



CAPITOLATO /DISCIPLINARE PER LA CONCESSIONE QUINQUENNALE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE DALL' A.S. 2019/2020 all' A.S. 2023/2024 CIG 783489470F

Si rende noto che il Comune di Lanuvio, con Determina a contrarre n. 75 del 25/03/2019, intende individuare un soggetto con il quale stipulare l'atto di "concessione del servizio di refezione scolastica dell'A.S. 2019/20 all'A.S. 2023/24". L'affidamento avverrà tramite procedura aperta ai sensi dell'art.60 del D.Lgs. 50/2016, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, di cui all'art. 95 D. Lgs 50/2016 ("Codice degli appalti"), attraverso l'utilizzo della Stazione Unica Appaltante, Confservizi Lazio per l'espletamento della Gara telematica.

INDICAZIONI PER L'ESPLETAMENTO DELLA GARA TELEMATICA

L'appalto di cui in oggetto si svolgerà esclusivamente con modalità telematica mediante l'utilizzo della piattaforma "Piattaforma di Gestione Albo fornitori e Gare telematiche". Per l'espletamento della presente procedura e della successiva fase di ribasso, la Stazione Appaltante si avvale del su indicato Sistema Informatico, accessibile dal seguente link: <https://confservizilazio.acquistitelematici.it>, dove sono specificate le modalità di registrazione degli operatori economici al sistema.

La Stazione Appaltante utilizza il Sistema di intermediazione telematica denominato "Piattaforma di Gestione Albo fornitori e Gare telematiche", al quale è possibile accedere attraverso il punto di presenza sulle reti telematiche all'indirizzo internet corrispondente all'URL <https://confservizilazio.acquistitelematici.it>.

Le ditte concorrenti dovranno inserire nella piattaforma, la documentazione richiesta, debitamente firmata digitalmente, nelle modalità indicate nei successivi paragrafi.

L'intera procedura sarà espletata con la piattaforma telematica per e-procurement di Confservizi Lazio. Per le indicazioni relative a registrazione e qualificazione e tutto ciò che attiene all'operatività sulla piattaforma, fare riferimento ai manuali tecnici disponibili sul suddetto portale alla voce "Manuali - Guide".

Tutta la documentazione di gara è disponibile ai concorrenti per via elettronica sul portale Gare Telematiche della SUA.

La Registrazione, da effettuarsi sul sistema all'indirizzo <https://confservizilazio.acquistitelematici.it>, è del tutto gratuita, non comporta in capo al concorrente che la richiede l'obbligo di presentare l'offerta, né alcun altro onere o impegno. In caso di Raggruppamento Temporaneo di Imprese (R.T.I.) o Consorzio costituendo è sufficiente la Registrazione della capogruppo mandataria senza che sia necessaria la Registrazione di tutti i soggetti facenti parte del R.T.I. o del Consorzio. Salvo malfunzionamenti delle reti, dell'infrastruttura e delle tecnologie di comunicazione, la procedura di Registrazione è automatica e avviene rapidamente. In ogni caso, ai fini del rispetto dei termini previsti per l'invio delle offerte e, per prevenire eventuali malfunzionamenti, si consiglia di procedere alla Registrazione con congruo anticipo, prima della presentazione dell'offerta. L'utenza creata in sede di Registrazione è

necessaria per ogni successivo accesso alle fasi telematiche della procedura. L'utente è tenuto a non diffondere a terzi la chiave di accesso (user id e password) a mezzo della quale verrà identificato dal Sistema. L'operatore ottiene l'utenza attraverso il legale rappresentante, ovvero un procuratore (generale o speciale) abilitato a presentare offerta. L'operatore, con la registrazione e, comunque, con la presentazione dell'offerta, si obbliga a dare per rato e valido l'operato compiuto dai titolari e/o utilizzatori delle utenze riconducibili all'interno del Sistema all'operatore economico medesimo; ogni azione da questi compiuta all'interno del Sistema si intenderà, pertanto, direttamente imputabile all'operatore registrato.

Per chiarimenti in merito all'espletamento della gara telematica e per chiarimenti tecnici in merito a problematiche tecniche riscontrate nel funzionamento della Piattaforma telematica rivolgersi esclusivamente alla SUA Confservizi Lazio, ai punti di contatto indicati nel successivo art. 1.

TITOLO I INDICAZIONI GENERALI DEL CONTRATTO DI CONCESSIONE

Art. 1

Riferimenti generali, normativi e Codici Gara

Dati dell'Amministrazione Aggiudicatrice

Denominazione: Comune di Lanuvio, C.F. 02784710580

Indirizzo: Via Roma n. 20 - 00075 Lanuvio (Rm)

Punti di contatto:

RUP - Responsabile Unico del Procedimento: Avv. Lara Nucciarelli

Ufficio Pubblica Istruzione tel. 0693789203- 0693789217- 0693789209

Sito internet del Comune di Lanuvio: www.comune.lanuvio.rm.it

Posta elettronica ordinaria: istruzione@comune.lanuvio.rm.it

Posta elettronica certificata: segreteria@pec.provincia.roma.it

Dati della SUA Stazione Unica Appaltante

Denominazione: Confservizi Lazio

Indirizzo: via Ostiense, 106 – 00154 Roma

Punti di contatto:

Tel. +39 0653091917

Sito internet: www.confsvizilazio.it

Posta elettronica certificata: ufficiogare@pec.confsvizilazio.it

Sul sito internet del Comune di Lanuvio www.comune.lanuvio.rm.it in "Amministrazione Trasparente" sezione Bandi di gara e Contratti, e sul sito internet della SUA Confservizi Lazio www.confsvizilazio.it verranno pubblicati eventuali chiarimenti relativi alla procedura. Gli stessi si danno per conosciuti alle ditte partecipanti.

RIFERIMENTI NORMATIVI:

Codice dei contratti pubblici D.Lgs. 50/2016 art. 134, art. 144, art. 164 e ss.;

Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica (Ministero della salute 2010);

Decreto del Ministero delle politiche agricole e forestali del 18 dicembre 2017 “Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche”;

Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari approvati con D.M. 25 luglio 2011 nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione (PAN GPP);

Normativa nazionale e comunitaria in materia di sicurezza alimentare.

CODICI GARA:

NUTS ITI43

CIG 783489470F

CPV 55523100-3

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:

Procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016.

L'aggiudicazione del contratto avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3 lett. a) e comma 6, del Codice, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo determinato sulla scorta dei parametri oggettivi indicati di seguito.

La procedura è indetta con determinazione a contrarre del Settore V n. 75 del 25/03/2019.

Art. 2

Oggetto della concessione

Il presente capitolato si configura quale concessione di servizio, secondo quanto disposto dall'art. 164 del D.Lgs. 50/2016. La concessione ha per oggetto l'affidamento, ad operatore economico qualificato nella ristorazione collettiva, specializzata ai sensi dell'art. 144 del D.Lgs. 50/2016, del servizio di ristorazione scolastica del Comune di Lanuvio, **a ridotto impatto ambientale**, per cinque anni (dall'anno scolastico 2019-20 all'anno scolastico 2023-24), con approvvigionamento, preparazione, cottura, confezionamento e distribuzione di pasti completi con legume fresco-caldo espresso, prodotti presso il Centro Cottura messo a disposizione dal Comune di Lanuvio, con alimenti e prodotti di prima qualità, agli alunni delle Scuole dell'Infanzia Comunale e Statali, delle Scuole Primarie Statali con funzionamento a tempo pieno e agli insegnanti aventi diritto al pasto. Altri insegnanti o personale in servizio potranno accedere al pasto tramite l'acquisto di buoni disponibili presso la Ditta.

Il servizio deve essere espletato dalla ditta che risulterà aggiudicataria della presente concessione - di seguito indicata come “ditta” - a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione secondo quanto definito dal presente capitolato.

Art. 3

Attività connesse

E' fatto obbligo alla ditta aggiudicataria di provvedere, prima dell'inizio del servizio, all'esecuzione delle attività di cui Allegato 1 al presente Capitolato.

Art. 4

Durata della concessione

La concessione ha durata quinquennale (2019-2024) a partire dall'A.S. 2019/2020 fino all'A.S. 2023/2024, dal momento della presa in carico della gestione della concessione.

È prevista la possibilità di rinnovo del presente contratto, ai sensi dell'art. 35 c. 4 del D.Lgs. 50/2016, per ulteriori due anni scolastici, A.S. 2024/2025 e A.S. 2025/2026, previa adozione di apposito provvedimento da parte dell'Amministrazione Comunale.

La ditta si impegna ad erogare il servizio secondo quanto previsto dal calendario scolastico e da eventuali necessità (chiusura per elezioni, disinfestazioni o altro), alle condizioni indicate nel presente capitolato in forma orientativa e nel contratto che verrà stipulato a seguito dell'aggiudicazione della presente gara, comprensivo degli impegni aggiuntivi e ulteriori presi dalla ditta in sede di gara attraverso l'offerta migliorativa.

Art. 5

Dimensione presunta dell'utenza e ubicazione dei plessi scolastici

La ditta dovrà essere dotata di una struttura aziendale in grado di produrre trasportare e distribuire circa 500 pasti al giorno. Il numero dei pasti annuali previsti per il periodo contrattuale, determinato in base alle iscrizioni al servizio di refezione e sulla scorta dei dati a consuntivo degli anni scolastici 2015-16, 2016-17, 2017-18 viene illustrato nelle seguenti tabelle:

A.S. 2015/16 - tot. gg. mensa 179. Media 419 pasti al di					
	N alunni iscritti	N. pasti erogati alunni	N. insegnanti aventi diritto al pasto	N. pasti erogati insegnanti	N. pasti erogati tutti
SCUOLA INFANZIA	193	23524	16	2817	26341
SCUOLA PRIMARIA	323	46212	15	2424	48636
TOTALI	516	69736	31	5241	74977

A.S. 2016/17 tot. gg. mensa 178. Media 432 pasti al di					
	N alunni iscritti	N. pasti erogati alunni	N. insegnanti aventi diritto al pasto	N. pasti erogati insegnanti	N. pasti erogati tutti
SCUOLA INFANZIA	194	25133	16	2775	27908
SCUOLA PRIMARIA	325	46710	15	2381	49091
TOTALI	519	71843	31	5156	76999

A.S. 2017/18 tot. gg. mensa 174. Media 435 pasti al di					
	N alunni iscritti	N. pasti erogati alunni	N. insegnanti aventi diritto al pasto	N. pasti erogati insegnanti	N. pasti erogati tutti
SCUOLA INFANZIA	182	24413	16	2714	27127
SCUOLA PRIMARIA	330	46343	15	2315	48658
TOTALI	512	70756	31	5029	75785

La concessione prevede un numero complessivo di pasti così calcolato:

Numero pasti annui (media annua su triennio precedente) x 5 anni → $75.933 \times 5 = 379.665$

I dati sopra riportati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo per il Comune. Di conseguenza sarà liquidata soltanto la spesa per i pasti effettivamente erogati, senza garanzia di un numero minimo. Inoltre le variazioni in più o in meno del numero dei pasti previsti non avranno rilevanza in ordine alla determinazione del corrispettivo onnicomprensivo per i singoli pasti giornalieri.

Per specifiche esigenze delle Scuole e dell'Amministrazione Comunale, i pasti potranno essere erogati anche su più turni, con modalità concordate con la ditta.

Eventuali interruzioni del servizio derivanti da eventi imprevedibili o calamitosi, ovvero flessioni negative del numero dei pasti, di qualsiasi percentuale, calcolati sull'intero anno scolastico, non comportano alcun obbligo di risarcimento a carico del Comune per il mancato guadagno, rappresentando puro rischio di impresa per il concessionario. Lo stesso dicasi per l'incidenza della morosità.

Plessi scolastici dove verrà svolto il servizio di refezione dal lunedì al venerdì:

Centro Urbano

Scuola Infanzia Comunale - Piazza C. Fontana 28

Scuola Primaria - Via S. Maria della Pace 55

Scuola Infanzia "Rita Levi Montalcini"- Via U. Terracini

Loc. Campoleone

Scuola Infanzia "Italo Calvino" e Primaria "Gianni Rodari" – Via F. Turati

Loc. Bellavista

Scuola Infanzia e Primaria "Bellavista" – Via Nettunense.

Art. 6

Avvio, svolgimento del servizio e oneri connessi

Il servizio dovrà essere svolto nel pieno rispetto del presente capitolato presso il Centro Cottura messo a disposizione dal Comune con sede in Via U. Terracini.

La ditta è tenuta, prima dell'avvio del servizio, e comunque entro i primi trenta giorni, a ripristinare la funzionalità del Centro Cottura sito in Via U. Terracini, attraverso quanto indicato all'art. 3 "Attività connesse" e a quanto offerto in sede di gara a titolo di interventi migliorativi.

L'accesso al Centro Cottura è autorizzato esclusivamente agli automezzi adibiti alla distribuzione dei pasti ed ai fornitori della ditta.

La preparazione dei pasti può avvenire attraverso l'utilizzo di tecnologie innovative che garantiscano l'igiene dei prodotti nel rispetto delle normative vigenti.

Alla scadenza del contratto l'eventuale sostituzione, rinnovo o implementazione di attrezzature, arredi e quant'altro fornito dalla ditta, resteranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale.

Art. 7

Gestione utenti

Il Comune affida alla Concessionaria l'organizzazione e l'esecuzione del servizio, attraverso un sistema automatizzato, relativo alla gestione degli iscritti, alla riscossione tariffe, alla prenotazione ed erogazione pasti, per le scuole dell'infanzia e primaria secondo le seguenti specifiche:

a) Iscrizioni al servizio di ristorazione:

Condizione necessaria per l'accesso al servizio è la domanda di iscrizione che il genitore effettua ogni anno scolastico compilando il modulo cartaceo e/o on line, messo a disposizione dalla ditta concessionaria. La lista degli aventi diritto sarà comunicata alla ditta concessionaria all'inizio di ciascun anno scolastico. Entro un mese dall'attivazione del servizio saranno comunicati i casi di esonero dal servizio riguardanti alunni che, pur frequentando la scuola a tempo pieno, per motivi convalidati dalla dirigenza scolastica, non usufruiranno del pasto.

b) Prenotazione pasto e raccolta presenze:

La ditta dovrà effettuare, attraverso proprio organico, e con controfirma dall'insegnante:

- la rilevazione giornaliera numerica e nominativa delle presenze degli alunni fruitori del pasto;
- la rilevazione giornaliera numerica degli insegnanti aventi diritto al pasto.

La ditta dovrà comunicare giornalmente al Comune il numero dei pasti prenotati e somministrati. Tutta la documentazione sarà trasmessa all'Ente per i controlli mensili delle fatture.

In ogni caso la ditta deve garantire al Comune la conoscenza giornaliera dei pasti realmente erogati distinti per alunni residenti, non residenti e docenti aventi diritto.

Nel caso in cui dovessero verificarsi delle discrepanze tra il numero di utenti e il numero di pasti distribuiti, la ditta deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti.

c) Riscossione delle tariffe:

La ditta dovrà effettuare il servizio di riscossione delle tariffe con un sistema prepagato, da dettagliare nell'offerta tecnica presentata in sede di gara ed oggetto di valutazione specifica, come indicato per l'attribuzione del punteggio dei parametri di qualità.

Art. 8

Standard minimi di qualità e varianti migliorative del servizio

Gli standard di qualità, ai sensi dell'art. 23 comma 15 del Decreto Legislativo 18 aprile 2016, n. 50, sono quelli riportati nel presente Capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del medesimo. Tali standard sono da considerarsi minimi. Gli aspetti che possono essere oggetto di variante migliorativa e conseguentemente, i criteri premiali che saranno applicati nella valutazione delle offerte in sede di gara, saranno proposti, dalle ditte partecipanti alla gara, e valutati dalla Commissione di Gara, secondo quanto previsto nell' Offerta tecnica.

Art. 9

Importo a base di gara

Il prezzo a base d'asta è di € **4.50 iva esclusa** a pasto, di cui € 0,02 iva esclusa, per i costi per la sicurezza non soggetti a ribasso d'asta.

Nel prezzo unitario del singolo pasto, che si intende impegnativo e vincolante, si considerano interamente compensati dall'Amministrazione Comunale al Concessionario, tutti i servizi, le risorse strumentali, le prestazioni del personale, le derrate, il materiale detergente e sanificante, le manutenzioni ed ogni altro onere, espresso e non espresso dal presente Capitolato, inerente e conseguente al servizio di che trattasi.

Dal prezzo a base d'asta si ricava il **valore della presente concessione** quinquennale derivante dai seguenti dati:

400 pasti medi al giorno (è stato computato un numero di pasti giornalieri in lieve calo rispetto alla media sopra calcolata), x 180 gg. mensa annuali x 5 anni x € 4,50

pari a complessivi € **1.620.000,00 iva esclusa**, (di cui € 7.200,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso d'asta come da Duvri) .

Il valore della presente concessione quinquennale più l'eventuale rinnovo espresso di 2 anni è pari a complessivi € **2.268.000,00 iva esclusa**.

Non sono ammesse offerte in aumento rispetto all'importo posto a base d'asta, pena l'esclusione.

I prezzi offerti vanno indicati e si intendono, al netto dell'iva e comprensivi di tutti gli oneri previsti a carico della Ditta dal Capitolato e dai relativi allegati.

I costi relativi alla sicurezza di cui all'art. 26 c. 6 del D. Lgs. 81/2008 si intendono compresi nell'offerta economica, ma dovranno essere comunque esplicitati come da modulo offerta. Questi dovranno risultare congrui rispetto all'entità e caratteristiche dei lavori svolti dal personale per espletare i servizi richiesti.

L'Amministrazione fa salva la possibilità utilizzare per il presente affidamento del servizio, quanto previsto all'art.63 del Codice ove ne ricorrano presupposti e giustificati motivi. In particolare:

- si fa salva la possibilità sin d'ora di poter affidare all'aggiudicatario della presente concessione consegne complementari e destinate all'ampliamento di forniture di servizi, qualora il cambiamento del fornitore possa provocare incompatibilità o difficoltà tecniche.

- nel triennio successivo alla stipulazione del contratto iniziale la presente concessione può essere utilizzata per nuovi lavori o servizi consistente nella ripetizione di lavori o servizi analoghi, già affidati all'operatore economico aggiudicatario della concessione iniziale dalla amministrazione aggiudicatrice, in quanto servizi conformi al progetto a base di gara. I servizi di cui al presente articolo verranno aggiudicati nelle condizioni di seguito indicate ed altre in stretta analogia: necessità di proseguire il servizio in costanza di predisposizione ed espletamento di nuova procedura di affidamento per il periodo strettamente necessario tenuto conto anche delle caratteristiche peculiari del servizio affidato, necessità non preventivabile affiancata anche a considerazioni di merito circa la peculiarità del servizio di estendere temporalmente il servizio alla sua naturale scadenza; necessità sopravvenuta di integrare od opportunità di potenziare il servizio così come reso (es. necessità di prevedere una prestazione per utenti dei Centri Estivi organizzati dall'Amministrazione, o l'opportunità di ampliare il numero dei fruitori il servizio attivabile presso altre strutture comunali o ampliamento orario ecc).

Ai sensi del comma 11 dell'art.106 del Codice, la durata del contratto in corso di esecuzione può essere modificata. L'estensione temporanea è limitata al tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni previste nel contratto agli stessi prezzi, patti e condizioni o più favorevoli per la stazione appaltante.

Con l'intenzione di avvalersi delle procedure sopra indicate si dà atto che l'importo valutato per l'affidamento di servizi in ripetizione, servizi analoghi e servizi complementari è stato computato per la determinazione del valore globale della concessione, ai fini dell'applicazione delle soglie di cui all'art. 35 del codice, ed è pari a complessivi € 800.000,00 iva esclusa.

Art. 10 Corrispettivi

La riscossione delle tariffe dovute dagli utenti è a carico del concessionario e costituisce parte del suo corrispettivo.

- Il Comune di Lanuvio con propria deliberazione di Giunta Comunale annuale, relativa ai servizi a domanda individuale, fisserà la quota a proprio carico sul prezzo definito in sede di gara che corrisponderà alla ditta. La differenza tra il prezzo definito in sede di gara e la quota a carico comunale determinerà il prezzo a carico degli utenti.
- Il Comune corrisponderà l'intero prezzo unitario di aggiudicazione per i pasti degli insegnanti aventi diritto che per servizio sono tenuti all'orario continuato o prolungato e che saranno indicati dall'Amministrazione comunale ad inizio di ciascun anno scolastico.
- Il Comune non si farà carico di alcuna quota di pagamento per gli alunni non residenti frequentanti le scuole oggetto della presente concessione. Pertanto l'importo fissato in sede di gara ed i suoi adeguamenti ISTAT per gli anni successivi al primo, sarà totalmente in carico a tali utenti. Non saranno pagati dal Comune i costi per i pasti eventualmente erogati a personale ATA e ad insegnanti aggiuntivi rispetto a quelli aventi diritto o operatori della Cooperativa che gestisce il servizio di assistenza educativa specialistica.

Il pagamento alla Concessionaria avverrà a fronte di presentazione di regolare fattura.

Al Comune andrà fatturata solo la parte ad esso spettante.

Saranno pagati solo i pasti effettivamente forniti alle scuole per gli alunni RESIDENTI (quota parte del Comune) e per gli insegnanti aventi diritto (quota intera).

Il corrispettivo spettante alla Ditta sarà perciò determinato nel suo complesso dal prodotto fra il prezzo unitario contrattuale ed il numero dei pasti effettivamente ordinati e serviti.

La fattura dovrà riportare, altresì, oltre un allegato analitico dei pasti erogati nei vari plessi e nei diversi giorni del mese, la specificazione dei pasti erogati agli alunni e quelli erogati agli insegnanti.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Responsabile competente.

Il pagamento della parte a carico del Bilancio comunale sarà effettuato su presentazione di regolari fatture mensili. I pagamenti saranno effettuati entro 30 gg. dalla presentazione delle fatture al protocollo dell'ente, previa acquisizione del Durc.

Resta inoltre esclusa ogni possibilità per la ditta di conferire a terzi, mandati per l'incasso ovvero di disporre comunque dei propri crediti nei confronti del Comune di Lanuvio.

Il prezzo del pasto dovrà restare invariato per il primo anno di servizio.

All'inizio di ogni anno successivo al primo, il prezzo verrà variato, a richiesta della ditta, di una percentuale pari al 100% della variazione degli indici generali ISTAT dei prezzi al consumo delle famiglie di operai e impiegati del mese di agosto. Il mese di decorrenza sarà quello di settembre. E' fatto salvo quanto stabilito al comma II della legge 14/12/1993, n. 537, così come modificato dalla legge 23/12/1994, n. 724 e cioè l'eventuale aggiornamento non potrà comunque superare ogni anno il 7% del prezzo di aggiudicazione. Qualora ciò dovesse verificarsi, il prezzo eccedente la soglia del 7%, sarà soggetto a revisione, fatto salvo il diritto della Ditta concessionaria di recedere dal contratto.

Con l'atto di concessione del servizio, il Comune trasferisce 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, previo inoltro di almeno due solleciti scritti all'utenza insolvente. Il rischio derivante dal mancato introito delle quote spettanti è a totale carico della ditta concessionaria.

Il Concessionario ha diritto a procedere, sotto la propria responsabilità e a proprie spese, al recupero coattivo delle tariffe dovute e non pagate da utenti morosi, e rimarranno a suo carico le somme non riscosse, senza possibilità di esigere indennizzo alcuno da parte dell'Amministrazione Comunale.

TITOLO II DISCIPLINARE DELLA PROCEDURA

Art. 11

Caratteristiche della procedura

CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE:

Procedura aperta ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 50/2016.

L'aggiudicazione del contratto avverrà con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95, comma 3 lett. a) e comma 6, del Codice, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo determinato sulla scorta dei parametri oggettivi indicati di seguito.

Art. 12

Allegati al presente atto

Modulo A1: Domanda di partecipazione

Modulo A2: Autocertificazione requisiti di partecipazione

Modulo A3: Dgue
Modulo A4: Atto Unilaterale d'obbligo

MODULI B:

MODULI B1

Modulo B1.1: Approvvigionamento Stoccaggio Rintracciabilità

Modulo B1.2 : Qualificazione dei prodotti alimentari

Modulo B1.3 : Indicare tipologia di prodotto e marca della fornitura settimanale di carne, frutta, latte e derivati, verdura fresca a km0 e della "FILIERA CORTA DEL LAZIO"

Modulo B1.4: Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato presso il Centro Cottura

Modulo B1.5: Sistema informatico

Modulo B1.6: Cucina d'emergenza

Modulo B1.7: Scelte tecnologiche e di manipolazione degli alimenti 1

Modulo B1.8: Scelte tecnologiche e di manipolazione degli alimenti 2

Modulo B1.9: Arricchimento del menù

Modulo B1.10: Diete speciali. Progetto per la gestione delle diete speciali

MODULI B2

Modulo B2.1: Trasporto dei pasti

Modulo B2.2: Mezzi di trasporto a basso impatto ambientale

Modulo B2.3: Contenitori termici per il trasporto

MODULI B3

Modulo B3.1: Personale nella distribuzione dei pasti

Modulo B3.2: Controllo qualità/Temperature

MODULI B4

Modulo B4.1: Rifiuti/imballaggi

Moduli B4.2-B4.3: Ambiente

Modulo B4.4: Educazione alimentare

Modulo B4.5: Riduzione del rumore nei refettori

Modulo B4.6: Solidarietà

MODULI B5

Modulo B5.1: Acquisto nuova attrezzatura

Moduli B5.2-B5.3: Layout Centro cottura

Modulo B5.4: Piano di manutenzione e pulizia

Modulo B5.5: Investimenti a favore delle scuole del territorio

MODULO B6: Dichiarazione di conformità a standard sociali minimi

MODULI C

Modulo C1: Offerta economica

Modulo C2: Costi della manodopera ed oneri di sicurezza aziendali

Per la partecipazione alla presente procedura è **OBBLIGATORIO UTILIZZARE TUTTI I MODULI SOPRA INDICATI**. Gli stessi sono pubblicati in versione editabile tanto da poter essere stampati su carta intestata della Ditta partecipante ed essere integrate ove occorra.

Quanto sopra al fine di facilitare la presentazione dell'offerta da parte delle ditte partecipanti nonché agevolare i lavori della Commissione e consentire una quanto più corretta valutazione dei requisiti amministrativi e tecnici prodotti ed offerti.

Allegato 1 – Attività connesse al Servizio di Refezione scolastica

Allegato 2 – DUVRI generico

Allegato 3 – Elenco personale attualmente in servizio

Allegato 4 – Inventario dotazione Centro Cottura

Allegato 5 – Tabelle merceologiche dei prodotti alimentari. Grammature. Menù

Allegato 6 – Costi del personale

Art. 13

Requisiti di partecipazione

Ai sensi dell'art. 83 del Codice per partecipare alla procedura i concorrenti dovranno essere in possesso dei requisiti indicati di seguito:

Situazione personale degli operatori, inclusi i requisiti relativi all'iscrizione nell'albo professionale o nel registro commerciale (requisiti di moralità)

- Assenza di clausole di esclusione di cui all'art. 80 del Codice e delle eventuali ulteriori clausole disposte dalla vigente legislazione che limitano la capacità a contrarre con la pubblica amministrazione, **IN PARTICOLARE QUELLI DI SEGUITO ESPlicitATI ALLA VOCE SOGGETTI AMMESSI ALLA GARA E CONTENUTI NEL MOD.A2 AUTOCERTIFICAZIONE REQUISITI DI PARTECIPAZIONE;**
- Iscrizione CCIAA o altro registro ufficiale per i concorrenti stabiliti in altri paesi UE, per il settore di attività: refezione scolastica.

Requisiti di capacità economico finanziaria

- Possesso di idonee referenze bancarie, rilasciate da almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs. n. 385/1993, da produrre mediante dichiarazioni in originale da cui risulti che la ditta concorrente è solida ed ha sempre fatto fronte ai propri impegni con regolarità e puntualità;
- Possesso di fatturato complessivo di importo pari ad almeno € 648.000,00 (euro seicentoquarantottomila/00), iva esclusa, pari a due volte l'importo annuo a base d'asta previsto in concessione, per ogni anno dell'ultimo triennio antecedente la pubblicazione del bando di gara (2015,2016,2017);
- Possesso di fatturato nello specifico settore di attività di refezione scolastica, conseguito dal concorrente nel corso di ciascuno degli ultimi tre esercizi antecedenti la data di pubblicazione del bando di gara (2015,2016,2017), di importo non inferiore a una volta l'importo annuo a base d'asta, ossia non inferiore – per ciascuna annualità – ad € 324.000,00 (euro trecentoventiquattromila/00), iva esclusa.

Requisiti di capacità tecnico amministrativa

- Possesso delle seguenti certificazioni rilasciate da soggetti accreditati ai sensi delle norme europee (art. 84 del Codice)
 - ✓ Certificazione ISO 9001:2008 per la gestione ed erogazione del servizio di refezione scolastica nelle strutture scolastiche.
 - ✓ Certificazione ISO 14001: 2004 sul sistema di gestione ambientale (SGA).
 - ✓ Certificazione ISO 22000:2005 sul sistema di gestione della sicurezza alimentare.
- Aver effettuato, nell'ultimo triennio 2015/2017 almeno tre servizi di refezione scolastica (appalto o concessione), con indicazione dei rispettivi importi, date e destinatari, in Comuni di pari classe demografica (13.000 abitanti) o superiore. Si intendono svolti con buon esito i servizi che sono stati eseguiti senza incorrere in gravi contestazioni, senza l'instaurazione di un contenzioso nel pieno rispetto delle clausole contrattuali.
- Avere a disposizione, per tutta la durata dell'affidamento, un centro cottura per le emergenze con indirizzo, configurazione giuridica della disponibilità (proprietà, affitto, comodato) e tutte le autorizzazioni di legge, con particolare riferimento a quelle sanitarie.

Art. 14

Soggetti ammessi alla procedura

Sono ammessi a partecipare tutti i soggetti individuati dall'art. 45, commi 1 e 2 del Codice che, a pena di esclusione, risulteranno in possesso, al momento dell'ammissione alla gara, dei requisiti minimi di partecipazione di carattere generale, economico finanziario e tecnico professionale sopra indicati, da dimostrare con le modalità previste dal presente documento.

E' vietata la partecipazione a più di un consorzio stabile.

E' vietata l'associazione in partecipazione.

Non è ammessa la partecipazione dei concorrenti

- PER I QUALI SUSSISTANO LE CAUSE DI ESCLUSIONE DI CUI ALL'ART. 80 DEL CODICE;
- Nei cui confronti è stata comminata l'esclusione dalle gare d'appalto per due anni per gravi comportamenti discriminatori (per motivi razziali etnici, nazionali o religiosi) ai sensi dell'art.44 del D. Lgs. N. 286/1998 ("Testo unico delle disposizioni concernenti la disciplina dell'immigrazione e norme sulla condizione dello straniero");
- Nei cui confronti è stata comminata l'esclusione dalla gara fino a due anni per gravi comportamenti discriminatori nell'accesso al lavoro ai sensi dell'art. 41 del D.Lgs. n. 198 dell'11 aprile 2006 ("Codice delle pari opportunità tra uomo e donna");
- Nei cui confronti è stata comminata l'esclusione dalle gare fino a cinque anni per violazione dell'obbligo di applicare o di far applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti condizioni non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro della categoria e della zona ai

sensi dell'art. 36 della legge 20 maggio 1970, n. 300 (Norme sulla tutela della libertà e dignità dei lavoratori, della libertà sindacale e dell'attività sindacale nei luoghi di lavoro e norme sul collocamento”);

- Nei cui confronti è stata comminata l'esclusione dalle procedure di affidamento per il periodo di un anno disposta ai sensi dell'art. 13, comma 4, della legge 11 novembre 2011, n. 180 (cd. Statuto delle imprese) per non essere stato in grado di dimostrare il possesso dei requisiti;
- Che si sono avvalsi dei piani individuali di emersione di cui all'art. 1 bis , comma 14 della legge 383/2001 e s.m. i. ed il periodo di emersione non si è concluso entro il termine di presentazione dell'offerta;
- Che sono stati sottoposti alla misura di prevenzione della sorveglianza speciale;
- Nei cui confronti, negli ultimi cinque anni antecedenti alla data di pubblicazione del bando , vi è stata l'estensione degli effetti derivanti dall'irrogazione della sorveglianza speciale nei riguardi di un proprio convivente;
- Nei cui confronti vi è stata irrogazione della pena su richiesta (il cd. Patteggiamento) per reati gravi in danno dello stato o della comunità che incidono sulla moralità professionale;
- Per i quali sussistono le cause di esclusione di cui all'art. 9 , comma 2 – lett. c), del D. lgs. n. 231/2001 e s.m.i.;
- Che non dichiarano la sussistenza o l'insussistenza di rapporti di parentela entro il quarto grado, di convivenza di fatto e di altri vincoli anche di lavoro o professionali, in corso o riferibili ai due anni precedenti, con gli amministratori, il segretario generale i dirigenti e gli incaricati di posizione organizzativa della Stazione appaltante;
- Che non forniscano per tutto il personale impiegato nel servizio apposito certificato di cui all'art. 25 del DPR 14 novembre 2002 n. 313 (T.U.) al fine di verificare l'esistenza di condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600- quinquies e 609- undicies del codice penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori.

Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. “black list” di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'Economia e delle finanze del 21 novembre 2001, devono essere in possesso, pena l'esclusione dalla gara, dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del D.M. 14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze (art. 37 del D.L. 31 maggio 2010, n. 78).

Art. 15

Dimostrazione del possesso dei requisiti

Il possesso dei requisiti da possedere da parte del concorrente per essere ammesso a partecipare alla procedura va dimostrato secondo le seguenti modalità:

SITUAZIONE PERSONALE DEGLI OPERATORI, INCLUSI I REQUISITI RELATIVI ALL'ISCRIZIONE ALL'ALBO PROFESSIONALI O NEL REGISTRO DELLE IMPRESE

- Mediante dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000, oppure per i concorrenti non residenti in Italia mediante documentazione idonea equivalente

secondo la legislazione dello stato di appartenenza, da rendere utilizzando, obbligatoriamente il mod.A2, allegato al presente capitolato che va debitamente compilato inserendo i dati ivi richiesti.

REQUISITI DI CAPACITA' ECONOMICO FINANZIARIA

- Con riguardo alla dichiarazione di almeno due istituti bancari o intermediari autorizzati andranno prodotte esclusivamente in originale, a pena di esclusione dalla gara, le dichiarazioni ivi previste e rilasciate, in data successiva alla pubblicazione del bando di gara, da due diversi istituti di credito operanti negli stati membri della UE o intermediari autorizzati ai sensi della legge 1 settembre 1993 n. 385.

- Il requisito del fatturato complessivo dovrà essere dimostrato mediante dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000, oppure, per i concorrenti non residenti in Italia, mediante documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza, da rendere utilizzando, obbligatoriamente il Mod.A2, allegato al presente capitolato che va debitamente compilato inserendo i dati ivi richiesti.

Si raccomanda l'indicazione degli importi in euro, iva esclusa, conseguiti nelle singole annualità ed arrotondati per difetto.

In sede di verifica dei requisiti il concorrente sarà tenuto a produrre in originale ed entro i termini fissati dalla stazione appaltante idonea documentazione a comprova dei dati autocertificati (bilanci, copia delle fatture emesse, dichiarazione annuale iva ecc).

- Il possesso del requisito del fatturato specifico dovrà essere dimostrato mediante dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi degli artt. 46 e 47 del DPR n. 445/2000, oppure per i concorrenti non residenti in Italia mediante documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza, da rendere utilizzando obbligatoriamente il Mod.A2, allegato al presente disciplinare, che va debitamente compilato inserendo i dati ivi richiesti.

Si raccomanda l'indicazione dell'elenco dei servizi svolti nell'ultimo triennio con indicazione degli importi in euro, iva esclusa, conseguiti nelle singole annualità ed arrotondati per difetto.

La dimostrazione del requisito relativo al fatturato specifico deve essere accompagnata dall'elenco dei servizi svolti nell'ultimo triennio con indicazione delle date e dei destinatari, pubblici e /o privati, per i quali i servizi fatturati sono stati svolti. Per specifico settore di attività si intendono "servizi di refezione scolastica". I dati forniti dovranno riferirsi a servizi prestati con buon esito, senza incorrere in gravi contestazioni, senza l'instaurazione di un contenzioso e nel pieno rispetto delle clausole contrattuali. In sede di verifica dei requisiti il concorrente sarà tenuto a produrre, in originale o copia conforme all'originale ed entro i termini fissati dalla stazione appaltante, idonea documentazione a comprova dei dati autocertificati (copia delle fatture emesse, dichiarazioni rese dai committenti, ecc).

REQUISITI DI CAPACITA' TECNICO ORGANIZZATIVA

- Le certificazioni di qualità dovranno essere dimostrate mediante dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi deli artt. 46e 47 del DPR n. 445/2000, oppure, per i concorrenti non residenti in Italia, mediante documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza, da rendere utilizzando obbligatoriamente il Mod.A2 allegato al presente Capitolato/Disciplinare, che va debitamente compilato inserendo i dati ivi richiesti.

In sede di verifica dei requisiti il concorrente sarà tenuto a produrre in originale entro i termini indicati dalla stazione appaltante, le richieste certificazioni di qualità, rilasciate in conformità alle vigenti disposizioni di legge ed in corso di validità. Tali certificazioni

dovranno essere prodotte in originale o in copia conforme all'originale e dovranno riferirsi a "servizi di refezione scolastica".

- Il possesso del requisito di aver svolto con buon esito nell'ultimo triennio 2015/2017 almeno tre servizi di refezione scolastica, dovrà essere dimostrato mediante dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi deli artt. 46e 47 del DPR n. 445/2000, oppure, per i concorrenti non residenti in Italia, mediante documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza, da rendere utilizzando obbligatoriamente il Mod.A2 allegato al presente disciplinare, che va debitamente compilato inserendo i dati ivi richiesti. Si raccomanda l'inserimento dati con indicazione dell'elenco dei comuni con popolazione di 13.000 abitanti o più, presso i quali l'operatore economico, nell'arco dei tre anni precedenti, ha gestito il servizio di refezione scolastica per gli alunni della scuola primaria e dell'infanzia.

In sede di verifica dei requisiti il concorrente sarà tenuto a produrre, in originale ed entro i termini fissati dalla stazione appaltante, idonea certificazione rilasciata dai Comuni committenti atta a dimostrare l'effettivo svolgimento dei servizi, la loro consistenza e la circostanza che gli stessi siano stati svolti con buon esito. Si intendono svolti con buon esito i servizi ch sono stati eseguiti senza incorrere in gravi contestazioni, senza l'instaurazione di un contenzioso e nel pieno rispetto delle clausole contrattuali

- Il possesso del requisito del possesso di un centro cottura per le emergenze dovrà essere dimostrato mediante dichiarazione sostitutiva, resa ai sensi deli artt. 46e 47 del DPR n. 445/2000, oppure, per i concorrenti non residenti in Italia, mediante documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza, da rendere utilizzando obbligatoriamente il Mod.A2, allegato al presente disciplinare, che va debitamente compilato inserendo i dati ivi richiesti.

In sede di verifica dei requisiti il concorrente sarà tenuto a produrre in originale ed entro i termini fissati dalla stazione appaltante, idonea certificazione attestante il possesso (contratti di affitto, comodato, proprietà ecc).

La certificazione di cui all'art. 25 del D.P.R. del 14 novembre 2002 n. 313 dovrà essere prodotta in originale entro la data della firma del contratto.

Gli operatori economici stabiliti negli altri stati Membri, di cui all'art. 45 comma 1 del codice, devono essere in possesso dei requisiti su indicati accertati in base alla documentazione prodotta secondo le norme vigenti nei rispettivi paesi. Se nessun documento o certificato è rilasciato da altro stato dell'Unione Europea, costituisce prova sufficiente una dichiarazione giurata, ovvero, innanzi ad una autorità giudiziaria o amministrativa competente a un notaio o a un organismo professionale qualificato a riceverla del Paese di origine o provenienza.

Art. 16

Modalità di verifica dei requisiti di partecipazione

La documentazione comprovante il possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico professionale ed economico finanziario per la partecipazione alla procedura di gara in oggetto sarà acquisita attraverso la Banca dati centralizzata gestita dal Ministero delle Infrastrutture e dei trasporti, denominata banca dati nazionale degli operatori economici (ex AVCPass).

Trovano applicazione le disposizioni dell'art. 86 del codice per quanto attiene ai mezzi di prova necessari a comprovare il possesso dei requisiti dichiarati per la partecipazione alla procedura. La concessione sarà aggiudicata sulla base dei criteri stabiliti dai documenti di gara in conformità alle disposizioni del Codice, previa verifica, in applicazione degli articoli da 80 e 83 del medesimo Codice, della sussistenza dei seguenti presupposti:

- l'offerta è conforme ai requisiti, alle condizioni e ai criteri indicati nel bando e negli altri documenti della procedura;
- l'offerta proviene da un offerente che non è escluso ai sensi dell'art. 80 del Codice e che soddisfa i criteri di selezione fissati ai sensi dell'art. 83 del medesimo Codice;
- ferme restando le disposizioni dell'art. 83 comma 9 del codice (soccorso istruttorio) l'offerta non risulta irregolare ai sensi dell'art. 59 comma 3 del codice;
- l'offerta non risulta inammissibile ai sensi dell'art. 59 comma 4 del Codice;

Il Comune può decidere di non aggiudicare la concessione all'offerente che ha presentato la migliore offerta se ha accertato che la stessa non soddisfa gli obblighi di cui all'art 30 comma 3 del Codice.

Art. 17

Presenza visione della documentazione di gara e sopralluogo

Documenti di gara: ai sensi dell'art. 74 del Codice i documenti della procedura sono disponibili in formato digitale, mediante file in formato word, liberamente scaricabili del seguente sito internet: www.comune.lanuvio.rm.it in Amministrazione Trasparente sezione "Bandi di gara e contratti" in una specifica sottosezione dedicata alla procedura in oggetto nonché attraverso la piattaforma telematica di <https://confservizilazio.acquistitelematici.it>.

Sarà comunque possibile prendere visione della documentazione di gara presso l'Ufficio Pubblica Istruzione del Comune di Lanuvio, negli orari di apertura al pubblico.

Sopralluogo: viene richiesta, come condizione necessaria per la partecipazione alla procedura, la presa visione da parte del concorrente dei luoghi nei quali sarà realizzato il servizio, al fine di valutarne problematiche e complessità e per constatare la consistenza e le modalità di esecuzione dello stesso in relazione alla predisposizione dell'offerta.

L'obbligo di sopralluogo concerne un'attività strumentale che la Stazione Appaltante, data la peculiarità del servizio in relazione alle caratteristiche ed alla dislocazione del refettori, ritiene necessaria a consentire ai concorrenti di formulare un'offerta tecnica ed economica che tenga conto di tutte le caratteristiche della prestazione da effettuare a garanzia della serietà, attendibilità e consapevolezza dell'offerta stessa.

In caso di mancato sopralluogo, lo stesso non potrà essere motivo di esclusione, data la tassatività delle cause previste per legge, ma non potrà neppure essere addotto come motivo di recriminazioni per eventuali inadempimenti dovuti alla mancanza di conoscenza dei luoghi.

Il sopralluogo verrà effettuato dal personale dell'Ufficio Tecnico (previo appuntamento da richiedere via pec all'indirizzo segreteria@pec.provincia.roma.it **entro il 21/06/2019**. Il sopralluogo avverrà dalle ore 9,00 alle ore 13,00, nei giorni dal lunedì al venerdì. Gli uffici organizzeranno gli incontri in modo da evitare la compresenza di più ditte durante le visite, al fine di garantire la segretezza delle offerte.

Il sopralluogo dovrà essere effettuato da un legale rappresentante della ditta o da un direttore tecnico come risultanti da certificazione della CCIAA, o da persona delegata, provvedendo a

produrre al responsabile comunale del sopralluogo il certificato o la procura, nonché un documento di identità valido.

Il medesimo soggetto non può effettuare il sopralluogo per la presa visione di luoghi per soggetti diversi separatamente partecipanti alla procedura, pena l'esclusione dalla gara di tutti concorrenti che si siano avvalsi del medesimo soggetto.

Alle ditte saranno fornite tutte le informazioni necessarie per acquisire gli elementi sufficienti per una corretta e coerente valutazione degli oneri relativi alla presente concessione.

Di tale sopralluogo sarà rilasciato regolare attestato da parte dell'incaricato dell'Amministrazione Comunale da allegare ai documenti di gara all'interno della Busta telematica A – Documentazione Amministrativa.

Art. 18

Chiarimenti e comunicazioni

Poiché la documentazione è consultabile e scaricabile dal sito internet del Comune di Lanuvio www.comune.lanuvio.rm.it, nella sezione Amministrazione trasparente “Bandi di gara e contratti” e dal sito internet della SUA Confservizi Lazio <https://confservizilazio.acquistitelematici.it> si evidenzia che non saranno rilasciate copie cartacee della medesima.

Eventuali quesiti attinenti la procedura, formulati esclusivamente in lingua italiana ed in forma scritta, potranno essere rivolti entro il **20/06/2019**, esclusivamente a mezzo posta elettronica certificata utilizzando gli indirizzi:

PEC CONFSERVIZI: ufficiogare@pec.confservizilazio.it e per conoscenza all'indirizzo PEC del Comune di Lanuvio: segreteria@pec.provincia.roma.it.

Farà fede il recepimento da parte della SUA Confservizilazio, pur rimanendo obbligatorio anche l'invio all'Amministrazione Aggiudicatrice.

Ai sensi dell'art. 74, comma 4 del Codice, sempre che siano state avanzate in tempo utile, le domande e le relative risposte saranno pubblicate, in forma anonima, sulla piattaforma telematica <https://confservizilazio.acquistitelematici.it>. e sul sito internet del Comune di Lanuvio www.comune.lanuvio.rm.it nella sezione Amministrazione Trasparente, sezione “Bandi di gara e contratti”, nella specifica sottosezione relativa alla procedura di gara in oggetto, almeno quattro giorni prima della scadenza del termine stabilito per la ricezione delle offerte.

E' ONERE DELLA DITTA CONSULTARE TALI SITI AI FINI DELLA CORRETTA GESTIONE DELLA PROCEDURA. Gli operatori economici che intendono partecipare alla procedura, pertanto, sono invitati a prendere regolarmente visione di eventuali pubblicazioni sui predetti siti, fino al termine ultimo previsto per la presentazione delle offerte.

Si rappresenta ai candidati la volontà dell'Amministrazione procedente di avvalersi dell'utilizzo della posta elettronica certificata quale mezzo di trasmissione per tutte le comunicazioni relative alla procedura di gara e alle fasi successive, ivi inclusa la stipula del contratto ai sensi dell'art. 40 del Codice. A tal fine è richiesto pertanto ai concorrenti di autorizzare espressamente l'Amministrazione attraverso l'utilizzo della posta elettronica certificata quale mezzo di comunicazione (Modulo A1 Domanda di partecipazione).

Tutte le comunicazioni fra concorrenti e Stazione Appaltante, pertanto, si intendono validamente ed efficacemente effettuate qualora rese mediante posta elettronica certificata:

-dai concorrenti alla Stazione appaltante all'indirizzo pec:
segreteria@pec.provincia.roma.it, ufficiogare@pec.confservizilazio.it.

-dalla Stazione Appaltante ai concorrenti tramite l'indirizzo pec all'uopo indicato dagli stessi offerenti nella modulistica prodotta in sede di offerta, (Domanda di partecipazione Mod. A1).

Art. 19

Modalità di presentazione della documentazione

Tutte le dichiarazioni sostitutive richieste ai fini della partecipazione alla presente procedura di gara devono essere rilasciate ai sensi degli artt.46 e 47 del DPR n. 445 del 2000, in carta semplice, contenenti la dichiarazione che il sottoscrittore è consapevole delle sanzioni penali richiamate dall'art. 76 del predetto DPR 445/2000 per le ipotesi di falsità e di dichiarazione mendaci, nonché delle disposizioni di cui all'art. 75 del medesimo dpr 445/2000 in merito alla decadenza dai benefici eventualmente conseguenti al provvedimento emanato sulla base delle dichiarazioni non veritiere, devono essere sottoscritte dal titolare /legale rappresentante della ditta concorrente e devono essere corredate da una copia fotostatica leggibile di un documento di riconoscimento del dichiarante valido.

La documentazione da produrre, ove non richiesta espressamente in originale, potrà essere prodotta in copia autenticata o in copia conforme ai sensi, rispettivamente, degli artt. 18/19 e 19 bis del DPR 28 dicembre 2000, n. 445.

In caso di concorrenti non stabiliti in Italia la documentazione per partecipare alla procedura dovrà essere prodotta in modalità idonea equivalente secondo la legislazione dello stato di appartenenza; si applicano, in tal senso le correlati disposizioni del Codice.

Tutta la documentazione da produrre per partecipare alla procedura deve essere in lingua italiana o, se redatta in lingua straniera, deve essere corredata da traduzione giurata in lingua italiana. In caso di contrasto tra testo in lingua straniera e testo in lingua italiana prevarrà la versione in lingua italiana, essendo a rischio del concorrente assicurare la fedeltà della traduzione.

Tanto la domanda di partecipazione ed autocertificazione inerenti i requisiti di moralità e di partecipazione, quanto ai modelli da inserire nei plichi telematici, dovranno essere utilizzati obbligatoriamente i modelli predisposti dal Comune ed allegati al presente Capitolato/Disciplinare.

Ciò al fine di favorire la regolarità della procedura agevolando i lavori della Commissione, nonché favorire i concorrenti riducendo la possibilità di errori ed omissioni nelle dichiarazioni. Il modello può comunque essere trasposto in carta intestata della Ditta partecipante e contenere aggiunte e/o allegati che contengano le informazioni necessarie per poter partecipare alla procedura, in conformità con le leggi generali e speciali.

I modelli da utilizzare obbligatoriamente per la presentazione dell'offerta ed allegati al presente atto sono :

Modulo A1: Domanda di partecipazione

Modulo A2: Autocertificazione requisiti di partecipazione

Modulo A3: Dgue

Modulo A3: Atto Unilaterale d'obbligo

MODULI B

MODULI B1

Modulo B1.1:Approvvigionamento Stoccaggio Rintracciabilità

Modulo B1.2 : Qualificazione dei prodotti alimentari

Modulo B1.3 : Indicare tipologia di prodotto e marca della fornitura settimanale di carne, frutta, latte e derivati, verdura fresca a km0 e della "FILIERA CORTA DEL LAZIO"

Modulo B1.4: Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato presso il Centro Cottura

Modulo B1.5: Sistema informatico

Modulo B1.6: Cucina d'emergenza

Modulo B1.7: Scelte tecnologiche e di manipolazione degli alimenti 1

Modulo B1.8: Scelte tecnologiche e di manipolazione degli alimenti 2

Modulo B1.9: Arricchimento del menù

Modulo B1.10: Diete speciali. Progetto per la gestione delle diete speciali

MODULI B2

Modulo B2.1: Trasporto dei pasti

Modulo B2.2: Mezzi di trasporto a basso impatto ambientale

Modulo B2.3: Contenitori termici per il trasporto

MODULI B3

Modulo B3.1: Personale nella distribuzione dei pasti

Modulo B3.2: Controllo qualità/Temperature

MODULI B4

Modulo B4.1: Rifiuti/imballaggi

Moduli B4.2-B4.3: Ambiente

Modulo B4.4: Educazione alimentare

Modulo B4.5: Riduzione del rumore nei refettori

Modulo B4.6: Solidarietà

MODULI B5

Modulo B5.1: Acquisto nuova attrezzatura

Moduli B5.2-B5.3: Layout Centro cottura

Modulo B5.4: Piano di manutenzione e pulizia

Modulo B5.5: Investimenti a favore delle scuole del territorio

MODULO B6: Dichiarazione di conformità a standard sociali minimi

MODULI C

Modulo C1: Offerta economica

Modulo C2: Costi della manodopera ed oneri di sicurezza aziendali

Tutta la documentazione inerente la gara è disponibile sul sito www.comune.lanuvio.rm.it in Amministrazione Trasparente sezione "Bandi di gara e contratti" e all'interno della piattaforma <https://confservizilazio.acquistitelematici.it>

Art. 20

Facoltà del Comune in ordine alla concessione ed alla procedura

Il Comune può revocare l'aggiudicazione qualora accerti in ogni momento e con qualunque mezzo di prova l'assenza di uno o più d'uno dei requisiti richiesti in sede di gara, oppure in violazione in materia di dichiarazioni.

Il Comune si riserva la facoltà di non dar luogo alla gara o di programmarne i termini, dandone comunicazione ai concorrenti, per motivi di pubblico interesse, senza che gli stessi possano accampare alcuna pretesa al riguardo.

Si fa espresso cenno al fatto che non vi è per il Comune alcun obbligo di prevedere nella delibera annuale dei servizi a domanda individuale, alcuna somma minima di sostegno alle rette delle famiglie in ordine alla predetta concessione. Le ditte concorrenti accettano quanto sopra, impegnandosi a pretendere dal Comune solo e soltanto la somma indicata nella suddetta deliberazione (che nell'ultimo triennio è stata pari a € 1,20 per pasto, senza sostanziali variazioni.)

Art. 21

Cessione, subappalto, varianti e avvalimento

CESSIONE: Il contratto non può essere ceduto a pena di nullità.

SUBAPPALTO. Non è ammesso il subappalto per la prestazione principale: gestione completa servizio di refezione scolastica. E' consentito il subappalto solo per le attività secondarie (es. pulizie grembiuli, tinteggiatura locali e sim), ai sensi dell'art. 174 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii. nei limiti delle prescrizioni dell' art. 105 commi 1 - 10-11 e 17 dello stesso codice. Ai sensi dell' art. 1656 del codice civile, il subappalto dovrà essere autorizzato dalla Stazione Appaltante.

Per la particolare natura del servizio dedotto in concessione l'operatore economico che intenda avvalersi del subappalto dovrà indicare già in sede di presentazione dell'offerta una terna di potenziali subappaltatori tra i quali potrà successivamente individuare l'effettivo esecutore. Le imprese indicate nella terna, dovranno produrre le dichiarazioni di cui all'art. 80 del d.lgs. n. 50/2016.

VARIANTI: sono consentite varianti ai servizi posti a base di gara nei limiti indicati dal presente disciplinare, nell'ambito delle proposte migliorative presentate dai concorrenti nella propria offerta tecnica. In corso d'opera le varianti al contratto potranno essere disposte solamente nei limiti ed alle condizioni previste dall'art. 106 del Codice.

AVVALIMENTO: Ai sensi dell'art. 172 comma 2, del Codice qualora il concorrente sia in possesso solo parzialmente dei requisiti di ordine speciale prescritti dal bando di gara e nel presente disciplinare per partecipare alla procedura, può ricorrere all'istituto dell'avvalimento previsto e secondo le pedissequa modalità e forme previste dall'art. 89 del Codice che consiste nella possibilità, riconosciuta a qualunque operatore economico, singolo o in raggruppamento, di soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti necessari per partecipare ad una procedura di gara facendo affidamento sulle capacità di altri soggetti e ciò indipendentemente dai legami sussistenti con questi ultimi.

Art. 22

Cauzioni e garanzie

L'offerta dei concorrenti deve essere corredata, a pena di esclusione, dalla garanzia provvisoria, come definita dall'art. 93 comma 1 del codice pari a € 32.400,00 (trentaduemilaquattrocento/00) corrispondente al 2,00% del valore complessivo del contratto quinquennale, compresi i costi della sicurezza ed esclusa l'IVA (pari ad € 1.620.000,00).

La garanzia provvisoria dovrà essere intestata al Comune di Lanuvio.

La garanzia provvisoria, a scelta del concorrente:

- Può essere costituita in contanti o in titoli del debito pubblico garantiti dallo stato al corso del giorno del deposito, presso una sezione della tesoreria provinciale o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno favore dell'amministrazione aggiudicatrice

- Può essere rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività;
- Può essere rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'art. 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio garanzie o che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta all'albo previsto dall'art. 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.
- La garanzia provvisoria deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, secondo comma, del codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni, a semplice richiesta della stazione appaltante.

La garanzia deve avere efficacia per il periodo di 180 giorni decorrente dalla data di presentazione dell'offerta come previsto nel Capitolato/Disciplinare di gara.

L'offerta deve essere corredata a pena di esclusione dall'impegno di un fideiussore, anche diverso da quello che ha rilasciato la garanzia provvisoria, a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto di cui agli artt. 103 e 104 del codice, qualora l'offerente risultasse affidatario.

La garanzia provvisoria deve essere prodotta in originale o copia autenticata, ai sensi dell'art. 18 del D.P.R. 445/2000 con espressa menzione dell'oggetto e del soggetto garantito.

La garanzia provvisoria deve avere, inoltre, le seguenti caratteristiche:

- Deve essere conforme allo schema tipo approvato con decreto del ministero dello sviluppo economico di concerto con il ministero delle infrastrutture e dei trasporti e previamente concordato con le banche e le assicurazioni o loro rappresentanze.
- Deve essere corredata da una dichiarazione sostitutiva di atto notorio del fideiussore che attesti il potere di impegnare con la sottoscrizione la società garante nei confronti della stazione appaltante;
- Deve essere corredata dall'impegno del garante a rinnovare la garanzia, su richiesta della stazione appaltante nel corso della procedura per la durata di ulteriori 180 giorni (centottanta) nel caso in cui al momento della sua scadenza non sia ancora intervenuta l'aggiudicazione.

La garanzia provvisoria, qualora si riferisca a raggruppamenti temporanei, ad aggregazioni di imprese di rete, a consorzi ordinari, a partecipanti con idoneità pluri-soggettiva non ancora costituiti, deve essere tassativamente intestata a tutti gli operatori che costituiranno il raggruppamento, l'aggregazione di imprese di rete, il consorzio;

L'importo della garanzia provvisoria può essere ridotto ai sensi dell'art. 93 comma 7 del codice qualora sussistano le condizioni ivi previste. Si precisa che, con riguardo alle disposizioni dell'art. 45 e dell'art. 48 comma 1 del codice.

I vizi che attengono alla garanzia provvisoria, ivi compresa la mancata presentazione, non determinano l'esclusione dalla gara del concorrente, ma sarà possibile procedere ai sensi dell'art. 83 comma 9 del codice, alla sua regolarizzazione o integrazione a condizione che la garanzia provvisoria sia stata già costituita alla data di presentazione dell'offerta e rispetti la previsione di cui all'art. 93 comma 5 del codice.

La stazione appaltante nell'atto in cui comunica l'aggiudicazione ai non aggiudicatari, provvederà su richiesta del concorrente interessato allo svincolo della garanzia provvisoria tempestivamente e comunque entro un termine non superiore ai trenta giorni dall'aggiudicazione, anche quando non sia ancora scaduto il termine di efficacia della garanzia.

La mancata reintegrazione della garanzia provvisoria nel caso in cui la stazione appaltante provveda alla sua escussione totale o parziale costituisce causa di esclusione del concorrente dalla gara.

All'atto della stipulazione del contratto l'aggiudicatario dovrà presentare la cauzione definitiva di cui all'art. 103 del codice. L'aggiudicatario, inoltre, dovrà produrre le polizze e le garanzie previste dal medesimo art. 103 con massimali previsti nel capitolato.

Art. 23

Pagamento in favore dell'ANAC e PASSOE

I concorrenti devono effettuare il pagamento del contributo previsto dalla legge in favore dell'Anac scegliendo fra le modalità di cui alle indicazioni della stessa Anac. La mancata dimostrazione dell'avvenuto pagamento può essere regolarizzata ai sensi dell'art. 83 comma 9 del Codice a condizione che il pagamento risulti effettuato entro il termine di presentazione delle offerte come indicato nel bando di gara.

Il tardivo versamento del contributo di cui al punto precedente può essere regolarizzato, ai sensi dell'art. 83 – comma 9 – del Codice, qualora il requisito sostanziale della registrazione ai servizi informatici dell'Anac (ex avcpass) per il successivo rilascio del PassOE di cui appresso, sia stato regolarmente perfezionato entro il termine per la presentazione dell'offerta, come previsto nel bando di gara.

Ai sensi dell'art. 81, comma 2, ultimo capoverso, e dell'art. 216, comma 13, del D. Lgs. n.50/2016, la verifica del possesso dei requisiti di carattere generale, tecnico-organizzativo ed economico-finanziario avviene attraverso l'utilizzo del sistema **AVCpass**, reso disponibile dall'A.N.A.C. Autorità Nazionale Anticorruzione (già AVCP) con la delibera attuativa n. 111 del 20 dicembre 2012. Pertanto, **tutti i soggetti interessati a partecipare alla procedura devono obbligatoriamente registrarsi** al sistema **AVCpass** accedendo all'apposito link sul portale dell'Autorità (servizi ad accesso riservato-avcpass) secondo le istruzioni ivi contenute, nonché acquisire il **"PassOE"** di cui all'art. 2, comma 3.2, della succitata delibera, da produrre in sede di partecipazione alla gara. Nel caso di impossibilità/indisponibilità del sistema AVCpass l'amministrazione procederà direttamente alla verifica dei requisiti.

La mancata inclusione del PassOE non costituisce causa di esclusione dell'operatore economico in sede di presentazione dell'offerta. La stazione appaltante è tenuta a verificare, nella prima seduta di gara, l'inserimento del PassOE nella busta contenente la documentazione amministrativa e, laddove ne riscontri la carenza, dovrà richiedere all'operatore economico interessato di acquisirlo e trasmetterlo in tempo utile a consentire la verifica dei requisiti, avvertendolo espressamente che in mancanza si procederà all'esclusione dalla gara e alla conseguente segnalazione all'Autorità ai fini dell'applicazione delle sanzioni di cui all'art. 213 comma 13, del Codice, essendo il PassOE l'unico strumento utilizzabile dalla stazione appaltante per procedere alle prescritte verifiche.

Art. 24

Modalità di presentazione delle offerte

Per essere ammessi alla gara, i concorrenti dovranno far pervenire mediante la piattaforma telematica della SUA, a pena di esclusione, la documentazione amministrativa e l'offerta economica in modalità telematica.

L'offerta e la documentazione ad essa relativa devono essere redatte e trasmesse alla Stazione Appaltante in formato elettronico attraverso la "Piattaforma di Gestione Albo fornitori e Gare telematiche". La redazione dell'offerta dovrà avvenire seguendo le diverse fasi successive

dell'apposita procedura guidata del Sistema, così come indicate all'art. 29, che consentono di predisporre:

- Una busta telematica contenente la documentazione amministrativa;
- Una busta telematica contenente l'offerta tecnica;
- Una busta telematica contenente l'offerta economica.

A tal fine il concorrente, dovrà:

- Accedere allo spazio dedicato alla gara sul sistema telematico della SUA Confservizi Lazio;
- Compilare i form online;
- Scaricare sul proprio pc i documenti allegati nell'area "Documentazione di gara".
- Compilare e firmare digitalmente i documenti allegati;
- Inserire nel sistema documenti allegati firmati digitalmente nell'apposito spazio previsto.
- I formati accettati per i documenti da firmare digitalmente sono esclusivamente *.pdf, *.p7m e *.tsd, pena l'impossibilità di caricare il documento nel sistema.

Ogni singolo documento da caricarsi sul sistema non può superare i 15 MB di dimensione. Il semplice caricamento (upload) della documentazione di offerta sul Sistema non comporta l'invio dell'offerta alla Stazione Appaltante. Per trasmettere i documenti, è necessario confermare l'invio tramite l'apposita procedura. Il Concorrente è tenuto a verificare di avere completato tutti i passaggi richiesti dal Sistema per procedere all'invio dell'offerta.

Il Sistema darà comunicazione al fornitore del corretto invio dell'offerta tramite PEC e tramite ricevuta di partecipazione scaricabile dalla pagina di conferma di avvenuta partecipazione alla gara. Il Sistema consente di salvare la documentazione di offerta redatta dal Concorrente, interrompere la redazione dell'offerta e riprenderla in un momento successivo.

Il Manuale d'uso per il Concorrente e le istruzioni presenti sulla piattaforma forniscono le indicazioni necessarie per la corretta redazione e la tempestiva presentazione dell'offerta. Per qualsiasi informazione ed assistenza tecnica sull'utilizzo di Sistema è possibile contattare il numero di Telefono: 0653091917 oppure la Email: ufficiogare@confservizilazio.it

La domanda deve essere firmata digitalmente dal titolare o legale rappresentante o procuratore del concorrente, a pena di non ammissione.

In caso di RTI, GEIE o consorzi ordinari di cui all'art. 2602 del codice civile, già costituiti e da costituire, di ogni tipo di aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete, la domanda deve essere firmata digitalmente dal rispettivo titolare/legale rappresentante/procuratore, a pena di non ammissione alla gara. Inoltre, in caso di RTI GEIE o consorzi ordinari già costituiti o da costituire, e di ogni tipo di aggregazioni di imprese retiste, nella domanda di partecipazione devono essere obbligatoriamente specificate, pena la non ammissione, le parti del servizio che saranno eseguite da ciascuna impresa facente parte del raggruppamento o consorzio o Geie o aggregazione di imprese in rete. Le domande di partecipazione, in caso di RTI, consorzi ordinari ex art. 2602 cc, GEIE e imprese retiste devono essere inserite a sistema dall'impresa mandataria. In caso di consorzi di cui all'art. 45 comma 1 lett. b) e c) del D. Lgs. n. 50/2016, nella domanda di partecipazione devono essere indicate le parti del servizio che saranno eseguite dalle diverse imprese e le specifiche imprese consorziate che eseguono la somministrazione. Nel caso di partecipazione di aggregazioni di imprese in rete, quest'ultime devono compilare le parti della domanda di partecipazione prevista per i raggruppamenti temporanei d'impresa, non essendo prevista una sezione dedicata a tali soggetti. La domanda deve essere inserita a sistema dalla impresa mandataria. Nella domanda di partecipazione è, altresì, richiesto che venga inserito, per le comunicazioni di cui all'art. 76 del D.

Lgs. n. 50/2016, l'indirizzo di posta certificata. Nel caso in cui il concorrente non abbia indicato l'indirizzo PEC per l'invio delle comunicazioni di cui all'art. 76, le stesse verranno inviate presso la sede legale del concorrente e al numero di fax indicati nella domanda di partecipazione e scheda di rilevazione dei requisiti di ordine generale.

N.B.: Ogni altra documentazione non espressamente prevista potrà essere caricata dall'operatore economico, con le modalità sopra previste, utilizzando l'apposito campo denominato "Eventuali documenti integrativi".

Art. 25

Busta Elettronica A - DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA

Il Concorrente debitamente registrato al Sistema accede con le proprie Chiavi di accesso nell'apposita sezione "Partecipazione" relativa alla presente procedura accedendo al sito internet, all'indirizzo <https://confservizilazio.acquistitelematici.it>. Nell'apposito step "Documenti amministrativi", nell'area di partecipazione alla gara, il Concorrente, a pena di esclusione, dovrà allegare la documentazione amministrativa. Devono essere allegati, a pena di esclusione, i seguenti documenti:

BUSTA ELETTRONICA N. 1 "Documentazione amministrativa", contenente:

La BUSTA ELETTRONICA N. 1 "Documentazione amministrativa", dovrà contenere i seguenti documenti redatti in lingua italiana ed in conformità a quanto di seguito specificato:

- 1- **MODULO A1 Domanda di partecipazione**, sottoscritta, a pena di esclusione, dal legale rappresentante del concorrente, con allegata copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore;
- 2- **MODULO A2 DGUE**, Documento di gara Unico Europeo ai sensi dell'art. 85 comma 1 del D.Lgs. n. 50/2016, debitamente compilato e sottoscritto;
- 3- **MODULO A3 Atto Unilaterale d'obbligo**, secondo le modalità sotto dettagliate;
- 4- Copia documento identità del dichiarante;
- 5- PassOE relativo alla partecipazione alla procedura;
- 6- Ricevuta di avvenuto versamento della contribuzione in favore della Autorità Nazionale Anticorruzione relativamente alla partecipazione alla presente procedura;
- 7- Garanzia provvisoria conforme alle disposizioni dell'art. 93 del D.Lgs. n. 50/2016 ed alle richieste contenute nei documenti di gara;
- 8- Dichiarazione di presa visione a seguito di sopralluogo;
- 9- Due referenze bancarie così come stabilito nel capitolato e nel codice.

L'Operatore Economico - in caso di aggiudicazione - si obbliga a pagare alla SUA Confservizi Lazio prima della stipula del contratto, il corrispettivo dei servizi di committenza e di tutte le attività di gara non escluse dal comma 2-bis dell'art.41 del D.lgs. n. 50/2016 dalla stessa fornite, una somma pari a € 9.072,00 oltre IVA 22% , corrispondente allo 0,4% dell'importo complessivo posto a base di gara, pari a € 1.620.000,00 oltre iva più 4'000,00 euro circa per le pubblicazioni. Al suddetto importo vanno aggiunti i costi relativi alle spese di pubblicazione obbligatoria, di cui agli artt. 72 e 73 del D.Lgs. 50/2016, stabilite a carico dell'aggiudicatario ai sensi del comma 2 dell'art. 5 del Decreto ministeriale infrastrutture e trasporti 2 dicembre 2016. La presente obbligazione costituisce elemento essenziale dell'offerta. La stessa, a garanzia della validità dell'offerta, dovrà essere prodotta **all'interno della Documentazione Amministrativa** utilizzando il **Modulo A4 Atto**

Unilaterale d'Obbligo e sottoscritta dal concorrente. L'operatore economico dovrà trasmettere l'atto sottoscritto dal titolare/legale rappresentante dell'impresa con firma digitale, ad ogni effetto e conseguenza di legge, dalla posta elettronica certificata a CONFSERVIZI all' indirizzo pec ufficiogare@pec.confservizilazio.it Si obbliga, altresì, a trasmetterlo in copia, in uno alla certificazione dell'invio e della ricevuta di consegna del destinatario, allegata all'offerta che verrà presentata per la partecipazione alla gara.

Gli operatori economici aventi sede, residenza o domicilio nei paesi inseriti nelle c.d. "black list" di cui al decreto del Ministro delle finanze del 4 maggio 1999 e al decreto del Ministro dell'Economia e delle finanze del 21 novembre 2001, devono essere in possesso, pena l'esclusione dalla gara, dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del D.M.14 dicembre 2010 del Ministero dell'economia e delle finanze (art. 37 del D.L. 31 maggio 2010, n. 78).

Per i concorrenti non residenti in Italia è richiesta ove possibile la compilazione del medesimo modulo oppure documentazione idonea equivalente secondo la legislazione dello Stato di appartenenza.

Art. 26

Documentazione Offerta tecnica Busta B

Nella "BUSTA B – "OFFERTA TECNICA" devono essere contenuti i seguenti documenti redatti in lingua italiana ed in conformità a quanto di seguito specificato.

MODULI B:

MODULI B1

- ✚ Modulo B1.1:Approvvigionamento Stoccaggio Rintracciabilità
- ✚ Modulo B1.2 : Qualificazione del servizio di refezione scolastica quale "mensa biologica"
- ✚ Modulo B1.3 : Indicazione tipologia di prodotto e marca della fornitura di carne, frutta, latte e derivati, verdura fresca a km0 e della "FILIERA CORTA DEL LAZIO"
- ✚ Modulo B1.4: Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato presso il Centro Cottura
- ✚ Modulo B1.5: Sistema informatico
- ✚ Modulo B1.6: Cucina d'emergenza
- ✚ Modulo B1.7: Scelte tecnologiche e di manipolazione degli alimenti 1
- ✚ Modulo B1.8: Scelte tecnologiche e di manipolazione degli alimenti 2
- ✚ Modulo B1.9:Arricchimento del menù
- ✚ Modulo B1.10:Diete speciali. Progetto per la gestione delle diete speciali

MODULI B2

- ✚ Modulo B2.1:Trasporto dei pasti
- ✚ Modulo B2.2: Mezzi di trasporto a basso impatto ambientale
- ✚ Modulo B2.3:Contenitori termici per il trasporto

MODULI B3

- ✚ Modulo B3.1:Personale nella distribuzione dei pasti
- ✚ Modulo B3.2: Controllo qualità/Temperature

MODULI B4

- ✚ Modulo B4.1:Rifiuti/imballaggi
- ✚ Moduli B4.2-B4.3: Ambiente
- ✚ Modulo B4.4: Educazione alimentare

- ✚ Modulo B4.5: Riduzione del rumore nei refettori
- ✚ Modulo B4.6: Solidarietà

MODULI B5

- ✚ Modulo B5.1: Acquisto nuova attrezzatura
- ✚ Moduli B5.2-B5.3: Layout Centro cottura
- ✚ Modulo B5.4: Piano di manutenzione e pulizia
- ✚ Modulo B5.5: Investimenti a favore delle scuole del territorio

MODULO B6: Dichiarazione di conformità a standard sociali minimi

ALLEGATI

- ✚ Allegato n. 1 debitamente sottoscritto per presa visione ed accettazione
- ✚ Allegato n. 2 debitamente sottoscritto per presa visione ed accettazione
- ✚ Allegato n. 3 debitamente sottoscritto per presa visione ed accettazione
- ✚ Allegato n. 4 debitamente sottoscritto per presa visione ed accettazione
- ✚ Allegato n. 5 debitamente sottoscritto per presa visione ed accettazione
- ✚ Allegato n. 6 debitamente sottoscritto per presa visione ed accettazione

A corredo dell'offerta tecnica il concorrente dovrà allegare l'eventuale motivata e comprovata dichiarazione che indichi compiutamente singole pagine, paragrafi, periodi ecc, delle informazioni, fornite con l'offerta tecnica stessa, che costituiscono segreti tecnici e/o commerciali. In caso di presentazione di tale dichiarazione, l'Amministrazione consentirà l'accesso nella forma della sola visione delle informazioni che costituiscono segreti tecnici e/o commerciali ai concorrenti che lo richiedono, in presenza dei presupposti indicati nell'art. 53 del Codice, previa comunicazione ai controinteressati della richiesta di accesso agli atti. In mancanza di presentazione della suddetta dichiarazione l'amministrazione consentirà, ai concorrenti che lo richiedano, il pieno accesso ai documenti costituenti l'offerta tecnica nella forma di estrazione di copia dell'offerta stessa e senza necessità di preventiva comunicazione ai controinteressati in quanto già informati.

Art. 27

Criteri di valutazione offerta tecnica

La valutazione delle offerte sarà svolta da una Commissione giudicatrice, appositamente nominata successivamente alla data di scadenza del termine di presentazione delle offerte, con atto della SUA. L'Amministrazione Comunale non procederà all'aggiudicazione qualora nessuna delle offerte risulti congrua rispetto ai contenuti tecnico-qualitativi richiesti.

Sarà dichiarata aggiudicataria del servizio la ditta che dalle somme dei punteggi avrà ottenuto il punteggio maggiore.

In caso di parità di punteggio si procederà come segue:

- la concessione verrà affidata alla Ditta che avrà ottenuto il miglior punteggio parziale prescindendo da quello attribuito al prezzo;
- in caso di parità anche del punteggio parziale di cui al precedente punto si procederà mediante sorteggio.

L'aggiudicazione avverrà anche nel caso in cui sia stata presentata un'unica offerta, purché valida.

Il Presidente della Commissione potrà richiedere alle Ditte, notizie e chiarimenti utili ai fini di una migliore comprensione delle offerte presentate. Per l'esame di aspetti specifici dell'offerta potrà avvalersi di tecnici e/o consulenti interni e/o esterni all'Amministrazione Comunale.

La Commissione giudicatrice assegnerà la concessione alla ditta che avrà proposto l'offerta economicamente più vantaggiosa valutabile in base ai seguenti **CRITERI DI VALUTAZIONE**:

ELEMENTI DI VALUZIONE	PUNTEGGIO MASSIMO
Offerta tecnica-gestionale e migliorativa	70
Prezzo unitario del pasto	30
Totale	100

I punteggi saranno attribuiti sulla base dei criteri e sub-criteri di valutazione e relativi pesi e sub-pesi così come elencati in ordine decrescente di importanza ai sensi dell'art. 173 del D. Lgs. n. 50/2016.

CRITERI E SUB CRITERI DI VALUTAZIONE:

OFFERTA TECNICA – GESTIONALE

Verranno valutati esclusivamente gli elementi migliorativi rispetto a quanto contenuto nel presente capitolato, le cui prescrizioni sono obbligatorie e costituiscono gestione di base del servizio di ristorazione scolastica.

Tutta la documentazione dovrà essere inserita nella BUSTA B

CRITERI		MAX PUNTI
B1	Produzione pasti	33
B2	Trasporto dei pasti	6
B3	Servizio di distribuzione	9
B4	Solidarietà - Ambiente - Educazione	11
B5	Piano di adeguamento e sostituzione attrezzature centro cottura	11
	Tot.	70

B1 - Produzione pasti = max. 33 punti

Critério	Sub-criterio	Massimo punteggio	Moduli da compilare
Approvvigionamento stoccaggio Rintracciabilità	<p><u>Descrizione del piano di approvvigionamento:</u> Indicare i criteri di selezione e controllo dei fornitori, la frequenza delle forniture per tipologia di prodotto (carni, latticini, ortofrutticoli, surgelati/non deperibili), con particolare riguardo alla qualificazione e stagionalità degli alimenti, all'ottimizzazione logistica con trasporti collettivi, magazzinaggi comuni, trasporti a pieno carico, scarico, movimentazione e <u>stoccaggio alimenti:</u> Descrizione degli strumenti di verifica della documentazione in relazione alla conformità con gli ordini, all'etichetta e alla procedura di transito f.i.f.o.</p> <p><u>Rintracciabilità:</u> Descrizione del piano di rintracciabilità e modalità di interfaccia con il cliente</p>	4	B1.1
Qualificazione del servizio di refezione scolastica quale "mensa biologica"	<p><u>Caratteristiche migliorative degli alimenti:</u> Indicare le % di produzioni qualificate offerte, rispetto alle caratteristiche merceologiche e di qualità previste in capitolato, con particolare riferimento a quanto previsto nel DM 18 dicembre 2017, relativo ai Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche.</p>	6	B1.2
	<p><u>Prodotti provenienti dalla filiera corta:</u> Indicare la fornitura di riso, pasta, carne, affettati, frutta, ortaggi, legumi, verdura fresca a KM 0.</p>	3	B1.3
Personale	<p><u>Monte ore:</u> Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato solo presso il Centro Cottura, dettagliando monte ore, qualifica, ecc.</p>	10	B1.4
Sistema informatico	Sistema di rilevamento delle presenze degli utenti ed elaborazione del sistema di pagamento degli stessi	2	B1.5
Cucina d'emergenza	Disponibilità sul territorio di una cucina di emergenza autorizzata al confezionamento di pasti d'asporto, a garanzia della continuità del servizio, ad una distanza non superiore a 60 MINUTI dalla sede comunale per tutta la durata dell'affidamento	Struttura disponibile entro 30 MINUTI: punti 1	B1.6
Scelte tecnologiche e di manipolazione degli alimenti	<p><u>Piano di produzione:</u> Descrivere il modello organizzativo di produzione dei pasti indicando le caratteristiche di efficacia ed efficienza, rispetto al menù, al numero dei pasti, e agli orari</p>	1	B1.7
	<p><u>Piano di Conservazione:</u> Descrizione delle procedure di conservazione a caldo/freddo dei piatti pronti in attesa del trasporto, e modalità di confezionamento</p>	1	B1.8

Arricchimento del menù	Assaggi periodici di piatti regionali e delle tradizioni culturali del mondo, e menù a piatto unico. Descrivere menu e frequenza	1	B1.9
Diete speciali	Progetto per la gestione delle diete speciali	4	B1.10

B2 - Trasporto dei pasti = max. 6 punti

Trasporto/Tempi	<u>Logistica:</u> Descrizione del piano di trasporto, con particolare riferimento agli orari di arrivo dei pasti, al numero di autovetture utilizzate e alla dislocazione delle strutture	Tempo medio intercorrente tra il confezionamento e la distribuzione in loco calcolato in riferimento all'ultimo plesso servito: ≤ 25 minuti = punti .05 ≤ 20 minuti = punti 1	B2.1
	<u>Mezzi di trasporto a basso impatto ambientale:</u> Utilizzo esclusivo di mezzi di trasporto a basso impatto ambientale (allegare libretto di circolazione o depliant illustrativo del mezzo che verrà impiegato)	Veicoli a GPL o a Gas metano almeno euro 5; veicoli euro 5 o euro 6, vetture ibride almeno euro 5, veicoli elettrici: = punti 3; Veicoli Euro 4= punti 1	B2.2
Contenitori termici	Caratteristiche tecniche dei contenitori termici per il trasporto dei pasti multiporzione, per garantire il mantenimento del fresco/caldo (allegare il depliant informativo)	Nuovi contenitori termici = punti 2	B2.3

B3 - Servizio di distribuzione pasti = max. 9 punti

Personale nella distribuzione dei pasti	Descrizione del piano organizzativo ed operativo del personale impiegato presso le unità di somministrazione, dettagliando monte ore, qualifica, ecc.	Maggior numero del personale addetto allo sporzionamento rispetto a quanto previsto dal Capitolato (22 ore) 3 ore in più = punti 2 6 ore in più = punti 4	B3.1
Controllo qualità/Temperature	Indicare la frequenza della presenza del Responsabile del servizio mensa presso i refettori	Intero servizio 1 volta al mese per ogni plesso = punti 1 2 volte al mese per ogni plesso = punti 2	B3.2
	Progetto di mantenimento delle Temperature	Nuovi carrelli termici = punti 2	

		Nuovi carrelli di servizio = punti 1	
--	--	---	--

B4 - Ambiente Educazione alimentare Solidarietà = max. 11 punti

Rifiuti/imbballaggi	Progetto di gestione del ciclo rifiuti imballaggi	Punti 1	B4.1
Ambiente	Dichiarazioni ambientali dei prodotti conformi alla norma ISO 14025 Environmental Product Declaration	EPD >50% = punti 1 EPD <50% = punti 0.5	B4.2
	Etichette ecolabel per i prodotti detergenti	Ecolabel >50% = punti 1 Ecolabel <50% = punti 0.5	B4.3
Educazione alimentare	<u>Argomenti:</u> - Riduzione dello spreco alimentare (pasti non consumati) e stimolo al consumo di verdure cotte; - La dieta mediterranea e la piramide alimentare; - la Raccolta differenziata e le potenzialità energetiche dell'umido; - Carnivori, vegetariani e vegani: conoscere per sapere	Punti 4	B4.4
Riduzione del rumore nei refettori	Attività ludiche d'intrattenimento (letture da effettuare agli utenti durante il pasto, attività ricreative, audio-letture)	Punti 2	B4.5
Solidarietà	Progetto banco alimentare: somministrazione pacco viveri per 10 famiglie indigenti individuate dal Comune di Lanuvio. Descrivere qualità e quantità dei pacchi viveri (un pacco al mese per 10 mesi da ripetersi per ogni anno scolastico)	Punti 2	B4.6

B5 Piano di adeguamento sostituzione attrezzature Centro cottura = max. 11 punti

Acquisto nuova attrezzatura	Acquisto di una cucina a gas 6 fuochi su forno a gas (allegare depliant con caratteristiche tecniche)	Punti 2.5	B5.1
Layout Centro cottura	Realizzazione di una diversa distribuzione degli spazi della zona cucina del centro cottura, secondo la separazione delle funzioni, con particolare riguardo alla creazione di un apposito	Punti 1	B5.2

	spazio per la preparazione delle diete speciali.		
Layout Centro cottura	Smaltimento attrezzature non più funzionanti	Punti 1	B5.3
Piano di manutenzione e pulizia	Descrizione del piano di manutenzione e pulizia per le attrezzature del centro di cottura	Punti 1.5	B5.4
	Pulizia straordinaria finestre centro di cottura	Punti 1	B5.4
Investimenti a favore delle scuole del territorio	Impegno della Ditta ad investire, per interventi di manutenzione nei refettori delle scuole su indicazione dell'A.C	€ 8.000,00/quinquennio = punti 4 € 6.000,00/quinquennio = punti 3 € 4.000,00/quinquennio = punti 2	B.5.5

CRITERI MOTIVAZIONALI CUI SI ATTERRA' LA COMMISSIONE

L'attribuzione dei punteggi agli elementi o sub-elementi avviene applicando le modalità di seguito indicate:

Ciascun Commissario, assegnerà un valore compreso tra zero ed uno, espresso in valori centesimali, all'elemento o sub-elemento da valutare, successivamente si procederà nella determinazione della media desunta dai singoli voti dei commissari espressi per ogni sub-elemento, secondo la scala dei valori sotto riportata:

GIUDIZIO

ottimo	1
buono	0,8
sufficiente	0,6
minimo	0,5
insufficiente	0,2
non valutabile	0

Il Presidente della Commissione calcola la media dei coefficienti assegnati, quindi procede a trasformare la media dei coefficienti attribuiti ad ogni criterio/sottocriterio in coefficienti definitivi, riportando ad 1 la media più alta e proporzionando a tale media massima le medie provvisorie prima calcolate.

Moltiplica poi il coefficiente definitivo attribuito per ogni singolo elemento per il punteggio massimo attribuibile all'elemento medesimo e determina il punteggio finale.

Ripartizione dei punteggi totali. In coerenza con quanto previsto dalla Delibera ANAC n. 1005 del 21 settembre 2016 - Linee Guida n. 2, di attuazione del D.Lgs. 18 aprile 2016, n. 50, recanti “Offerta economicamente più vantaggiosa”, al fine di rendere inalterato il rapporto fra il punteggio massimo attribuibile all’offerta tecnica (max. 70) e il punteggio massimo attribuibile all’offerta economica (max. 30) si procederà alla riparametrazione dei punteggi totali attribuiti ai progetti tecnici gestionali come segue:

- Il punteggio massimo di 70 punti, viene assegnato all’Offerta Tecnica migliore (OTm);
- Il punteggio riferito alle altre Offerte Tecniche (PT2, PT3, PTn...) viene assegnato secondo la seguente formula:

$$PT = (OTi \times 70) : OTm$$

Dove

PT=Punti assegnati all’offerta

OTm= Offerta Tecnica migliore

OTi=Offerta dell’i-esimo concorrente

Saranno ritenute idonee e quindi ammesse alla fase successiva della gara (valutazione dell’offerta economica) solo le offerte che avranno ottenuto un punteggio minimo di 40 punti su 70 massimi attribuibili.

Art. 28

Offerta economica Busta C

Nella “BUSTA C – “OFFERTA ECONOMICA” devono essere contenuti i seguenti documenti redatti in lingua italiana ed in conformità a quanto di seguito specificato:

Modulo C1

Modulo C2

Costo della manodopera. Ai sensi dell’art. 95 comma 10 del Codice nella propria offerta economica il concorrente deve indicare i propri costi della manodopera relativi all’intera durata quinquennale del contratto in relazione ai quali prima dell’aggiudicazione la stazione appaltante procederà a verificare il rispetto di quanto previsto dall’art. 95 comma 5 lett. d del Codice secondo quanto descritto dal presente documento. Al fine dell’indicazione dei costi della manodopera all’offerta economica, dovrà essere allegata la tabella di cui al Modulo C2, allegato al presente documento, debitamente completata inserendo le voci di costo relative al presente specifico servizio e per le quali il concorrente potrà essere chiamato a fornire le relative giustificazioni secondo quanto descritto nel presente documento.

Oneri aziendali della sicurezza: ai sensi dell’art. 95, comma 10, del Codice nella propria offerta economica il concorrente deve indicare gli oneri aziendali concernenti l’adempimento delle disposizioni in materia degli oneri di sicurezza sui luoghi di lavoro, in relazione ai quali il Comune procederà alla verifica di congruità, rispetto all’entità ed alle caratteristiche dei servizi in concessione, nell’ambito del procedimento di verifica dell’anomalia di cui all’art. 97 – comma 5, lett. c) del Codice. In particolare ai sensi dell’art. 95 comma 10 del codice nella propria offerta economica il concorrente deve indicare gli oneri aziendali della sicurezza (ISO) relativi all’intera durata quinquennale del contratto che ritiene di sopportare al fine di adempiere esattamente agli obblighi di salute e sicurezza sul lavoro: ciò al duplice scopo di assicurare la consapevole formulazione dell’offerta con riguardo ad un aspetto nevralgico e di consentire all’ente la relativa valutazione di congruità dell’importo destinato alla sicurezza. L’indicazione degli oneri aziendali

Commentato [p1]: COMUNE manca riferimento a plico telematico

della sicurezza è obbligatoria: al fine dell'indicazione degli oneri di sicurezza aziendali (ISO) all'offerta economica dovrà essere allegata la tabella di cui al Modulo C2, allegato al presente documento, che va debitamente completata inserendo esclusivamente le voci di oneri effettivamente sostenute o da sostenere e per le quali il concorrente potrà essere chiamato a fornire le relative giustificazioni secondo quanto descritto nel presente disciplinare.

Art. 29

Valutazione offerta economica

L'attribuzione del punteggio massimo di punti 30, sarà calcolato attraverso la formula interdipendente del Prezzo Minimo.

La formula applicata è la seguente:

$$P_{ai} = (30 \times P_{o \text{ min}}) : P_{oi}$$

Dove

P_{ai} = Punti assegnati all'i-esima offerta

$P_{o \text{ min}}$ = Prezzo (al netto dello sconto) più basso offerto in gara

P_{oi} = Prezzo (al netto dello sconto) offerto dall'i-esimo concorrente

Il punteggio massimo verrà assegnato all'operatore economico che avrà presentato la offerta economica migliore, ovvero il prezzo più basso, espressa in costo pasto unitario Euro/pasto (Iva esclusa), per il servizio di cui all'Art. 1 del presente Capitolato.

Art. 30

ATI e Consorzi

I consorzi e le riunioni di imprese, per partecipare alla procedura, devono rispettare le norme previste negli artt. 47 e 48 del Codice e nelle correlate disposizioni del regolamento di cui al D.P.R. n. 207/2010 (da ora Regolamento attuativo) ancora vigenti e per quanto applicabili.

I raggruppamenti temporanei e i consorzi ordinari di concorrenti sono ammessi se gli imprenditori partecipanti al raggruppamento ovvero gli imprenditori consorziati abbiano i requisiti indicati nel Codice e nel Regolamento attuativo.

Ai sensi e nei limiti delle disposizioni del Codice, nell'offerta devono essere specificate le quote dei servizi che saranno eseguite dai singoli operatori economici riuniti o consorziati. Trovano applicazione le vigenti disposizioni di legge in materia di raggruppamenti e consorzi.

Ai sensi dell'art. 45 comma 2, lett. b e c del Codice, infatti, i consorzi sono tenuti ad indicare, in sede di offerta, per quali consorziati il consorzio concorre; a questi ultimi è fatto divieto di partecipare in qualsiasi altra forma alla medesima gara, in caso di violazione sono esclusi dalla gara sia consorzio sia il consorziato in caso di inosservanza di tale divieto si applica l'art. 353 del codice penale.

In ogni caso le ATI già costituite e non, ed i consorzi costituiti e non, devono indicare all'atto della presentazione della documentazione amministrativa se trattasi di raggruppamento di tipo verticale o orizzontale ai sensi dell'art.48, comma 2 del Codice. Nel caso di raggruppamento di tipo verticale è tassativamente richiesta l'indicazione delle prestazioni.

La mancata o insufficiente indicazione dei suddetti elementi relativi alla forma di associazione, costituisce motivo di esclusione dalla gara. Si precisa che – nelle more della stipula del contratto per la concessione – è vietata qualsiasi modifica alla composizione delle ATI e dei Consorzi rispetto a quella risultante dall'impegno presentato in sede di offerta.

E' vietata la partecipazione a più di un consorzio stabile. Ai sensi dell'art. 7, del Codice è fatto divieto ai concorrenti di partecipare alla gara in più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti, ovvero partecipare alla gara anche in forma individuale, qualora gli stessi abbiano partecipato alla gara medesima in raggruppamento o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese aderenti al contratto di rete.

E' vietata l'associazione in partecipazione.

In ogni caso, in ordine alle modalità e documentazione da presentare, la partecipazione alla procedura dei concorrenti è da intendersi subordinata alla ottemperanza di quanto richiesto dal Codice.

A pena di esclusione dalla procedura, in caso di raggruppamenti in forma associata o consortile, di cui all'art. 45 del Codice, costituiti ai sensi degli artt. 47 e 48 del medesimo, i requisiti di partecipazione devono essere posseduti e dichiarati da ciascuna delle imprese costituenti il raggruppamento o il consorzio e dall'impresa consorziata per la quale il consorzio concorre, nel caso dei requisiti di moralità.

Essere posseduti dalla capogruppo mandataria o dal consorzio, nel caso dei requisiti di ordine economico finanziario

Essere posseduti dalla ditta che svolgerà effettivamente il servizio, nel caso dei requisiti di capacità tecnico professionale

Le dichiarazioni devono essere rese in conformità alle disposizioni del presente documento ed alle disposizioni del Codice.

Sottoscrizione dei documenti di gara e dell'offerta economica

A pena di esclusione dalla gara, in caso di soggetti di cui all'art. 48 del Codice, non ancora costituiti:

- a) La domanda di partecipazione dovrà essere singolarmente presentata e sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante del singolo soggetto che costituirà il raggruppamento o il consorzio;
- b) L'offerta economica, nonché i relativi allegati contenenti la quantificazione del costo della manodopera e degli oneri aziendali del concorrente per l'attuazione delle misure di sicurezza, dovranno essere sottoscritte dal titolare o dal legale rappresentante di ogni singolo soggetto che costituirà il raggruppamento o il consorzio;
- c) L'offerta tecnica, nonché i relativi allegati, dovrà essere sottoscritta dal titolare o dal legale rappresentante di ogni singolo soggetto che costituirà il raggruppamento o il consorzio;

In caso di soggetti già formalmente costituiti detta documentazione potrà essere presentata e sottoscritta anche solo dal legale rappresentante dell'impresa mandataria.

PRESA VISIONE DELLA DOCUMENTAZIONE DI GARA E SOPRALLUOGO

Il sopralluogo presso i plessi scolastici oggetto del servizio è obbligatorio.

Ai fini dell'effettuazione del prescritto sopralluogo, i concorrenti devono concordare la data della visita con il Responsabile del Procedimento inviando alla stazione appaltante, **entro e non oltre il 21/06/2019** all'indirizzo PEC: segreteria.anuvio@pec.provincia.roma.it, una richiesta di sopralluogo indicando nome e cognome, con i relativi dati anagrafici delle persone incaricate di effettuarlo. La richiesta deve specificare l'indirizzo PEC cui indirizzare la convocazione.

Il sopralluogo verrà effettuato nei soli giorni lavorativi stabiliti dalla stazione appaltante aggiudicatrice. Data e luogo del sopralluogo sono comunicati con almeno un giorno, lavorativo, di anticipo. All'atto del sopralluogo ciascun incaricato deve sottoscrivere il documento, a conferma dell'effettuato sopralluogo e del ritiro della relativa dichiarazione attestante tale operazione.

Il sopralluogo potrà essere effettuato da un rappresentante legale del concorrente, o da un soggetto debitamente delegato. In caso di raggruppamento temporaneo, GEIE, aggregazione di imprese di rete o consorzio ordinario, sia già costituiti che non ancora costituiti, in relazione al regime della solidarietà di cui all'art. 48, comma 5, del Codice, tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato da un incaricato per tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati, purché munito delle delega di tutti detti operatori.

In caso di consorzio di cooperative, consorzio di imprese artigiane o consorzio stabile, il sopralluogo deve essere effettuato a cura del consorzio oppure dell'operatore economico consorziato indicato come esecutore dei servizi.

Il medesimo soggetto non può effettuare il sopralluogo per la presa visione di luoghi per soggetti diversi separatamente partecipanti alla procedura, pena l'esclusione dalla gara di tutti concorrenti che si siano avvalsi del medesimo soggetto.

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA DOCUMENTAZIONE

Per i raggruppamenti, i consorzi ecc le dichiarazioni devono essere rese e sottoscritte dai concorrenti ognuno per quanto di propria competenza.

COMUNICAZIONI

In caso di raggruppamenti temporanei, aggregazioni di imprese di rete o consorzi ordinari, anche se non ancora non costituiti formalmente, le comunicazioni recapitate al mandatario si intendono validamente rese a tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati o consorziati, aggregandi e consorziandi.

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

CAUZIONI E GARANZIE RICHIESTE

La ditta mandataria o capogruppo dell'associazione temporanea già costituiti od il consorzio dovrà fornire la garanzia provvisoria.

La garanzia provvisoria, qualora si riferisca a raggruppamenti temporanei, ad aggregazioni di imprese di rete, a consorzi ordinari o geie, a partecipanti con idoneità pluri-soggettiva non ancora costituiti, deve essere tassativamente intestata a tutti gli operatori che costituiranno il raggruppamento, l'aggregazione di imprese di rete, il consorzio.

L'importo della garanzia provvisoria può essere ridotto ai sensi dell'art. 93 comma 7 del codice qualora sussistano le condizioni ivi previste. Si precisa che, con riguardo alle disposizioni dell'art. 45 e dell'art. 48 comma 1 del codice:

In caso di partecipazione in rti orizzontale di cui all'art. 45 comma 2 lett. d del codice, o consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art. 45 comma 2 lette del codice, il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento e/o il consorzio ordinario siano in possesso delle certificazioni previste.

In caso di partecipazione in rti verticale, nel caso in cui solo alcune tra le imprese che costituiscono il raggruppamento verticale siano in possesso delle certificazioni previste, il raggruppamento può beneficiare della riduzione in ragione della parte delle prestazioni contrattuali che ciascuna impresa raggruppata e/o raggruppando assume nella ripartizione dell'oggetto contrattuale all'interno del raggruppamento.

In caso di partecipazione in consorzio di cui all'art. 45, comma 2 lett. b e c del Codice il concorrente può godere del beneficio della riduzione della garanzia nei casi in cui le certificazioni previste siano possedute dal consorzio .

REFERENZE BANCARIE

Nell'ipotesi in cui concorrono operatori economici appositamente e temporaneamente raggruppati o consorzi ordinari di concorrenti, questi dovranno singolarmente presentare le referenze bancarie di cui sopra.

AVVALIMENTO IN ATI E CONSORZI

In attuazione dei disposti dell'art. 89 del codice il concorrente singolo, consorziato, raggruppo o aggregato in rete può dimostrare il possesso dei requisiti di carattere economico finanziario tecnico o organizzativo avvalendosi dei requisiti di un altro soggetto. Il concorrente e l'operatore economico ausiliario sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto.

MODALITA' DI PRESENTAZIONE DELLA DOMANDA E CRITERI DI AMMISSIBILITA' DELLE OFFERTE.

Nel caso di concorrenti con idoneità plurisoggettiva (raggruppamenti temporanei di impresa, consorzio ordinario, aggregazioni tra le imprese aderenti al contratto di rete, geie) vanno riportati sul plico e le informazioni di tutti i singoli partecipanti, già costituiti o da costituirsi.

Deve essere specificatamente indicato se trattasi di raggruppamento di tipo verticale o orizzontale ai sensi dell'art.48, comma 2 del Codice;

CONTENUTO “BUSTA A – DOCUMENTAZIONE AMMINISTRATIVA”

Domanda di partecipazione Nel caso raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario non ancora costituiti, la domanda, a pena di esclusione, deve essere presentata da tutti i soggetti che costituiranno il raggruppamento o consorzio e sottoscritta, a pena di esclusione, dal legale rappresentante del concorrente, con allegata copia fotostatica di un documento di identità del sottoscrittore.

Nel caso di ATI costituite e consorzi stabili, nonché nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete la domanda può essere sottoscritta dal legale rappresentante del Consorzio, dalla capogruppo mandataria e o dall'organo comune dotato dei requisiti di partecipazione e del potere di rappresentanza.

In caso di ati già costituita, a pena di esclusione, dovrà essere prodotta copia autentica, del mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria; in mancanza, la domanda deve essere sottoscritta dai rappresentanti di tutte le imprese che intendono associarsi o consorziarsi e contenere l'impegno che, in caso di aggiudicazione della gara, le imprese conferiranno mandato collettivo speciale con rappresentanza ad una di esse, da indicare e qualificare come capogruppo.

Documentazione

Per i consorzi stabili, consorzi di cooperative e di imprese artigiane, va prodotta la seguente documentazione:

A pena di esclusione l'atto costitutivo e lo statuto del consorzio in copia autentica, con indicazione delle imprese consorziate;

Dichiarazione in cui si indica il consorzio per il quale il consorzio concorre alla procedura, qualora il consorzio non indichi per quale consorzio concorre, si intende che lo stesso partecipa in nome e per conto proprio.

Per i raggruppamenti temporanei già costituiti, va prodotta la seguente documentazione:

A pena di esclusione mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza, conferito alla mandataria per atto pubblico o scrittura privata autenticata, con indicazione del soggetto designato quale mandatario, delle quote di partecipazione al raggruppamento e delle quote di esecuzione che verranno assunte dai concorrenti riuniti.

- mandato conferito all'impresa capogruppo dalle altre imprese riunite, risultante da scrittura privata autenticata;
- procura con la quale viene conferita la rappresentanza al legale rappresentante dell'impresa capogruppo, risultante da atto pubblico. E' peraltro ammessa la presentazione del mandato e della procura in un unico atto notarile redatto in forma pubblica.

Per i consorzi ordinari o geie già costituiti va prodotta la seguente documentazione:

A pena di esclusione atto costitutivo e statuto del consorzio o geie in copia autentica, con indicazione del soggetto designato quale capogruppo

Dichiarazione in cui si indica, a pena di esclusione, la quota di partecipazione al consorzio e le quote di esecuzione che verranno assunte dai concorrenti consorziati.

- atto costitutivo del consorzio e successive modificazioni, in originale o in copia autenticata;
- delibera dell'organo statutariamente competente, indicante l'impresa consorziata con funzioni di capogruppo e le ulteriori imprese consorziate nel cui interesse viene presentata l'offerta.

In assenza di atto costitutivo, dovrà essere presentata specifica dichiarazione sottoscritta da tutte le imprese che intendono consorziarsi contenente l'impegno a costituire il consorzio, in caso di aggiudicazione, nonché l'individuazione dell'impresa consorziata con funzioni di capogruppo.

Per i raggruppamenti temporanei o consorzi ordinari o geie non ancora costituiti, va prodotta la seguente documentazione.

A pena di esclusione, dichiarazione resa da ciascun concorrente attestante:

l'operatore economico al quale in caso di aggiudicazione sarà conferito mandato speciale con rappresentanza o funzioni di capogruppo;

l'impegno, in caso di aggiudicazione, ad uniformarsi alla disciplina vigente con riguardo ai raggruppamenti temporanei, consorzi o geie;

la quota di partecipazione al raggruppamento nonché le quote di esecuzione che verranno assunte dai concorrenti riuniti o consorziati.

Per le aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete, se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza e di soggettività giuridica ai sensi dell'art.3, comma 4 quater D.L. n. 5/2009, va prodotta la seguente documentazione:

A pena di esclusione copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata ovvero per atto firmato per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del D.Lgs. 7 marzo 2005, n. 82, recante il Codice dell'amministrazione digitale (di seguito CAD) con l'indicazione dell'organo comune che agisce in rappresentanza della rete.

A pena di esclusione dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante dell'organo comune, che indichi per quali imprese la rete concorre e relativamente a queste ultime opera il divieto di partecipare alla gara in qualsiasi altra forma.

A pena di esclusione dichiarazione che indichi le quote di partecipazione all'aggregazione di imprese che partecipa alla gara e le quote di esecuzione che verranno assunte dalle singole imprese della rete. Nel caso di raggruppamento di tipo verticale è tassativamente richiesta l'indicazione delle prestazioni di ciascun partecipante.

A pena di esclusione Dichiarazione delle singole ditte del raggruppamento ad impegnarsi, in caso di aggiudicazione della gara, a conformarsi ad una delle discipline previste all'art.45, comma 2, del Codice.

L'offerta congiunta comporta la responsabilità solidale di tutte le imprese raggruppate. In caso di aggiudicazione all'ATI, le singole imprese dovranno conferire, con unico atto, mandato speciale con rappresentanza ad una di esse, designata quale capogruppo, risultante da scrittura privata autenticata. La procura è conferita al rappresentante legale dell'impresa capogruppo.

Nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune con potere di rappresentanza, ma è priva di soggettività giuridica ai sensi dell'art. 3 comma quater del D.L. n. 5/2009, va prodotta la seguente documentazione:

A pena di esclusione copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata, ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del CAD, recante il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla impresa mandataria, con l'indicazione del soggetto designato quale mandatario delle parti del servizio o della fornitura che saranno eseguite dai singoli operatori economici aggregati in rete; qualora il contratto di rete sia stato redatto in mera firma digitale non autenticata ai sensi dell'art. 24 del CAD, il mandato nel contratto di rete non può ritenersi sufficiente e sarà obbligatorio conferire un nuovo mandato nella forma della scrittura privata autenticata, anche ai sensi del l'art. 25 del CAD.

A pena di esclusione dichiarazione che indichi le quote di partecipazione all'aggregazione di imprese che partecipa alla gara e le quote di esecuzione che verranno assunte dalle singole imprese della rete

Nel caso di aggregazioni di imprese aderenti al contratto di rete: se la rete è dotata di un organo comune privo di del potere di rappresentanza o se la rete è sprovvista di organo comune, ovvero se l'organo comune è privo dei requisiti di qualificazione richiesti, va prodotta la seguente documentazione:

A pena di esclusione copia autentica del contratto di rete, redatto per atto pubblico o scrittura privata autenticata ovvero per atto firmato digitalmente a norma dell'art. 25 del CAD, con allegato il mandato collettivo irrevocabile con rappresentanza conferito alla mandataria, recante l'indicazione del soggetto designato quale mandatario e delle quote di esecuzione che verranno assunte dalle singole imprese di rete.

PRESTAZIONI PRINCIPALE E SECONDARIA

La stazione appaltante individua come prestazione principale della presente concessione la preparazione dei pasti e la gestione del centro cottura. La stazione appaltante individua come prestazione secondaria il piano dei trasporti.

TITOLO III

COMMISSIONE GIUDICATRICE ED OPERAZIONI DELLA PROCEDURA

Art. 31

Commissione giudicatrice della procedura

Successivamente alla scadenza del termine per la presentazione delle offerte, la SUA competente provvederà alla nomina della commissione giudicatrice, previa verifica della assenza delle incompatibilità previste dalla legge in capo ai commissari designati ed acquisizione di specifica dichiarazione degli stessi in merito, all'esito della presa d'atto delle ditte che abbiano presentato offerta.

La Commissione sarà nominata con le modalità e procedure previste dal codice (artt. 77 ecc.); dell'avvenuta nomina ne verrà data pubblicità ai sensi dell'art. 29 del Codice.

La Commissione giudicatrice di cui all'art. 77 del Codice sarà composta da n. 3 (tre) membri, oltre al segretario verbalizzante. Il segretario verbalizzante sarà designato dalla SUA.

IL TERMINE DI SCADENZA PER LA PRESENTAZIONE DELLE OFFERTE E' FISSATO PER IL GIORNO 02/07/2019 ALLE ORE 12.00.

Successivamente a tale data ed alla nomina della Commissione Giudicatrice, verrà comunicata con congruo anticipo alle ditte partecipanti - con le modalità indicate nel paragrafo relativo alle comunicazioni - la data fissata per la prima seduta.

Per l'affidamento della concessione in oggetto non è prevista la possibilità per i Commissari designati di lavorare a distanza.

La Commissione giudicatrice di cui all'art. 77 del Codice è responsabile della gestione della fase di esame della documentazione amministrativa, contenuta nella busta A, ai fini dell'ammissione delle ditte partecipanti, con il supporto del RUP; e della valutazione delle offerte tecniche ed economiche. Essa inoltre svolgerà funzioni di ausilio nella valutazione della congruità delle offerte. Alla Commissione non saranno attribuiti compiti di amministrazione attiva, che competono all'Amministrazione Aggiudicatrice.

Art. 32

Sedute

La prima seduta è pubblica ed è relativa all'apertura di tutte o parte delle **Buste A "Documentazione Amministrativa"** ed alla analisi della documentazione prodotta al fine di valutare la ammissibilità delle ditte concorrenti.

Le operazioni di gara potranno essere aggiornate ad altra ora o ai giorni successivi.

Previa eventuale richiesta di integrazione della documentazione presentata, mediante il ricorso al soccorso istruttorio ai sensi dell'art. 83, c. 9 del Codice, appena sotto meglio specificato, in seduta pubblica, la Commissione individuerà i concorrenti esclusi e quelli ammessi alle successive fasi della gara.

La Commissione di gara si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara stessa o di prorogarne la data senza che i concorrenti possano avanzare alcuna pretesa al riguardo.

Successivamente, nella stessa seduta, nel caso di assenza di ammissioni con riserva, sempre in seduta pubblica, si procederà all'apertura delle **Buste B "Offerta Tecnica"** finalizzata al solo riscontro della documentazione prodotta dai concorrenti, alla verifica della regolarità della documentazione presentata.

Tutte le operazioni di gara saranno oggetto di verbalizzazione a cura del segretario incaricato.

Successivamente la valutazione da parte della Commissione della offerta tecnica delle ditte partecipanti avverrà in una o più sedute riservate.

La Commissione procederà all'esame ed alla valutazione delle offerte ed all'attribuzione dei relativi punteggi.

Una volta terminata la valutazione delle offerte tecniche, in successiva seduta pubblica, la Commissione Giudicatrice procederà a pubblicare i punteggi conseguiti da ciascun concorrente in relazione all'offerta tecnica.

Il Presidente della Commissione provvederà, all'esito delle valutazioni, alla comunicazione, alle ditte ammesse, della data di apertura delle offerte economiche che avverrà in seduta pubblica.

La commissione procederà quindi all'esame delle offerte economiche dei concorrenti ammessi ed alla lettura dei ribassi offerti e dei costi indicati ai sensi dell'art. 95 comma 10 del d.lgs. 50/2016 ss.mm.ii., da ogni concorrente attribuendo i punteggi.

La commissione procederà quindi a determinare per ogni concorrente il punteggio finale conseguito determinato mediante somma del punteggio complessivo attribuito all'offerta tecnica e del punteggio attribuito all'offerta economica nonché a stilare la graduatoria finale.

I risultati saranno arrotondati al millesimo di punto. Dalla sommatoria dei punteggi tecnici e di quelli economici sarà definita, conseguentemente, la graduatoria ai fini dell'individuazione dell'offerta economicamente più vantaggiosa.

Nel caso di offerte con uguale punteggio totale, l'aggiudicazione avverrà a favore dell'offerta che abbia ottenuto il maggior punteggio relativamente all'offerta Tecnica. Qualora anche i punteggi attribuiti al "valore tecnico" dovessero essere uguali, si procederà alla aggiudicazione ai sensi dell'art. 77 del R.D. n. 827 del 23 maggio 1924.

Le sedute pubbliche possono essere presenziate da chiunque, ma sono verbalizzate e riferite direttamente al concorrente le sole dichiarazioni dei rappresentanti delle ditte che partecipano alle operazioni di gara per mezzo del legale rappresentante o di un delegato munito di mandato ad hoc o rivestito di una specifica carica sociale. Il concorrente presente alle operazioni di gara direttamente e/o tramite un proprio rappresentante è considerato pienamente a conoscenza delle determinazioni della commissione assunte e comunicate in tale sede, anche ai fini dell'applicazione delle disposizioni dell'art. 120 comma 5 del D.Lgs n. 104/2010.

I termini tutti previsti dal presente disciplinare, ove non diversamente specificato, sono calcolati e determinati in conformità regolamento CEE n. 1182/71 del Consiglio del 3 giugno 1971.

La stazione appaltante si riserva di differire, spostare o revocare il presente procedimento di gara, senza alcun diritto dei concorrenti a rimborso spese o quant'altro.

Art. 33 Soccorso Istruttorio

Le carenze di qualsiasi elemento formale della domanda possono essere sanate attraverso la procedura di soccorso istruttorio di cui all'art. 83 comma 9 del D.lgs.50/2016 e ss.mm.ii. In particolare, in caso di mancanza, incompletezza e di ogni altra irregolarità essenziale degli elementi e del documento di gara unico europeo di cui all'articolo 85 del D.lgs. 50/2016 ss.mm.ii., con esclusione di quelle afferenti all'offerta economica e all'offerta tecnica, la stazione appaltante assegna al concorrente un termine, non superiore a dieci giorni, perché siano rese, integrate o regolarizzate le dichiarazioni necessarie, indicandone il contenuto e i soggetti che le devono rendere. In caso di inutile decorso del termine di regolarizzazione, il concorrente è escluso dalla gara. Costituiscono irregolarità essenziali non sanabili le carenze della documentazione che non consentono l'individuazione del contenuto o del soggetto responsabile della stessa.

Sarà altresì ritenuta irregolarità essenziale e come tale sottoposta alla disciplina del soccorso istruttorio, l'omissione o la presenza di irregolarità nella presentazione della cauzione provvisoria, purché la stessa sia stata costituita entro il termine di scadenza della presentazione delle offerte.

Resta fermo il principio per cui i requisiti di partecipazione devono essere posseduti dal concorrente - che deve essere altresì in regola con tutte le altre condizioni di partecipazione - alla scadenza del termine fissato dal Capitolato/Disciplinare per la presentazione delle offerte, senza possibilità di acquisirli successivamente.

Art. 34

Valutazione congruità dell'offerta

All'esito delle operazioni di valutazione della congruità delle offerte, la Commissione Giudicatrice, in seduta pubblica, stilerà la graduatoria definitiva e formulerà la proposta di aggiudicazione della concessione a favore del concorrente che ha presentato l'offerta economicamente più vantaggiosa.

Nel caso in cui non si possa dar luogo all'aggiudicazione, nulla sarà dovuto alle ditte partecipanti.

L'efficacia della gara e della conseguente aggiudicazione è subordinata all'esecutività di tutti gli atti preordinati ad essa.

L'aggiudicazione ha carattere provvisorio in quanto subordinata:

- All'accertamento della regolarità contributiva relativamente al personale dipendente mediante acquisizione del documento unico di regolarità contributiva (DURC)
- All'approvazione del verbale di gara e dell'aggiudicazione da parte del competente organo del Comune.

La stazione appaltante, previa verifica della proposta di aggiudicazione ai sensi dell'articolo 33, comma 1 del Codice dei contratti, provvede all'aggiudicazione.

Ai sensi dell'articolo 32, commi 6 e 7 del codice l'aggiudicazione non equivale ad accettazione dell'offerta e diventa efficace, solo dopo la verifica del possesso dei requisiti di ordine generale relativamente all'aggiudicatario. L'offerta dell'aggiudicatario è irrevocabile fino al termine stabilito dall'art. 32 comma 8 del Codice.

La comunicazione dell'aggiudicazione e le altre comunicazioni saranno comunicate e spedite lo stesso giorno a tutti i destinatari, salva l'oggettiva impossibilità di recapito della posta elettronica a taluno dei destinatari, o altro impedimento oggettivo e comprovato.

Fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela, nei casi consentiti dalle norme vigenti e l'ipotesi di differimento espressamente concordata con l'aggiudicatario, all'atto di acquisizione dell'efficacia dell'aggiudicazione seguirà la stipulazione del contratto. Il contratto non può comunque essere stipulato prima di trentacinque giorni dall'invio dell'ultima delle comunicazioni del provvedimento di aggiudicazione. La stipula del contratto in ogni caso è subordinata al rispetto dei termini previsti dall'art. 32 comma 9 e comma 11 del Codice.

La stipulazione del contratto con il concessionario aggiudicatario è condizionata dagli adempimenti previsti dalla vigente legislazione in materia di lotta alla delinquenza mafiosa, ai sensi della legge 19 marzo 1990, n. 55 e ss.mm.ii. per la parte vigente del D.Lgs. n. 159/2011 e da quanto previsto dagli artt. 43 e 71 del DPR n. 445/2000 in materia di controlli sulla veridicità delle dichiarazioni sostitutive.

Qualora l'aggiudicatario non stipuli il contratto nei termini prescritti, ovvero non assolva ai relativi adempimenti previsti dalla vigente normativa in tempo utile per la sottoscrizione del contratto, l'aggiudicazione ancorché definitiva, può essere revocata dal Comune. In questo caso, il Comune provvede ad incamerare la cauzione provvisoria, fatto salvo risarcimento di ulteriori danni quali i maggiori oneri da sostenere per una nuova aggiudicazione.

La soglia di anomalia sarà determinata ai sensi dell'art. 97, comma 3, del Codice e, ove ne ricorrano le condizioni, si procederà alla verifica di congruità, ai sensi dell'art. 97 – comma 4, 5, e 6 – del Codice.

Dopo l'apertura dell'offerta economica la Commissione provvederà all'esclusione dalla gara i concorrenti che si trovino, rispetto ad un altro partecipante alla presente procedura, in una situazione di controllo di cui all'art. 2359 del codice civile o in una qualsiasi relazione anche di fatto se la situazione di controllo o la relazione comportino che le offerte sono imputabili ad un unico centro decisionale. La commissione giudicatrice valuterà, caso per caso, se escludere i

concorrenti le cui offerte, sulla base di univoci elementi, siano imputabili ad un unico centro decisionale.

TITOLO IV PROCEDURA GENERALE PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 35

Uso del Centro Cottura

L'affidamento del servizio ed il pagamento del corrispettivo alla Ditta concessionaria avviene tenendo conto che l'Amministrazione Comunale mette a disposizione il centro cottura nel plesso scolastico sito in Via Umberto Terracini, previa manutenzione e sistemazione da parte della ditta medesima.

Qualora per gravi motivi non fossero utilizzabili le strutture messe a disposizione dal Comune, la Ditta aggiudicataria, in accordo con il Comune, potrà preparare e confezionare i pasti in altra idonea struttura, da individuare entro un raggio massimo 60 minuti rispetto alle attuali strutture, limitatamente al periodo di inabilità. L'esistenza di un centro di produzione a distanza inferiore verrà valutata ai fini dell'offerta migliorativa (Modulo B1.6).

Previa autorizzazione della Amministrazione Comunale, e laddove ciò non arrechi danni o disagi all'effettuazione del servizio, la Ditta concessionaria potrà utilizzare il centro di cottura per la preparazione dei pasti destinati ad altre Amministrazioni, dietro adeguato corrispettivo per l'uso della struttura e dei materiali.

Art. 36

Specifiche tecniche della concessione

Il Comune affida alla ditta, l'organizzazione e l'esecuzione del servizio di gestione degli iscritti, riscossione tariffe, prenotazione ed erogazione pasti, per le scuole dell'infanzia e primaria secondo le seguenti specifiche:

a) ISCRIZIONI AL SERVIZIO RISTORAZIONE

Il Comune procede alla comunicazione dei nominativi dei bambini usufruenti del servizio dedotti dagli elenchi delle scuole a tempo pieno presenti sul territorio. Entro un mese dall'attivazione del servizio saranno comunicati i casi di esonero dal servizio riguardanti alunni che pur frequentando la scuola a tempo pieno, per motivi convalidati dalla dirigenza scolastica, non usufruiranno dei pasti corrisposti dalla ditta.

b) PRENOTAZIONE PASTO E RACCOLTA PRESENZE

La ditta si occuperà della rilevazione giornaliera e nominativa delle presenze, utile, fra l'altro, alla preparazione del numero preciso di pasti e alla corretta fatturazione al Comune.

In ogni caso deve essere garantita all'Ente la conoscenza giornaliera dei pasti realmente erogati agli alunni residenti ed adulti aventi diritto.

Nel caso in cui dovessero verificarsi delle discrepanze tra il numero di utenti e il numero di pasti distribuiti, la ditta deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti.

c) RISCOSSIONE DELLE TARIFFE

Il Concessionario organizzerà il servizio riscossione delle tariffe con un sistema prepagato, da dettagliare nell'offerta tecnica presentata in sede di gara ed oggetto di valutazione specifica, come indicato nella tabella per l'attribuzione del punteggio dei parametri di qualità.

d) SOLLECITI E RISCOSSIONE COATTIVA INSOLUTI

Con l'atto di concessione del servizio, il Comune trasferisce 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, previo inoltro di almeno due solleciti scritti all'utenza insolvente. Il rischio derivante dal mancato introito delle quote spettanti è a totale carico della ditta concessionaria.

e) In ogni caso resta tassativamente vietata la sospensione del servizio nei confronti di eventuali utenti in situazione di morosità.

Art. 37

Specifiche tecniche del sistema informatico

Il Concessionario dovrà dotarsi di un sistema informatico che permetta la gestione dell'intero "ciclo del pasto", in modo da:

- fornire un servizio utile al cittadino, rendendo più semplici e veloci le procedure per il pagamento dei pasti;
- permettere un costante e continuo flusso di informazioni tra le parti coinvolte nella gestione del servizio;
- tutelare la privacy, Regolamento UE 2016/679 GDPR, delle famiglie riguardo ai relativi dati sensibili e delicati (sanitari, religiosi, fasce di reddito, ecc.) con particolare attenzione nelle fasi di ricarica e di addebito;
- dotarsi di uno strumento informatizzato in grado di gestire e monitorare costantemente gli indicatori significativi del servizio di ristorazione, anche con uno o più strumenti grafici di facile ed immediato utilizzo. Tra tali indicatori è da includersi altresì la rilevazione statistica, dato ciascun intervallo di tempo, per singolo plesso scolastico, del numero di fruitori, distinto fra adulti e bambini.
- permettere di operare in modo celere e sicuro il controllo delle eventuali morosità.

Questi strumenti, con diversificati livelli di accesso e sicurezza, saranno utilizzati da personale dell'Ente preferibilmente tramite web o intranet (se installati sui server del Comune), e con verifica della compatibilità su almeno 2 piattaforme browser.

Caratteristiche del sistema.

Il sistema informatizzato dovrà gestire completamente i processi di pagamento (prepagato), fruizione e addebito dei pasti, unitamente a strumenti di monitoraggio e reportistica.

Per consentire i pagamenti il sistema dovrà permettere:

- a) la gestione completa dei pasti;
- b) la gestione completa dei pagamenti, mantenendo e facilitando comunque il pagamento in contanti, e introducendo altre forme quali R.I.D., bonifico bancario ed eventuali strumenti online;
- c) la gestione completa di tutti i dati anagrafici e gestionali, con particolare attenzione ai dati amministrativi e di pagamento;
- d) le comunicazioni con i genitori.

Il sistema dovrà prevedere anche la gestione dei pasti per il personale della scuola autorizzato dal Comune, differenziandone la gestione.

In ogni momento il sistema dovrà consentire di redigere statistiche relative ai diversi momenti della gestione del servizio, lo storico, i costi, le presenze, il numero dei pasti forniti totale e parziale secondo le date e i periodi desiderati.

Al sistema il Comune accederà per la rilevazione di dati. Dovrà essere garantita la massima sicurezza informatica e la piena tutela della privacy secondo le normative vigenti.

Il software dovrà garantire la possibilità di classificare i dati secondo diverse esigenze:

- in ordine alfabetico;
- suddivisi per scuole e classe di utenti,
- per omogeneità di tariffe relative alle fasce di reddito,
- per omogeneità di dieta,
- per genitore e per alunno utente

Il sistema dovrà permettere in modo semplice la definizione da parte dell'Amministrazione comunale di indicatori significativi del servizio; il loro costante aggiornamento in tempo reale ed il monitoraggio attraverso valori e/o grafici.

Oneri di gestione.

Oltre a quanto sopra specificato, competono al Concessionario:

-la manutenzione durante la durata della concessione delle apparecchiature hardware e del software (è anche possibile, previo accordo con il Ced dell'Ente, valutare l'installazione del sistema su un server comunale, purché vi sia compatibilità di piattaforma sistemistica)

-l'attivazione ed il mantenimento per tutta la durata della concessione dei contratti di assistenza e manutenzione atti a garantire la gestione del programma;

-l'acquisto e l'installazione di tutte le eventuali attrezzature necessarie presso i plessi scolastici, in modo da permettere la soluzione di eventuali problematiche connesse alla gestione della rilevazione/prenotazione pasti e l'attivazione di procedure alternative di emergenza per la rilevazione/prenotazione pasti, in caso di mancato o irregolare funzionamento del sistema informatico;

-la verifica della regolarità e/o completezza delle informazioni pervenute dalle scuole;

-la disponibilità di personale qualificato per la realizzazione di riunioni con l'utenza prima dell'avvio del servizio nell'anno scolastico 2019/2020 e comunque ogni volta se ne ravvisi la necessità;

-la formazione professionale di base per gli operatori comunali del settore competente e la predisposizione e consegna agli stessi della manualistica d'uso per il programma informatico utilizzato;

-la segnalazione agli utenti dell'imminente esaurirsi del credito prepagato dei pasti già acquistati.

Il sistema descritto dovrà essere fornito in uso al Comune anche per consentire fin da subito l'informatizzazione di altri servizi che il Comune desiderasse per proprio conto informatizzare sfruttando la piattaforma tecnologica fornita per il servizio di ristorazione.

In caso di guasti e/o malfunzionamenti delle apparecchiature, comprese quelle informatiche, il Concessionario è tenuto a dare tempestiva comunicazione al Comune e a far eseguire gli interventi manutentivi necessari al ripristino della verificata irregolarità a propria cura e spese.

Art. 38

Definizione e pubblicità del menù

I menù delle varie settimane sono studiati appositamente al fine di garantire una corretta pianificazione nutrizionale e un'ampia variabilità delle preparazioni offerte. I menù, impostati sulla base di 9 settimane, saranno articolati in menù invernale (indicativamente da novembre a aprile) ed estivo (indicativamente mesi di settembre-ottobre e maggio-giugno). Una copia del menù dovrà essere affissa presso il Centro di cottura ed in ogni refettorio scolastico.

Nelle Tabelle Dietetiche sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Non è consentita una variazione di peso in difetto.

Sono consentite variazioni al menù, in via eccezionale e temporanea, previa tempestiva comunicazione alla Amministrazione Comunale, così come previsto dall'art. 61.

Art. 39

Obbligo fornitura prodotti monouso

Salvo quanto previsto negli artt. 72 bis e 72 ter, tutto il materiale a perdere, quale piatti a perdere, posate a perdere, bicchieri a perdere e tovagliette tipo self service e tovaglioli mono uso, dovranno essere di qualità tale da non deteriorarsi durante l'uso per la loro eccessiva sottigliezza o scarsa qualità, e dovranno essere di materiale definito per "alimenti". Il fornitore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dalla normativa nazionale relativa ai criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). La ditta deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'Amministrazione Comunale dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-Label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto. La Ditta, però, si impegna ad adeguarsi ad eventuali future normative, anche regionali, che prevedano disposizioni in merito all'utilizzo di tali materiali.

Art. 40

Calendario ed orario per l'erogazione del servizio

L'erogazione dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole. Indicativamente il periodo di riferimento è il seguente:

- 1 ottobre/30 giugno Scuola Infanzia
- 1 ottobre/8 giugno Scuola Primaria

La somministrazione dei pasti dovrà essere effettuata nel rispetto degli orari concordati dall'Amministrazione Comunale con i Dirigenti degli Istituti Scolastici, che si attesteranno sui seguenti orari di massima:

- Scuola materna: 11:45 -12:30
- Scuola elementare: 12.30 -13.00

Art. 41

Modalità di espletamento del servizio

Nello specifico la Ditta dovrà:

- Provvedere a sue spese all'approvvigionamento dei generi alimentari necessari alla confezione dei pasti, delle bevande etc.;
- Provvedere all'acquisto e alla tenuta del materiale di consumo quali salviette, piatti, bicchieri, tovagliati a perdere, biodegradabile al 100% compostabile (conforme allo standard EN 13432);
- Giornalmente preparare i pasti nel centro cottura, situato nei locali di Via Terracini, (di seguito indicato come CDC) e trasportarli nei vari refettori scolastici;
- Provvedere al trasporto compreso carico e scarico, dei pasti in multirazione presso i refettori con mezzi idonei opportunamente coibentati ai sensi della vigente normativa igienico-sanitaria.
- Provvedere alla preparazione, al riordino e alla pulizia dei tavoli e dei refettori ed al conseguente sporzionamento dei pasti.
- Provvedere all'acquisto del materiale ed i mezzi di pulizia all'uopo occorrenti compresi sacchi e contenitori per riporre i rifiuti;
- Preparare eventuali diete particolari su segnalazione del medico curante e/o del Servizio Sanitario Pubblico in presenza di allergie, intolleranze alimentari, etc;
- Preparare eventuali diete particolari su richiesta dell'utente per specifici credo religiosi.

- Preparare eventuali “diete in bianco”, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno. Le diete in bianco non necessitano di certificazione medica.
- Osservare scrupolosamente l’orario di preparazione e relativa fornitura dei pasti secondo le indicazioni delle Autorità Scolastiche locali e/o del Comune.
- Porre scrupolosa attenzione a che i pasti corrispondano alle indicazioni dei L.A.R.N. (Livelli di Assunzione Raccomandati Nazionali) predisposti dall’Istituto Nazionale della Nutrizione. La Ditta deve garantire la preparazione e somministrazione dei pasti, nelle quantità previste dalle tabelle grammature, a tutti gli utenti per i quali il pasto è stato prenotato. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico, con comunicazione all’Amministrazione Comunale.
- Compete alla Ditta il riordino, il ritiro ed il ritorno dei contenitori e delle stoviglie, utilizzate per lo sporzionamento, al locale lavaggio del Centro di cottura, nonché la pulizia e sanificazione giornaliera dei locali cucina e dei refettori dove mangiano gli utenti e dei locali usati per la distribuzione dei pasti.
- I rifiuti della mensa dovranno essere smaltiti in modo da favorire il riciclaggio delle materie plastiche ed il compostaggio dei rifiuti organici anche attraverso accordi con ditte specializzate ed aziende agricole.
- Operare nel pieno rispetto delle norme vigenti ottemperando in particolare a quanto previsto dalle norme nazionali e comunitarie concernenti l’igiene dei prodotti alimentari.

Art. 42

Operazioni da effettuarsi prima e durante la distribuzione

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l’organizzazione, la gestione, il trasporto e la distribuzione dei pasti, sarà svolto dal personale alle dipendenze della ditta.

Per la distribuzione dei pasti, gli addetti devono rispettare le seguenti prescrizioni:

- Il vestiario deve essere pulito e su di esso va apposto il cartellino di identificazione dell’addetto;
- I capelli devono essere raccolti e contenuti nel copricapo;
- Le mani devono essere accuratamente lavate e pulite, senza anelli e braccialetti, orologi, senza smalto per unghie, che devono essere sempre corte.
- Si devono sempre indossare, mascherine e guanti monouso, sia durante la preparazione che durante la fase di confezionamento finale delle pietanze (condimento dei primi piatti e dei contorni, porzionatura dei secondi piatti); durante la distribuzione, le addette al servizio dovranno indossare scarpe antinfortunistiche, e indumenti protettivi per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgvo n. 81/08.
- Le addette mensa, con il ruolo di somministrazione/sporzionamento, che svolgono servizio anche nel centro cottura, devono avere due diverse divise, ciascuna per ogni luogo di lavoro, ed è vietato, indossare la divisa durante il transito, comprese le scarpe da lavoro;
- La disponibilità di tutto il materiale suddetto, dovrà essere tale, da garantire il ricambio, se necessario, anche nel corso di un turno lavorativo.
- Le superfici dei tavoli devono essere pulite ed igienizzate con appositi prodotti prima dell’apparecchiatura. La tavola va allestita disponendo ordinatamente le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti. Le bottiglie non vanno mai lasciate sui tavoli, sarà cura del personale addetto alla somministrazione, provvedere a riempire i bicchieri degli alunni. Le confezioni di acqua minerale e le scatole di materiale a perdere devono essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico; le confezioni di acqua minerale devono restare integre fino all’arrivo degli alunni. E’ vietato somministrare l’acqua contenuta in bottiglie aperte il giorno prima.

- Il pane dovrà essere distribuito in confezione monodose, imbustato in appositi sacchetti traforati, trasparenti, di materiale biodegradabile definiti per alimenti e con stampigliatura della data e ora di produzione; il pane deve essere posto in cestini, non deve essere riposto sui tavoli e così la frutta. Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate ecc.) e tutto l'eventuale altro materiale utilizzato deve essere conservato, con la massima cura e con il necessario ordine, sempre chiuso nelle apposite confezioni, negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano di appoggio.
- Le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli.
- I contenitori termici, le ceste per il pane, quelle per la frutta, devono essere nuove e ben pulite;
- Per la preparazione degli alimenti deve essere utilizzata acqua microbiologicamente pura e non contenente sostanze anche potenzialmente pericolose in valori superiori ai parametri consentiti dalla normativa vigente.
- Nel caso in cui al momento dell'apertura dei contenitori, venissero viste od avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenza corpi estranei ecc.) il personale della ditta è tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al centro cottura.
- Piatti, bicchieri e posate dovranno essere chiusi in appositi sacchetti sigillati, definiti "per alimenti", e dovranno essere abbastanza robusti da non spezzarsi con il corretto uso o fondersi in presenza delle pietanze calde.
- Le pietanze dovranno essere servite con utensili appropriati e con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando i gusti personali dei commensali.
- La frutta deve essere servita già lavata, secondo la grammatura e il numero di porzioni richieste.
- Il cibo, ancorché avanzato nei piatti di servizio, non può essere asportato né destinato ad altro uso e (a meno di particolari accordi con l'Amministrazione Comunale e i Dirigenti Scolastici per destinarlo ad Enti e/o Organizzazioni caritative), sarà gettato nei sacchi dei rifiuti dell'umido.
- La ditta dovrà inoltre fornire i sacchi di plastica per lo smaltimento dei rifiuti, compreso l'umido; inoltre dovrà fornire i detersivi, i prodotti, i materiali e beni strumentali occorrenti all'espletamento di tutte le operazioni di pulizia;
- La ditta s'impegna ad effettuare la raccolta differenziata dei rifiuti secondo la normativa vigente sul territorio.
- Le operazioni di pulizia dei locali e delle attrezzature per la distribuzione delle pietanze, devono iniziare subito dopo che i commensali hanno lasciato tali locali o in assenza di commensali allo scadere dell'orario del servizio di distribuzione pasti.
- La pulizia delle aree esterne e delle vetrate esterne dei locali di pertinenza del servizio sono a carico della ditta che dovrà mantenere le suddette aree sempre ben pulite.
- Tutti i trattamenti di pulizia ordinaria e straordinaria e di sanificazione di tutti i locali, compresi quelli in cui si effettua la sola distribuzione, sono a totale carico della ditta inclusi i corridoi di collegamento e le zone attigue.

Art. 43

Consegna e manutenzione strutture, attrezzature, macchinari ed arredi

Salvo quanto stabilito nell'art. 3 Attività connesse, la ditta concessionaria si avvarrà delle attrezzature e macchinari di cui è fornito il centro cottura. La ditta, nel periodo antecedente alla presa in carica del servizio di ristorazione, si fa carico dell'adeguamento delle attrezzature,

macchinari ed arredi, e della loro funzionalità. Provvederà alla sostituzione di quelle attrezzature e macchinari mal funzionanti. L'entrata in possesso da parte della ditta dei locali, delle attrezzature e degli impianti sarà oggetto del "verbale di inventario e consegna" che sarà redatto in contraddittorio tra le parti e sottoscritto prima dell'avvio dell'esercizio.

Tale inventario farà parte integrante dei documenti contrattuali e in esso la ditta avrà dichiarato di aver visionato ed accettato per numero e qualità i macchinari e le attrezzature di cui sopra.

Durante il periodo di gestione la ditta si impegna a mantenere in ottimo stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

La manutenzione ordinaria e straordinaria di suddetti macchinari e attrezzature è a carico della Ditta concessionaria, nonché la sostituzione e/o integrazione del pentolame, gastronorm e relativi coperchi, vassoi, stoviglieria ecc., compresi i reintegri delle stoviglie destinate alla mensa e di tutti gli utensili di cucina. Rientrano nella manutenzione ordinaria tutte le operazioni di pulizia, di sanificazione, di disinfestazione dei locali in uso, nonché della fornitura di tutti i detersivi e materiali di consumo occorrenti.

Ciò per tutta la durata della concessione oltre il primo intervento precedente l'attivazione del servizio. Il piano delle manutenzioni è previsto come specifico Modulo B5.4 dell'offerta tecnica e oggetto di valutazione da parte della Commissione giudicatrice.

Qualora la Ditta volesse mettere a disposizione particolari attrezzature e macchinari che giudichi migliorativi del servizio, lo farà senza nulla pretendere dall'Amministrazione Comunale e sarà sua cura custodirli e provvedere alla manutenzione.

In qualunque momento, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che la ditta sopporterà eventualmente alla necessaria sostituzione o riparazione delle attrezzature, entro i successivi 15 giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte della ditta, l'ente provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta alla ditta e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penalità.

Resteranno di proprietà del Comune di Lanuvio le attrezzature e gli arredi forniti dalla ditta, sulla base di quanto stabilito nell'Art. 3, Allegato 1, nonché quelli forniti sulla base dell'offerta migliorativa di cui all'allegato B5.1 e B5.5, del presente Capitolato. Alla scadenza del contratto, la ditta si impegna a riconsegnare al Comune tutti i beni riportati nel verbale di cui sopra, nello stato e quantità risultanti all'atto di consegna. Detti impianti ed attrezzature dovranno essere consegnate in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione fatto salvo il normale deterioramento dei medesimi a seguito di un corretto utilizzo.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture impianti attrezzature ed arredi questi saranno sistematicamente addebitati alla ditta.

TITOLO V PERSONALE

Art. 44 Clausola sociale

La concessione del servizio di ristorazione scolastica è soggetta all'obbligo di rispetto della clausola sociale di cui all'art. 50 del codice. La ditta, pertanto, sarà tenuta al riassorbimento del personale attualmente impiegato nei servizi in applicazione dei contratti collettivi di settore di cui all'art. 51

del D.Lgs n.81 del 15 giugno 2015. In correlazione a ciò è presente nell'apposito Modulo C2 spazio affinché l'offerente esponga sinteticamente il proprio "Progetto di assorbimento" dei lavoratori impiegati dal gestore uscente.

Art. 45

Personale addetto

Per lo svolgimento del servizio la ditta si avvarrà di proprio personale, che opererà sotto la sua esclusiva responsabilità, **adeguato per numero e qualifica professionale atto a garantire il regolare ed ottimale svolgimento del servizio di cui trattasi.**

Il personale assente dal lavoro, per qualsiasi motivo, dovrà essere sostituito entro 2 ore dall'inizio del turno di appartenenza o al verificarsi dell'assenza, con personale di pari qualifica.

Il personale addetto al servizio, dovrà possedere capacità fisiche e professionali per un soddisfacente espletamento del servizio medesimo o se con ridotte capacità lavorative che comunque non siano in contrasto con l'oggetto della concessione.

Tutto il personale addetto al servizio di ristorazione, deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione degli alimenti, sull'igiene della produzione e sulla sicurezza e la prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà aver seguito, con esito favorevole, specifici corsi di formazione ed essere in possesso di sufficiente esperienza professionale. La formazione del personale addetto dovrà essere almeno con cadenza annuale.

Di tutta l'attività formativa deve essere fornita informazione/ documentazione all'Amministrazione Comunale. Una settimana prima dello svolgimento del corso, va comunicato al Comune di Lanuvio luogo, orario, partecipanti e docenti dei corsi che si terranno.

Tutto il personale dovrà mantenere durante il servizio un contegno irreprensibile e decoroso.

Il personale ha l'obbligo di segnalare subito agli organi competenti le anomalie che rilevasse durante lo svolgimento del servizio.

Art. 46

Organico minimo

Per la preparazione dei pasti dovrà essere garantita la presenza, di figure professionali, in numero tale da assicurare l'adeguata qualità del servizio.

Per i pasti trasportati, tenuto conto del numero dei plessi scolastici e delle distanze, dovrà essere garantita la presenza, di figure professionali, in numero tale da assicurare l'adeguata qualità del servizio.

L'organizzazione del personale (cuoco, aiuto-cuoco, addetti alla distribuzione ed autista/i), tenuto conto del numero degli alunni, della logistica, delle eventuali turnazioni nel refettorio, nonché delle caratteristiche ed esigenze specifiche di ciascun refettorio, deve prevedere la conferma di tutto il personale già presente. In ogni caso per l'espletamento del servizio è richiesto un **minimo di 41 ore giornaliere, ripartite tra cuoco, aiuto cuoco, addette alla distribuzione e autista/i.** L'organico, per tutta la durata del contratto, dovrà essere quello previsto in fase di offerta della ditta sia come numero, sia come mansioni e livello, sia come monte ore, specificato nel Modulo B3.1. Dovrà essere assicurata, comunque, la presenza costante dell'organico minimo giornaliero di forza lavoro per lo svolgimento delle diverse fasi del servizio.

La Ditta dovrà presentare al Comune, all'inizio della presa in carico, l'elenco nominativo del personale che intende impiegare nell'espletamento del servizio stesso, e si impegna a comunicare tempestivamente tutte le variazioni che dovessero verificarsi in corso di esecuzione del contratto.

Per tutto il personale impiegato nel servizio dovrà essere fornito apposito certificato di cui all'articolo 25 del DPR 14 novembre 2002, n. 313 (T.U) al fine di verificare l'esistenza di condanne

per taluno dei reati di cui agli articoli 600- bis, 600- ter, 600- quater, 600 – quinquies e 609 undicies del codice penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori. La consistenza dell'organico dovrà essere riconfermata al Comune con frequenza trimestrale.

Art. 47

Direzione del servizio

La ditta dovrà affidare la direzione del servizio, in modo continuativo e a tempo pieno, ad un "Responsabile del Servizio" con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e proveniente da esperienze di eguale mansione in altri servizi simili a quello in oggetto del presente capitolato. La frequenza della presenza del Responsabile, nel centro cottura, dovrà essere consona con un'attività di vigilanza e direzione.

La frequenza della presenza del Responsabile, nei singoli refettori, dovrà essere specificatamente indicata nell'offerta tecnica, Modulo B3.2.

In ogni caso, per ogni criticità che si dovesse presentare, deve assicurare una tempestiva presenza. Il Responsabile del Servizio dovrà mantenere un contatto continuo con gli Uffici preposti dall'Amministrazione Comunale per il controllo dell'andamento del servizio. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni d'inadempienze fatte dal Comune di Lanuvio al rappresentante designato dalla ditta, si intendono come presentate direttamente alla ditta. In caso di assenza o inadempimento del Responsabile (ferie, malattie o altro motivo), la ditta dovrà provvedere alla sua sostituzione con altra unità di personale.

Art. 48

Conformità al contratto collettivo

La Ditta, ancorché non aderente ad associazioni firmatarie, si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti ed eventualmente soci, se cooperativa, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali sottoscritti dalle organizzazioni degli imprenditori e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettare le norme e le procedure di legge, al momento della stipula e per tutta la vigenza del contratto.

La Ditta è tenuta a provvedere a proprie cure e spese esclusive al pagamento di tutti gli oneri assicurativi e previdenziali relativi ai dipendenti medesimi. Quindi nell'esecuzione dei lavori che formano oggetto del presente Capitolato, la Ditta si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per gli addetti alle mense, ristorazione e simili e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nella località in cui si svolgono le opere suddette. La Ditta si obbliga altresì ad applicare il contratto e gli accordi medesimi anche dopo la loro scadenza e fino alla loro sostituzione e, se Cooperativa, anche nei rapporti con i soci.

I suddetti obblighi vincolano la Ditta concessionaria anche se essa non sia aderente alle Associazioni stipulanti o receda da esse, ed indipendentemente dalla natura, struttura e dimensioni della Ditta stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale.

La ditta dovrà fornire la denuncia annuale delle retribuzioni soggette a contribuzione e dei contributi Servizio sanitario.

L'acquisizione del DURC mensile è propedeutica alla liquidazione delle fatture.

La ditta è inoltre tenuta al rispetto ed alla applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti di dipendenti e soci.

In ogni caso l'Amministrazione Comunale non assume alcuna responsabilità per ogni conseguenza che dovesse, in ipotesi, derivare a carico della ditta, in dipendenza del mancato pagamento delle retribuzioni e degli oneri predetti.

Art. 49

Rispetto delle normative vigenti

La Ditta dovrà effettuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro e a quelle che potranno intervenire durante il periodo della concessione.

La Ditta dovrà inoltre attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori. La Ditta dovrà affiggere nei vari reparti della cucina, adeguati cartelli riportanti le principali norme di prevenzione degli infortuni.

La Ditta dovrà comunque tenere indenne il Comune da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che l'Amministrazione Comunale dovrà intendersi a tutti gli effetti estranea al rapporto di lavoro che intercorre tra la Ditta e i suoi dipendenti.

La Ditta dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione Comunale, dimostrare di aver provveduto a quanto sopra.

La Ditta dovrà ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il personale di indumenti appositi e di mezzi di protezione atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi svolti e dovrà adottare tutti i procedimenti e le cautele atti a garantire l'incolumità degli addetti e dei terzi.

Art. 50

Sciopero e/o interruzione del servizio

La ditta si obbliga a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla Legge "sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" nonché le determinazioni di cui alle deliberazioni della commissione di garanzia della predetta legge.

Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, andranno concordate con la committente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative, come la fornitura dei cestini di cui all'art. 38.

TITOLO VI

CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Art. 51

Prodotti a denominazione qualificata - prodotti di origine italiana - Km 0 - filiera corta del Lazio - Tabelle Merceologiche

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari impiegate per la preparazione dei pasti cotti e/o crudi devono essere conformi:

- 1) Ai requisiti chimico-fisico-microbiologici previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate;
- 2) Alle specifiche tecniche merceologiche contenute nelle "Tabelle Merceologiche dei

prodotti alimentari” di cui all’Allegato 5;

3) Al divieto dell’uso di alimenti contenenti O.G.M.;

4) Al divieto dell’uso di alimenti provenienti da agricoltura non UE (ad eccezione della frutta esotica).

In accordo al Piano d’Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) ed ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica si richiede l’acquisto di derrate alimentari derivanti da processi di produzione a ridotto impatto ambientale nel rispetto delle fasi e delle modalità ivi previste. I menù somministrati devono promuovere l’utilizzo di specifici prodotti (biologici, DOP, IGT, STG, a lotta integrata, tipici, tradizionali, km0).

La fornitura di prodotti provenienti dall’agricoltura sociale nonché dal mercato equo e solidale per alimenti non reperibili nel mercato locale è indicata nel predetto allegato 5.

Laddove siano richieste specifiche caratteristiche di freschezza viene data indicazione della distanza massima dei prodotti a km0 (max 150 km dal luogo di coltivazione/produzione rispetto al luogo di consumo) e dei prodotti di origine nazionale, in modo tale che considerati i tempi di percorrenza in ambiente quale quelli dell’Italia centrale, sia possibile somministrare alle mense del Comune di Lanuvio, tutti i principali prodotti alimentari del Nord e Sud Italia, mantenendo caratteristiche di freschezza.

Laddove siano perseguiti obiettivi di educazione alimentare e di informazione ed acculturamento, ricomprendenti aspetti legati alle condizioni storiche, geografiche ed agli usi o costumi locali, vi è l’indicazione di utilizzare prodotti provenienti preferibilmente da “filiera corta del Lazio”, quale condizione ottimale per poter dare seguito alle iniziative previste nel modello Modulo B4.4 dell’offerta tecnica.

Le derrate alimentari, destinate alla preparazione dei pasti, presenti nei frigoriferi, nelle celle, nei magazzini, devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle suddette specifiche tecniche. In fase di controllo dette derrate devono essere immediatamente individuabili.

Si richiede alla ditta di contribuire al sostegno della salute e dell’ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile, attraverso la richiesta di fornitura dei prodotti con le caratteristiche stabilite nell’Allegato 5 succitato e con le caratteristiche vincolanti riguardanti:

a) L’origine italiana dei prodotti, a garanzia della freschezza degli stessi;

b) I metodi di coltivazione adottati, di seguito riportati, ove viene stabilito, per ciascuna categoria di alimentari, il criterio di qualificazione del prodotto e la percentuale di incidenza minima della fornitura qualificata rispetto al totale della fornitura per la medesima categoria, per cui:

A) Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, succo di frutta, uova, olio extravergine di oliva devono provenire:

% peso sul totale	Tipologia produzione	Norme di riferimento
Per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale	produzione biologica	Regolamento (CE) 834/2007 e relativi regolamenti attuativi
Per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale	Sistema di produzione integrata, prodotti IGP, DOP, STG	Come riportato nell’Elenco delle denominazioni di qualità (REG. CE N. 1898/2006, REG. CE n. 510/2006, REG. CE n. 509/2006,

		art. 2 e 3 del Decreto del Ministero per le Politiche Agricole n. 350/1999)
--	--	---

In caso di mancata fornitura di prodotti ottenuti con i metodi riportati nella tabella, la ditta aggiudicataria dovrà inviare immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale, fornire adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo e sostituire i prodotti richiesti con prodotti ottenuti con metodi equivalenti.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

B) Carne:

% peso sul totale	Tipologia produzione	Norme di riferimento
Per almeno il 15% espresso in percentuale di peso sul totale	produzione biologica	Regolamento (CE) 834/2007
Per almeno il 25% espresso in percentuale di peso sul totale	DOP, IGP	REG. CE n. 1898/2006, REG. CE n. 510/2006, art. 2 e 3 del Decreto del Ministero per le Politiche Agricole n. 350/1999

C) Pesce:

% peso sul totale	Tipologia produzione	Norme di riferimento
Per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale	Acquacoltura biologica o pesca sostenibile	Regolamento (CE) 834/2007 e relativi regolamenti attuativi tra cui il Reg. CE n. 710/2009

- Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, quando surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti;
- Il pesce somministrato, ed in particolare il tonno, non potrà provenire dalle seguenti zone di pesca:

Oceano Pacifico: Zone FAO 61, 71;

Oceano Indiano: Zone FAO 51 e 57;

- Il prodotto fornito deve essere esclusivamente costituito da filetti di trota, filetti di pleuronectes platessa (passera), cuori di merluzzo o filetti di merluzzo (gadusmorhua), prodotti precucinati di

origine animale del tipo “bastoncini di pesce” o “nuggets” realizzati con merluzzo o nasello pescato nell’Atlantico o nel Pacifico ed infine salmone per i primi piatti. Potranno essere richieste e concordate le forniture di halibut, filetti di gadusaeglefinus oppure nasello (merluccius merluccius).

- I bastoncini di merluzzo impanati devono corrispondere ad una pezzatura di 25/30 g, con impanatura non superiore a 5 gr e che non presenti fenomeni di scollamento dal pesce dopo la cottura.

D) ALTRI PRODOTTI

- **Le uova:** esclusivamente pastorizzate e biologiche;
- **L’olio extra vergine di oliva:** deve provenire da olive italiane, prodotto e confezionato in Italia.
- **Il pane:** a ridotto contenuto di sale a km0, preparato con farina di grano tenero del tipo “0” (proveniente preferibilmente da produzione nazionale biologica)
- **Il prosciutto cotto deve essere di “alta qualità”:**
 - senza glutine
 - senza lattosio
 - senza proteine del latte
 - senza proteine derivanti dalla soia
- **Il prosciutto crudo** deve essere a marchio DOP o IGP
- **Formaggio grattugiato** esclusivamente Parmigiano Reggiano
- **Lo Yogurt** dovrà essere del tipo alla frutta, e per le diete speciali potrà essere richiesto anche lo yogurt naturale, da latte vaccino intero
- **Le banane** devono provenire dal commercio equo e solidale, nello specifico la fornitura di banane provenienti da coltivazioni biologiche. I produttori devono appartenere al circuito IFAT o comunque rispondenti alle caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 02.07.1998 – A4-198/98 e della Comunicazione n. 4 della Commissione del Consiglio Europeo del 29.11.1999-COM 1999/619.
- **L’acqua** oligominerale naturale, con residuo fisso compreso tra 100-300mg/L, di marca conosciuta a livello nazionale.

Verifica: Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti. Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali. Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell’Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nel centro di cottura, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate. L'amministrazione aggiudicatrice deve pretendere dai propri fornitori gli attestati di assoggettamento che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

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

L'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare verifiche in proprio e/o con Enti terzi su tutte le fasi della filiera produttiva, nonché controlli analitici e sensoriali.

Il Concessionario, a fronte di segnalazioni, reclami oppure per motivi di opportunità legati comunque al buon andamento del servizio di ristorazione scolastica e alla garanzia del mantenimento della qualità del medesimo, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, è tenuto alla sostituzione di specifici prodotti con altri di pari caratteristiche merceologiche.

Si specifica che le derrate alimentari devono essere prodotte in conformità con gli standard sociali minimi in materia di diritti umani e di condizioni di lavoro lungo tutta la catena di fornitura, definiti dalle leggi nazionali dei Paesi ove si svolgono le fasi della catena, ed in ogni caso in conformità con le Convenzioni fondamentali stabilite dall'Organizzazione Internazionale del Lavoro e dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite.

In sede di stipulazione del contratto verrà resa dall'azienda vincitrice, una dichiarazione di conformità a detti standard minimi secondo lo schema di cui al Modulo B6.

Art. 52

Derrate alimentare Km0 e "Filiera Corta del Lazio"

Al fine di dare seguito alle iniziative di educazione alimentare, che stimolino la conoscenza delle potenzialità e vocazione agricola del proprio territorio, nonché per ridurre l'impatto ambientale derivante dai servizi di refezione, ed in particolare ridurre le emissioni di gas ad effetto serra, il Comune intende utilizzare il più possibile prodotti biologici, a denominazione territoriale di qualità, che siano a "km0" e della "Filiera corta del Lazio", per le seguenti tipologie di prodotti:

Carne bovina/suina -Latte e derivati- Ortofrutta fresca – Pane - Olio e.v.o

Art. 53

Etichettatura delle derrate

I prodotti devono essere etichettati conformemente alla legislazione europea e nazionale vigente. Tutte le norme di legge vigenti in materia si intendono qui richiamate.

Al fine di garantire la rintracciabilità, gli alimenti confezionati e conservati presso il centro cottura, tra cui i pasti da consumarsi freddi, (mozzarelline, prosciutto cotto/crudo ecc.) devono essere identificati, con i dati contenuti nell'etichetta originale, o con i seguenti dati minimi: nome prodotto, lotto, data scadenza.

Le confezioni non originali di ortofrutta devono essere identificate o accompagnate dalla fotocopia dell'etichetta originale.

Non sono ammesse derrate nel magazzino o cibi nelle celle di conservazione senza etichetta o con etichettature incomplete e non in lingua italiana. Le confezioni aperte e non terminate vanno conservate sempre a temperatura idonea, tenendo cura di mantenere l'etichetta originaria con la data di scadenza ancora leggibile. Particolare attenzione va posta nel richiudere la confezione apponendovi un'etichetta bianca con sopra scritta la data di apertura. Questa procedura è ammessa con il limite temporale di due giorni, dal giorno della prima apertura.

Art. 54

Pianificazione degli approvvigionamenti delle derrate

Oltre a quanto proposto dalla ditta nel Modulo B1.1, le derrate alimentari necessarie al confezionamento dei pasti devono essere approvvigionate dalla ditta osservando scrupolosamente il seguente programma:

- pane : dovrà essere somministrato all'utenza solo quello acquistato dalla ditta lo stesso giorno del consumo;
- salumi : dovranno essere somministrati all'utenza solo quelli acquistati dalla ditta nei cinque giorni precedenti;
- latticini e formaggio: dovranno essere somministrati all'utenza solo quelli acquistati dalla ditta nei tre giorni precedenti;
- uova : dovranno essere somministrate all'utenza solo quelle acquistate dalla ditta nei cinque giorni precedenti, anche se uova pastorizzate;
- alimenti surgelati: dovranno essere somministrati all'utenza solo quelli acquistati dalla ditta da non più di dieci giorni;
- frutta e verdura: dovrà essere somministrata all'utenza solo quella acquistata dalla ditta nei due giorni precedenti;
- carne: dovrà essere somministrata all'utenza solo quella acquistata nei due giorni precedenti.

Tutte le derrate alimentari, ivi incluse quelle a lunga conservazione, al momento dell'utilizzo e della somministrazione, non dovranno aver superato di un terzo il lasso di tempo intercorrente tra la data di confezionamento e quella di scadenza.

La ditta, in accordo con i propri fornitori, dovrà provvedere a consegnare presso ciascuna scuola la fornitura di acqua, per un fabbisogno di almeno una settimana. Le paste che non richiedono particolare manipolazioni devono essere prodotte in modo espresso e comunque devono essere escluse operazioni di precottura.

Art. 55

Rintracciabilità

Il Concessionario deve predisporre procedure ai sensi del Regolamento CE n. 178/2002 relativo alla rintracciabilità dei prodotti agroalimentari, nonché del Regolamento CE n. 1935/2004 relativo alla rintracciabilità dei materiali destinati al contatto con gli alimenti. Il Concessionario deve disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta di risalire alla storia, all'utilizzazione per la produzione dei pasti, alla collocazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazione delle derrate e dei materiali destinati al contatto con gli alimenti e registrazioni documentate, verificabili al momento del controllo.

Art. 56

Garanzie di qualità

La ditta deve acquisire dai propri fornitori di derrate e rendere disponibile al Comune documentazione di cui al D.Lgs 193/07 e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

TITOLO VII MENU' E TABELLE DIETETICHE

Art. 57 Articolazione del menù

I menù sono articolati in invernale ed estivo. Il menù invernale inizia indicativamente il 1° novembre e termina il 30 marzo. Il menù estivo inizia il 1° aprile e termina il 30 ottobre.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati nella tabelle merceologiche delle derrate alimentari e ai menù predisposti (Allegato 5).

I tagli anatomici delle carni fresche da utilizzarsi per la preparazione dei piatti previsti nei menù dovranno essere quelli indicati nelle tabelle merceologiche delle derrate alimentari (Allegato 5). Si intende che tali menù sono indicativi e potranno essere variati in corso d'opera, in caso di piatti che risultassero poco accettati dalla gran parte dell'utenza, introducendo modifiche con prodotti dello stesso livello qualitativo e quantitativo, senza aumento di spesa del servizio, previo accordo con l'Amministrazione Comunale. Il menù deve essere affisso, a cura dell'azienda, nei refettori. I menù devono essere siglati dalla ASL di competenza.

Le quantità complessive di vivande da somministrare sono quelle risultanti dalle Tabelle Dietetiche aumentate in misura non inferiore al 5%, per consentire eventuali sostituzioni di cibo in caso di incidente casuale durante la distribuzione del pasto (rovesciamento di un piatto, etc.). Queste ultime condizioni non determinano variazioni del prezzo di aggiudicazione del pasto o del numero di pasti soggetti a riscossione che rimangono quelli effettivamente ordinati sulla base delle presenze. Non è consentita una variazione di peso in difetto.

La frutta dovrà essere somministrata secondo il criterio della stagionalità.

L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti e preparazioni aggiuntive al pasto in occasione di festività particolari, quali: Natale, Carnevale, Pasqua, chiusura anno scolastico, iniziative particolari.

In caso di non conformità di una o più parti del pasto, riscontrate al momento della distribuzione, che ne comportino la sostituzione, il Concessionario entro 30 minuti dovrà comunque provvedere alla relativa sostituzione, fermo restando che detta sostituzione non elimina la non conformità, che sarà contestata al Concessionario.

Le bilance aziendali del centro cottura, con cui viene garantito il peso, devono essere sottoposte a tarature secondo procedura del Concessionario. Le evidenze di tali tarature devono essere conservate ed esibite su richiesta dell'Amministrazione Comunale o degli organismi preposti al controllo.

Per garantire il rispetto della grammatura, presso ogni punto di distribuzione dovrà essere presente una bilancia elettronica, a disposizione del personale della Ditta, o dell'Amministrazione Comunale o dei rappresentanti degli organismi di controllo, per la verifica della grammatura delle porzioni da distribuire o distribuite, al momento del consumo del pasto.

La Ditta deve predisporre tabelle di grammature in cui si stabilisce in modo chiaro la corrispondenza tra grammature a crudo indicate, nell'Allegato 5, e grammature dei pasti da somministrare. Fermo restando l'obbligo della presenza della bilancia per la verifica della grammatura dei pasti distribuiti, nella redazione della tabella si può far riferimento anche a

strumenti di misura come mestolo, cucchiaio grande, riempimento fino al bordo, ecc., Tutto il personale addetto alla distribuzione dovrà essere adeguatamente formato relativamente al rispetto delle grammature durante la distribuzione dei pasti. Tale formazione dovrà essere documentata.

Art. 58
Menù ordinario

Il Menù ordinario si compone di:

- 1- un primo piatto
- 2- un secondo piatto
- 3- un contorno
- 4- pane
- 5- frutta o in alternativa un prodotto da forno/ uno yogurt / un dessert/ un gelato
- 6- acqua minerale naturale in misura di 50 cl. per ciascun alunno.

Durante la ricorrenza del Natale e della Pasqua sarà distribuita una fetta di panettone/torrone o colomba/cioccolato a tutti gli utenti.

L'Amministrazione Comunale inoltre potrà richiedere alla ditta la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti di monoporzione. Tali forniture oltre che per le gite scolastiche potranno essere accordate in caso di sciopero ed altre emergenze, quando diventi necessario approvvigionare meno di 100 utenti. A tal fine si richiede un rifornimento della dispensa con prodotti a lunga conservazione.

Cestini freddi:

- ✓ pane – 3 panini da 50 g cadauno
- ✓ prosciutto cotto o crudo – 80 g
- ✓ formaggio – 80 g
- ✓ un succo di frutta bio in confezione tetrapack da 200 ml
- ✓ una banana e un altro frutto
- ✓ acqua minerale naturale in confezione PET 50 cl
- ✓ n. 2 tovaglioli di carta
- ✓ n 1 bicchiere a perdere

I cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente al D.Lgs. n. 777 del 1982 e successive modificazioni ed integrazioni ed ai relativi decreti applicativi.

Art. 59
Menù in bianco

La ditta si impegna alla predisposizione dei menù in bianco, qualora venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno. Tale menù conserva la medesima struttura del menù di cui agli articoli precedenti ed è costituito da pasta o riso in bianco, da una verdura e da una porzione di carne o pesce cotto a vapore o lessato o da altre pietanze che verranno concordate con l'Ente.

I pasti previsti dai menù in bianco devono essere confezionati allo stesso modo delle diete speciali di cui al successivo articolo.

Art. 60
Menù speciali

Nei casi di necessità determinata da motivi di salute o religiosi, o per gli utenti vegetariani, la ditta è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, menù alternativi.

La ditta su presentazione di certificato medico specialistico, deve approntare diete speciali per diversi utenti. I certificati non devono indicare le diete in modo generico ma prescrivere dettagliatamente gli ingredienti da utilizzare per la preparazione del piatto richiesto.

La preparazione, la cottura e il confezionamento delle diete presso il centro di cottura deve avvenire in un locale dedicato. In tali aree è necessario preventivare linee di preparazione separate (fisicamente, nelle tempistiche di lavorazione o con altre modalità individuate dall'azienda), per le diverse tipologie di diete speciali in modo da eliminare il rischio di contaminazione con particolare riguardo alle diete senza glutine e per le diete cosiddette "gravi".

Le diete speciali, al fine di soddisfare adeguatamente anche i fabbisogni nutrizionali, dovranno essere preparate con le derrate e le grammature indicate nell'allegato 5. Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzionata e contrassegnata dal nome del plesso scolastico, dal cognome e nome dell'utente cui è destinata, affinché sia perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e dagli operatori scolastici. Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti da consumarsi caldi, fino al momento del consumo. La dieta speciale deve sempre essere accompagnata da un documento di trasporto che indichi la data, la scuola e la classe, nome e cognome del bambino, tipologia intolleranza/allergia, dettaglio sull'operatrice del centro di cottura che ha preparato la dieta speciale e di chi la riceve. Nella gestione della dieta speciale la ditta dovrà adoperare tutte le precauzioni possibili per:

- tutelare la privacy del bambino;
 - somministrare pasti il più possibile uguali (visivamente) a quelli del menù giornaliero;
- I menù speciali saranno individuati con apposita colorazione (es. menù rosa per celiaci ecc.) e andranno affissi nei refettori insieme al menù ordinario e comunicati all'Amministrazione Comunale.

Anche la strumentazione utilizzata per la preparazione di pasti per patologie che non tollerano contaminazioni, andrà differenziata.

Per ogni tipologia di dieta speciale deve essere redatto un menù scritto sia invernale che estivo, garantendo l'alternanza, limitando il ricorso a piatti freddi e mantenendo un menù il più possibile simile a quello di base, evitando comunque sostituzioni non giustificate, al fine di evitare errori, monotonia alimentare, squilibri nutrizionali e discriminazioni.

Le diete speciali entreranno in vigore non oltre 3 giorni successivi all'inoltro della richiesta.

La fornitura di detti pasti non comporterà variazione di prezzo.

La documentazione sanitaria e i dati sensibili comunque conferiti dagli utenti sono soggetti alla vigente normativa sulla privacy, Reg. UE 2016/679 GDPR.

La ditta dovrà considerare nel piano HACCP il rischio "allergeni" e per contenere e ridurre il rischio di introduzione accidentale di alimenti vietati, dovrà prestare particolare attenzione nel qualificare i fornitori di alimenti confezionati e nel controllare le etichette e le schede tecniche, ai fini del rispetto dell'indicazione degli allergeni.

Spetta alla ditta di integrare, se necessario, le attrezzature in dotazione per garantire il rispetto di tale disposizione, senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

La temperatura dei piatti freddi da non riattivare (es. formaggi, prosciutto, tonno) deve essere identica a quella prevista per gli stessi alimenti confezionati in multirazione e non deve essere inferiore a 0°C. Il trasporto dovrà avvenire in modo tale da garantire il mantenimento di tale temperatura, che, nei punti di distribuzione, dovrà essere <10°C. Al ricevimento presso i punti di distribuzione, per tutte le monorazioni, occorre rilevare e registrare la temperatura.

La ditta dovrà predisporre modulistica dedicata per la registrazione delle temperature di ricevimento e di riattivazione di ogni singola dieta.

Tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione delle diete dovrà ricevere un'adeguata formazione nella gestione delle diete speciali.

Nei plessi in cui sono presenti diete speciali occorre che siano attuate le indicazioni sotto riportate:

- n. 1 termometro ad uso esclusivo per menù celiaci e per le diete cosiddette "gravi" che presuppongono un rischio maggiore per l'utente in caso di contaminazione;
- n. 1 termometro da utilizzare per il vitto comune e per gli altri piatti dietetici.

Si raccomanda un'opportuna e accurata detersione e sanificazione tra le varie misurazioni.

Art. 61

Modificazione/Variazione del menù

Il Comune si riserva di modificare, anche su sollecitazione del Comitato Mensa dei genitori, non più di due volte, nel corso dell'anno scolastico, le preparazioni previste nel menù, con altri piatti di equivalente valore economico. La modificazione del menù deve essere concordata con l'ufficio preposto dall'Amministrazione Comunale. Il verbale degli incontri e delle risoluzioni e il menù modificato scaturente dall'accordo e sottoscritto dalle parti, autorizzerà la sua adozione da parte della ditta, salvo mancata approvazione da parte della Asl. La ditta adotta la modificazione concordata con l'Amministrazione Comunale purché equivalente sotto il profilo dietetico ed economico. Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria, per far fronte a particolari eventi straordinari, prescrivessero l'esclusione di particolari prodotti alimentari, il menù subirà le modificazioni necessarie.

E' consentito, in via temporanea, una variazione del menù ad iniziativa della ditta nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti o mezzi da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzione dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- specifiche richieste da parte delle singole scuole (periodo di Quaresima).

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione, possibilmente nel corso della giornata precedente, all'Amministrazione Comunale.

Non saranno ammesse più di tre variazioni mensili del menù giornaliero stabilito. Ogni eccesso potrà essere sanzionato dal Comune.

Art. 62

Variazione nella preparazione

Salvo l'offerta migliorativa di cui al Modulo B1.9, "Assaggi periodici di piatti regionali e delle tradizioni culturali del mondo, e menù a piatto unico", qualora la ditta intendesse predisporre variazioni nella preparazione per migliorare la riuscita di un piatto, deve inoltrare comunicazione scritta all'Amministrazione Comunale e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti. Le grammature degli ingredienti non potranno essere inferiori a quelle previste per le pietanze da sostituire. La Ditta deve inoltre dimostrare che il piatto proposto è di equivalente valore economico.

Art. 63

Quantità e qualità degli alimenti

La quantità di ingredienti per realizzare le pietanze, sono quelle previste dalle tabelle grammature, allegato 5, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di pesi allo scongelamento, in linea con la normativa e le indicazioni delle Istituzioni sanitarie preposte.

La ditta deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste nelle tabelle dietetiche, nelle quantità previste, differenziate per scuola dell'infanzia e scuola primaria.

I generi alimentari utilizzati nel confezionamento delle pietanze devono essere di prima scelta e di produzione delle maggiori ditte nazionali ed in perfetto stato di conservazione. **Sono esclusi i cibi precotti tranne prodotti quali bastoncini di pesce surgelato o simili e pasta precotta congelata per lasagne e cannelloni. E' altresì vietato l'uso di qualsiasi tipo di carne surgelata. E' ammesso l'utilizzo di tagli di carne refrigerata (di provenienza nazionale) confezionati sottovuoto.**

E' consentito l'utilizzo di alimenti surgelati quali i minestrini di verdura, i legumi, i fagiolini, i carciofi, gli spinaci ecc. (Allegato 5), soprattutto nel periodo fuori stagione.

TITOLO VIII IGIENE DELLA PRODUZIONE

Art. 64

Normativa igienica sanitaria

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e più specificatamente:

- La legge n. 283 del 30.04.1962 e suo regolamento di esecuzione
- D.P.R. n. 327 del 23.03.1980
- D. Lgs n. 123 del 03.03.1980
- D. Lgs. n.193/2007

Inoltre, per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, si rimanda alla normativa in vigore fino alla scadenza del contratto, ed in particolare:

- REG. CE 178/2002;
- REG. CE 852/2004;
- REG. CE 853/2004;
- REG. CE 1935/2004;
- REG. CE 2073/2005;
- REG. UE 931/2011;
- REG. UE 1169/2011;
- REG. UE 625/17;
- Direttiva 2000/13/CE e succ. mod.

Nel centro cottura dovrà essere presente adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione, confezionamento e distribuzione degli alimenti. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni incrociate. **Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti"**. La ditta deve applicare il sistema H.A.C.C.P. e deve tenere il manuale H.A.C.C.P. sempre a disposizione dell'autorità preposta al controllo e fornire tutte le informazioni relative alla procedura adottata. Durante tutte le operazioni di produzione dei pasti, le finestre devono rimanere chiuse o, se aperte, devono essere provviste di opportuna rete che impedisca l'entrata di insetti e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda. L'alloggiamento del cibo porzionato nelle Gastro-norm, quali pizza, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentirne la netta separazione tra le porzioni.

Tutti i piatti pronti, non devono mai sostare nel range di temperatura 15-40°C.

**Art. 65
Conservazione delle derrate**

La conservazione delle derrate deve avvenire in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente.

A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:

- i magazzini, i frigoriferi, i bagni e gli spogliatoi, devono essere tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. I frigoriferi devono essere sempre dotati di ripiani per separare le derrate alimentari;
- il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero;
- le derrate alimentari deperibili dovranno essere conservate, nel centro cottura, in celle e frigoriferi distinti per tipologia di prodotto (carni, ortofrutta, salumi, latticini, surgelati e congelati, semilavorati, etc.) .
- i prodotti refrigerati dovranno essere conservati in celle e frigoriferi ad una temperatura compresa tra +0°C e +4°C, mentre i prodotti surgelati e congelati a -18°C.
- le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere separate e protette.
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime, in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt;
- evitare scorte e stoccaggi eccessivi;
- i contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra;
- i prodotti sfusi non devono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi;
- nessun contenitore per alimenti, in banda stagnata, deve essere riutilizzato;
- ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale adatto per quel tipo di alimento e non soggetto ad ossidazione;
- i sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per il tipo di alimento in questione, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto;
- la protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982 n. 777 e successive modificazioni;
- per la cottura dei pasti dovranno essere impiegati solo pentole in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio.
- i prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox;
- è vietato l'uso di recipienti di alluminio;
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata;
- i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse e le confezioni aperte devono essere chiuse ermeticamente oppure travasate in contenitori puliti e muniti di coperchio, oppure chiuse ermeticamente nella confezione originale;
- tutti i prodotti devono essere sollevati da terra almeno ad una altezza di 20 cm, appoggiati su appositi ripiani o scaffali (non sono ammesse cassette rovesciate);

- è vietato sottoporre gli alimenti cotti a successivi cicli di cottura;
- è' proibito fumare nei locali adibiti al servizio;
- nei frigoriferi è bene individuare due aree separate da destinare a ciascuna tipologia di alimento (crudi, pronti al consumo);
- i prodotti devono accedere alla cucina, privati dal loro imballo secondario (cartone, legno);
- la temperatura del magazzino non deve superare i 25° C;
- il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

Art. 66

Riciclo

E' vietato la somministrazione dei cibi preparati nei giorni antecedenti. Pertanto tutti i cibi preparati dovranno essere erogati durante la giornata, tranne quanto contemplato nell'articolo riguardante la linea refrigerata (art. 68).

TITOLO IX

TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE E COTTURA

Art. 67

Criteri di sicurezza nella manipolazione degli alimenti

Tecnologie di produzione e movimentazione del pasto secondo il metodo di produzione:

Pasto a legame fresco caldo (cook&hold&serve): Pasto che dopo la sua produzione, (a caldo o a freddo, in funzione della ricetta) è mantenuto nello spazio e nel tempo nelle condizioni termiche determinate in fase di produzione e somministrato senza che siano previsti ulteriori trattamenti termici. In particolare, preparazione, cottura e consumo nella stessa giornata; mantenimento delle preparazioni a temperatura superiore a 60°/65°C per piatti caldi, inferiore a 10°C per i piatti da consumare freddi.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di contaminazione crociata. L'organizzazione del flusso operativo in ogni fase deve essere tale da permettere un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento, in modo tale da evitare stazionamenti fuori controllo. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti surgelati o congelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero;
- la carne trita deve essere macinata nella stessa giornata dell'utilizzo e/o cottura;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata e conservato, in appositi contenitori muniti di coperchio, in linea refrigerata;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- Legumi secchi: ammollo per il tempo indicato dal produttore ma non oltre le 24 ore con 2 ricambi di acqua. L'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- Per le verdure fresche da consumarsi crude è tassativo l'obbligo di preparazione nelle ore antecedenti il consumo.

- Lo scongelamento dei prodotti surgelati, se ritenuto necessario prima della cottura, deve essere effettuato il giorno precedente il consumo, in celle frigorifere a temperatura compresa fra 0°C e +4°C. Sui prodotti in scongelamento deve essere indicata la data di inizio scongelamento.
- Le porzionature di salumi e di formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione. Per ciò che attiene salumi, prosciutti ed affini non è consentito l'utilizzo di prodotti acquistati già affettati. È consentito l'utilizzo di prodotti già affettati solo per le diete speciali di utenti allergici, intolleranti e celiaci.
- Le operazioni di impanatura devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura. I secondi piatti, per cui è prevista l'impanatura, devono essere cotti in forni a termoconvezione.

Gli alimenti, da consumarsi caldi, devono essere mantenuti a temperatura di 60-65°C fino al momento del consumo, in conformità agli studi HACCP aziendali, che devono prevedere il monitoraggio e la registrazione di temperatura durante il flusso operativo. Tutte le preparazioni alimentari da distribuire, qualora debbano essere conservate perché preparate in anticipo rispetto al consumo (es. macedonie di frutta, uova sode, arrostiti di carne, formaggi, salumi ecc.) devono essere protette da un contenitore chiuso (confezione originale, pellicola per alimenti, contenitori di acciaio inox o di vetro con coperchio ecc.) e riportare in etichetta le caratteristiche del prodotto e la data di preparazione e/o cottura.

E' vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente, è altresì vietato raffreddare i prodotti cotti o scongelare i surgelati mediante immersione in acqua. E' vietato lasciare le pietanze già cotte, in attesa di essere trasportate, a temperatura ambiente; i piatti cotti devono essere conservati negli appositi tavoli caldi, mentre i piatti freddi vanno riposti nei tavoli refrigerati. Il raffreddamento dei piatti cotti, quando richiesto per successive lavorazioni, deve avvenire nel più breve tempo possibile, secondo l'indicazione dell'art. 68.

Sono vietate:

- ogni forma di frittura, tra cui: la rosolatura, la frittura al salto, la frittura in padella, la frittura bassa (es. frittata in padella) e la frittura profonda.
- l'utilizzo di preparati per brodo e tutti i prodotti contenenti glutammato monosodico, conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Art. 68

Linea Refrigerata

E' ammessa la preparazione di alcuni prodotti il giorno precedente la somministrazione, limitatamente ai prodotti carnei (arrostiti, roast-beef, lessi, brasati), purché dopo la cottura siano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservanti in frigoriferi a temperatura compresa tra +1° C e +4° C .

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti, secondo la seguente tabella:

Temperatura al cuore del prodotto	Tempo
Con l'ausilio dell'abbattitore	
Da 90°C a 0/5°C	in 90-120 minuti

Da 90°C fino a -18 °C	in meno di 4 ore.
-----------------------	-------------------

Al fine di garantire la qualità igienica dei prodotti, sono tassativamente vietate preparazioni di impasti e farciture a meno che non siano immediatamente utilizzate per preparazioni in legame fresco-caldo.

Art. 69
Condimenti

Le verdure cotte e crude dovranno essere condite presso i refettori scolastici con olio extra vergine d'oliva, appena prima della distribuzione.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione.

Per il condimento dei primi piatti si deve usare esclusivamente parmigiano reggiano che deve essere grattugiato in giornata. Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva.

E' vietato l'utilizzo di Estratti di Brodo.

Altri condimenti (aceto, limone) potranno essere aggiunti a richiesta.

TITOLO X
TRASPORTI E SERVIZIO DI DISTRIBUZIONE

Art. 70
Piano dei trasporti

La Ditta dovrà essere in possesso delle relative autorizzazioni previste dal DPR 327/80.

Si segnala, ai sensi dei criteri minimi ambientali per l' affidamento del servizio di ristorazione e per la fornitura di derrate alimentari, nell'ambito del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione (PAN GPP) del 20 gennaio 2011, la volontà di limitare l'inquinamento dovuto ai trasporti necessari per condurre il servizio. Per i pasti trasportati ai terminali, la ditta dovrà presentare in sede di gara un Piano dei trasporti, Moduli B2. Il Piano dei Trasporti deve contenere:

- a) la tipologia dei mezzi
- b) il numero dei mezzi utilizzati
- c) la targa
- d) caratteristiche ed impatto ambientale dei mezzi utilizzati
- e) l'idoneità al trasporto degli alimenti
- f) la carta di circolazione
- g) i tempi, le temperature, le caratteristiche delle preparazioni dei contenitori e delle attrezzature per garantire il mantenimento del legame fresco/caldo
- h) dovrà altresì indicare i controlli ed eventuale piano di emergenza, nonché descrivere eventuali attività di magazzinaggio comune, ovvero gli impegni relativi allo spostamento a pieno carico degli automezzi, conformemente a quanto previsto dal DM Ambiente 25 luglio 2011, e D.Lgs 50/2016 relativo ai Criteri Minimi ambientali in materia di ristorazione. I mezzi suddetti dovranno essere sanificati con cadenza minima settimanale e puliti giornalmente.

La ditta deve essere altresì in possesso di automezzi di riserva, muniti delle stesse caratteristiche.

Per i pasti trasportati ai terminali di consumo, la ditta deve organizzare il piano dei trasporti in modo tale che il tempo intercorrente tra la partenza di ogni mezzo di trasporto dal centro di cottura e l'arrivo dello stesso presso i vari plessi scolastici, sia idoneo a mantenere integre le caratteristiche organolettiche originarie e proprie del prodotto. In ogni caso fra il termine della preparazione e

cottura e confezionamento dei pasti in legume fresco-caldo e la distribuzione agli utenti dovrà intercorrere un lasso di tempo non superiore a 30 minuti, salvo l'offerta migliorativa di cui al Modulo B2.1. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso.

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa a cura della Ditta nei locali adibiti alla distribuzione. In relazione ad eventuali esigenze organizzative, la consegna del pane, della frutta fresca e delle bevande, potrà avvenire in orari diversi dal pasto. Laddove la frutta venga consumata come merenda, in base a specifiche prassi instaurate su accordo tra le parti, la frutta stessa deve essere consegnata, lavata, entro le ore 10,00.

Art. 71 Contenitori

Per il trasporto dei pasti e delle derrate la Ditta dovrà utilizzare contenitori isotermitici:

- idonei ai sensi della D.P.R. 327/80; al Reg. (CE) n. 852/2004, e alla normativa comunitaria e nazionale vigente relativa ai materiali e oggetti idonei al contatto con gli alimenti (MOCA);
- idonei a garantire il mantenimento delle temperature, prescritte dalla normativa europea e nazionale vigente, per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi, e le garanzie igieniche e organolettiche dei cibi. A tale scopo dovranno essere costituiti da una parte esterna in polipropilene lavabile, muniti di coperchio a perfetta chiusura termica e da un contenitore in acciaio inox, munito a sua volta di coperchio a perfetta tenuta.

I contenitori non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e disinfettati giornalmente.

Su ciascun contenitore dovrà essere applicata l'apposita etichetta riportante la data, la tipologia degli alimenti, il numero di porzioni ivi contenute ed il nome del plesso scolastico cui il contenitore è destinato.

I contenitori isotermitici dovranno essere opportunamente identificati.

La ditta dovrà fornire i contenitori isotermitici destinati esclusivamente al trasporto delle diete speciali.

Sono esclusi contenitori isotermitici in polistirene (PS o polistirolo).

I contenitori da utilizzare dovranno essere preferibilmente in polipropilene (PP), lavabili e disinfettati sia all'interno che all'esterno.

I contenitori Gastronorm, utilizzati per la veicolazione dei pasti non devono superare i 15 cm di altezza al fine di evitare fenomeni di "impaccatura". Le Gastronorm di acciaio inox con altezza superiore a cm. 15 potranno essere utilizzate esclusivamente per il trasporto di sughi e minestre. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per le salse, per i contorni), l'abbinamento dovrà avvenire al momento del consumo del pasto.

Per quanto riguarda il pane, deve essere trasportato in sacchi di carta o di plastica adeguatamente microforata e non deve essere appoggiato a terra, dovrà essere distribuito in confezione monodose bifetta ad uso alimentare e riposto in ceste pulite e munite di coperchio.

La frutta fresca, che deve essere lavata, confezionata in contenitori di plastica ad uso alimentare con coperchio.

I contenitori di cui sopra non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti e disinfettati giornalmente. Gli alimenti dovranno essere trasportati in conformità a quanto previsto dalla normativa europea e nazionale vigente.

Le Gastronorm contenenti vegetali in foglia cotti devono essere dotate di supporti forati per consentire la scolaratura dell'acqua residua.

Il Parmigiano Reggiano grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all'interno di contenitori termici, identificato con etichetta conforme a quanto descritto nell'art.53.

I cestini freddi, in caso di emergenza, e le derrate crude saranno confezionati con polietilene alimentare e consegnati in sacchetti di carta ad uso alimentare.

Il Concessionario dovrà prevedere, nel suo manuale di autocontrollo aziendale, la rilevazione e registrazione della temperatura al momento della partenza dei pasti dal centro di cottura. La temperatura sarà rilevata a campione per ogni tipologia di piatto componente il pasto e per ogni plesso scolastico.

Il Concessionario deve pertanto provvedere a dotare il centro cottura ed i plessi terminali di termometri per il controllo della temperatura degli alimenti e delle diete. La temperatura al momento della somministrazione dovrà essere:

Tipologia	T°
Pasti caldi	+ 60°C/65°C
Pasti freddi alla somministrazione	<+10°

Art. 72

Orario dei trasporti e prescrizioni generali per la distribuzione dei pasti

Per le tutte le scuole la consegna dei pasti avverrà dal lunedì al venerdì. L'orario verrà concordato, con l'Amministrazione Comunale e i dirigenti scolastici, all'interno di una fascia oraria approssimativa che va dalle 11.45 alle 13.00 con precedenza per le scuole dell'Infanzia. Una volta concordati, tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso. I pasti devono essere consegnati con un anticipo massimo di 15 minuti dall'orario previsto per la somministrazione.

Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio, la ditta deve emettere documento di trasporto in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori e del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna.

Il personale scolastico incaricato al controllo, firmerà per ricevuta restituendone copia alla Ditta e inoltrando l'originale al competente Ufficio dell'Amministrazione Comunale per gli adempimenti contabili necessari alla liquidazione del corrispettivo mensile.

I pasti sono distribuiti dal personale della ditta nei locali ad uso refettorio dei plessi scolastici.

Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione dei pasti:

- all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità/tipologia di cibo e verificare che siano conformi al documento di trasporto e al menù del giorno; misurare la temperatura dei prodotti; verificare la congruità tra il foglio che accompagna la dieta speciale e quanto riportato sul piatto monoporzione, accertarsi dell'identità dell'utente a cui bisogna consegnare la dieta speciale;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola; iniziare sempre con le diete speciali;
- non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;

- la quantità di portate da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi a cotto e/o crudo;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relative alle intere porzioni;
- **la richiesta della doppia porzione (bis), va disincentivata;**
- la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto;
- distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto;

Per le scuole dell'Infanzia e per la prima classe di Primaria è richiesto il taglio della carne e quando necessario mondare la frutta.

Il personale addetto alla distribuzione dei cibi e alla pulizia dei refettori deve mantenere un rapporto corretto con gli alunni, con il personale dell'Istituzione scolastica e non deve in nessun modo assumere atteggiamenti scortesi o offensivi. Il Comune si riserva il diritto, per fondati e gravi motivi, di chiedere l'esenzione dal servizio di quei dipendenti della ditta che non fossero ritenuti idonei. Il personale addetto alla preparazione e distribuzione delle pietanze, deve mantenere costantemente una corretta prassi igienica personale, ed in particolar modo, il taglio e la pulizia delle unghie (senza smalto) devono essere accurati; non devono essere indossati anelli, bracciali o orologi durante il lavoro, al fine di non creare una contaminazione delle pietanze in lavorazione.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere. È, altresì, a carico della ditta, il materiale di consumo (sapone, salviettine, carta igienica) utilizzato a tale scopo.

Per quanto riguarda i requisiti del materiale "tessuto-carta", che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o pulitura di superfici, devono essere utilizzati prodotti che rispettino i criteri ecologici previsti dalla vigente normativa in materia, riportanti l'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE.

Qualsiasi responsabilità e relative conseguenze derivanti dal mancato rispetto delle prescrizioni e delle norme igieniche nella gestione del servizio affidato resta a completo carico della ditta.

Art. 72 bis

Plastica ed Ambiente

Considerato il Reg. (CE) n. 1935/2004, riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Considerata la Legge 28 dicembre 2015, n. 221 e il Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica amministrazione (PAN GPP).

Considerato il Reg. (UE) 2018/831 che, tenuto conto dei pareri dell'Autorità Europea della sicurezza alimentare sulla rivalutazione al ribasso dei limiti di migrazione specifica del perclorato, ha modificato l'allegato I del Reg. (UE) n. 10/2011, **stabilendo che i materiali e gli oggetti di materia plastica conformi al Reg. (UE) n. 10/2011, possono essere immessi sul mercato fino al 26 giugno 2019 e rimanere sul mercato fino all'esaurimento delle scorte.**

Considerata la Proposta di DIRETTIVA DEL PARLAMENTO EUROPEO E DEL CONSIGLIO, del 28 maggio 2018, sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente, per introdurre nuove regole sull'eliminazione di prodotti di plastica monouso tra cui piatti, forchette e bicchieri di plastica. Considerando che sia il Parlamento EU in data 24.10.2018, che la Commissione UE in data 31.10.2018, hanno già approvato la Proposta di direttiva sulla STRATEGIA GLOBALE SULLA PLASTICA, prevedendo limiti/divieti alla commercializzazione della plastica monouso tra gli anni 2021 e 2023. E tuttavia in attesa di un definito atto normativo

vincolante per i paesi membri, e sulla base delle disposizioni sopra richiamate, il concessionario del servizio, si obbliga ad adeguarsi alla futura normativa, in materia di progressiva eliminazione della plastica monouso. Il costo da sostenere per tale adeguamento rimarrà a carico del Concessionario, senza nulla pretendere nei confronti del Comune di Lanuvio.

Nell'espletamento dell'adeguamento il Concessionario potrà scegliere tre percorsi alternativi:

- 1) prodotti monouso biodegradabili compostabili al 100% conformi allo standard EN 13432;
- 2) L'uso di piatti posate e bicchieri lavabili;
- 3) L'uso di box lunch che dovrà attuarsi previo percorsi di coinvolgimento degli alunni, delle famiglie e del Comune di Lanuvio.

L'attuazione di questa ultima alternativa dovrà prevedere:

- Il nulla osta dell'ASL competente all'avvio della sperimentazione;
- che una % minima di famiglie possano rifiutarsi di acquistare le box lunch;
- corsi per divulgare le istruzioni circa le tecniche di pulizia e sanificazione domestica del box;
- che il Concessionario, inserisca nel proprio piano di Autocontrollo, una specifica procedura di buona pratica di lavorazione, al fine di garantire sempre e comunque, una somministrazione in contenitori igienicamente perfetti, attraverso l'ausilio di strumenti portatili, come il Bioluminometro, per random check giornalieri.

Art. 72 Ter

Acqua

Sulla base delle disposizioni normative richiamate nell'art. 72 bis, la Concessionaria dovrà prevedere nuove forme di somministrazione dell'acqua, rispetto alle attuali bottiglie in PET di 1.5 lt., che tuttavia, tenuto conto di evidenti esigenze logistiche e igienico sanitarie, del servizio di ristorazione presso le scuole del Comune di Lanuvio, saranno considerate temporaneamente conformi. Tale adeguamento rimarrà a carico del Concessionario e nessun costo aggiuntivo potrà essere richiesto al Comune di Lanuvio.

Nell'espletamento dell'adeguamento il Concessionario potrà scegliere tre percorsi alternativi:

- 1) servizio con acqua in bottiglie di vetro con tappo a corona;
- 2) servizio con acqua in distributore refrigeratore con boccione 20 lt dispenser;
- 3) servizio con acqua di rete dell'acquedotto comunale che dovrà attuarsi previo percorso di coinvolgimento degli alunni, delle famiglie e del Comune di Lanuvio.

L'attuazione di questa ultima alternativa dovrà prevedere:

- il nulla osta dell'ASL competente all'avvio della sperimentazione;
- che il Concessionario inserisca nel proprio piano di Autocontrollo sulla sicurezza alimentare una specifica procedura di buona pratica di igiene, al fine di garantire sempre e comunque la somministrazione di acqua limpida, incolore, inodore e insapore e nel rispetto dei limiti chimico-fisici e microbiologici stabiliti dalla normativa nazionale ed europea.

TITOLO XI PULIZIA ED IGIENE

Art. 73

Pulizia ed igiene dei locali e delle attrezzature

Detersivi e sanificanti, dovranno essere riposti in un armadio chiuso a chiave o in un locale apposito, adeguatamente ventilato e comunque separati dalle derrate alimentari.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere, sempre, contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Il personale che nelle operazioni di sanificazione e pulizia deve fare uso di detersivi dovrà indossare guanti e mascherine.

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

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diversi da quelli indossati dai magazzinieri, addetti alla distribuzione ed addetti alla preparazione degli alimenti.

Al termine delle operazioni di preparazione e distribuzione dei pasti, le attrezzature presenti presso le cucine devono essere deterse e sanificate.

I servizi igienici annessi al centro cottura e gli spogliatoi del personale dovranno essere tenuti costantemente puliti. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti a doppio scomparto.

Nei servizi igienici deve essere impiegato sapone disinfettante ad erogazione non manuale, carta igienica a bobina protetta e dispenser di carta per asciugamani.

Art.74

Sanificazione dei locali destinati al servizio di ristorazione

E' a carico della ditta la sanificazione completa dei refettori (ambienti, impianti ed attrezzature presenti). In particolare nelle aule adibite a refettorio sono a carico della ditta:

1. la pulizia e disinfezione dei tavoli prima di apparecchiare e tra gli eventuali turni
2. la pulizia e disinfezione dei tavoli al termine del servizio di ristorazione
3. la pulizia dei pavimenti al termine del servizio (s'intende la rimozione dei residui organici ed inorganici, tramite scopatura e lavaggio dei pavimenti).
4. il lavaggio e la disinfezione giornaliera delle attrezzature.

Art. 75

Detergenti e sanificanti

I prodotti detergenti e sanificanti, dovranno essere idonei a mantenere i limiti di igiene ambientale e dovranno essere rispondenti alle normative vigenti in materia di biodegradabilità, dosaggi ed etichettatura. Deve essere fornita in sede di offerta tecnica una lista completa dei detergenti che ci si impegna a utilizzare riportando produttore, denominazione commerciale di ciascun prodotto ed eventuale possesso dell'etichetta ambientale Ecolabel Europeo, Modulo B4.3. Per i prodotti non in possesso dell'Ecolabel Europeo, presunti conformi, il legale rappresentante, sulla base dei dati acquisiti dai produttori dei detergenti e/o riportati nelle etichette, nelle schede tecniche o di sicurezza dei prodotti, è tenuto a sottoscrivere una dichiarazione con la quale attesta che i prodotti detergenti sono conformi ai criteri ambientali minimi. Possono essere accettati, come mezzi di presunzione di conformità, altre etichette ambientali ISO di tipo I (rispondenti alla norma ISO 14024), qualora i criteri dell'etichetta ambientale siano conformi ai criteri ambientali minimi.

I detergenti dovranno essere impiegati secondo le indicazioni fornite dalla casa produttrice e nelle concentrazioni indicate sulle confezioni. I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di

produzione, di consumo e dei servizi sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni relative al ciclo di pulizia e sanificazione.

Art. 76

Interventi ordinari e straordinari

Oltre alle pulizie ordinarie, la ditta deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale dei locali adibiti alla conservazione e alla lavorazione degli alimenti, all'inizio del servizio (presa in carico).

Tale operazione dovrà essere ripetuta al bisogno e comunque nel rispetto del Piano di Autocontrollo.

La ditta è altresì tenuta a garantire la perfetta funzionalità del cancello e delle porte di accesso al centro cottura, la ordinaria manutenzione del centro cottura e dei refettori e la straordinaria manutenzione delle strutture strettamente pertinenti il servizio; il mantenimento in perfette condizioni delle suppellettili della cucina e degli elettrodomestici.

Art. 77

Rifiuti

I rifiuti del centro di cottura devono essere raccolti in appositi contenitori muniti di coperchio, periodicamente vuotati, per evitare che diventino fonte di cattivi odore e convogliati, prima della distribuzione dei pasti, negli appositi contenitori all'esterno dell'edificio. Gli oli usati di cucina e le altre sostanze grasse dovranno essere gestiti a carico della Ditta, ai sensi del D.L. 22/97 e successive modificazioni ed integrazioni. La Ditta assumerà tutti gli oneri, previsti in carico al produttore, esonerando l'Amministrazione Comunale da tali responsabilità.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal disoleatore saranno trattati come rifiuti speciali. Le spese per il servizio di ritiro e smaltimenti dei rifiuti speciali saranno a carico della Ditta.

E' vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto solido od oleoso negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). La Ditta dovrà uniformarsi alla normativa vigente in materia di rifiuti solidi urbani e in materia di raccolta differenziata. La raccolta differenziata va rispettata anche nella fase di pulizia dei refettori scolastici.

TITOLO XII

NORME DI PREVENZIONE E SICUREZZA

Art. 78

Norme in materia di sicurezza e prevenzione

E' fatto obbligo alla Ditta, al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di "Miglioramento della salute e della sicurezza dei lavoratori" D. Lgs. n. 81/08 e successive modifiche e integrazioni.

Il Comune di Lanuvio e per esso il Responsabile di prevenzione e protezione all'uopo delegato, fornirà dettagliate informazioni sugli eventuali specifici rischi esistenti negli ambienti in cui la ditta dovrà operare e sulle misure di prevenzione e d'emergenza adottate o da adottarsi in relazione alle attività connesse alla concessione. Coopererà inoltre all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dei rischi sopra citati.

La Ditta dovrà redigere entro 30 giorni dall'inizio del servizio, sia per la cucina sia per i locali di distribuzione, la relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro.

Tale documento sarà adottato come documento congiunto tra l'Amministrazione Comunale e la ditta.

Resta a carico della ditta la formazione del personale alla quale dovranno partecipare tutti i lavoratori, i Rappresentanti dei lavoratori per la sicurezza ed il Responsabile del Servizio e Prevenzione e Protezione sia della Ditta sia dell'Amministrazione Comunale.

E' a carico della ditta la dotazione dei DPI (Dispositivi Protezione Individuali) necessari all'espletamento del lavoro in sicurezza.

Art. 79

Impiego di energia

L'impiego di energia elettrica, gas, da parte del personale della Ditta dovrà essere assicurata da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e delle saracinesche di intercettazione. In particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica, ogni responsabilità connessa è a carico della Ditta che dovrà controllare anche la chiusura degli sportelli dei quadri elettrici, durante l'esecuzione del Servizio, per evitare formazioni di condense all'interno.

Art. 80

Segnaletica di sicurezza sul posto di lavoro

La Ditta conformemente alle normative vigenti (D.Lgs 14/08/1996 n. 493) deve predisporre e far affiggere a propria cura e spese presso i locali di produzione, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica.

Art. 81

Norme generali per l'igiene del lavoro

E' fatto obbligo alla Ditta di garantire ai propri dipendenti, impiegati nei servizi richiesti, quanto previsto dal D.Lgs 09/04/2008 n.81. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento al D.Lgs. 30/01/1999 n. 19 e D.Lgs 06/11/2007 n. 193 e ad ogni altra normativa in materia e a quanto espressamente previsto nel presente capitolato.

Art. 82

Pulizia attrezzature e impianti

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto impiegare getti di acqua dirette sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

La pulizia dovrà avvenire solo con apposito materiale e da personale esperto.

Art. 83

Piano di evacuazione

La Ditta dovrà predisporre un piano di allontanamento repentino dei centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali. A tal fine la ditta dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano prestabilito e verificato di fuga nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente.

Copia di detto piano dovrà essere trasmesso all'Amministrazione Comunale.

TITOLO XIII

CONTROLLI DI QUALITA' DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

Art. 84

Organismi preposti al controllo

La gestione del servizio oggetto del presente capitolato sarà effettuata dai vari Uffici Comunali interessati, nonché da tutti gli organismi istituzionali legittimati al controllo secondo le normative vigenti, i quali, congiuntamente o separatamente, a seconda delle rispettive competenze, in proprio o con l'utilizzo di altro personale, potranno disporre sopralluoghi, ispezioni, verifiche ed accertamenti.

La ditta è tenuta a prendere atto di quanto disposto dalla Deliberazione di Consiglio Comunale n. 48 del 17/12/2003 e n. 64 del 23/11/2017, riguardanti la Commissione di controllo Mensa composta dai Consiglieri Comunali, e a quanto prescritto dai Regolamenti approvati dai Consigli d'Istituto dei due Istituti Comprensivi presenti sul territorio di Lanuvio, riguardanti la Commissione di controllo Mensa composta dai genitori.

La ditta si dovrà attenere altresì ad eventuali modificazioni della struttura o procedura operativa delle Commissioni Mensa disciplinate in successivi eventuali atti formali futuri.

Coloro che eseguono i controlli dovranno rispettare le norme igieniche.

La Commissione Mensa Comunale potrà richiedere l'intervento del locale servizio d'Igiene Pubblica e/o Materno Infantile della locale ASL.

Art. 85

Diritto di controllo della committente

L'Amministrazione Comunale, con le modalità ed i soggetti di cui al precedente articolo, si riserva la più ampia facoltà di controllo delle merci anche in fase di lavorazione, effettuando, a suo giudizio insindacabile, ogni necessaria analisi presso laboratori specializzati; le relative spese saranno a carico della ditta concessionaria.

L'Amministrazione Comunale, si riserva la facoltà, in qualsiasi momento e senza preavviso, con le modalità che riterrà più opportune, di effettuare controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato e alle normative vigenti in materia.

La Ditta è obbligata a fornire ai tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale della vigilanza ed ai componenti la Commissione Mensa tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, libero accesso ai locali cucina, ai locali mensa, ai magazzini ed è tenuta a fornire a tutti i chiarimenti richiesti e la documentazione relativa alle attività di autocontrollo pregresse.

Il personale della ditta non dovrà interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dall'Amministrazione Comunale; questi ultimi sono tenuti a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze della Ditta.

Le bolle di consegna delle derrate alimentari dovranno essere conservate presso il Centro Cottura per tutta la durata dell'anno scolastico in originale e/o in fotocopia da esibirsi su richiesta del personale addetto ai controlli.

L'Amministrazione Comunale farà pervenire alla ditta, per iscritto, le osservazioni e le contestazioni rilevate dagli organi di controllo e la ditta dovrà dare giustificazioni scritte e documentate entro cinque giorni dal ricevimento delle stesse. Alle eventuali prescrizioni la Ditta dovrà uniformarsi entro due giorni.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte della ditta, l'Amministrazione Comunale provvederà agli aggiustamenti del caso o all'eventuale sostituzione o fornitura di materiale dandone

comunicazione scritta alla ditta ed addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

Art. 86

Metodologia dei controlli

I tecnici e i membri degli organismi preposti dall'Amministrazione Comunale effettueranno i controlli secondo la metodologia stabilita negli atti sopra menzionati nel rispetto delle norme vigenti.

In particolare verranno utilizzate le check-list approvate dove sono riportate le eventuali segnalazioni della Commissione Mensa dei genitori, redatte in contraddittorio e controfirmate dal responsabile in loco della ditta.

Sono in ogni caso autorizzati controlli a vista del servizio e controlli analitici, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievo e asporto di campioni di alimenti che saranno sottoposti ad analisi di laboratorio. Le quantità di derrate prelevate saranno quelle minime di Legge e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento. Nulla potrà essere richiesto all'Amministrazione Comunale per le quantità di campioni prelevati. All'esecuzione dei prelievi dovrà assistere un responsabile della Ditta.

Le modalità di controllo potranno prevedere:

- a) verifica delle condizioni operative al momento dell'ispezione in base ai principi enunciati nel presente Capitolato, oltre al rispetto della normativa vigente che s'intende tutta richiamata;
- b) verifica degli standards qualitativi del servizio in base alle check-list appositamente predisposte;
- c) verifica dell'applicazione del Piano di Autocontrollo;
- d) verifica dello stato d'igiene delle derrate, preparazione, semilavorati, prodotti finiti, attrezzature, ambienti e personale, mediante analisi microbiologiche, chimiche, merceologiche, tamponi ambientali, tamponi al personale;
- e) modalità di stoccaggio nei frigoriferi e/o nelle celle frigorifere;
- f) temperatura di servizio dei frigoriferi e/o celle frigorifere;
- g) controllo della data di scadenza dei prodotti;
- h) modalità di lavorazione delle derrate;
- i) modalità di cottura;
- j) modalità di distribuzione;
- k) verifica delle caratteristiche dei sanificanti e loro impiego e modalità di lavaggio;
- l) controllo registro delle pulizie e disinfestazioni e derattizzazioni;
- m) verifica del corretto uso e del funzionamento degli impianti e delle attrezzature;
- n) controllo dell'organico e loro organizzazione nella distribuzione dei carichi di lavoro;
- o) controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- p) controllo degli interventi di manutenzione.

Art. 87

Blocco delle derrate

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate", in caso di dubbio sulla salubrità dell'alimento. L'Amministrazione Comunale provvederà a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione alla Ditta; qualora i referti diano esito positivo alla Ditta saranno addebitate le spese d'analisi.

Art. 88

Autocontrollo secondo il sistema H.A.C.C.P.

L'autocontrollo dovrà essere effettuato conformemente a quanto previsto dal D.Lgs. 06/11/2007 n. 193 concernente l'igiene dei prodotti alimentari. La ditta dovrà individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Pertanto la ditta dovrà adottare misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finito, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Nell'ambito dei sistemi di monitoraggio adottati per il controllo dei punti critici, la Ditta dovrà fornire con frequenza quadrimestrale copia dei referti di analisi microbiologiche e chimico fisiche, nonché ricerca di residui antiparassitari sulle materie prime utilizzate e sul pasto confezionato, firmate dal tecnico dei laboratori o analogamente dovranno essere forniti referti qualora a suo insindacabile giudizio l'Amministrazione Comunale abbia a richiederli in altre occasioni. I dati relativi ai controlli effettuati dovranno comunque essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione presso le cucine, per gli incaricati dei controlli ufficiali.

Il piano di autocontrollo da presentare in allegato all'offerta, dovrà corrispondere a quello attuato durante la gestione del servizio. Tale piano deve essere previsto anche per il periodo provvisorio di non utilizzo dei locali cucina in fase di ristrutturazione.

Nel caso in cui il piano d'autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato la Ditta dovrà provvedere alle modifiche concordate con gli uffici preposti dall'Amministrazione Comunale adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

La Ditta si farà carico di osservare le disposizioni previste D.Lgs. 06/11/2007 n.193 dovranno essere applicate, mantenute e verificate le metodiche di autocontrollo (HACCP) e dovrà essere garantita la specifica formazione del personale. Ricadranno pertanto sulla Ditta tutte le responsabilità amministrative e penali previste dalle norme citate, nonché dalle altre norme specifiche del settore alimentare.

Art. 89

Conservazione dei campioni

Compete in ogni caso alla Asl il servizio igienico-sanitario, per tutto il periodo di affidamento del servizio. A tale scopo ed anche al fine di individuare più celermente le cause di eventuali episodi di tossinfezione alimentare, la Ditta dovrà prelevare 100gr. di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero (a ciò dedicato) a temperatura di 0° e 4°. I campioni andranno conservati per almeno 48 ore successive alla distribuzione.

TITOLO XIV SANZIONI PER EVENTUALI INADEMPIMENTI

Art. 90

Penalità

La ditta nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e regolamenti concernenti i servizi stessi.

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze, rispetto a quanto previsto nel presente Capitolato, risultanti dal rapporto dei competenti uffici od organismi comunali o da fondati reclami dell'utenza, l'Amministrazione Comunale si riserva di effettuare le seguenti sanzioni:

- €200,00 per ogni violazione di quanto stabilito nei menù estivo ed invernale;
- €200,00 per ogni violazione di quanto previsto dalle tabelle merceologiche;
- €200,00 per mancato rispetto delle grammature, verificato su dieci pesate della stessa preparazione;
- €200,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie, riguardanti la conservazione delle derrate, delle pietanze, riciclo e quant'altro previsto dalle Leggi vigenti in materia di igiene e sicurezza degli alimenti;
- €200,00 per ogni mancato rispetto del piano di sanificazione, pulizia, controllo di qualità;
- €200,00 per ogni mancato rispetto delle norme sul personale;
- €200,00 per ogni mancato rispetto di quanto previsto in ordine alle modalità confezionamento e distribuzione;
- €250,00 per mancato rispetto delle temperature di servizio delle varie pietanze;
- €200,00 per ciascuna infrazione verificata rispetto al Piano di manutenzione, nonché per la mancata esecuzione dei necessari interventi;
- €200,00 per ogni variazione temporanea di menù superiore alla terza mensile.
- €200,00 in caso di qualsiasi interruzione anche parziale, del servizio per qualsivoglia motivo determinatasi, anche in conseguenza di eventuali scioperi del personale adibito.

In caso di recidiva nello spazio di trenta giorni, la penalità già applicata potrà essere aumentata fino al raddoppio.

Il valore delle penali non potrà, in ogni caso, superare complessivamente l'1 per mille del valore della concessione.

Art. 91

Applicazione delle penalità

L'applicazione delle penalità sarà di competenza del Comune di Lanuvio, dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la ditta avrà la facoltà di presentare la propria controdeduzione entro dieci giorni dal ricevimento della contestazione.

Ogni atto o provvedimento del Comune riferibile alla presente concessione sarà comunicato alla Ditta in via amministrativa.

Si procederà al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione Comunale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

L'applicazione delle sanzioni, qualora il servizio divenisse insoddisfacente, non impedisce l'applicazione delle norme di risoluzione contrattuale, anche prima della scadenza. In particolare in caso di abituale deficienza o negligenza nella conduzione del servizio, fatto salvo il risarcimento per eventuali maggiori danni, l'Amministrazione potrà procedere alla risoluzione del contratto. Restano salvi i diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali.

L'ammontare delle penalità irrogate sarà trattenuto, a cura del Servizio Finanziario del Comune, sul pagamento della prima fattura in scadenza.

TITOLO XV STRUTTURE, ATTREZZATURE E ARREDI

Art. 92

Consegna dei locali alla ditta

L'Amministrazione Comunale mette a disposizione della Ditta i locali del Centro cottura tra cui, quelli necessari alla conservazione e immagazzinamento delle derrate, nonché quelli da destinare a spogliatoio e servizi igienici del personale.

L'entrata in possesso da parte della ditta dei locali, delle attrezzature e degli impianti sarà oggetto del "*Verbale di inventario e consegna*" che sarà redatto in contraddittorio tra le parti e sottoscritto prima dell'avvio dell'esercizio.

Tale inventario farà parte integrante dei documenti contrattuali.

Con la sottoscrizione del suddetto inventario la ditta avrà dichiarato di aver visionato ed accettato per numero e qualità i macchinari, le attrezzature, gli impianti ed i beni strumentali già presenti e quelli dalla ditta stessa acquistati e messi a disposizione per la realizzazione del servizio.

Durante il periodo di gestione la Ditta si impegna a mantenere in ottimo stato i locali, a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni agli stessi nonché agli impianti, alle macchine e agli arredi, senza previa autorizzazione dall'Amministrazione Comunale.

Art. 93

Consegna e manutenzione strutture, attrezzature, macchinari ed arredi

La Ditta concessionaria si avvarrà delle attrezzature e macchinari di cui è fornito il centro cottura, secondo quanto sopra detto, salvo l'adeguamento degli stessi della loro funzionalità nella fase precedente la ripresa del servizio (sostituzione attrezzature e macchinari mal funzionanti, implementazione strumentazione mancante, previste anche nell'Allegato 1, attivazione controlli e manutenzione).

La manutenzione ordinaria e straordinaria di suddetti macchinari e attrezzature è a carico della Ditta concessionaria, nonché la sostituzione e/o integrazione del pentolame, gastronomia, vassoi, stoviglie ecc., compresi i reintegri delle stoviglie destinate alla mensa, di tutti gli utensili di cucina. Rientrano nella manutenzione ordinaria tutte le operazioni di pulizia, di sanificazione, di disinfestazione dei locali in uso nonché della fornitura di tutti i detersivi e materiali di consumo occorrenti.

Ciò per tutta la durata della concessione oltre il primo intervento precedente l'attivazione del servizio. Il piano delle manutenzioni è previsto come specifico allegato all'offerta tecnica (Modulo B5.4) e oggetto di valutazione da parte della Commissione giudicatrice.

Qualora la Ditta volesse mettere a disposizione particolari attrezzature e macchinari che giudichi migliorativi del servizio, lo farà senza nulla pretendere dall'Amministrazione Comunale e sarà sua cura custodirli e provvedere alla manutenzione.

In qualunque momento, su richiesta dell'Ente, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che la ditta sopperirà eventualmente alla necessaria sostituzione o riparazione delle attrezzature, entro i successivi 15 giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte della ditta, l'ente provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta alla ditta e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penalità.

Resteranno di proprietà del Comune le apparecchiature e gli arredi eventualmente sostituiti o potenziati. Alla scadenza del contratto, la ditta si impegna a riconsegnare al Comune tutti i beni riportati nel verbale di cui sopra, nello stato e quantità risultanti all'atto di consegna. Detti impianti ed attrezzature dovranno essere consegnate in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione fatto salvo il normale deterioramento dei medesimi a seguito di un corretto utilizzo.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture impianti attrezzature ed arredi questi saranno sistematicamente addebitati alla ditta.

Art. 94

Interventi di manutenzione ordinaria, straordinaria e conseguenti a cause di forza maggiore

La manutenzione ordinaria delle strutture e degli impianti è a totale carico della ditta concessionaria.

La manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli arredi è a carico della Ditta concessionaria, conformemente a quanto previsto nel Piano di manutenzione ordinaria presentato dalla Ditta in sede di offerta. La Ditta, in ogni caso, s'impegna a mantenere in perfetta efficienza gli impianti, i macchinari, le attrezzature e gli arredi, applicando corretti metodi di pulizia ed uso, nel rispetto delle normative vigenti in materia di sicurezza e igiene.

Al verificarsi di guasti, la Ditta è tenuta ad eseguire tempestivamente gli interventi necessari, nel minimo tempo possibile (max 48 ore). L'Amministrazione Comunale deve essere informata per iscritto, prima dell'inizio dell'intervento, circa le ditte di cui la Concessionaria intende avvalersi, pur dovendo la ditta concessionaria esonerare l'ente da qualsiasi onere circa la normativa vigente in merito alla privacy e la tracciabilità dei flussi finanziari.

La manutenzione straordinaria delle strutture e degli impianti è a carico della ditta concessionaria.

In caso di accertata incuria della Ditta nell'adempire a quanto sopra, o di guasto di qualsiasi genere, qualora la ditta non dovesse provvedere alla riduzione in pristino nel termine fissato e comunicate dall'Amministrazione, quest'ultima resta autorizzata a provvedere direttamente: l'Amministrazione Comunale addebiterà le spese alla ditta stessa effettuando la trattenuta dell'importo sul prezzo corrispettivo maturato e da corrispondere alla Ditta concessionaria e/o utilizzerà la cauzione prestata ad esatta e fedele osservanza degli obblighi derivanti dal presente capitolato, con l'onere per la Ditta di ricostituire immediatamente la cauzione utilizzata.

Restano a carico dell'Amministrazione Comunale:

- gli interventi di manutenzione straordinaria degli edifici scolastici. Pertanto quando questi interessino incidentalmente le strutture affidate alla Ditta concessionaria, la competenza dell'intervento straordinario sugli stessi sarà estesa all'Ente.
- gli interventi sulle strutture che si dovessero rendere necessari per cause di forza maggiore. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo della Ditta concessionaria, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato. A titolo meramente esplicativo saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, disordini civili, attentati dinamitardi.

Art. 95

Verifica periodica dei locali di produzione e consumo dei pasti

In qualunque momento, su richiesta dell'Amministrazione Comunale ed in ogni caso ogni dodici mesi, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che la Ditta sopperirà con la necessaria sostituzione o riparazione, entro i successivi 15 giorni dal riscontro.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte della Ditta, l'Amministrazione provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta alla Ditta e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penalità.

Art. 96

Accessi

La Ditta dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale in qualsiasi luogo ed ora ad esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità dei servizi.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione del cibo non è consentito l'accesso al personale estraneo alla produzione, se non espressamente autorizzato dall'Amministrazione Comunale.

Art. 97

Inventario di riconsegna alla scadenza del contratto

Alla scadenza del contratto la Ditta si impegna a riconsegnare all'Amministrazione Comunale i locali, gli impianti, le attrezzature e gli arredi, di cui all'inventario iniziale, i quali dovranno essere consegnati in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo. Resteranno di proprietà dell'Amministrazione Comunale le apparecchiature, gli arredi, eventualmente sostituiti o potenziati.

Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature e arredi, questi saranno sistematicamente addebitati alla ditta.

In caso di interruzione del rapporto prima della scadenza naturale del contratto, le quote di investimento riconosciute dall'Amministrazione Comunale e non ancora ammortizzate dalla ditta aggiudicataria, calcolate sulla base dei pasti che presumibilmente non verranno più erogati, verranno liquidate alla stessa, salvo il recupero di eventuali danni da questa causati all'Amministrazione Comunale.

Art. 98

Clausole contrattuali sui criteri minimi ambientali

La ditta aggiudicataria:

- Si impegna alla stesura di un rapporto semestrale dove indicherà un elenco dei tipi, quantità dei prodotti alimentari, metodi di produzione ed origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:200710). Dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.
- Si impegna ad incentivare il recupero degli sprechi, nel rispetto delle disposizioni vigenti in materia, assicurando formali comunicazioni all'Ente riguardo le attività e modalità poste in essere.
- Salvo quanto previsto dagli artt. 72 bis e 72 ter del presente capitolato, la ditta aggiudicataria deve utilizzare, nella fase di somministrazione e consumo dei pasti, posate, salviette, piatti, bicchieri, tovagliati a perdere preferibilmente al 100% compostabili, in conformità alla norma UNI EN 13432:2002.
- Deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, (vd. anche art. 116 del presente documento) siano affrontate le seguenti tematiche: alimentazione e salute; alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne, anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali; caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione; stagionalità degli alimenti; corretta gestione dei rifiuti; uso dei detersivi a basso impatto ambientale; energia, trasporti e mense.

TITOLO XVI

DISPOSIZIONI CONTRATTUALI

Art. 99

Fonti giuridiche della concessione

La concessione è disciplinata da quanto previsto nel presente atto, dalle disposizioni ed indicazioni contenute nel Codice, nel Regolamento attuativo per la parte ancora vigente e comunque applicabile alla procedura, negli atti dell'Anac, nel R.D. 827/1924 e nella normativa vigente in materia oltretutto in quella relativa alla sicurezza sui luoghi di lavoro. Si fa espresso riferimento al Capitolato/Disciplinare di gara, a tutti i documenti e allegati della procedura nonché agli atti ed alle normative di riferimento ivi richiamati ed ai regolamenti comunali pertinenti la concessione da affidare. L'affidamento inoltre dovrà essere eseguito in osservanza del presente Capitolato e di quanto ivi compreso; dell'offerta economica della Ditta; dell'offerta tecnica gestionale e migliorativa della Ditta; delle vigenti disposizioni di legge e di regolamento per l'amministrazione del patrimonio e per la contabilità generale dello Stato e da successive disposizioni che dovessero essere emanate in materia in futuro; del Codice Civile e delle altre disposizioni normative già emanate o che saranno emanate in materia di contratto di Diritto Privato.

Art. 100

Standard sociali

I beni del presente servizio devono essere prodotti in conformità con gli standard sociali minimi in materia di diritti umani e di condizioni di lavoro lungo la catena di fornitura definiti dalle leggi nazionali dei Paesi ove si svolgono le fasi della catena, ed in ogni caso in conformità con le Convenzioni fondamentali stabilite dall' Organizzazione Internazionale del lavoro e dall' Assemblea generale delle Nazioni Unite.

Art. 101

Adempimenti di legge inerenti il servizio

La Ditta dovrà provvedere, a sua cura e spese, all'acquisizione delle necessarie autorizzazioni amministrative, e dovrà ottemperare alle disposizioni normative vigenti in materia sanitaria per la somministrazione di alimenti e bevande e per il servizio di ristorazione, per tutta la durata della concessione, in base anche alle eventuali successive modifiche ed integrazioni di legge.

La Ditta deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che s'intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

La Ditta in ogni momento dovrà dimostrare di aver provveduto a quanto sopra, a richiesta dell'Amministrazione Comunale.

Art. 102

Rispetto della normativa

La ditta deve attuare l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e decreti relativi alla prevenzione degli infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle previdenze varie per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, alla tubercolosi ed altre malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori; in particolare, in materia antinfortunistica, la ditta deve affiggere nei vari reparti dei locali cucina, adeguati cartelli riportanti le principali norme di prevenzione degli infortuni.

La ditta deve in ogni momento, a semplice richiesta del Comune., dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

La ditta dovrà comunque tenere indenne il Comune da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento, atteso che l'Amministrazione Comunale deve intendersi a tutti gli effetti estranea al rapporto di lavoro che intercorre tra la ditta ed i suoi dipendenti.

La ditta si obbliga per sé e per i propri eredi ed aventi causa.

Art. 103

Garanzia definitiva

A garanzia degli obblighi contrattuali la ditta dovrà istituire, nelle forme stabilite dalla legge (art. 103 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.) un deposito cauzionale definitivo pari al 10% dell'importo (quinquennale) netto complessivo della concessione, prima della stipula del contratto.

Detta cauzione in particolare deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta del Comune.

La polizza fideiussoria dovrà avere validità di almeno due mesi oltre la scadenza del contratto.

L'importo della cauzione è ridotto nel caso del possesso della certificazione di sistema di qualità conforme alle norme europee della serie ISO 14001 o audit (EMAS), secondo le prescrizioni di cui all'art. 93 del D.Lgs. 50/2016, così come previsto al comma 1 ultimo periodo dell'art. 103 citato.

Nel caso di inadempimenti anche di una sola delle obbligazioni assunte dalla ditta il Comune procederà all'escussione della cauzione suddetta con semplice atto amministrativo.

Nel caso in cui la ditta non si trovi in condizioni di inadempienza, la restituzione della cauzione definitiva avverrà allo scadere del contratto di fornitura, dopo verifica del rispetto da parte della ditta di tutte le norme contrattuali e dopo che sia stata risolta ogni eventuale contestazione.

In caso di rifiuto alla stipulazione del contratto, entro 5 giorni dalla data fissata, la ditta decade dall'aggiudicazione della concessione, fatti salvi, comunque, ogni diritto e azione del Comune, ivi compreso il risarcimento dei danni causati.

Alla ditta fanno carico tutti gli oneri ed obblighi previsti dal presente capitolato.

In particolare la ditta dovrà garantire la scrupolosa osservanza delle norme vigenti in materia di lavoro subordinato, in materia di lotta alla delinquenza mafiosa, nonché di qualsiasi altra norma che dovesse comunque avere attinenza con il rapporto giuridico di cui trattasi.

Art. 104

Assicurazioni

La Ditta sarà sempre direttamente responsabile per tutti gli eventuali danni accertati di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone o a cose che risultassero causati dalla Ditta stessa nell'esercizio del presente servizio.

A tale scopo la Ditta dovrà stipulare polizza assicurativa R.C.T. - R.C.O. (Polizza responsabilità civile verso terzi e verso prestatori di lavoro) con primaria Compagnia di Assicurazioni.

La polizza dovrà indicare precisamente la definizione dei rischi e dei relativi massimali che in nessun caso dovranno essere inferiori a € 2.000.000,00 (duemilioni di euro) per catastrofe, € 1.000.000,00 (un milione di euro) per ogni danno a persona ed € 110.000,00 (centodiecimila euro) per danni a cose.

Al fine della suddetta polizza è espressamente previsto che tra i terzi è da intendersi anche il Comune di Lanuvio.

Detti massimali potranno essere aggiornati d'anno in anno in base agli indici ISTAT relativi al costo della vita.

Copia della polizza dovrà essere consegnata all'Amministrazione Comunale entro la stipulazione del contratto e comunque entro e non oltre la data d'inizio del servizio.

L'Amministrazione Comunale è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovessero accadere al personale della ditta durante l'esecuzione del servizio, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo della concessione.

Art. 105

Mancata attivazione del servizio

L'eventuale mancata attivazione parziale o totale del servizio di ristorazione per motivi derivanti dall'Ente (leggasi anche Comune, Stazione Appaltante, Amministrazione Comunale) non dà diritto alla ditta di richiedere nessun indennizzo o risarcimento. In caso di risoluzione della concessione, comunque determinatasi, la ditta, previa richiesta scritta del Comune, dovrà proseguire nella gestione dei servizi in parola, per un ulteriore periodo di tempo comunque non superiore a tre mesi, alle medesime condizioni del presente capitolato e con piena ed esclusiva responsabilità di gestione. In caso di rinuncia alla aggiudicazione l'Amministrazione Comunale procederà all'incameramento della cauzione provvisoria.

In difetto dell'inizio del servizio il Comune si riserva la facoltà di dichiarare decaduta dall'aggiudicazione la ditta concessionaria, incamerando l'intero ammontare della cauzione provvisoria o definitiva versata, senza alcuna formalità di procedura e con riserva danni, nonché di procedere con determinazione insindacabile ampiamente discrezionale, all'aggiudicazione del servizio ad altra ditta concorrente, attingendo, nella graduatoria della procedura di cui trattasi, alla posizione immediatamente successiva ovvero, nell'impossibilità, all'indizione esperimento di nuova procedura di aggiudicazione.

Art. 106

Stipulazione del contratto

La ditta che risulterà Aggiudicataria della concessione si obbliga a stipulare il contratto, previo versamento dei diritti e delle spese dovute, secondo le modalità che verranno comunicate dal Comune con apposita nota dell'Ufficio Contratti.

Nel caso in cui la ditta non stipuli e/o non versi le spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione ed il rapporto obbligatorio verrà risolto con comunicazione scritta del Comune che porrà a carico della ditta le ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente. Il Comune procederà comunque ad incamerare la cauzione provvisoria.

La ditta, prima della stipulazione del contratto, dovrà:

- Presentare la cauzione definitiva.
- Versare l'importo delle spese contrattuali.
- Presentare la documentazione che sarà richiesta nella lettera di invito a stipulare. In particolare dovrà essere presentata:
 - ✓ Polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che il Comune è considerato "terzo" a tutti gli effetti ed avente i requisiti ed i massimali indicati al precedente articolo 104.
 - ✓ Atto notarile di costituzione del Raggruppamento temporaneo di Imprese, nel caso di aggiudicazione a RTI.
 - ✓ Elenco del personale che verrà impiegato nel servizio.

- ✓ Nomina del Direttore del Servizio per la Concessione del Comune di Lanuvio.
- ✓ Per tutto il personale impiegato nel servizio dovrà essere fornito apposito certificato di cui all'articolo 25 del DPR 14 novembre 2002, n. 313 (T.U) al fine di verificare l'esistenza di condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600- bis, 600- ter, 600-quater, 600-quinquies e 609-undicies del codice penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori.
- ✓ Certificati di servizio autocertificati in sede di gara.
- ✓ Contratto attestante la disponibilità del centro cottura per le emergenze.
- ✓ Specifica grammature.
- ✓ Certificati di qualità autocertificati in sede di gara.
- ✓ Verbale di inventario e consegna del centro cottura.
- ✓ Comprova di avvenuto acquisto del materiale indicato nell'allegato 1.
- ✓ Bilanci autocertificati in sede di gara.
- ✓ Dichiarazione di aver onorato l'atto unilaterale d'obbligo con la Stazione Unica Appaltante.

Art. 107

Oneri contrattuali

Il contratto scaturente dalla presente procedura sarà redatto e sottoscritto in modalità elettronica ed in conseguenza il rappresentante Legale del commissionario dovrà risultare in possesso di firma digitale.

Art. 108

Responsabilità

Il Comune resta completamente sollevato da qualsiasi onere e responsabilità.

Il Comune, a tutela delle violazioni commesse nell'espletamento del servizio, si riserva di applicare le sanzioni previste dal Capitolato, con le modalità ivi previste.

Le eventuali sanzioni applicate verranno addebitate nel primo pagamento utile a favore della ditta.

Le prestazioni da effettuarsi in ordine al presente atto non potranno in alcun caso costituire rapporto di impiego né in pubblico né in privato a carattere precario e/o a tempo determinato o indeterminato per essere il presente contratto atto di concessione come già specificato.

Art.109

Obbligo di segnalazione

Oltre agli obblighi già previsti nel presente Capitolato, la ditta è tenuta a segnalare immediatamente, per iscritto, al Comune tutte le circostanze ed inconvenienti riscontrati nell'espletamento del servizio in parola che, ad avviso della ditta medesima, possano costituire impedimento al regolare e puntuale funzionamento del servizio stesso.

Art. 110

Fallimento o amministrazione controllata

In caso di fallimento o di amministrazione controllata della ditta, la concessione si intende senz'altro revocata e il Comune provvederà ad interpellare progressivamente i concorrenti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, secondo quanto disposto dall'art. 110 del D.Lgs. n. 50/2016.

Alla ditta è fatto espresso divieto di cedere a terzi, in tutto o in parte il contratto, o d'avvalersi di altre Ditte, pena la risoluzione del contratto medesimo, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.

Art. 111
Subappalto

Il contratto non può essere ceduto a terzi a pena di nullità. E' consentito il subappalto, ai sensi dell'art. 174 del D.Lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii.. Trovano inoltre applicazione le prescrizioni dell'art. 105 commi 1-10-11 e 17 dello stesso codice. Ai sensi dell' art. 1656 del codice civile, il subappalto dovrà essere autorizzato dalla Stazione Appaltante.

Art. 112
Divieto di variazione d'uso

Non è consentito, neppure in via temporanea, l'utilizzo dei locali per uso diverso da quello al quale sono espressamente adibiti.

La ditta si obbliga sin d'ora e per tutta la durata del contratto a non mutare mai, pena la risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati; si impegna altresì a non apportare modificazioni, innovazioni o trasformazioni ai locali, nonché agli impianti, salvo diversa accettazione o disposizione da parte dell'Amministrazione.

Art. 113
Sciopero

I pasti forniti agli utenti delle scuole di Lanuvio saranno preparati osservando rigorosamente le indicazioni dei L.A.R.N. (Livelli di Assunzione Raccomandati Nazionali) predisposti dall'Istituto Nazionale della Nutrizione.

Al servizio oggetto della presente concessione viene riconosciuto il carattere di interesse pubblico, per cui per nessuna ragione esso potrà essere sospeso o abbandonato, con l'impegno per la ditta concessionaria di darne esecuzione con qualsiasi tempo e condizione ai sensi della L.n.146/90.

In caso di sciopero dei dipendenti della ditta, la ditta stessa è tenuta a comunicare con n. 5 giorni di anticipo il disservizio.

Gli obblighi sopra indicati vincolano la ditta indipendentemente dalla sua qualificazione giuridica, natura, industriale o artigiana, dalla sua struttura o dimissione e da ogni altra sua qualifica giuridica.

In caso di interruzione di tutte o parte delle prestazioni indicate, qualsiasi ne sia la causa, ed ivi compreso lo sciopero delle maestranze, l'Amministrazione Comunale avrà facoltà di provvedere alla gestione del servizio medesimo sino a quando saranno cessate le cause che hanno determinato tale interruzione avvalendosi, eventualmente, anche dell'organizzazione della ditta e ferme restando a carico della ditta medesima, tutte le responsabilità derivanti dall'avvenuta interruzione.

Resta inteso che, verificandosi dette ipotesi, il Comune assicurerà la continuità del servizio a spese, rischio e per conto della concessionaria.

Art. 114
Risoluzione

Il Comune ha diritto di promuovere quanto previsto dagli artt. 1453 e 1454 C.C., a suo insindacabile giudizio e discrezione. Oltre a quanto genericamente previsto dall'art. 1453 del Codice civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice civile, le seguenti fattispecie:

- Perdita dei requisiti richiesti dal bando per l'ammissione della gara.
- Revoca delle autorizzazioni amministrative previste per l'espletamento del servizio.
- Grave e reiterata inosservanza delle clausole contrattuali o gravi e reiterate irregolarità nel servizio.
- Ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o regolamento, relativi al servizio.
- Abbandono della concessione.
- Irreperibilità protratta del responsabile mensa.
- Mancata ripresa del servizio in caso di interruzione, entro i termini previsti dalla Amministrazione Comunale, salvo i casi di forza maggiore, debitamente constatati dall'Amministrazione Comunale.
- Contegno abituale scorretto della ditta concessionaria o dei rappresentanti e dipendenti verso terzi.
- Inosservanza da parte della ditta di uno o più impegni assunti con il Comune e Apertura di fallimento o altra procedura concorsuale a carico della ditta, Cessione dell'attività ad altri in tutto o in parte, sia direttamente sia indirettamente per interposta persona, dei diritti ed obblighi inerenti al presente contratto, così come dell'attività stessa.
- Mancata osservanza del divieto di subappalto rispetto alla disciplina dettata nel presente capitolato.
- Inadempienze gravi quali: intossicazione alimentare, ripetute condizioni igieniche non conformi a quanto previsto dal presente contratto e dalla normativa vigente.
- Ogni altra inadempienza o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'affidamento a termini dell' art. 1453 del codice civile.
- Impedimento in qualsiasi modo dell'esercizio del potere di controllo da parte dell'Amministrazione Comunale sull'andamento del servizio.
- Gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale.
- Uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto.

La risoluzione del contratto porterà all'incameramento da parte dell'Amministrazione Comunale del deposito cauzionale e ciò senza pregiudizio del diritto del Comune al risarcimento di maggiori danni.

Fatta salva l'applicazione delle penali previste, il Comune fissa un termine entro il quale la ditta si deve conformare, nonché produrre le proprie controdeduzioni. Trascorso il termine stabilito e valutate non convincenti le giustificazioni (o se non presentate), il Comune risolve il contratto.

In caso di risoluzione, alla ditta sarà corrisposto l'importo dovuto per il servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, salvo l'escussione della polizza fidejussoria nei casi previsti per legge.

Non spetta alla ditta, in caso di risoluzione del contratto, alcun indennizzo per nessun titolo, neppure sotto il profilo del rimborso spese.

In caso di risoluzione, si procederà ad interpellare la seconda classificata al fine di stipulare il contratto alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta. In caso di fallimento o rifiuto della seconda classificata si procederà ad interpellare le successive ditte classificatesi utilmente in graduatoria. Ove ne ricorrano le condizioni, infatti, il Comune, ai sensi dell'art. 110 comma 1 del Codice, interpellerà progressivamente i soggetti che hanno partecipato alla procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento dei servizi oggetto della concessione, alle medesime condizioni già proposte all'originario aggiudicatario in sede di offerta, come sopra specificato.

Qualora le ditte interpellate non fossero disponibili, il Comune si riserva di procedere mediante procedura negoziata con soggetti terzi, con addebito alla Società inadempiente di ogni conseguente spesa o danno.

La risoluzione contrattuale per colpa della ditta comporta altresì la non possibilità di partecipazione alla successiva gara per ristorazione scolastica indetta dalla Amministrazione comunale.

Nelle ipotesi più gravi (abbandono, frode, cessione, fallimento, interruzione non motivata) il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di comunicazione del Comune, in forma di PEC - Posta elettronica certificata o RRR.

L'applicazione della risoluzione contrattuale non pregiudica la messa in atto, da parte del Comune, di risarcimento per danni subiti.

Art. 115

Tutela della sicurezza e salute dei luoghi di lavoro

Tutti i servizi e le attività lavorative previste nella presente concessione dovranno venire eseguite in applicazione delle normative specifiche di prevenzione in materia di igiene del lavoro e di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro e con particolare riferimento al D. Lgs. 81/2008 e D. Lgs. n. 155/97.

I costi della sicurezza a carico del concessionario per l'esecuzione del servizio in oggetto, che non possono essere oggetto di ribasso, sono quantificati in complessivi € 7.200,00 per l'intero quinquennio, e corrispondentemente per un importo pari a € 0,02 sul prezzo del singolo pasto a base d'asta, riferiti ai rischi interferenziali (DUVRI) di cui al D. Lgs. n. 81/2008. La ditta aggiudicataria – secondo le modalità previste dal comma 3 dell'art. 26 del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i. – è tenuta a predisporre il proprio DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi) contenente le eventuali misure ulteriori da adottare. Pertanto, il Duvri fornito dall'Ente andrà definito con il servizio di prevenzione e protezione degli Istituti scolastici interessati dal servizio di refezione.

Art. 116

Applicazioni contrattuali e formazione

La ditta deve attuare quanto previsto dal C.C.N.L. afferente la categoria, anche se non aderisce alle associazioni firmatarie del contratto. In particolare devono essere applicate le condizioni normative e retributive previste dal Contratto Nazionale e dalla contrattazione integrativa territoriale; il C.C.N.L. deve essere applicato anche oltre la scadenza e fino a nuova sottoscrizione.

La ditta aggiudicataria dovrà provvedere all'adeguata istruzione del personale addetto e degli eventuali sostituti, in materia di sicurezza ed igiene del lavoro, comprendendo altresì la formazione antincendio e di primo soccorso, comprovata da apposita documentazione.

La ditta aggiudicataria assume, ai fini del presente capitolato, in via diretta ed esclusiva, nei confronti della stazione appaltante, la funzione, il ruolo e la responsabilità di datore di lavoro/gestore del servizio nel suo complesso.

L'assuntrice è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni; si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotare il personale di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle vigenti norme di legge in materia (D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.).

L'inosservanza delle leggi in materia di lavoro e di sicurezza, di cui al presente articolo, determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

La ditta aggiudicataria dovrà altresì redigere e mantenere aggiornato il documento di valutazione dei rischi, dando comunicazione al Comune di eventuali anomalie e/o rischi evidenziati o riscontrati.

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista, con particolare riferimento al D.Lgs. n. 81/2008, la ditta dovrà assicurare la formazione del personale in materia di igiene degli alimenti.

In particolare la ditta dovrà garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche:

- Alimentazione e salute
- Alimentazione ed ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione dei rifiuti
- Uso di detersivi a basso impatto ambientale
- Energia, trasporti e mense.
- Norme relazionali e comportamenti con l'utenza.
- Collaudo provvisorio.

Art. 117

Finanziamento del Servizio

La spesa derivante dalla presente concessione sarà finanziata con fondi provenienti dal contributo delle famiglie pagati direttamente alla ditta, con fondi comunali per la parte restante, come sopra precisato, e con fondi del MIUR.

Art. 118

Fatturazione e pagamento del compenso

Il pagamento della quota a carico del Comune verrà effettuato in rate mensili posticipate su presentazione delle fatture relative agli effettivi pasti erogati, entro il termine ordinario di 30 giorni dalla data di protocollazione.

Le fatture dovranno essere inviate elettronicamente.

Ai fini della liquidazione il Comune dovrà verificare la regolarità del DURC relativo al pagamento dei contributi previdenziali dei lavoratori impiegati.

La fatturazione relativa alla parte di competenza comunale deve avvenire in formato elettronico, con pagamento dell'Iva secondo il metodo dello split payment.

Art. 119

Spese

Tutte le spese inerenti e conseguenti all'esecuzione del contratto, nessuna esclusa, sono a carico della ditta che risulterà aggiudicataria.

Tutte le spese, nessuna esclusa, inerenti la concessione e le spese di bollo, diritti di segreteria, stipulazione, tasse di registrazione, copie e diritti ed ogni altra spesa accessoria concernente il contratto e relative alla realizzazione del servizio di ristorazione, sono a carico della ditta.

Sono altresì a carico della ditta, che dovrà in proprio provvedere alla stipula o voltura dei contratti, le spese per l'energia elettrica, per l'acqua, per il gas metano e utenza telefonica.

Ai sensi dell'art. 216 comma 11 del D.lgs. 50/2016 ss.mm.ii. le spese per i quotidiani e la pubblicazione sulla Gazzetta ufficiale degli avvisi e dei bandi di gara sono rimborsate alla Centrale di Committenza dall'aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione e gli effetti giuridici di cui al comma 5 del citato articolo 73 del Codice continuano a decorrere dalla pubblicazione nella Gazzetta Ufficiale. Per quanto riguarda l'IVA si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia.

Art. 120

Elezione di domicilio

Per tutti gli effetti del presente atto il concessionario elegge domicilio nel palazzo comunale. Ogni atto notificato al Direttore del Servizio nominato dalla ditta è da intendersi conosciuto dalla ditta stessa.

La ditta dovrà eleggere e mantenere domicilio legale presso il territorio del Comune di Lanuvio per tutta la durata del contratto. L'elezione di domicilio è definita alla stipula del contratto. Presso il domicilio eletto, all'incaricato della ditta segnalato dalla stessa, l'Amministrazione Comunale potrà effettuare tutte le comunicazioni e le notificazioni relative al presente capitolato. Qualunque comunicazione fatta all'incaricato della ditta si considera fatta personalmente al titolare della ditta concessionaria.

Art. 121

Tracciabilità dei flussi finanziari

La ditta assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari e garantisce in particolare la rispondenza alla legge 136/2010, artt. 3 e 6, con la comunicazione di conto corrente dedicato, necessario per ogni pagamento.

La ditta è tenuta ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 e s.m. i. al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi al presente capitolato. In particolare, dovrà utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche in via non esclusiva, alla presente commessa.

Tutti i pagamenti in dipendenza della presente Concessione devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di incasso o di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie costituirà, ai sensi dell'art. 3, comma 9- bis della legge n. 136/2010 e s. m. i., causa di risoluzione del contratto che sarà stipulato con la ditta affidataria.

La ditta ha, pertanto, l'obbligo, ai sensi del suddetto art. 3 comma 7, della medesima legge, di comunicare al Comune committente gli estremi identificativi del conto corrente "dedicato" entro sette giorni dalla sua accensione o, nel caso di conto corrente già esistente, dalla sua prima utilizzazione, nonché, nello stesso termine, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare sul medesimo conto corrente dedicato.

Ai fini della tracciabilità dei flussi, il bonifico bancario o postale dovrà riportare nella causale l'indicazione del codice identificativo di gara (CIG), attribuito dall'Autorità di vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture su richiesta della stazione appaltante.

Il Comune committente, nel contratto che stipulerà con la ditta, dovrà inserire, a pena di nullità assoluta, un'apposita clausola con la quale quest'ultima assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge n. 136/2010 e s.m.i.

Il Comune committente verificherà, in occasione di ogni pagamento alla ditta e con interventi di controllo ulteriori, l'assolvimento, da parte della stessa, di tutti gli obblighi relativi alla tracciabilità

dei flussi finanziari. In caso di omessa tracciabilità viene applicata una sanzione pecuniaria pari al 55 % del valore della transazione stessa.

La ditta concessionaria si obbliga, a pena di nullità assoluta del presente contratto, agli adempimenti in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, disposti dalla legge 13 agosto 2010 n. 136, così come modificata dal D.L. n. 187/2010, assolvendoli come segue:

- assunzione degli obblighi di tracciabilità di cui all'art. 3 comma 8 dalla legge n. 136/2010;
- comunicazione del conto corrente dedicato e della/e persona/e autorizzata/e ad operare sullo stesso entro la data di sottoscrizione del contratto.(Eventuali modifiche saranno comunicate per iscritto dal contraente);
- effettuazione dei pagamenti mediante bonifico o altri strumenti idonei a garantire la tracciabilità.

L'Amministrazione Comunale attiverà la risoluzione del contratto qualora le transazioni siano eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane Spa.

La ditta inoltre si obbliga ad assumere tutti gli adempimenti previsti dalle norme sulla tracciabilità dei flussi finanziari relativamente a tutte le ditte che effettueranno per suo conto servizi in sub-appalto, esonerando l'Amministrazione da qualsiasi adempimento in merito.

Art. 122

Trattamento dei dati personali

Ai sensi del D.Lgs. n. 196/2003 e ss.mm.ii. e del Regolamento UE 2016/679 GDPR, la ditta espressamente consente che i dati raccolti, registrati, organizzati e conservati per le finalità di gestione della presente concessione, siano trattati sia in forma cartacea che con strumenti informatici e/o telematici da parte del personale comunale a ciò deputato, nel rispetto della normativa vigente.

Per ciò che attiene il Comune, i dati raccolti saranno trattati, ai sensi del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e ss.mm.ii. e del Regolamento UE 2016/679 GDPR, esclusivamente nell'ambito della procedura ed in seguito per il regolare espletamento amministrativo e del servizio.

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

La ditta gode del diritto di accesso ai dati che la riguardano e del diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Tali diritti possono essere fatti valere nei confronti del Comune.

La ditta ha diritto di venire in possesso dei dati necessari e relativi agli utenti morosi per le azioni di recupero credito, così come previsto.

La ditta si impegna comunque a custodire e a non diffondere eventuali informazioni inerenti gli utenti di cui possa venire in possesso.

Il Comune committente, titolare dei dati personali e sensibili relativi agli utenti e alle loro famiglie, designa la ditta aggiudicataria responsabile del trattamento dei dati che acquisirà in ragione dello svolgimento dei servizi oggetto della presente concessione.

La ditta concessionaria dovrà indicare al Comune, al momento della stipula del contratto, il nominativo del Responsabile e degli incaricati del trattamento dei dati personali e sensibili conferiti e/o acquisiti per l'espletamento dei servizi.

La ditta concessionaria si impegna a garantire per lo svolgimento dei servizi la riservatezza e la tutela dei dati personali degli utenti, nel rispetto delle disposizioni previste dal D. Lgs. n. 196/2003 "Codice in materia di protezione dei dati personali". La ditta si impegna altresì ad integrare le proprie procedure con quelle contenute nel Documento programmatico per la sicurezza (DPS) della stazione appaltante.

Ogni ripresa audio, video o fotografica sui servizi oggetto della presente concessione dovrà essere preventivamente autorizzata dalla parte committente. La relativa documentazione e i materiali che nel caso ne derivassero restano di proprietà della stazione appaltante che ne deve autorizzare in via preventiva eventuali loro usi.

La ditta è obbligata a custodire, a non diffondere e comunque a gestire i dati personali e sensibili inerenti gli utenti e l'Amministrazione Comunale di cui verrà in possesso, secondo quanto disposto dal D. Lgs. 196/2003 e dal Regolamento UE 2016/679. I suddetti dati personali saranno trattati ai sensi del Nuovo Regolamento UE 2016/679 GDPR sulla privacy nei confronti dei quali gli interessati potranno esercitare i propri diritti, quali conferma dell'esistenza di dati che lo riguardano, la loro comunicazione e l'indicazione della logica e finalità del trattamento, nonché la cancellazione, la rettifica, l'aggiornamento o il blocco dei medesimi.

Sarà a carico della ditta quindi diffondere idonea informativa sull'uso dei dati personali (articolo 13 del decreto legislativo 30 giugno 2003 n. 196 – “Codice in materia di protezione dei dati personali”).

I dati personali saranno trattati unicamente per i procedimenti e per i controlli previsti dalla Legge, sia in forma elettronica che cartacea. Le informazioni fornite potranno essere utilizzate e comunicate ad Enti e/o soggetti pubblici nei limiti previsti da norme di Legge o regolamenti, o quando ciò risulti necessario per lo svolgimento delle funzioni istituzionali; sono trasmessi nei casi di insolvenza alle Società incaricate per la riscossione coattiva. I diritti dell'interessato in relazione al trattamento dei dati personali sono quelli indicati nell'art. 7 del decreto sopra citato.

Per ciò che attiene al trattamento dei dati personali il titolare è il Comune di Lanuvio ed il Responsabile è la ditta aggiudicataria.

Art. 123 Informativa Privacy

Ai sensi degli artt. 13 e 7 del D. Lgs. n. 196/2003 e del Regolamento UE 2016/679 GDPR, si informa che i dati personali forniti dalle imprese concorrenti saranno raccolti e conservati presso la Stazione Appaltante.

Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), svolto con trattamenti informatici e/o cartacei, idonei a garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi potrà avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo. Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla procedura di gara, pena l'esclusione; con riferimento al vincitore, il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge. Gli interessati hanno diritto di accesso e rettifica dei propri dati conferiti.

Ai sensi dell'art. 13 del D.Lgs. n. 196/2003 i dati personali forniti saranno raccolti presso il Settore V del Comune di Lanuvio, in banca dati sia automatizzata che cartacea, per le finalità inerenti la gestione della procedura di gara (incluso le finalità amministrativo-contabili) e comprenderà, nel rispetto dei limiti e delle condizioni poste dall'art. 11 del citato D. Lgs. n. 196/2003, tutte le operazioni o complesso di operazioni previste dall'art. 4 della medesima normativa necessarie al trattamento in questione.

I dati conferiti saranno trattati con o senza l'ausilio di mezzi elettronici o automatizzati, comunque mediante strumenti ritenuti idonei a garantire la sicurezza per evitare rischi di perdita, distruzione o accesso non autorizzato ai sensi e per gli effetti delle relative disposizioni contenute del D. Lgs. n. 196/2003.

Le medesime condizioni di riservatezza e sicurezza saranno garantite, anche successivamente, a seguito di eventuale instaurazione di rapporto contrattuale, per la gestione dello stesso.

I dati oggetto di trattamento non saranno sottoposti ad accesso alcuno tranne che per i casi previsti dalla normativa vigente in materia, in particolare dall'art. 22 della legge n. 241/1990.

I dati personali potranno essere oggetto di comunicazione per le sole finalità sopra esposte e nei limiti consentiti dalla normativa:

- a legali incaricati per la tutela del Comune di Lanuvio;
- all'autorità giudiziaria nei casi espressamente previsti dalla Legge.

Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio ai fini della valutazione dei requisiti di partecipazione, pena l'esclusione della procedura.

L'interessato è titolare di diritti di cui all'art. 7 del Codice in materia di protezione dei dati personali, per cui, previa richiesta (mediante lettera raccomandata, telefax o posta elettronica) rivolta al titolare o al responsabile di trattamento, può:

- a) conoscere, mediante accesso, l'origine dei dati personali, le finalità e modalità di trattamento, gli estremi identificativi dei soggetti che li trattano;
- b) ottenere l'aggiornamento, la rettifica ovvero l'integrazione dei dati che lo riguardano, la cancellazione, la trasformazione in forma anonima o il blocco dei dati trattati in violazione di legge se contenuti in documenti suscettibili di tali modificazioni;
- c) opporsi in tutto o in parte per motivi legittimi al trattamento dei dati che lo riguardano, ancorché pertinenti allo scopo della raccolta.

Art. 124

Definizione delle controversie

Tutte le controversie o divergenze, anche di carattere tecnico ed economico, che potessero insorgere fra le parti in relazione alla concessione oggetto del capitolato ed al relativo contratto nella sua interpretazione od esecuzione generale e particolare, qualunque ne sia la causa, che non venissero risolte di comune accordo, saranno deferite al giudice ordinario.

Tali eventuali controversie, in ogni modo derivanti dal contratto, sono deferite alla competenza dell'autorità giudiziaria del Foro di Velletri, rimanendo esclusa la competenza arbitrale.

Art. 125

Norme di chiusura

Per quanto non previsto nel presente capitolato e dagli altri documenti della procedura, si fa richiamo alle disposizioni del Codice Civile, alle leggi e ai regolamenti ed alle normative vigenti.

Art. 126

Modalità di ricorso

Contro il presente documento ed i documenti ad esso allegati è ammesso ricorso al Tribunale amministrativo Regionale del Lazio (Via Flaminia n. 189, 00196 Roma).