standard previsti dalle Linee Guida Regionali:

€ 250,00 per ogni standard violato.

2. Confezionamento non conforme, nell'ambito della complessiva prestazione giornaliera, alla vigente normativa in materia:

€ 200,00 per ogni confezionamento non conforme.

3. Etichettatura non conforme alla vigente normativa:

€ 200,00 per ogni etichettatura non conforme.

4. Prodotto preparato non conformemente alle buone tecniche di cottura (sovra/sottocottura, sovrasapidità/sottosapidità ecc.) tali da non renderne possibile la consumazione:

€ 250,00 per ogni preparazione non conforme.

5. Dieta speciale preparata con tecniche o alimenti non conformi alle prescrizioni sanitarie e/o alle disposizioni di cui all'art. 5 (Regimi alimentari particolari):

€ 1.000,00 per singolo pasto.

B. QUANTITÀ

1. Non corrispondenza del numero dei pranzi consegnati rispetto al numero dei pranzi ordinati presso la singola struttura scolastica:

€. 300,00 per ogni singolo pranzo non fornito

2. Totale mancata consegna dei pranzi ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico:

€. 3.000,00 per ogni giornata di mancata consegna

3. Totale mancata consegna di una portata del pranzo, presso ogni singolo plesso scolastico:

€. 2.000,00 per ogni giornata di mancata consegna.

4. Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate:

€. 500,00 per ogni pasto non consegnato.

5. Mancata integrazione delle stoviglie ed utensili necessari ad una corretta erogazione del servizio:

€. 250,00 per ogni singolo plesso scolastico in cui si è riscontrata l'irregolarità

6. Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione:

€. 200,00 per ogni singolo plesso scolastico.

7. Irregolare distribuzione da parte degli addetti (art. 33 - Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione) esclusa l'inosservanza delle disposizioni igieniche:

€. 300,00 per ogni irregolarità riscontrata

8. Quantità insufficiente di cibi in distribuzione a seguito di trasporto non corretto per rovesciamento od altro del contenitore termico:

€. 300,00 per ogni irregolarità riscontrata

C. RISPETTO DEL MENÙ

1. Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) presso ogni plesso scolastico:

€. 150,00 per ogni giornata di irregolarità

2. Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) presso ogni plesso scolastico:

€. 150,00 per ogni giornata di irregolarità

3. Mancato rispetto del menù previsto (contorno) presso ogni plesso scolastico:

€. 100,00 per ogni giornata di irregolarità

4. Mancato rispetto del menù previsto (frutta) presso ogni plesso scolastico:

€. 100,00 per ogni giornata di irregolarità

D. MANCATO RISPETTO DELLE NORME IGIENICO-SANITARIE

1. Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale:

€. 500,00 per ciascuna infrazione

2. Mancato rispetto del Piano di Campionamento di cui all'art. 17:

€. 400,00 per ciascuna infrazione

3. Rinvenimento di corpi estranei organici e inorganici, ivi compresi i parassiti, nei pasti erogati:

€. 800,00 per ciascuna infrazione

4. Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti presso ogni plesso scolastico:

€. 1.000,00 per ciascuna partita di prodotto.

5. Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili:

€. 500,00 per ciascuna infrazione riferita alla giornata.

6. Inadeguata igiene degli automezzi e contenitori portavivande:

€. 500,00 per ciascuna infrazione riferita alla giornata

7. Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana, per ciascun pasto erogato:

€. 1.000,00 per ciascun pasto erogato.

8. Conservazione delle derrate in modo non conforme alla normativa vigente:

€. 400,00 per ciascuna partita di prodotto.

9. Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente:

€. 800,00 per ciascuna fornitura giornaliera di pasto.

10. Mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie da parte del personale operante presso il centro cottura:

€. 400,00 per ciascuna infrazione.

11. Mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti:

€. 400,00 per ciascuna infrazione.

12. Mancato rispetto delle norme igienico - sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione e porzionamento e sanificazione delle sale mensa:

€. 400,00 per ciascuna infrazione

13. Mancato o non corretto prelievo dei campioni del pasto:

€. 250,00 per ciascuna infrazione

14. Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal capitolato:

€. 250,00 per ciascuna infrazione.

E. TEMPISTICA

1. Mancato rispetto degli orari di distribuzione dei pasti con uno scostamento, in più o in meno, superiore a 15 minuti dell'orario previsto, per ciascun plesso scolastico:

€. 300,00 per ogni giornata di ritardo

F. PERSONALE

1. Mancata esecuzione della estensione del servizio nei tempi di cui all'art. 1:

€. 850,00 per ogni giorno di ritardo

2. Mancato rispetto dei rapporti numerici di cui all'art. 21 – Addetti alla distribuzione

€. 400,00 per ogni infrazione

3. Violazione delle disposizioni dell'art. 23 relativo alla formazione del personale e rispetto anche a quanto presentato nell'offerta tecnica in sede di gara:

€. 3.000,00 per ogni infrazione

4. Errato destinatario di diete speciali

€. 2.000,00 per ogni infrazione

5. Mancato rispetto delle norme di cui al titolo V (Personale) e VI (Norme di sicurezza sui luoghi di lavoro) del presente capitolato:

€. 250,00 fatta salva la violazione degli artt. 26 (Rispetto delle normative vigenti) e 27 (Applicazioni contrattuali) per i quali viene applicata una penale pari a Euro 1.000,00

G. QUALITA' DEL SERVIZIO

1. Mancata fornitura delle derrate previste come bio, DOP, IGP, tradizionali, equosolidali dall'art. 2 del Capitolato Speciale d'Appalto e nel rispetto di quanto presentato nell'offerta tecnica prodotta in gara ai sensi dell'articolo 9 punti d), e) del disciplinare di gara;

da €. 100,00 ad €. 300,00 (a seconda della gravità) per ciascun prodotto difforme

2. Mancato utilizzo dei detersivi a basso impatto ambientale (Ecolabel) rispettosi dei CAM come previsto dall'articolo 19 del Capitolato Speciale d'Appalto

da €. 250,00 ad €. 500,00 (a seconda della gravità) per ciascun prodotto difforme

3. Mancato utilizzo dei mezzi di trasporto di cui all'art. 29 del Capitolato Speciale d'Appalto e rispettosi dei CAM;

da €. 250,00 ad €. 500,00 (a seconda della gravità) per ciascun automezzo difforme

4. Mancato rispetto degli obblighi relativi all'esecuzione delle pulizie di cui all'art. 15.1 (Gestione sale mensa):

da €. 500,00 ad €. 3.000,00 (a seconda della gravità) per ciascuna infrazione.

H. VARIE

1. Mancata fornitura nei tempi richiesti di stoviglie e attrezzature per sale mensa e locali accessori:

da €. 300,00 a d €. 1.000,00 a seconda della gravità, per ciascuna inadempienza rilevata

2. Mancato rispetto degli obblighi relativi ai programmi di educazione alimentare ed obblighi informativi di cui all'art. 39, rispetto anche a quanto presentato nell'offerta tecnica in sede di gara:

€. 5.000,00 per mancata realizzazione del programma di educazione alimentare

€. 3.000,00 per mancata realizzazione del programma di comunicazione e di informazione

3. Mancato rispetto degli obblighi relativi alla valutazione della qualità del servizio, alla carta del servizio, al progetto anti-spreco di cui all'art. 40, tenuto conto anche di quanto presentato nell'offerta tecnica in sede di gara:

€ 3.000,00 per la mancata predisposizione della carta del servizio

€. 5.000,00 per la mancata valutazione della qualità del servizio e attuazione del rispettivo progetto di monitoraggio e valutazione del servizio a garanzia della soddisfazione dell'utenza

€. 5.000,00 per il mancato monitoraggio degli avanzi e attuazione del progetto anti-spreco

Per i casi non specificamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendolo e raggugiandolo alla violazione più assimilabile.

In occasione dell'applicazione delle penalità sono inoltre a totale carico dell'Appaltatore i costi relativi alle eventuali analisi di laboratorio che si rendessero necessarie.

E' facoltà dell'Amministrazione risolvere il contratto qualora il totale delle penali superi il 10% del valore annuo del contratto.

Articolo 35 - CONTESTAZIONE DELLE INADEMPIENZE

In caso di consegne inferiori in quantità ai pasti ordinati, su segnalazione della scuola, la Ditta appaltatrice deve provvedere tassativamente entro 30 minuti dalla segnalazione telefonica ad integrare i pasti mancanti.

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge, i regolamenti e le prescrizioni che riguardano il servizio stesso e tutte le disposizioni del presente capitolato speciale d'appalto.

Per ogni violazione verrà avviata, per via telematica (pec, mail), la procedura di contestazione di cui ai successivi commi.

Entro 5 giorni dalla data di ricevimento delle contestazioni scritte, la Ditta appaltatrice deve fornire le proprie controdeduzioni scritte, per via telematica (pec, mail).

In caso di mancato invio nei termini o di motivazioni giudicate non accoglibili, saranno applicate le misure previste nel precedente articolo 34.

Dell'esito del procedimento verrà data comunicazione alla Ditta entro 30 giorni dalla presentazione delle controdeduzioni o, in mancanza, dalla scadenza del termine per la presentazione delle stesse.

Nella contestazione delle inadempienze e nell'irrogazione delle sanzioni, l'Amministrazione Comunale potrà ritenere assorbibili tra loro eventuali fattispecie riconducibili singolarmente alle inadempienze di cui all'art. 34 (penalità), ovvero ridurre in via equitativa gli importi delle penali.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

La Ditta appaltatrice, nell'esecuzione dei servizi richiesti dal presente Capitolato, ha l'obbligo di seguire le disposizioni di legge e i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

Si procederà al recupero delle penali mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento di irrogazione della sanzione. Le ritenute potranno essere in subordine applicate mediante l'incameramento della cauzione.

Articolo 36 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

L'Amministrazione avrà la facoltà di risolvere il contratto ai sensi dell'art. 1453 del Codice Civile, nelle ipotesi previste dal presente Capitolato quali ad esempio:

- a. immotivata interruzione o sospensione del servizio anche per un solo giorno;
- b. sussistenza di significative violazioni nei casi previsti dall'art. 34 (penalità);
- c. violazione degli obblighi previsti dal Codice di comportamento dei dipendenti pubblici approvato con DPR n. 62/2013;
- d. cessione ad altri in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente, di diritti o di obblighi inerenti al presente capitolato;
- e. nel caso di subappalto non autorizzato.

Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie costituisce, ai sensi dell'art. 3, comma 9 bis, della L. n. 136/2010 e ss.mm.e ii., causa di risoluzione del presente contratto.

La risoluzione del contratto dovrà, in tutti i casi, essere preceduta da contestazione dell'addebito, con l'indicazione di un termine non inferiore ai quindici giorni dalla ricezione per eventuali osservazioni.

Nei casi previsti dal presente articolo il deposito cauzionale potrà essere incamerato a titolo di penale, salvo il risarcimento degli eventuali ulteriori danni quantificati ai sensi dell'art. 37 (Modalità di calcolo del danno subito dal Comune in caso di risoluzione per inadempimento)

Articolo 37 - MODALITÀ DI CALCOLO DEL DANNO SUBITO DAL COMUNE IN CASO DI RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

In caso di risoluzione per inadempimento, come previsto dall'art. 36 (risoluzione del contratto e clausola risolutiva espressa) l'Aggiudicatario corrisponderà al Comune una somma pari alla differenza del prezzo fra quello da lui offerto e quello che il Comune dovrà affrontare per la gestione del servizio, nel periodo corrente tra la data della risoluzione e quella della scadenza naturale del contratto, più altri costi sostenuti, forfetariamente maggiorati del 20% rispetto alla somma anzidetta.

Art. 38 - DECADENZA

L'Amministrazione Comunale, indipendentemente dalla facoltà di risolvere il contratto prevista nell'art. 36, si riserva di pronunciare la decadenza in tutti i casi in cui il comportamento dell'Impresa Aggiudicataria sia gravemente pregiudizievole per l'immagine ed il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico.

TITOLO X - RAPPORTI CON L'UTENZA

Articolo 39 - COMUNICAZIONI ALL'UTENZA E PROGETTO DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

Preliminarmente all'avvio di ciascun anno scolastico l'Appaltatore è tenuto a presentare all'Amministrazione Comunale un progetto di comunicazione e di informazione dell'utenza servita, con riguardo alle caratteristiche ed alla qualità del servizio offerto, con i contenuti minimi previsti dai CAM, Allegato 1, paragrafo 5.3.8, al Decreto del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del 25 luglio 2011 e s.m.i.

L'informazione dovrà essere attuata con conferenze (almeno 1 per anno scolastico), corredata anche da strumenti audiovisivi, diffusione di depliant ed opuscoli e ogni altro strumento ritenuto utile al fine del raggiungimento di un'efficace comunicazione/informazione nei confronti dei cittadini.

L'Appaltatore dovrà presentare, inoltre, un progetto di educazione alimentare, finalizzato all'aumento del consumo di frutta e verdura, progetto che dovrà essere presentato nell'offerta tecnica.

I programmi di informazione e il progetto di educazione alimentare devono ottenere la preventiva approvazione da parte del Comune e la conseguente autorizzazione ad essere attuati.

Tutti i materiali informativi, che dovranno presentarsi con una immagine di buona qualità, dovranno essere divulgati con l'intestazione e il logo del Comune.

Le spese per l'attuazione dei programmi di informazione e del progetto di educazione alimentare sono a carico dell'Appaltatore.

Articolo 40 - CARTA DEL SERVIZIO - VALUTAZIONE DELLA PERFORMANCE DEL SERVIZIO - MONITORAGGIO PERIODICO DEGLI AVANZI

L'Appaltatore dovrà predisporre la carta del servizio e organizzare un sistema per la valutazione della performance del servizio.

Per la valutazione della performance del servizio l'appaltatore si impegna ad una rilevazione del gradimento del servizio (qualità del cibo e della sua distribuzione) con una valutazione mirata all'interno di un progetto volto a monitorare e migliorare la soddisfazione dell'utenza con le modalità e le tempistiche che verranno dettagliate nell'offerta tecnica.

Le modalità e gli strumenti di valutazione della performance del servizio, proposti dall'Appaltatore, devono ottenere la preventiva approvazione dell'Amministrazione Comunale.

L'Appaltatore, inoltre, si impegna a misurare la quantità di cibo confezionata e non distribuita che rimane nei gastronomi e la quantità di cibo distribuita e non consumata che rimane nei piatti ed a formulare delle proposte correttive (per la riduzione degli avanzi) sotto forma di progetto anti-spreco, con le modalità e le tempistiche che verranno dettagliate nell'offerta tecnica.

Le spese per le attività previste dal presente articolo sono a carico dell'Appaltatore.

TITOLO XI - DISPOSIZIONI FINALI

Articolo 41

41.1 - AGGIORNAMENTO DEI PREZZI

Il corrispettivo si intende immodificabile nel primo anno di validità del contratto.

Per ogni anno di durata del contratto dopo il primo, è consentita la revisione periodica del corrispettivo sulla base dell'indice nazionale dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati (FOI) del mese di maggio rispetto allo stesso mese dell'anno prima, a valere dal nuovo anno scolastico.

41.2 - VARIANTI

In sede di vigenza contrattuale:

- ai sensi dell'art. 107 del D.Lgs. 50/2016 che prevede *"in tutti i casi in cui ricorrano circostanze speciali che impediscono in via temporanea che i lavori procedano utilmente a regola d'arte, e che non siano prevedibili al momento della stipulazione del contratto, il direttore dei lavori può disporre la sospensione dell'esecuzione del contratto ... omississ ..."*, (disposizione che ai sensi del comma 7 del medesimo articolo è compatibile ai contratti relativi a servizi e forniture), il servizio potrà essere sospeso procedendo al *"differimento del termine contrattuale, che dovrà essere posticipato per un periodo equivalente alla durata della sospensione (così come stabilito dall'art. 23 comma 3 del D.M. 49/2018)"*;
- fermo restando quanto già stabilito nell'art. 1.1 del presente capitolato, il Comune di Bagnoli di Sopra (PD), ai sensi dell'art. 175, comma 1, lett. a) e comma 2 del D.Lgs 50/2016, nel corso dell'appalto si riserva di modificare la concessione al fine di adeguare il servizio alle effettive esigenze del territorio e della popolazione scolastica anche mediante l'introduzione di servizi supplementari da parte del concessionario che si rendessero necessari anche se non inclusi nel presente capitolato. In tal senso si dà atto che le modifiche alla concessione possono avvenire nel limite di un ulteriore 50% del valore originale della medesima.
- nel caso in cui la somministrazione torni ad essere effettuata dal personale ATA il RUP, in accordo con la ditta appaltatrice, ai sensi dell'art. 175, comma 1, lett. a) del D.Lgs 50/2016, si procederà ad una modifica della concessione per adeguarla alle nuove esigenze di servizio.

Considerate le misure di distanziamento sociale imposte per contenere il contagio da Covid-19, nel periodo in cui è riconosciuta l'emergenza da Covid- 19, le modalità per la somministrazione dei pasti saranno individuate dal Dirigente Scolastico che sceglierà l'opzione ritenuta più opportuna.

Se per il motivo sopra indicato e/o altre cause di forza maggiore la distribuzione dovrà avvenire in luogo diverso dalla sala mensa (esempio in classe) saranno concordate con la ditta appaltatrice le nuove modalità, le eventuali varianti alle modalità di somministrazione con la revisione dei relativi costi che ne deriveranno.

Articolo 42 - ASSICURAZIONI E RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE

La Ditta appaltatrice si obbliga ad assumere ogni responsabilità per casi di infortunio o di danni a cose e a persone arrecati a terzi ed all'Amministrazione Comunale stessa durante l'esecuzione dell'appalto.

La Ditta ha l'obbligo di stipulare una polizza di assicurazione per la copertura delle responsabilità civili verso terzi, ossia verso gli utenti del servizio e qualsiasi altra persona si trovi nelle scuole, per danni a cose a chiunque appartenenti e a persone.

L'appaltatore dovrà stipulare una polizza di RCT (Responsabilità Civile Verso Terzi), avente per oggetto, l'oggetto stesso del contratto (se polizza già esistente sarà necessaria una specifica appendice riportante le specifiche del presente contratto), per un massimale minimo di Euro 5.000.000,00. Dovrà essere estesa

anche alla preparazione, trasformazioni, conservazione e somministrazione dei cibi e delle bevande. Dovrà avere una durata pari alla durata stessa del contratto (è ammesso il rinnovo annuale).

La polizza dovrà essere consegnata in originale o copia conforme, alla Amministrazione Comunale prima dell'esecuzione del contratto di servizio, debitamente perfezionate, datate e sottoscritte. Le quietanze di rinnovo dovranno essere poste in visione in originale o copia conforme, alla Amministrazione Comunale, entro 15 giorni dalla scadenza della copertura in corso, debitamente perfezionate, datate e sottoscritte.

L'appaltatore ha l'obbligo di informare immediatamente l'Amministrazione comunale nel caso in cui le polizze vengano disdettate dalla/e compagnia/e oppure nel caso vi fosse una sostituzione del contratto. Le coperture assicurative dovranno essere stipulate con primarie compagnie nazionali o estere, autorizzate dall'IVASS all'esercizio dell'attività assicurativa. L'appaltatore risponderà direttamente nel caso in cui per qualsiasi motivo venga meno l'efficacia delle polizze.

L'appaltatore ha l'obbligo, in ogni caso, di procedere tempestivamente e a proprie spese alla riparazione o sostituzione delle cose danneggiate.

Articolo 43

43.1 - CESSIONE E SUBAPPALTO

L'affidatario esegue in proprio i servizi esposti nel Contratto. Si stabilisce, quindi:

1. Vista la natura «sociale» del servizio, la sua peculiarità legata alla percentuale altissima di manodopera e vista la necessità di intensificare la tutela delle condizioni di lavoro e della salute e sicurezza dei lavoratori, ai sensi dell'art. 174 del D.lgs. 50/2016, , di stabilire che è fatto obbligo all'aggiudicatario di eseguire integralmente i servizi oggetto di affidamento, ponendo, quindi, il divieto assoluto di cedere direttamente o indirettamente e di subappaltare in toto o in parte il servizio affidato. In caso di violazione di quanto sancito dal presente articolo, si procederà all'applicazione della clausola risolutiva espressa del presente capitolato.
2. È vietata la cessione del contratto, pena la immediata risoluzione dello stesso ed il risarcimento dei danni e delle spese causati all'Amministrazione comunale.
3. È altresì vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione delle prestazioni previste dal contratto, senza espressa autorizzazione dell'Amministrazione comunale.

In caso di inottemperanza a tale divieto il contratto deve intendersi risolto di diritto ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.

Non è ammessa subconcessione in quanto il servizio, per la delicata fascia di utenza a cui si rivolge, necessita di gestione unitaria.

L'affidamento della sola fornitura dei pasti (spuntino-pranzo-merenda) non è da considerarsi subconcessione.

43.2 - CLAUSOLA DI SALVAGUARDIA

Qualora la risoluzione del contratto abbia luogo per causa imputabile all'appaltatore, è facoltà di quest'ultimo proporre all'Amministrazione comunale, per il tempo necessario all'espletamento di una gara per il nuovo affidamento dell'appalto, il nominativo di una Ditta in possesso dei requisiti richiesti nel presente Capitolato e nel Bando di gara e che sia comunque di gradimento al Comune.

La Ditta eventualmente subentrante presterà il servizio in via interinale allo stesso prezzo offerto dall'appaltatore e alle medesime condizioni previste nel presente Capitolato.

Articolo 44

44.1 - ESECUZIONE DEL SERVIZIO IN PENDENZA DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione comunale si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto e, comunque, dopo:

1. la trasmissione della documentazione relativa al Centro di Cottura utilizzato per la preparazione e confezionamento dei pasti: copia dell'autorizzazione sanitaria (ex art. 2 della Legge n. 283/1962) o dell'attestato di registrazione sanitaria (rilasciata all'Autorità Sanitaria competente a norma della D.G.R.V. 3710/2007 e s.m. e i.), o della SCIA (Segnalazione Certificata di Inizio Attività) presentata per il rilascio dell'attestato di registrazione sanitaria;
2. la trasmissione di copia del piano di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. n. 155/1997) relativo al Centro di cottura;
3. la trasmissione di copia del certificato di registrazione ex Reg. CE n. 852/2004 dei mezzi utilizzati per il trasporto dei pasti;
4. la trasmissione del menù con le caratteristiche previste dal capitolato;
5. l'avvenuta sottoscrizione, da parte del rappresentante del Comune e della ditta aggiudicataria, del Documento Unico di Valutazione dei Rischi;
6. la comunicazione del nominativo e dei recapiti del Referente del Servizio;
7. la trasmissione di copia conforme delle polizze assicurative previste dal capitolato;
8. la costituzione di garanzia definitiva.

44.2 ONERI CONTRATTUALI

La Ditta aggiudicataria resterà vincolata all'assunzione del servizio in oggetto, alla data fissata dall'Amministrazione Comunale anche nelle more di perfezionamento degli atti relativi all'appalto.

La Ditta aggiudicataria dovrà presentarsi per la stipulazione del contratto, su invito dell'Amministrazione Comunale alla data stabilita dall'Amministrazione appaltante, versando la cauzione definitiva stabilita.

In caso di rifiuto alla stipulazione del contratto entro 60 giorni dall'invito alla stipulazione, la Ditta aggiudicataria decade dall'aggiudicazione dell'appalto, fatti salvi, comunque, ogni diritto e azione dell'Amministrazione Comunale, ivi compreso il risarcimento dei danni causati e le ulteriori spese che l'Amministrazione Comunale dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente. L'Amministrazione Comunale in tal caso procederà, comunque, ad incamerare la cauzione provvisoria.

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali conseguenti alla stipulazione del contratto, sono a carico della Ditta aggiudicataria senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

Per la sottoscrizione del contratto la Ditta aggiudicataria deve costituire una garanzia, denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità di cui all'articolo 103 del D.Lgs 50/2016 pari al 10 per cento del valore della concessione. La cauzione è prestata a garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore. La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione. La stazione appaltante può richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore. Alla cauzione definitiva di cui al presente articolo si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7 del D.lgs. 50/2016.

La mancata costituzione della garanzia in parola determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto o la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia fideiussoria di cui al comma 1 a scelta dell'appaltatore può essere rilasciata dai soggetti di cui all'articolo 93, comma 3 del D.lgs. 50/2016. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo

1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

In caso di raggruppamenti temporanei le garanzie fideiussorie e le garanzie assicurative sono presentate, su mandato irrevocabile, dalla mandataria in nome e per conto di tutti i concorrenti ferma restando la responsabilità solidale tra le imprese”.

Articolo 45 - SCORRIMENTO GRADUATORIA DI GARA

Trova applicazione quanto previsto dall'articolo 110 del D.lgs. 50/2016.

Articolo 46- CONTRIBUTI

L'Appaltatore dovrà fornire tutta la documentazione necessaria che l'Amministrazione richiederà ai fini di avviare le procedure per l'ottenimento di aiuti comunitari e di altri eventuali contributi erogati da enti pubblici e privati.

L'Appaltatore dovrà rispettare i termini indicati dall'Amministrazione Comunale per la consegna della documentazione di cui al paragrafo precedente.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di porre a carico dell'Appaltatore la procedura di raccolta della documentazione ed elaborazione dei dati per la formulazione della richiesta volta all'ottenimento dell'aiuto comunitario e di altri eventuali contributi erogati da enti pubblici e privati.

Articolo 47 - RINVIO A NORMATIVA VIGENTE

Per quanto non precisato nel presente capitolato speciale si rimanda alle leggi e regolamenti sia statali che regionali in materia, che, ad ogni effetto, vengono richiamati come facenti parte integrante del presente capitolato, con particolare riguardo all'art. 1655 e seguenti, nonché ad ogni altra disposizione normativa vigente in materia.

Articolo 48 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Secondo quanto stabilito dall'articolo 13 del Regolamento (UE 2016/679) del 27 aprile 2016, relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati GDPR (General Data Protection Regulation) si informa che tutti i dati forniti dalla Ditta saranno raccolti, registrati, organizzati e conservati, per le finalità di gestione della gara e saranno trattati sia mediante supporto cartaceo che informatico.

Il conferimento dei dati richiesti è un onere a pena l'esclusione dalla gara.

Il trattamento dei dati personali è necessario per svolgere i procedimenti amministrativi consentendo il rilascio degli atti, l'erogazione delle prestazioni e dei servizi richiesti ed ai sensi dell'articolo 6 del Regolamento (UE 2016/679), il consenso richiesto a fornire i dati personali è necessario per l'erogazione dei servizi o il rilascio degli atti. Il rifiuto di fornire il consenso al trattamento dei dati personali, ove richiesto, causa l'impossibilità di erogare il servizio o il rilascio degli atti.

Articolo 49 - CONTROVERSIE GIUDIZIARIE

Nel caso di controversia circa l'interpretazione o applicazione dei rapporti derivanti dal contratto d'appalto, resta convenuta la competenza del Foro competente per territorio.

Articolo 50 - APPROVAZIONE SPECIFICA DI CLAUSOLE

La Ditta appaltatrice dichiara di aver preso conoscenza e di approvare specificatamente le clausole di seguito indicate, ai sensi dell'art. 1341 del Codice Civile: artt. 34, 35, 36, 37, 43.2, 44.2 e 45.

SCHEMA DI AVVISO DI INDAGINE DI MERCATO TELEMATICA

(art. 36, comma 2 e 58 del D.lgs 50/2016 nonché punto 5.1.4 delle linee guida Anac n. 4)

MANIFESTAZIONI DI INTERESSE A PARTECIPARE ALLA PROCEDURA NEGOZIATA, CON CARATTERE D'URGENZA, EX ART. 36, COMMA 2, LETT. B), DEL D.LGS 50/2016 COME OGGI DEROGATO DALL'ART. 1 LETT. B) DELLA L. 120/2020 E DALL'ART. 51 COMMA 1 DEL D.L. 77/2021, PER L'AFFIDAMENTO, IN CONCESSIONE, EX ART. 164 DEL D.LGS 50/2016, DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PER CONTO DEL COMUNE DI BAGNOLI DI SOPRA (PD) – CIG 931811823B

Sezione 1 - Informazioni generali

Sezione 2 - Condizioni di partecipazione

Sezione 3 - Modalità di presentazione della manifestazione di interesse

Sezione 4 - Spedizione degli inviti e termine per la presentazione delle offerte

Sezione 5 - Aggiudicazione e sistema di attribuzione dei punteggi

Sezione 6 - Ulteriori informazioni

Sezione 1 – informazioni generali

- A. **ENTE APPALTANTE: COMUNE DI BAGNOLI DI SOPRA (PD)** – Piazza Martiri d'Ungheria n. 1 - 35023 - Bagnoli di Sopra (PD) – Codice fiscale e Partita IVA n. 00698340288.
Centrale di Committenza: la FEDERAZIONE DEI COMUNI DEL CAMPOSAMPIERESE agisce in qualità di Stazione Appaltante ai sensi dell'art. 37 del D.lvo 50/2016 giusta convenzione con il Comune di Bagnoli di Sopra data 26.01.2021 rep. n. 575.
Gara telematica: ai sensi dell'art. 58 del D.lgs 50/2016, la presente procedura aperta è interamente gestita mediante il ricorso alla Piattaforma telematica di e-procurement denominata «TuttoGare» come meglio descritto alla successiva sezione 3.
- B. **URGENZA:** il Concessionario è tenuto a garantire, inderogabilmente, l'effettiva operatività del servizio mensa il giorno 19.09.2022. Pertanto, l'appalto di cui al presente avviso assume carattere di assoluta ed inderogabile urgenza ai sensi dell'art. 32 comma 8 del D.lgs 50/2016, quindi l'avvio della concessione avverrà nelle more della stipula del relativo contratto.
- C. **DESCRIZIONE DEI SERVIZI IN APPALTO:** l'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica degli alunni delle scuole primarie del Comune di Bagnoli di Sopra (PD) per gli anni scolastici 2022/2023, 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026, 2026/2027.
Il numero di pasti annui stimati è pari a 10.969.
Il tutto come meglio specificato nel relativo Capitolato Speciale d'Appalto, a cui si rinvia.
- D. **CLASSIFICAZIONE DEI SERVIZI:** il servizio oggetto del presente appalto è classificato con il CPV 55524000-9: «Servizi di ristorazione scolastica», pertanto i servizi in oggetto rientrano anche tra

quelli di cui all'allegato IX al D.lgs 50/2016.

- E. **LUOGO DI CONSEGNA DEI PASTI:** Scuola Primaria "G.Ungaretti": VIA S. PELLICO 2 - Bagnoli di Sopra (PD). Codice NUTS: ITH36.
- F. **DOCUMENTAZIONE DI GARA:** il presente avviso, la relativa modulistica ed il capitolato prestazionale, nonché le successive pubblicazioni ex art. 29, comma 1, del D.lgs 50/2016, sono rinvenibili sulla piattaforma telematica all'indirizzo <https://fcc.tuttogare.it/index.php>.
- G. **DURATA DELLA CONCESSIONE:** ai sensi dell'art. 1.1 del Capitolato, cui si rinvia, il contratto avrà durata quinquennale a decorrere dalla data di consegna dei servizi, ferma restando la facoltà del Comune, di esercitare l'opzione di affidare al aggiudicatario, ai sensi dell'art. 175, comma 1, lett. a) del D.lgs 50/2016 e dell'art. 1331 del Codice Civile, la ripetizione dell'appalto, di anno in anno, alle condizioni di cui al presente capitolato, per un ulteriore periodo non superiore complessivamente altri tre (3) anni, esercitando tale opzione prima dei 180 (centottanta) giorni antecedenti la scadenza naturale del contratto.
- H. **RENUMERAZIONE DELLA CONCESSIONE:** ai sensi dell'art. 165, del D.Lgs. 50/2016, il corrispettivo delle prestazioni previste nel presente capitolato, consiste esclusivamente nel diritto per il concessionario di gestire economicamente le attività oggetto del contratto mediante la riscossione dei proventi derivanti dall'erogazione dei servizi, come meglio descritti nello schema di convenzione/schema di capitolato.
- I. **VALORE DELLA CONCESSIONE:** ai fini di quanto previsto dall'art. 167 del D.lgs 50/2016, Il valore stimato della concessione, per la sua durata quinquennale, calcolato su una stima di 10.969 pasti annui, è pari ad euro 279.710,00= (IVA esclusa), cui corrisponde un valore annuo di euro 55.941,90=.
- Si evidenzia che, per la natura delle attività oggetto dell'affidamento, i costi della sicurezza derivanti da rischi interferenziali non soggetti a ribasso sono stati stimanti in un valore complessivo di euro 1.500,00=.
- Si dà atto che, ai fini di quanto previsto dall'art. 35, comma 1, lett. a) del D.lgs 50/2016, il valore della concessione, al lordo di tutte le opzioni contrattuali, può raggiungere l'importo di euro 448.000= (IVA esclusa).
- J. **VALORE ECONOMICO POSTO A BASE D'APPALTO:** il valore economico posto a base d'appalto corrisponde al costo unitario del pasto stabilito in 5,10= (cinque/10) euro/pasto, Iva esclusa.
- K. **AGGIUDICAZIONE:** gli operatori competeranno solo sulla base del criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo ai sensi dell'art. 95, comma 3, lett. a), del D.Lgs. 50/2016 secondo i seguenti elementi di valutazione:

Elemento di valutazione	Fattore ponderale
A. Gestione della commessa	15,00
B. Tempi di consegna dei pasti	12,00
C. Qualità delle derrate alimentari	15,00
D. Prodotti per pulizia e lavaggio	5,00
E. Educazione alimentare	5,00
F. Iniziative di solidarietà	5,00
G. Migliorie ed innovazioni	18,00
H. Certificazioni qualificanti	5,00
I. Offerta economica	20,00
totale	100,00

- L. **RICEZIONE DELLE MANIFESTAZIONI DI INTERESSE:** i soggetti interessati a partecipare alla gara, dovranno far pervenire la documentazione più avanti meglio descritta, esclusivamente ricorrendo alla Piattaforma telematica di e-procurement denominata «*TuttoGare*» e con le modalità successivamente descritte, **ENTRO LE ORE 12:00 DI LUNEDI' 25 LUGLIO 2022.**
- Oltre il detto termine non resta valida alcuna altra documentazione, anche se sostitutiva od aggiuntiva a documentazione precedente. In tale caso, la richiesta di invito del concorrente verrà

dichiarata fuori termine e non ammessa alla gara.

- M. **COSTI DELLA MANODOPERA:** al fine di adempiere a quanto previsto dall'art. 23, comma 16 ultimo periodo del D.lgs 50/2016 e s.m.i., si evidenzia i costi delle manodopera sono stati quantificati in una percentuale non inferiore al 40% del valore dell'appalto.
I costi della manodopera di riferimento sono quelli le tabelle di cui al Decreto direttoriale n. 44 del 27 giugno 2019 "Settore ristorazione collettiva", disponibili al link:
<http://www.lavoro.gov.it/documenti-e-norme/normative/Documents/2019/DD-n-44-del-27062019-costo-lavoro-ristorazione-collettiva-2019.pdf>
- N. **SUBAPPALTO:** L'affidatario esegue in proprio i servizi esposti nel Contratto. Si stabilisce, quindi:
- Vista la natura «sociale» del servizio, la sua peculiarità legata alla percentuale altissima di manodopera e vista la necessità di intensificare la tutela delle condizioni di lavoro e della salute e sicurezza dei lavoratori, ai sensi dell'art. 174 del D.lgs 50/2016, , di stabilire che è fatto obbligo all'aggiudicatario di eseguire integralmente i servizi oggetto di affidamento, ponendo, quindi, il divieto assoluto di cedere direttamente o indirettamente e di subappaltare in toto o in parte il servizio affidato. In caso di violazione di quanto sancito dal presente articolo, si procederà all'applicazione della clausola risolutiva espressa del presente capitolato;
 - È vietata la cessione del contratto, pena la immediata risoluzione dello stesso ed il risarcimento dei danni e delle spese causati all'Amministrazione Comunale;
 - È altresì vietato cedere in tutto o in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione delle prestazioni previste dal contratto, senza espressa autorizzazione dell'Amministrazione comunale.
- O. **PAGAMENTI:** i pagamenti avverranno con le modalità previste dall'art. 14.2 del Capitolato Speciale d'Appalto, cui si rinvia.
- P. **FINANZIAMENTO:** al concessionario non spetta alcun altro compenso al di fuori dell'introito dei buoni pasto pagati dai frequentanti.
- Q. **LINGUA:** tutta la documentazione richiesta dal presente disciplinare di gara deve essere redatta esclusivamente in lingua italiana.

Sezione 2 – condizioni di partecipazione

B) REQUISITI DI PARTECIPAZIONE:

Sono ammessi alla gara i concorrenti in possesso dei seguenti requisiti:

Requisiti di ordine generale (art. 80 D.lgs 50/2016)

- B1)** Insussistenza di alcuna causa di esclusione dalla partecipazione ad appalti pubblici di cui all'art. 80 del D.Lgs 50/2016;
- B2)** in caso di cooperative o consorzi di cooperative, il cui oggetto sociale sia coerente con l'oggetto della presente gara e iscritte agli albi regionali di cui all'art. 9 della medesima legge, nonché all'albo delle società cooperative come previsto dal Decreto ministeriale delle attività produttive del 23 giugno 2004, in conformità agli indirizzi predisposti con D.G.R.V. n. 4189 del 18.12.2007;
- Requisiti di Capacità economica e finanziaria (art. 83 D.lgs 50/2016 e Allegato XVII)
- B3)** Presentazione di idonee dichiarazioni da parte di almeno un istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi della Legge 1° settembre 1993 n. 385, dalle quali risulti specificamente che *"il concorrente dispone di mezzi finanziari adeguati per assumere ed eseguire il servizio di cui al presente bando"*;
- B4)** Aver conseguito, nei tre migliori esercizi del quinquennio antecedente la data di pubblicazione del bando di gara (esercizi dal 2017 al 2021), un fatturato globale d'impresa di importo non inferiore ad euro 650.000,00=;

Requisiti di Capacità tecnica e professionale (art. 83 D.lgs 50/2016 e Allegato XVII)

B5) Avere realizzato, nei cinque anni antecedenti (dal2017 al2022) la pubblicazione del presente bando, almeno due servizi di ristorazione scolastica analoghi a quello in appalto, entrambi, con le seguenti caratteristiche:

- Durata non inferiore a 2 anni;
- numero di pasti medi annui prodotti non inferiore a 11.000.

B6) garantire la disponibilità, per l'intera durata del contratto, a qualsiasi titolo, del centro cottura previsto dall'art. 11 del Capitolato, distante massimo 40 minuti, con riferimento alla sede municipale di Bagnoli di Sopra (Pd) P.zza Martiri D'Ungheria n.1, calcolati mediante il portale www.viamichelin.it, "percorso più rapido (tempo)".

Certificazioni di qualità (art. 87 del D.lgs 50/2016)

B7) Possesso della certificazione del Sistema di Gestione per la Qualità in conformità alla UNI ENI ISO 9001:2015 in corso di validità alla data di scadenza del termine per la presentazione delle offerte, rilasciate da un ente di certificazione accreditato da ACCREDIA o da altro ente di Accreditamento firmatario degli accordi di Mutuo riconoscimento nello schema specifico.

In caso di **Raggruppamento Temporaneo di Imprese** i requisiti di cui sopra devono essere posseduti come segue:

- quelli di cui ai punti B1, B2, B3 e B7: da ciascuna delle imprese raggruppate/consorziate;
- quelli di cui ai punti B4 e B5: nel complesso dal raggruppamento ed in ogni caso dalla capogruppo mandataria in misura percentuale (numero pasti per requisito B5) superiore rispetto alle mandanti;
- quello di cui al punto B6: almeno dalla capogruppo;
- Nel caso di consorzi il suddetto requisito dovrà essere comprovato in capo al Consorzio, e non cumulativamente dalle singole imprese consorziate.

C) AVVALIMENTO: ai sensi dell'art. 89 del D.Lgs. n. 50/2016 è ammessa la partecipazione di un concorrente, singolo o consorziato o raggruppato che si avvalga dei "Requisiti di Capacità economica e finanziaria e dei "Requisiti di Capacità tecnica e professionale" ossia dei requisiti che vanno dalla lettera B3 alla lettera B6 della presente sezione, di un altro soggetto. In tal caso si specifica quanto segue:

- Il concorrente e l'impresa ausiliaria sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto;
- Non è consentito che della stessa impresa ausiliaria si avvalga più di un concorrente, e che partecipino sia l'impresa ausiliaria che quella che si avvale dei requisiti, a pena di esclusione.

D) IMPRESA IN CONCORDATO PREVENTIVO CON CONTINUITA' AZIENDALE: Ai sensi dell'art. 110, comma 4, del D.lgs 50/2016, l'impresa che ha depositato la domanda di cui all'articolo 161, sesto comma, del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267, si applica l'articolo 186-bis del predetto regio decreto; per la partecipazione alla gara tra il momento del deposito della domanda di cui al primo periodo ed il momento del deposito del decreto previsto dall'articolo 163 del regio decreto 16 marzo 1942, n. 267 è sempre necessario l'avvalimento dei requisiti di un altro soggetto.

Invece, l'impresa ammessa al concordato preventivo non necessita di avvalimento di requisiti di altro soggetto.

E) ALTRA DOCUMENTAZIONE: Vedi successiva Sezione 3

Sezione 3 – INFORMAZIONI SULL'UTILIZZO DELLA PIATTAFORMA TELEMATICA

Punto 1: Utilizzo della piattaforma.

- a) La procedura si svolge esclusivamente attraverso l'utilizzo della Piattaforma telematica di e-procurement di cui alla successiva lettera b), mediante la quale sono gestite le fasi di pubblicazione, presentazione, analisi, valutazione e ammissione dell'offerta, oltre che le comunicazioni e gli

- scambi di informazioni, con le modalità tecniche richiamate nella successiva lettera d), che costituiscono parte integrante e sostanziale del presente Documento;
- b) La Piattaforma telematica è di proprietà di Studio Amica ed è denominata «TuttoGare» (di seguito per brevità solo «Piattaforma telematica»), il cui accesso è consentito sia dall'apposito link presente sul profilo di committente all'indirizzo <https://fcc.tuttogare.it>;
 - c) Mediante la Piattaforma telematica sono gestite le fasi di pubblicazione, presentazione, analisi, valutazione e ammissione dei candidati, la loro selezione, le comunicazioni e gli scambi di informazioni;
 - d) le modalità tecniche per l'utilizzo della Piattaforma telematica sono contenute nelle «*Norme Tecniche di utilizzo*» disponibili nella piattaforma (<https://fcc.tuttogare.it>), ove sono descritte le informazioni riguardanti la stessa Piattaforma telematica, la dotazione informatica necessaria per la sua utilizzazione ai fini della partecipazione al procedimento, le modalità di registrazione, la forma delle comunicazioni e ogni altra informazione sulle condizioni di utilizzo;
 - e) Per emergenze o altre informazioni relative al funzionamento della Piattaforma telematica, non diversamente acquisibili, e ad esclusione di informazioni relative al merito del procedimento di gara, è possibile accedere all'Help Desk (+39) 02 40 031 280;
 - f) Per gli stessi motivi di cui alla lettera e), in caso di sospensione temporanea del funzionamento della Piattaforma telematica o di occasionale impossibilità di accedere, all'Help-Desk, è possibile richiedere informazioni alla seguente casella di posta elettronica certificata (PEC): info@pec.studioamica.it.
 - g) Gli operatori economici che intendono partecipare devono accedere alla Piattaforma telematica <https://fcc.tuttogare.it>, con le proprie chiavi di accesso (User-Id e password o chiave univoca) ottenute mediante registrazione al medesimo indirizzo internet;
- NB: l'operatore economico che accede per la prima volta alla piattaforma deve prima registrarsi al fine di ottenere la User-Id e la password.**
- h) L'operatore economico deve sempre accertarsi dell'avvenuto invio utile degli atti alla Piattaforma telematica, con le modalità previste dalla stessa, in quanto il semplice caricamento (upload) degli atti sulla piattaforma potrebbe non essere andato a buon fine.
 - i) fatte salve le eccezioni specificamente previste dal presente disciplinare, tutte le dichiarazioni e i documenti caricati (cosiddetto upload) sulla Piattaforma telematica, nonché le Offerte, devono essere sottoscritti con firma digitale; nel presente disciplinare con i termini firma, sottoscrizione, firmato o sottoscritto si intende la firma generata nel formato CADES (CMS Advanced Electronic Signatures, con algoritmo di cifratura SHA-256) BES, distinguibile dal file generato dopo l'apposizione della firma digitale al quale è attribuita estensione «.p7m», o nel formato PAdES (PDF Advanced Electronic Signature), che mantiene l'estensione «.pdf» al file generato dopo l'apposizione della firma digitale;
 - j) Nel caso più persone fisiche debbano firmare lo stesso documento (firme multiple) sono ammesse solo firme multiple «*parallele*», non sono ammesse controfirme o firme multiple nidificate (cosiddette "firme matryoshka").

Punto 2: Recapito della Stazione appaltante.

Il «*profilo di committente*» di cui agli articoli 3, comma 1, lettera nnn), 29, comma 1, e 73, comma 2, del decreto legislativo n. 50 del 2016, è il seguente: <https://fcc.tuttogare.it>

Non è ammesso il recapito di alcun atto o documento in modalità diverse dall'invio alla piattaforma telematica <https://fcc.tuttogare.it> e, in particolare, non è ammesso il recapito di alcun atto o documento agli uffici della Stazione appaltante.

Sezione 4 – modalità di presentazione della manifestazione di interesse

Come già detto gli operatori economici interessati ad essere invitati alla gara devono presentare una busta telematica (come di seguito meglio descritto), contenente la documentazione telematica qui di seguito elencata:

1. **MANIFESTAZIONE DI INTERESSE**, redatta utilizzando l'omonimo modello, firmata digitalmente da un amministratore munito di potere di rappresentanza o da un procuratore speciale (nel qual caso deve essere allegata la procura speciale o copia autentica della medesima) con le seguenti precisazioni:

- In caso di Coassicurazione/RTI costituendo, deve essere presentata da ciascuno dei soggetti che intendono raggrupparsi;
- In caso di RTI costituito, viene presentata dalla capogruppo/mandataria in nome e per conto del raggruppamento medesimo;
- In caso di Consorzio ordinario, ex art. 2602 c.c., già costituito, viene presentata dal consorzio in nome e per conto di tutte le imprese consorziate;
- In caso di Consorzio ordinario costituendo, deve essere presentata da ciascuna delle imprese che intendono consorziarsi;
- In caso di Consorzi di cui alle lettere b) e c) dell'art. 45, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016, viene presentata dal Consorzio.

NB: Come previsto nel comunicato ANAC 26 ottobre 2016 (*Indicazioni alle stazioni appaltanti e agli operatori economici sulla definizione dell'ambito soggettivo dell'art. 80 del d.lgs. 50/2016 e sullo svolgimento delle verifiche sulle dichiarazioni sostitutive rese dai concorrenti ai sensi del d.p.r. 445/2000*) al fine della corretta compilazione dell'istanza, si rammenta che i soggetti cui si riferisce l'art. 80 del D.lgs 50/2016 sono:

- 1) i membri del consiglio di amministrazione cui sia stata conferita la legale rappresentanza, nelle società con sistema di amministrazione tradizionale e monistico (Presidente del Consiglio di Amministrazione, Amministratore Unico, amministratori delegati anche se titolari di una delega limitata a determinate attività ma che per tali attività conferisca poteri di rappresentanza);
- 2) i membri del collegio sindacale nelle società con sistema di amministrazione tradizionale e ai membri del comitato per il controllo sulla gestione nelle società con sistema di amministrazione monistico;
- 3) i membri del consiglio di gestione e ai membri del consiglio di sorveglianza, nelle società con sistema di amministrazione dualistico.
- 4) i «*soggetti muniti di poteri di rappresentanza, di direzione o di controllo*», intendendosi per tali i soggetti che, benché non siano membri degli organi sociali di amministrazione e controllo, risultino muniti di poteri di rappresentanza (*come gli institori e i procuratori ad negotia*), di direzione (*come i dipendenti o i professionisti ai quali siano stati conferiti significativi poteri di direzione e gestione dell'impresa*) o di controllo (*come il revisore contabile e l'Organismo di Vigilanza di cui all'art. 6 del D. Lgs. n. 231/2001 cui sia affidato il compito di vigilare sul funzionamento e sull'osservanza dei modelli di organizzazione e di gestione idonei a prevenire reati*).

2. **SCHEDE CONSORZIATE**, viene presentata solo ed esclusivamente nel caso di partecipazione dei consorzi di cui alle lettere b) e c) dell'art. 45, comma 2, del D.Lgs. n. 50/2016, resa dai legali rappresentanti/procuratori di ciascuna delle consorziate per le quali il consorzio concorre.

3. **DICHIARAZIONI BANCARIE**, da parte di **ALMENO UN** istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi della legge 1° settembre 1993 n. 385 nelle quali risulti che *“il concorrente dispone di mezzi finanziari adeguati per assumere ed eseguire il servizio di cui al presente avviso”*;

In caso di raggruppamento temporaneo di imprese, non ancora costituito, ciascuna delle imprese che intendono raggrupparsi deve presentare le dichiarazioni bancarie da parte di almeno un istituto bancario o intermediario autorizzato ai sensi della legge 1° settembre 1993 n. 385 dalle quali risulti specificamente che ciascuna impresa raggruppata dispone di mezzi finanziari adeguati per assumere ed eseguire la fornitura di cui al presente avviso.

4. **COPIA DELLA PROCURA SPECIALE** rilasciata tramite atto notarile, da presentarsi solo nel caso in cui il Legale Rappresentante firmatario della documentazione di cui sopra e dell'offerta sia un PROCURATORE dell'impresa.

5. **nel caso di AVVALIMENTO**, dovrà essere presentata la seguente documentazione prevista dall'art. 89 del D. Lgs. 50/2016 e s.m.i.:

dichiarazioni del concorrente:

- 5.1)** dichiarazione resa dal legale rappresentante ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 445/2000, sottoscritta digitalmente, in corso di validità del firmatario, con la quale:

- attesta che, per la presente gara, si avvale dei requisiti di partecipazione (specificare quali) posseduti dall'impresa ausiliaria (indicare ragione sociale, sede legale, codice fiscale e legale rappresentante);
- attesta di aver dichiarato il possesso dei requisiti generali di cui all'art. 80 del D. Lgs. 50/2016, nella stessa domanda di partecipazione;

N.B. Per la dichiarazione di cui sopra può essere utilizzato l'apposito schema predisposto dalla Stazione Appaltante e scaricabile dal sito internet.

documenti da presentarsi da parte della/e ditta/e ausiliaria/e:

5.2) dichiarazione resa dal legale rappresentante dell'impresa ausiliaria ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 445/2000, firmata digitalmente, con la quale:

- dichiara di possedere i requisiti generali di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/2016 nonché il possesso dei requisiti tecnici e delle risorse oggetto di avvalimento;
- si obbliga verso il concorrente e verso la stazione appaltante a mettere a disposizione per tutta la durata dell'appalto le risorse necessarie di cui è carente il concorrente;
- attesta che non partecipa alla gara in proprio o associata o consorziata ai sensi dell'art. 45, comma 2, del D. Lgs. 50/2016;

N.B. Per la dichiarazione di cui al punto sopra può essere utilizzato l'apposito schema predisposto dalla Stazione Appaltante e scaricabile dal sito internet.

5.3) originale o copia autentica del contratto in virtù del quale l'impresa ausiliaria si obbliga nei confronti del concorrente a fornire i requisiti e a mettere a disposizione le risorse necessarie per tutta la durata dell'appalto;

5.4) nel caso di avvalimento nei confronti di un'impresa che appartiene al medesimo gruppo in luogo del contratto di cui al punto precedente, l'impresa concorrente può presentare una dichiarazione sostitutiva attestante il legame giuridico ed economico esistente nel gruppo, dal quale discendono i medesimi obblighi previsti dal presente avviso.

Istruzioni operative per la formazione della "BUSTA TELEMATICA"

Per formare la busta telematica (virtuale) all'interno della quale il concorrente deve inserire tutta la documentazione sopra richiesta, deve operare secondo la seguente sequenza:

- Scaricare (download) la documentazione dalla Piattaforma telematica, come resa disponibile dalla stessa;
- Compilare la documentazione secondo le specifiche condizioni individuali, come previsto in precedenza, eventualmente integrandola con ulteriore documentazione che l'operatore ritenesse indispensabile;
- Firmare la documentazione digitalmente come previsto dal presente disciplinare;
- Inserire l'intera documentazione in un unico file compresso formato «ZIP» o «RAR».

Riassumendo la busta telematica virtuale deve contenere la seguente documentazione:

Busta telematica virtuale A (unico file compresso formato «ZIP» o «RAR»)	Documento	Obbligatorio si/no
	1. MANIFESTAZIONE DI INTERESSE	Obbligatorio
	2. SCHEDA CONSORZIATA	Solo se pertinente
	3. DICHIARAZIONI BANCARIE	Obbligatorio
	4. PROCURA	Solo se firma un procuratore
	5. AVVALIMENTO	Solo in caso di avvalimento

In caso di partecipazione in Forma aggregata (raggruppamento, consorzio, GEIE, ecc) deve essere creato **un unico file** formato «ZIP» o «RAR» contenente tutta la documentazione prodotta e firmata digitalmente da ciascuna delle imprese raggruppate/consorziate.

In ogni caso il **file** formato «ZIP» o «RAR» generato che va a costituire la busta virtuale deve essere firmato digitalmente come segue:

- *in caso di concorrente singolo:* da un amministratore munito di potere di rappresentanza o da un procuratore speciale del concorrente;
- *in caso di partecipazione in Forma aggregata (raggruppamento, consorzio, GEIE, ecc):* da un amministratore munito di potere di rappresentanza o da un procuratore speciale **della capogruppo**.

Sezione 4 – spedizione degli inviti e termine per la presentazione delle offerte

Trattandosi di una ricerca di mercato finalizzata ad individuare gli operatori economici interessati ad essere invitati alla gara di cui al presente avviso, non è richiesto in alcun modo, in questa fase, di presentare offerte, ma solo manifestazioni di interesse. Non sono previste graduatorie, attribuzione dei punteggi o altre classificazioni di merito.

Ai sensi dell'art. 36, comma 2, del D.lgs 50/2106, l'invito a presentare offerta, verrà rivolto a TUTTI gli operatori economici che hanno presentato regolare manifestazione di interesse, indipendentemente dal loro numero.

Si procederà con la gara anche in presenza di una sola manifestazione di interesse.

Le lettere invito verranno spedite entro e non oltre i 2 giorni lavorativi successivi la scadenza del termine per la presentazione della manifestazione d'interesse.

Stante il carattere d'urgenza rivestito dall'appalto, il termine per la presentazione delle offerte, trattandosi di procedura negoziata, non sarà inferiore a 10 giorni dalla data di spedizione che verrà effettuata via PEC (per tramite della piattaforma telematica).

Gli inviti conterranno la descrizione dettagliata delle modalità di presentazione dell'offerta.

Sarà fatto obbligo agli operatori economici invitati di effettuare un sopralluogo assistito per prendere esatta visione e cognizione dello stato in cui versano gli immobili presso i quali dovrà essere eseguito il servizio.

Trova applicazione quanto disposto dall'art. 48, comma 11, del D.lvo 50/2016.

Si precisa sin d'ora che la successiva procedura negoziata si svolgerà in via telematica ai sensi dell'art. 58 del D.Lgs. 50/2016, attraverso la piattaforma telematica (di proprietà di Studio Amica) denominata «TuttoGare», il cui accesso è consentito sia dall'apposito link <https://fcc.tuttogare.it>.

Le modalità tecniche per l'utilizzo della Piattaforma telematica sono contenute nelle «Norme Tecniche di utilizzo» disponibili nella piattaforma (<https://fcc.tuttogare.it>), ove sono descritte le informazioni riguardanti la stessa Piattaforma telematica, la dotazione informatica necessaria per la sua utilizzazione ai fini della partecipazione al procedimento, le modalità di registrazione, la forma delle comunicazioni e ogni altra informazione sulle condizioni di utilizzo.

Una volta ricevuta la lettera invito, gli operatori economici che intendono partecipare devono accedere alla Piattaforma telematica <https://fcc.tuttogare.it>, con le proprie chiavi di accesso (User-Id e password o chiave univoca) ottenute mediante registrazione al medesimo indirizzo internet. **NB: l'operatore economico che accede per la prima volta alla piattaforma deve prima registrarsi al fine di ottenere la User-Id e la password.**

Sezione 5 – AGGIUDICAZIONE E SISTEMA DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

Come già precisato la gara per l'affidamento dell'appalto è aggiudicata in base al criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. n. 50/2016.

Gli elementi di valutazione ed i relativi punteggi sono già stati specificati nella tabella a pagina 2 del presente avviso.

Le offerte sono valutate mediante l'attribuzione di un punteggio secondo quanto specificato di seguito.

PROCEDURA E ORDINE DI VALUTAZIONE DEI CRITERI

L'aggiudicazione avrà luogo anche in caso di presentazione di una sola offerta, se ritenuta valida.

Il calcolo dell'offerta economicamente più vantaggiosa viene effettuato con il metodo "aggregativo-compensatore", in analogia a quanto previsto dall'allegato P al D.P.R. n. 207/2010, con la seguente formula:

$$P_{tot} = A_i + B_i + C_i + D_i + E_i + F_i + G_i + H_i + I_i$$

Dove:

P_{tot} è il punteggio complessivo;

A_i è il punteggio attribuito a: *Gestione della Commessa*

B_i è il punteggio attribuito a: *Tempi di consegna dei pasti*

C_i è il punteggio attribuito a: *Qualità delle derrate alimentari*

D_i è il punteggio attribuito a: *Prodotti per pulizia e lavaggio*

E_i è il punteggio attribuito a: *Educazione alimentare*

F_i è il punteggio attribuito a: *Iniziative di solidarietà*

G_i è il punteggio attribuito a: *Migliorie ed innovazioni*

Hi è il punteggio attribuito a: *Certificazioni qualificanti*

li è il punteggio attribuito a: *Offerta economica*

L'APPALTO SARÀ AGGIUDICATO AL CONCORRENTE CHE AVRÀ OTTENUTO IL MAGGIOR PUNTEGGIO COMPLESSIVO.

In caso di parità di punteggio, la gara sarà aggiudicata al concorrente che ha ottenuto il punteggio più alto nell'Offerta tecnica

MODALITA' DI ATTRIBUZIONE DEI PUNTEGGI

elementi di valutazione	Natura	Metodo
A. Gestione della Commessa	Qualitativa	<i>confronto a coppie (*)</i>
B. Tempi di consegna dei pasti	Quantitativa	<i>proporzionale</i>
C. Qualità delle derrate alimentari	Qualitativa	<i>confronto a coppie (*)</i>
D. Prodotti per pulizia e lavaggio		
E. Educazione alimentare		
F. iniziative di solidarietà		
G. Migliorie ed innovazioni		
H. Certificazioni qualificanti	Quantitativa	<i>proporzionale</i>
I. Offerta economica		

(*) nel "confronto a coppie", ai sensi dell'allegato G al D.P.R. n. 207/2010, viene adottato il sistema di preferenze da 1 a 6 come di seguito indicato:

<i>preferenza massima</i>	=	6
<i>preferenza grande</i>	=	5
<i>preferenza media</i>	=	4
<i>preferenza piccola</i>	=	3
<i>preferenza minima</i>	=	2
<i>Parità</i>	=	1

Per quanto riguarda gli elementi di valutazione di natura qualitativa, i coefficienti $V(a)_i$ sono determinati mediante trasformazione in coefficienti variabili tra zero ed uno della somma dei valori attribuiti dai singoli commissari mediante il "confronto a coppie".

Nelle operazioni matematiche si procederà con l'arrotondamento alla terza cifra decimale.

Qualora le offerte da valutare siano inferiori a tre, i coefficienti sono determinati come la media dei coefficienti, variabili tra zero ed uno, attribuiti discrezionalmente dai singoli commissari.

SOGLIA ESCLUDENTE. AVVERTENZA: NON SARANNO AMMESSI ALLA FASE FINALE DELLA GARA (APERTURA DELL'OFFERTA ECONOMICA) I CONCORRENTI CHE A SEGUITO DELL'ATTRIBUZIONE DEL PUNTEGGIO ALL'OFFERTA TECNICA (SOMMA DEI PUNTEGGI ATTRIBUITI AGLI ELEMENTI DA "A" A "H"), ABBIANO OTTENUTO UN PUNTEGGIO PARI O INFERIORE ALLA SOGLIA ESCLUDENTE DI 35 (TRENTACINQUE) PUNTI COMPLESSIVI.

Elemento A – GESTIONE DELLA COMMESSA fattore ponderale 15

All'elemento di valutazione "A" il punteggio verrà attribuito mediante la seguente formula:

$$A_i = V(a)_i * 15,00$$

dove:

A_i = punteggio assegnato all'elemento di valutazione

$V(a)_i$ = coefficiente attribuito all'offerta i-esima variabile tra 0 e 1 ottenuto con il confronto a coppie

CRITERI MOTIVAZIONALI

L'attribuzione del punteggio all'Elemento A avviene con un giudizio di insieme rispetto a quanto indicato dai concorrenti nella sezione 1 dell'offerta tecnica, valutando positivamente la completezza, la coerenza, l'attinenza, l'efficacia e la fattibilità delle proposte, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- caratteristiche del centro cottura con particolare attenzione a:
 - divisione in zone di lavorazione del medesimo;
 - riduzione della produzione di rifiuti;
 - caratteristiche ambientali dei servizi;
 - contenimento dei consumi energetici;
 - rispetto delle risorse ambientali.

- esperienza e qualifica professionale dei cuochi, del responsabile del Centro di Produzione Pasti;
- gestione di imprevisti, emergenze, modifiche del servizio;
- attrezzature per lo scodellamento dei pasti;
- mezzi ed attrezzature per il trasporto dei pasti:
 - caratteristiche (basso consumo, energie alternative, rispetto dell'ambiente) dei mezzi e delle attrezzature;
 - caratteristiche (mantenimento della temperatura caldo-freddo) dei contenitori per i pasti;
- cucina di emergenza (autorizzata al confezionamento di pasti da asporto, a garanzia della continuità del servizio, in osservanza e nel rispetto delle "Linee guida in materia di miglioramento della sicurezza e qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica" (DGRV 1189/2017)):
 - disponibilità sul territorio e descrizione di una cucina di emergenza autorizzata al confezionamento di pasti da asporto, a garanzia della continuità del servizio;
 - minor tempo di consegna dei pasti dalla cucina di emergenza;
- sistema di rilevazione del gradimento del servizio da parte degli utenti;
- con riferimento all'assorbimento del personale in applicazione della clausola sociale:
 - maggior numero dei lavoratori che beneficeranno del riassorbimento;
 - adeguatezza dell'inquadramento e trattamento economico;

Si precisa sin d'ora che le proposte che risultino generiche e/o che non manifestino specifici riferimenti all'appalto congiunto oggetto del presente bando saranno valutate negativamente. Ugualmente saranno valutati negativamente eventuali riferimenti ad appalti diversi da quello oggetto della gara.

Elemento B. TEMPI DI CONSEGNA DEI PASTI fattore ponderale 12

All'elemento di valutazione "B" il punteggio viene attribuito mediante la seguente formula:

$$B_i = V(b)_i * 12,00$$

dove

B_i = punteggio assegnato all'elemento di valutazione

$V(b)_i$ = coefficiente attribuito alla offerta i-esima variabile tra 0 e 1 ottenuto come segue:

$V(b)_i = 1$ se il concorrente offre un tempo medio di consegna dal Centro di Produzione Pasti al Municipio pari o inferiore a 20 minuti;

$V(b)_i = 0,70$ se il concorrente offre un tempo medio di consegna dal Centro di Produzione Pasti al Municipio superiore a 20 minuti e pari o inferiore a 25 minuti;

$V(b)_i = 0,50$ se il concorrente offre un tempo medio di consegna dal Centro di Produzione Pasti al Municipio superiore a 25 minuti e pari o inferiore a 30 minuti;

$V(b)_i = 0,30$ se il concorrente offre un tempo medio di consegna dal Centro di Produzione Pasti al Municipio superiore a 30 minuti e pari o inferiore a 35 minuti;

$V(b)_i = 0,15$ se il concorrente offre un tempo medio di consegna dal Centro di Produzione Pasti al Municipio superiore a 35 minuti e pari o inferiore a 40 minuti;

$V(b)_i = 0,00$ se il concorrente offre un tempo medio di consegna dal Centro di Produzione Pasti al Municipio è superiore a 40 minuti.

NB: come già detto il tempo di consegna, offerto nella sezione 2 dell'offerta tecnica, va calcolato con riferimento alla sede municipale sita in Bagnoli di Sopra (Pd) P.zza Martiri D'Ungheria n.1, calcolato mediante il portale www.viamichelin.it, "percorso più rapido (tempo) – partenza ore 11.15 di un giorno feriale (sabato escluso).

Elemento C. QUALITÀ DELLE DERRATE ALIMENTARI fattore ponderale 15

All'elemento di valutazione "C" il punteggio viene attribuito mediante la seguente formula:

$$C_i = V(c)_i * 15,00$$

dove

C_i = punteggio assegnato all'elemento di valutazione

$V(c)_i$ = coefficiente attribuito alla offerta i-esima variabile tra 0 e 1 ottenuto con il confronto a coppie

CRITERI MOTIVAZIONALI

L'attribuzione del punteggio all'Elemento C avviene con un giudizio di insieme rispetto a quanto indicato dai concorrenti nella sezione 3 dell'offerta tecnica, valutando positivamente la completezza, la coerenza, l'attinenza, l'efficacia e la fattibilità delle proposte, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- caratteristiche dei prodotti, marchio di produzione, confezione offerta, tipologia di imballaggio, vita commerciale del prodotto;
- provenienza delle materie prime per carni, salumi, uova, latte e prodotti caseari;
- maggior presenza di prodotti biologici, IGP, DOP o prodotto a filiera corta;
- maggior presenza di prodotti appartenenti ad una delle seguenti categorie (indicate in ordine di importanza):
 - Prodotto «BIOLOGICO»;
 - Prodotto di «FILIERA CORTA»;
 - Prodotto a «CHILOMETRO ZERO»;
 - Prodotto di «DOP»;
 - Prodotto di «IGP»;
 - Prodotto di «DI MONTAGNA»;
 - Prodotto di «ACQUACOLTURA BIOLOGICA»;
 - Prodotto «ITTICO FRESCO LOCALE»;
 - Prodotto «ITTICO DI SPECIE NON A RISCHIO».
- selezione dei fornitori ed eventuali certificazioni di qualità possedute dai fornitori;
- sistemi di controllo degli standard qualitativi delle derrate alimentari;
- programma di controllo sui prodotti, numero e tipologia di prodotti da sottoporre ogni anno ad analisi;
- modalità di stoccaggio e conservazione delle derrate;
- organizzazione dei trasporti dei pasti, indicando orari, numero e tipologia dei mezzi di trasporto utilizzati, attrezzature, etc.
- in ogni caso la completezza degli argomenti trattati.

Elemento D. PRODOTTI PER LA PULIZIA E LAVAGGIO fattore ponderale 5

All'elemento di valutazione "D" il punteggio viene attribuito mediante la seguente formula:

$$D_i = V(d)_i * 5,00$$

dove

H_i = punteggio assegnato all'elemento di valutazione

$V(h)_i$ = coefficiente attribuito alla offerta i-esima variabile tra 0 e 1 ottenuto con il confronto a coppie

CRITERI MOTIVAZIONALI

L'attribuzione del punteggio all'Elemento D avviene con un giudizio di insieme rispetto a quanto indicato dai concorrenti nella sezione 4 dell'offerta tecnica, valutando positivamente la completezza, la coerenza, l'attinenza, l'efficacia e la fattibilità delle proposte, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- completezza della dotazione di prodotti rispetto al servizio da eseguire;
- maggior grado di biodegradabilità del prodotto;
- maggior grado di sicurezza del prodotto;
- minor grado di tossicità del prodotto;
- uso di prodotti concentrati;
- uso di prodotti biologici;
- possesso del marchio di qualità ecologica di Tipo I, UNI EN ISO 14024 (es. Ecolabel o marchi nazionali come Blue Angel, Nordic Swan, ecc.).

Elemento E. EDUCAZIONE ALIMENTARE fattore ponderale 5

All'elemento di valutazione "E" il punteggio viene attribuito mediante la seguente formula:

$$E_i = V(e)_i * 5,00$$

dove

E_i = punteggio assegnato all'elemento di valutazione

$V(e)_i$ = coefficiente attribuito alla offerta i-esima variabile tra 0 e 1 dalla Commissione

CRITERI MOTIVAZIONALI

L'attribuzione del punteggio all'Elemento E avviene con un giudizio di insieme rispetto a quanto indicato dai concorrenti nella sezione 5 dell'offerta tecnica, valutando positivamente la completezza, la coerenza, l'attinenza, l'efficacia e la fattibilità del progetto di educazione alimentare nelle scuole interessate dal servizio per l'incremento del consumo di frutta e verdura da parte degli studenti.

Elemento F. INIZIATIVE DI SOLIDARIETÀ fattore ponderale 5

All'elemento di valutazione "F" il punteggio viene attribuito mediante la seguente formula:

$$F_i = V(f)_i * 5,00$$

dove

F_i = punteggio assegnato all'elemento di valutazione

$V(f)_i$ = coefficiente attribuito alla offerta i-esima variabile tra 0 e 1 dalla Commissione

CRITERI MOTIVAZIONALI

L'attribuzione del punteggio all'Elemento F avviene con un giudizio di insieme rispetto a quanto indicato dai concorrenti nella sezione 6 dell'offerta tecnica, valutando positivamente la completezza, la coerenza, l'attinenza, l'efficacia e la fattibilità delle proposte, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- numero complessivo di alunni in disagio sociale (segnalati dai Servizi Sociali) a cui vengono offerti gratuitamente i pasti per il periodo scolastico ed eventualmente durante i C.R.E.;
- numero complessivo di pasti sociali offerti gratuitamente dalla ditta;
- altri progetti di solidarietà con indicazione e ampiezza dei soggetti destinatari;
- adesione al programma ECCE CIBUS (Portale della Regione Veneto).

Elemento G. MIGLIORIE ED INNOVAZIONI fattore ponderale 18

All'elemento di valutazione "G" il punteggio viene attribuito mediante la seguente formula:

$$G_i = V(g)_i * 18,00$$

dove

G_i = punteggio assegnato all'elemento di valutazione

$V(g)_i$ = coefficiente attribuito alla offerta i-esima variabile tra 0 e 1 dalla Commissione

CRITERI MOTIVAZIONALI

L'attribuzione del punteggio all'Elemento H avviene con un giudizio di insieme rispetto a quanto indicato dai concorrenti nella sezione 8 dell'offerta tecnica, valutando positivamente la completezza, la coerenza, l'efficacia e la fattibilità delle proposte, con particolare riferimento ai seguenti aspetti:

- gestione dei rifiuti prodotti in mensa;
- Metodologie relative alla riduzione di sprechi nel processo produttivo dei pasti.
- Interventi migliorativi sulle strutture, sulle attrezzature, sui sistemi di sicurezza negli ambienti di lavoro volti ad innalzare il livello del servizio nel suo complesso
- Migliore il servizio da qualsiasi punti di vista a diretto vantaggio degli alunni.

Elemento H. CERTIFICAZIONI QUALIFICANTI fattore ponderale 5

All'elemento di valutazione "H" il punteggio verrà attribuito mediante la seguente formula:

$$H_i = V(h)_i * 5,00$$

Il coefficiente $V(h)_i$ verrà calcolato sulla base del numero di certificati posseduti come segue:

se il numero certificati è uguale a 4	allora	$V(h)_i=1,00$
se il numero certificati è uguale a 3	allora	$V(h)_i=0,75$
se il numero certificati è uguale a 2	allora	$V(h)_i=0,50$
se il numero certificati è uguale a 1	allora	$V(h)_i=0,25$
se il numero certificati è uguale a 0	allora	$V(h)_i=0,00$

Le certificazioni valide ai fini dell'attribuzione del punteggio sono:

- Certificazione di gestione AMBIENTE ISO 14001;
- certificazione OHSAS 18001
- certificazione SA8000
- Certificazione Sistema di rintracciabilità nelle filiere agroalimentari" UNI EN ISO 22005:2008.

In caso di raggruppamento temporaneo/consorzio, ai soli fini dell'attribuzione del punteggio, la singola certificazione deve essere posseduta da ciascun raggruppato/consorziato. Nel caso in cui la certificazione non sia posseduta da tutti i componenti del raggruppamento/consorzio il punteggio non viene attribuito.

Dove

H_i = punteggio assegnato all'elemento di valutazione

$V(i)_i$ = coefficiente attribuito alla offerta i-esima variabile tra 0 e 1 ottenuto con il confronto a coppie

Elemento I. OFFERTA ECONOMICA fattore ponderale 20

All'elemento di valutazione "I" il punteggio viene attribuito mediante la seguente formula:

$$li = V(i)_i * 20,00$$

Il coefficiente $V(i)_i$ viene calcolato con la seguente formula:

$$V(i)_i = \frac{VUSP_{\min}}{VUSP_i}$$

dove

l_i = punteggio assegnato al sub elemento di valutazione

$V(i)_i$ = coefficiente attribuito alla offerta i-esima variabile tra 0 e 1

$VUSP_i$ = Valore Unitario del Singolo Pasto offerto al netto del ribasso offerto dal concorrente iesimo.

$VUSP_{\min}$ = Valore Unitario del Singolo Pasto più basso tra quelli ammessi.

Sezione 6 – ulteriori informazioni

FACOLTA' DI INTERPELLO: il Comune si riserva la facoltà prevista dall'art. 110 del D.lgs 50/2016.

CONTRATTO D'APPALTO: Il contratto d'appalto relativo alla concessione, sarà stipulato ai sensi dell'art. 32, comma 14, del D.Lgs. 50/2016 mediante atto pubblico a cura del segretario Comunale.

Tutte le spese per la stipula e registrazione del contratto sono a carico dell'aggiudicatario.

GARANZIE E COPERTURE ASSICURATIVE: l'aggiudicatario, è tenuto, prima della stipula del contratto a costituire e trasmettere al Comune di BAGNOLI DI SOPRA (PD), le seguenti garanzie:

- la **CAUZIONE DEFINITIVA** costituita ai sensi dell'art. 103 del D.Lgs.50/2016 ed in conformità a quanto previsto dall'art. 7 del Capitolato speciale d'appalto, a garanzia degli obblighi assunti con il contratto.
- copia della **POLIZZA ASSICURATIVA**, relativa ai rischi di "Responsabilità Civile verso terzi e prestatori d'opera" espressamente prevista dall'art. 10 del Capitolato speciale d'appalto.

TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI: la convenzione è soggetto all'applicazione delle norme di cui alla Legge 13 agosto 2010, n. 136

Pertanto la stessa conterrà una apposita clausola, a pena di nullità assoluta della convenzione medesima, con la quale l'appaltatore assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla precitata legge, con l'indicazione degli estremi identificativi del conto corrente dedicato all'appalto di cui al presente bando, delle generalità e del codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso; questi dati sono previamente richiesti dalla stazione appaltante e comunicati dall'aggiudicatario in tempo utile per la stesura e sottoscrizione del contratto.

CONTROVERSIE: tutte le controversie derivanti dall'interpretazione della convenzione e relative a diritti soggettivi, previa verifica della possibilità di arrivare a una transazione ai sensi dell'art. 239 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., qualora non risolte, sono deferite alla competenza dell'Autorità giudiziaria del Foro di Padova, con esclusione della giurisdizione arbitrale.

RICORSO: può essere presentato secondo quanto previsto dall'art. 120 del come modificato dall'art. 204 del D.lgs 50/2016 e s.m.i., entro 30 giorni, al Tribunale Amministrativo Regionale del Veneto (Palazzo Gussoni, Strada Nuova, Cannaregio, 2277 - Venezia - Telefono: +39 0412403911 - www.giustizia-amministrativa.it).

Informazioni sui termini per la presentazione di ricorso: artt. 119 e 120 del D.Lgs.2 luglio 2010, n. 104 (Codice del Processo Amministrativo). Si applica quanto previsto dall'art. 29 del D.lgs 50/2016 e s.m.i..

FACOLTA' DI SVINCOLO: gli offerenti sono svincolati dalla propria offerta decorsi 180 (centottanta) giorni dalla data della gara d'appalto.

INFORMATIVA ai sensi dell'art. 13 del D. Lgs. 196/2003 e dell'articolo 13 del Regolamento UE n. 2016/679. Per i dettagli si rinvia al sito istituzionale della Federazione dei Comuni del

Camposampierese al link: <https://www.fcc.veneto.it/ae00725/zf/index.php/privacy/index/privacy>

ACCESSO AGLI ATTI DELLA GARA: per quanto concerne l'accesso agli atti di gara si applica espressamente quanto previsto dall'art. 53 del D.lgs 50/2016 cui si rinvia.

INFORMAZIONI AI CONCORRENTI: fermo quanto previsto nell'articolo 29, comma 1, del D.lgs 50/2016 e s.m.i., ai sensi dell'art. 76 del decreto medesimo, tutte le comunicazioni e tutti gli scambi di informazioni tra stazione appaltante e operatori economici si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese al domicilio eletto, all'indirizzo di posta elettronica certificata o al numero di fax indicati dai concorrenti in sede di partecipazione alla gara. In caso di indicazione di indirizzo PEC le comunicazioni verranno effettuate in via esclusiva /o principale attraverso PEC.

In caso di raggruppamenti temporanei, anche se non ancora costituiti formalmente, la comunicazione recapitata al mandatario capogruppo si intende validamente resa a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati.

In caso di avalimento la comunicazione recapitata all'offerente si intende validamente resa a tutti gli operatori economici ausiliari.

Fermo restando quanto sopra, si precisa le comunicazioni e gli scambi di informazioni nell'ambito della gara, avverrà esclusivamente attraverso l'utilizzo della piattaforma telematica <https://fcc.tuttogare.it>.

NB: l'indirizzo PEC appalti.unionecamposampierese.pd@pecveneto.it ha il solo valore di appoggio al funzionamento alla piattaforma. Non ha alcun valore come recapito di posta. Pertanto è fatto assoluto divieto di inviare comunicazione al predetto indirizzo PEC pena la nullità delle comunicazioni.

Tutte le comunicazioni successive all'aggiudicazione dell'appalto, non trasmissibili via piattaforma, devono essere spedite all'indirizzo PEC amministrazione.unionecamposampierese.pd@pecveneto.it

Sezione 7 – RECAPITI ED INFORMAZIONI UTILI

Come previsto dal punto 5.1.4 delle linee guida Anac n. 4, il presente avviso è pubblicato sul profilo della Centrale di Committenza (<https://fcc.tuttogare.it>) dal giorno2022.

Il Responsabile del Procedimento ex art. 31 del D.lgs 50/2016 è del Comune di Bagnoli di Sopra (PD). Il Responsabile del procedimento di gara è Massimiliano Berto.

L'appalto di cui al presente disciplinare è stato indetto con determinazione a contrarre n. ... in data2022, del Responsabile del del Comune di Bagnoli di Sopra (PD).

Tutte le informazioni relative alla procedura di gara possono essere richieste alla Centrale di Committenza c/o la Federazione:

- telefono 049.9315638-613-612
- E-mail appalti@fcc.veneto.it

Si rende noto, infine, che sulla piattaforma telematica <https://fcc.tuttogare.it> saranno resi disponibili gli eventuali quesiti che verranno posti dai concorrenti unitamente alle risposte fornite dalla Stazione Appaltante. I quesiti e le relative risposte, resi pubblici, saranno solo quelli che a detta della centrale di committenza comportino una diversa o più precisa interpretazione delle regole di gara. Il termine ultimo entro il quale è possibile presentare i quesiti è fissato alle ore 12:00 del2022.

Il responsabile della Centrale di Committenza
Massimiliano Berto
(documento firmato digitalmente)



Ufficio: UFFICIO SPORT CULTURA ISTRUZIONE

N.interno : 97 .

DETERMINAZIONE I SETTORE

N. 165 DEL 08-07-2022

Oggetto: **SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER ANNI CINQUE.DETERMINA A CONTRARRE PER AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE E APPROVAZIONE ATTI.**

VISTO DI REGOLARITA' CONTABILE ATTESTANTE LA COPERTURA FINANZIARIA

Visto: Favorevole in ordine alla regolarità contabile attestante la copertura finanziaria (art. 151, comma 4, T.U.E.L. D.Lgs. n. 267/2000 e art. 3 D.L. 174/2012).

IMPEGNO DI SPESA					
N.	206	sub	Anno 2022	del 08-07-2022	Comp./Res. C
<i>Capitolo</i> 54	<i>Articolo</i>	<i>Cod. bil.</i> 101020 3	<i>SIOPE</i> 1332	<i>Descrizione capitolo:</i> SPESE DIVERSE PER SERVIZI AMMINISTRATIVI	
<i>Causale impegno</i>		SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER ANNI CINQUE.DETERMINA A CONTRARRE PER AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE E APPROVAZIONE ATTI.			
<i>Importo operazione</i>		€. 275,00			

Il responsabile del
Servizio Finanziario
F.to Osti Michelangelo



Ufficio: UFFICIO SPORT CULTURA ISTRUZIONE

N.interno : 97 .

DETERMINAZIONE I SETTORE

N. 165 DEL 08-07-2022

Oggetto: **SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER ANNI CINQUE.DETERMINA
A CONTRARRE PER AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE E
APPROVAZIONE ATTI.**

CERTIFICATO DI PUBBLICAZIONE

Certifico io sottoscritto Messo Comunale, che copia della presente determinazione è affissa da oggi all'albo pretorio per la prescritta pubblicazione di 15 giorni consecutivi.

Bagnoli di Sopra, li 13-07-2022

IL Responsabile
del Servizio di Pubblicazione
F.to Osti Michelangelo

Copia conforme all'originale.

Bagnoli di Sopra, li 13-07-2022

IL RESPONSABILE
Osti Michelangelo
