



COMUNE DI BARGA



COMUNE DI COREGLIA ANTELMINELLI

GESTIONE ASSOCIATA DI FUNZIONI E SERVIZI:

Gestioni Associate per il Diritto allo Studio, Educazione Permanente e Formazione Professionale dei Comuni di Barga e Coreglia Antelminelli

Ente Delegato: Comune di Barga

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

PROCEDURA APERTA TELEMATICA APPALTO DEL SERVIZIO REFEZIONE SCOLASTICA, A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE, PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA – PRIMARIE – SECONDARIE DI PRIMO GRADO DEI COMUNI ASSOCIATI BARGA E COREGLIA ANTELMINELLI E REFEZIONE PER NIDO COMUNALE INFANZIA BARGA – PERIODO 01 SETTEMBRE 2023/31 AGOSTO 2026 (A.S./A.E. 2023/2024 -2024/2025 – 2025/2026) CON POSSIBILITA' DI RINNOVO PER ANNI 1 (A.S./A.E. 2026/2027) –

CUI S00369370465202300001

CIG 9961428e6c

SOMMARIO

- Art. 1 - Oggetto dell'appalto e carattere del servizio
- Art. 2 - Durata dell'appalto
- Art. 3 - Prezzi pasto. Importo a base di gara. Valore stimato dell'appalto
- Art. 4 - Procedura di gara
- Art. 5 - Condizioni di partecipazione alla gara
- Art. 6 - Caratteristiche del servizio di preparazione, confezionamento, consegna pasti Refezione scolastica.
- Art. 7 - Menu' alternativo
- Art. 7.1 – Diete leggere o in bianco
- Art. 7.2 – Diete legate a motivazioni etico-culturali-religiose
- Art. 8 - Diete speciali
- Art. 9 - Menu' in caso di sciopero personale scolastico o altra evenienza che NON consenta la regolare prenotazione dei pasti
- Art. 10 - Trasporto dei pasti
- Art. 10.1 – Contenitore per il trasporto pasti
- Art. 10.2 – Mezzi di trasporto
- Art. 11 - Sporzionamento pasti
- Art. 12 - Prodotti alimentari e caratteristiche degli alimenti
- Art. 12.1 – Materie prime
- Art. 12.2 – Ordinazione pasti – Procedure informatiche
- Art. 13 - Servizio Refezione per Nido di Infanzia Barga
- Art. 14 - Piano di autocontrollo
- Art. 15 - Adempimenti della ditta aggiudicataria
- Art. 15.1 – Conservazione campione pasto
- Art. 16 - Adempimenti dell'Ente Delegato
- Art. 17 - Locali Mensa
- Art. 18 - Personale
- Art. 18.1 – Requisiti operatori
- Art. 18.2 – Organico Personale
- Art. 18.3 – Referente del servizio
- Art. 18.4 – Vestiario
- Art. 18.5 – Formazione del personale
- Art. 19 - Controlli
- Art. 20 - Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti - (Commissione mensa)

Art. 21 - Modalità aggiudicazione del servizio
Art. 22 - Aggiudicazione
Art. 23 - Validità offerta - Effetti dell'aggiudicazione
Art. 24 - Revisione dei prezzi
Art. 25 - Prezzo del pasto
Art. 26 - Fatturazioni e pagamenti
Art. 27 - Obblighi in materia di sicurezza
Art. 28 - Contratto d'appalto e relativi oneri
Art. 29 - Clausola Sociale . Salvaguardia dell'occupazione
Art. 30 - Altra condizione particolare di Esecuzione - Centro Cottura alternativo
Art. 31 - Riconsegna alla stazione appaltante degli immobili, degli impianti e attrezzature
Art. 32 - Esecuzione dei servizi in danno all'Impresa
Art. 33 - Cauzioni e garanzie
Art. 34 - Responsabilità dell'aggiudicatario e Polizze Assicuratrici
Art. 35 - Subappalto e cessione contratto
Art. 36 - Penali
Art. 37 - Risoluzione del contratto
Art. 38 - Recesso
Art. 39 - Diritto di Accesso
Art. 40 - Trattamento dati personali
Art. 41 - Tracciabilità dei pagamenti
Art. 42 - Clausola Consip
Art. 43 - Domicilio e Foro competente
Art. 44 - Norme Applicabili
Art. 45 - Obbligo rispetto Codice di comportamento aziendale e norme Anticorruzione
Art. 46 - Clausole finali
Art. 47 - Obbligo sopralluogo
Art. 48 - Gestione del servizio in circostanze straordinarie
Art. 49 - Struttura organizzativa competente e Responsabile Procedimento

PREMESSA

Il servizio di refezione scolastica è rivolto agli alunni e alle alunne frequentanti le scuole dell'infanzia, primarie, secondarie di primo grado dei Comuni associati di Barga e Coreglia Antelminelli e Refezione Nido Infanzia Comune di Barga, in esecuzione della convenzione N. d'Ordine 67 del 13.09.2022 stipulata fra i Comuni di Barga e Coreglia Antelminelli per l'esercizio in forma associata di funzioni del diritto allo studio in cui il Comune di Barga riveste funzioni di Ente Delegato .

Il servizio è realizzato da detti Comuni, ciascuno nell'ambito delle proprie competenze stabilite dalla L.R .n. 32 del 26 Luglio 2002 "Testo Unico della normativa della Regione Toscana in materia di educazione, istruzione, orientamento, formazione professionale e lavoro" che all'art. 30 assegna ai Comuni le funzioni in materia di educazione non formale, di destinazione ed erogazione di contributi alle scuole non statali e di provvidenze del diritto allo studio scolastico, unitamente alla gestione dei relativi servizi scolastici.

Il servizio, improntato a criteri di qualità, efficacia ed efficienza, è finalizzato a concorrere alla effettiva attuazione del Diritto allo Studio oltreché ad assicurare lo svolgimento dell'attività scolastica anche in orario pomeridiano.

Nell'ambito del servizio sono perseguiti, inoltre, obiettivi di educazione alimentare e sanitaria al fine di diffondere corretti criteri nutrizionali, stili di vita salutari e di prevenzione. Il servizio di ristorazione è improntato al rispetto delle Linee di indirizzo per la Ristorazione Scolastica della Regione Toscana D.G.R. 1127/2010 aggiornate con D.G.R. 898 del 13/09/2016, alle indicazioni/raccomandazioni delle Linee di indirizzo nazionali della ristorazione scolastica http://www.salute.gov.it/imgs/C_17_pubblicazioni_1248_allegato.pdf e alle "Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo in età pediatrica" (giugno 2017).

Il presente affidamento è soggetto alla disciplina del D.Lgs. n. 36 del 31.03.2023 "**Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici**", pubblicato in GU 31 marzo 2023 SO n. 12 4 n. 77 (di seguito indicato anche come Codice)

L'affidamento, ai sensi dell'art 57 del Codice, è soggetto al rispetto dei CAM - Criteri ambientali minimi per il "servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari" nell'ambito del Piano di Azione per la

sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione, approvati con D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, (pubblicazione GURI n. 90 del 4 aprile 2020).

Per le Amministrazioni Associate il servizio di refezione scolastica è teso a promuovere la conoscenza e il consumo di prodotti agroalimentari di qualità, locali e a filiera corta; si vuole promuovere in particolare il consumo di prodotti italiani, tipici, dop, igp, provenienti da agricoltura biologica e/o integrata. Il servizio è improntato alla valorizzazione dell'economia locale e nazionale, alla sostenibilità ambientale e alla promozione della salute.

Art. 1. Oggetto dell'appalto e carattere del servizio .

L'appalto non è suddiviso in lotti, ai sensi dell'art. 58 del Codice, in quanto le parti di cui si compone non sono ritenute idonee ad essere attivate autonomamente. La suddivisione in lotti risulterebbe difficile da un punto di vista tecnico e potrebbe pregiudicare la corretta esecuzione dell'appalto, soprattutto per quanto riguarda la garanzia di standard qualitativi elevati nella fornitura dei pasti ed in generale nelle prestazioni che questo Ente intende prefiggersi. Si ritiene inoltre che tale suddivisione potrebbe rischiare di limitare la concorrenza, essa viene appaltata nella sua integralità.

L'appalto ha per oggetto:

A)- Paffidamento della preparazione, confezionamento, consegna e somministrazione dei pasti agli alunni e al personale scolastico avente diritto delle scuole dell'Infanzia – Primarie – Secondarie di Primo Grado dei Comuni di Barga e Coreglia Antelminelli, a ridotto impatto ambientale ex D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 .

1- I pasti saranno preparati e confezionati presso il Centro di Cottura di Barga, sito in Fornaci di Barga per le scuole di Barga; presso il Centro di Cottura di Coreglia Antelminelli, sito in Ghivizzano, per le scuole di Coreglia, preparati secondo menu e grammature e di cui agli allegati B e C, validati dall'Azienda USL. La Stazione Appaltante si riserva la revisione dei menu almeno con cadenza semestrale.

2 - L'Ente appaltante si riserva di richiedere alla Ditta Aggiudicataria il confezionamento diretto dei pasti presso centro di cottura "esterno" reperito dalla ditta appaltatrice qualora per esigenze sopravvenute non dilazionabili non possano essere utilizzati i centri di cottura di proprietà delle Amministrazioni Comunali previsti nell'appalto o se utilizzabile un unico centro lo stesso non risulti sufficiente alla produzione complessiva.

Il centro di cottura reperito dalla Ditta appaltatrice - debitamente autorizzato - dovrà essere adibito a ristorazione scolastica o comunque a ristorazione collettiva.

L'onere per l'utilizzo di strutture alternative graverà sulla stazione appaltante (ed in specifico sulla Amministrazione Comunale che non potrà più garantire l'utilizzo del Centro) solo se supererà giorni 30 complessivi per il periodo oggetto di appalto. Fino a tale limite graverà sulla ditta aggiudicataria.

L'onere di cui sopra debitamente giustificato non potrà eccedere la spesa di € 0,50 IVA compresa per pasto fornito dal Centro esterno. Nell'onere sopra citato dovrà essere ricompreso ogni possibile addebito alla Amministrazione (comprese spese di trasporto pasto).

Qualora il pasto fornito dal Centro di Cottura reperito in sostituzione debba differire da quanto disposto nel presente Capitolato per qualificazione degli alimenti, si procederà fra le Parti alla rideterminazione delle componenti del pasto e alla rideterminazione del prezzo del pasto scaturito dal presente appalto, senza tuttavia che questo possa comportare aggravio per la Stazione appaltante.

In caso di utilizzo del centro esterno nei limiti sopra esposti la Stazione Appaltante e la Ditta Aggiudicataria provvederanno ad un confronto per l'esatta determinazione dell'onere.

3 - Il numero presunto dei pasti per ordine di scuola, la cadenza del servizio, la specifica delle scuole dove dovrà essere effettuata la consegna e la somministrazione, dei centri di cottura risulta nell'Allegato "A" parte integrante e sostanziale del presente Capitolato.

Quanto riportato nell'Allegato "A" potrà tuttavia subire modifiche in relazione ad esigenze scolastiche o a diversa determinazione dei pasti settimanali connessa a organizzazioni scolastiche che possano modificarsi nel corso dell'appalto .

Il numero dei pasti conseguente a quello indicato nell'Allegato "A", determinato all'articolo 3 comma 2, del presente capitolato ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Ente Delegato.

La fornitura dei pasti richiesti potrà subire oscillazioni entro il limite di un quinto, in diminuzione od in aumento, a seconda delle effettive prestazioni richieste dai Comuni , senza che l'impresa possa vantare diritti, richiedere compensi di sorta o avanzare pretesa alcuna, come previsto dall'art. 120, comma 9, del Codice.

La Ditta aggiudicataria, nel sottoscrivere il presente Capitolato, accetta - senza eccezione alcuna - la facoltà dell'Ente Delegato sopra indicato.

4 - L'Ente Delegato provvederà, prima dell'inizio del servizio , a dare ogni più dettagliata comunicazione alla ditta aggiudicataria riservandosi ovviamente le variazioni nel corso dell'anno scolastico che, per necessità sopravvenute, debbano rendersi necessarie.

5 - Il servizio oggetto di appalto prevede:

- a) l'acquisto di generi alimentari, la preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti come da menu' e grammature allegate, presso i centri di cottura messi a disposizione dagli Enti Associati e risultanti come da Allegato "A" ;
- b) il trasporto dei pasti mediante il sistema in multirazione o in sistema monorazione presso i refettori delle scuole indicate nell'allegato "A", con le modalità di cui al successivo art. 10) , 10.1) e 10.2);
- c) distribuzione dei pasti agli alunni delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado, dei Comuni associati a cura del personale della ditta aggiudicataria e secondo le modalità di cui ai successivi artt. 10) e 11) ;
- d) la pulizia e la sanificazione dei Centri di cottura sopraindicati, il ritiro dei contenitori presso i locali di consumo dei pasti e la consegna dei medesimi ai centri di cottura ;
- e) pulizia del locale dello sporzionamento e pulizia tavoli refettorio delle scuole indicate nell' Allegato "A" secondo le modalità di cui ai successivi Artt. 11) e 15).

6 - In continuità con il servizio di Refezione scolastica la ditta aggiudicataria provvederà, qualora l'iniziativa sia avviata, alla fornitura di pasti per le attività estive che le Amministrazioni Associate volessero organizzare, utilizzando per lo scopo un unico centro di cottura.

I pasti, in tutto disciplinati dal presente appalto, saranno forniti alla sede delle attività (nel territorio Comuni associati) senza sporzionamento.

Il costo unitario del pasto viene stabilito pari al prezzo offerto per Refezione scolastica ridotto di € 1,00 (uno).

B)- L'affidamento della preparazione, confezionamento, trasporto dei pasti per il Nido Infanzia "G. Gonnella" e l'eventuale fornitura di derrate alimentari per il Nido .

1. I pasti dovranno essere forniti per tutto il periodo di apertura del Nido (attualmente determinato dal 01/09 al 31/07), e confezionati presso i Centri di cottura inseriti in appalto con priorità per il Centro di Cottura di Fornaci di Barga. L'Amministrazione Comunale si riserva l'apertura del Nido di Infanzia nel mese di agosto. Nel caso di apertura del Nido la Ditta Aggiudicataria dovrà fornire agli stessi patti e condizioni i pasti anche per il mese di Agosto .

2. I pasti prodotti con menù differenziati a seconda dell'età dei bambini (1^ fascia: da 12 a 18 mesi; - 2^ fascia oltre 18 mesi) , dovranno essere confezionati nel rispetto di tutte le norme contenute nel presente Capitolato Speciale discostandosi dallo stesso per l'utilizzo di derrate specifiche per l'infanzia fornite da ditte di primaria importanza .

3. La fornitura del "pasto" è comprensiva, oltre che del menù per il pranzo, di frutta fresca per il break del mattino, di merenda per il pomeriggio e di acqua minerale.

4. Le spese per l'acquisto dei generi alimentari, la preparazione, il confezionamento, il trasporto dei pasti e quanto altro connesso, sono a carico della ditta aggiudicataria.

I pasti saranno preparati secondo menù e grammature di cui agli Allegati "B e C" validate dalla Azienda USL. L'Ente Delegato si riserva la revisione almeno con cadenza semestrale dei menù .

5. I pasti dovranno essere prodotti, confezionati e trasportati (come da norma di capitolato) al Nido di Infanzia. Compete alla Cooperativa aggiudicataria del servizio di gestione del Nido , e non alla Società aggiudicataria del servizio mensa, lo sporzionamento dei pasti.

6. Il costo unitario del pasto viene stabilito pari al prezzo offerto per Refezione scolastica ridotto di €. 0,30 (trenta centesimi) .

7. La Ditta aggiudicataria dovrà garantire la fornitura , dietro specifica richiesta del Committente e in relazione al numero degli iscritti al servizio , di tutte le derrate alimentari e di tutti i prodotti alimentari per i bambini sotto l'anno di età frequentanti il Nido d' Infanzia per i quali è prevista la preparazione del pasto nei locali del nido da parte del personale della Cooperativa aggiudicataria del servizio di gestione del Nido .

Il tal caso l'Ente Delegato procederà al pagamento delle derrate effettivamente richieste dal DEC sulla base della presentazione di apposita fattura con l'indicazione della tipologia di derrata e delle relative quantità consegnate al Nido di Infanzia . A titolo puramente esemplificativo e non esaustivo potranno essere richiesti i seguenti prodotti : latte in polvere, acqua, aceto, olio, sale, zucchero, succhi di frutta, biscotti, pastina, crackers, crema di riso, semolino, sabbolina, verdura, carne, pesce , frutta, liofilizzati, omogenizzati etc .

Al servizio oggetto del presente appalto viene riconosciuto il carattere di interesse pubblico, per cui per nessuna ragione esso potrà essere sospeso o abbandonato, con l'impegno per la Ditta Aggiudicataria a darne esecuzione con qualsiasi tempo e condizione ai sensi e per gli effetti della Legge 146/1990. Tutte le cause di interruzione del servizio che riguardano la sfera giuridica dell'Appaltatore , non saranno considerate giustificative dell'interruzione e quindi la stessa dovrà provvedere a garantire il normale espletamento del servizio, con la predisposizione di un Piano di gestione delle emergenze che sarà oggetto di valutazione. A tale proposito si richiede che: in caso di sciopero del personale che possa influire sul normale espletamento del servizio, l'Appaltatore dovrà darne avviso con anticipo, di almeno 48 ore, al fine di poter concordare con il Comune gli interventi organizzativi necessari quali modifiche al menù e/o fornitura di pasto sostitutivo. Anche in caso di eventi non prevedibili con anticipo (sospensione energia elettrica, gas, acqua, guasto di uno o più impianti da utilizzare per la conservazione e preparazione della portata prevista) che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Appaltatore dovrà darne avviso immediatamente al Comune ed attivare la procedura prevista nel Piano di gestione delle emergenze offerto, salvo richiesta diversa dell'Ufficio Scuola Servizi Educativi Prima Infanzia dell'Ente Delegato . In caso di totale o parziale inagibilità di uno dei Centri Cottura, per cause dovute al verificarsi di calamità naturali, alla necessità di ottemperare ad ingiunzioni/prescrizioni dei competenti organi di controllo o ad altri gravi eventi, quali anche lavori improcrastinabili a cura della Amministrazioni Comunali , l'Appaltatore è tenuto a provvedere comunque al servizio, garantendo il mantenimento delle caratteristiche di qualità definite nel presente Capitolato, mediante utilizzo del Centro di Cottura "esterno". Le interruzioni totali del servizio, per causa di forza maggiore, non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti e non possono essere posti a carico del Comune eventuali oneri aggiuntivi.

In caso, invece, di sospensione o di abbandono del servizio, anche parziale, e salve le conseguenze che da tali comportamenti verranno giudizialmente attribuite alla impresa inadempiente, l'Ente Delegato potrà attivarsi per sostituire l'impresa per l'esecuzione, con spese a carico di quest'ultima.

Art. 2 - Durata dell'appalto

1. L'appalto del servizio in oggetto ha durata per il periodo 1 settembre 2023 – 31 agosto 2026 (A.S./A.E. 2023/2024 -2024/2025 – 2025/2026) per le Scuole degli Istituti Comprensivi di Barga e Coreglia Antelminelli e per la fornitura pasti Nido Infanzia Barga ed eventuali attività estive.

2. L'Ente Delegato si riserva di avviare il servizio in via d'urgenza ex art 17 comma 8 del Codice , nelle more della stipula del contratto, stante il grave danno che verrebbe provocato al funzionamento delle istituzioni scolastiche ed alle famiglie degli alunni, qualora fossero private del servizio di refezione scolastica una volta iniziato l'anno educativo .

La stazione appaltante si riserva la facoltà di rinnovare il contratto alle medesime condizioni, per una durata pari ad un anno scolastico (2026/2027) . L'esercizio di tale facoltà sarà indicato all'appaltatore almeno 90 giorni prima della scadenza del contratto.

3. Per il periodo di affidamento il servizio dovrà essere svolto secondo il calendario scolastico adottato dai singoli Istituti Comprensivi e secondo le specifiche disposizioni di volta in volta impartite dall'appaltatore in relazione alle esigenze scolastiche e secondo il calendario del Nido di Infanzia "G. Gonnella" .

Art. 3 - Prezzi pasto. Importo a base di gara. Valore stimato dell'appalto

1. Prezzi unitari a pasto:

-pasto sporzionato posto a base di gara, per il servizio di refezione scolastica, determinato, per ciascun tipo di dieta, in Euro 5,40 (Euro cinque/quaranta), oltre IVA.

Il Prezzo/ pasto per il Servizio Nido Infanzia (comprensivo di piccola colazione e merenda) – non sporzionato – e' fissato in meno € 0,30 rispetto al prezzo /pasto per la Refezione scolastica a base d'asta.

2. Importo presunto dell'appalto

L'importo presunto dell'appalto, per il periodo dal 1 settembre 2023 al 31 agosto 2026 (A.S./A.E. 2023/2024 - 2024/2025 – 2025/2026) è stimato in presunti € 1.215.205,50, oltre € 1.000,00 per oneri di sicurezza non soggetti a ribasso e oltre IVA di legge, così determinato :

la fornitura di totali – presunti - n. 75.292 pasti per anno scolastico/educativo, di cui:

- Pasti Sporzionati Refezione scolastica n. 70.261 di cui:

- n. 50.667 pasti per Refezione scolastica Comune di Barga

- n. 19.594 pasti per Refezione scolastica Comune di Coreglia Antelminelli

- n. 5.031 pasti non sporzionati Nido Infanzia Barga

L'importo complessivo per anno scolastico è pari ad € 405.067,50 oltre IVA di cui:

COMUNE DI BARGA:

Refezione scolastica: $50.667 \times € 5,40 = € 273.601,80$ oltre IVA

Pasti Nido: $5.031 \times € 5,10 = € 25.658,10$ oltre IVA

Totale: € 299.259,90 oltre IVA

COMUNE DI COREGLIA ANTELMINELLI:

Refezione scolastica: $19.594 \times € 5,40 = € 105.807,60$ oltre IVA

Totale: € 105.807,60 oltre IVA

L'importo complessivo per l'espletamento del servizio, per periodo 01 settembre 2023/31 agosto 2026 (a.s./a.e. 2023/2024 -2024/2025 – 2025/2026), posto a base di gara è quindi pari a presunti € 1.215.205,50 (€ 405.067,50 oltre IVA X 3 A/S-E).

In ipotesi di rinnovo per un anno scolastico educativo (2026/2027): € 405.067,50 oltre oneri di sicurezza non soggetti a ribasso pari ad € 330,00 ed oltre IVA di legge.

L'importo complessivo stimato dell'appalto, considerato il rinnovo, e' di presunti € 1.620.270,00 oltre IVA di legge e oneri sicurezza .

L'importo sopra riferito comprende i costi della manodopera quantificati dalla stazione appaltante , sulla base dei costi orari risultanti dalle vigenti tabelle di cui al CCNL di settore "Turismo – Ristorazione collettiva" , in € 2,86 a pasto.

-Il costo della manodopera per il periodo è pertanto stimato in presunti € 646.005,36 , come meglio dettagliato nella Relazione tecnico illustrativa.

Si da' atto che il numero dei pasti sopraindicati e' puramente indicativo.

Gli importi sopra definiti sono pertanto puramente presunti e non vincolanti per l'Ente Appaltante. I corrispettivi effettivi saranno infatti calcolati sulla base del numero dei pasti effettivamente forniti moltiplicati per il prezzo a pasto offerto dall'impresa.

Qualunque riduzione o aumento del numero dei pasti non dara' luogo ad alcuna revisione del prezzo offerto a seguito di gara.

I prezzi suddetti a base d'asta sono:

- comprensivi di ogni obbligo od onere che gravi sull'impresa aggiudicatrice a qualunque titolo, secondo le condizioni specificate nel presente capitolato ;
- comprensivi di eventuali proposte migliorative;
- riferiti alla durata dell'appalto .

Art. 4 -Procedura gara. Modalità aggiudicazione dell'appalto:

1 – L'appalto sarà affidato mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. n. 36/2023, da aggiudicarsi con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base del miglior rapporto qualità prezzo, ai sensi dell'art. 108 - comma 2 – lett.a) dello stesso Decreto, con le modalità indicate nel Bando e nel Disciplinare di gara.

Il servizio rientra nell'Allegato XIV alla Direttiva 2014/24/UE.

- **Codice CPV 55524000-9 Servizi di Ristorazione scolastica**

Codice CUI S00369370465202300001.

2 - Si procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta purché valida e ritenuta congrua e conveniente ai sensi del presente capitolato.

La stazione appaltante potrà decidere, ai sensi dell'art. 108 comma 10 del Codice, di non procedere all'aggiudicazione se nessuna offerta risulti conveniente o idonea in relazione all'oggetto del contratto ed al presente capitolato, senza che gli operatori economici concorrenti possano vantare in merito alcun diritto risarcitorio.

3 - La stazione appaltante si riserva, nel caso in cui le offerte presentino un prezzo eccessivamente basso, di chiedere le necessarie giustificazioni, arrivando anche all'esclusione qualora le giustificazioni presentate non siano ritenute valide.

4 - L'offerta economicamente più vantaggiosa sarà valutata in base ai seguenti elementi:

- a) Offerta tecnica massimo punti 80/100
- b) Offerta economica massimo punti 20/100

5 - Le modalità di attribuzione dei punteggi dell'Offerta Tecnica, sono indicati negli atti di gara: Bando e Disciplinare e relativi allegati.

La gara si svolgerà in modalità telematica sulla piattaforma regionale START.TOSCANA.IT .

Art. 5 - Condizioni di partecipazione alla gara

I soggetti ammessi alla gara e le qualifiche necessarie sono specificate nel bando , nel disciplinare di gara e suoi allegati .

Art. 6 - Caratteristiche del servizio di preparazione, confezionamento, consegna pasti Refezione scolastica.

1. Le spese per l'acquisto dei generi alimentari, la preparazione, il confezionamento, il trasporto dei pasti e quanto altro connesso, sono a carico della ditta aggiudicataria. La preparazione e il confezionamento dei pasti saranno effettuate presso i centri di cottura indicati al precedente art. 1) o per quanto necessario presso autonomo centro , secondo il menù e le grammature di cui agli Allegati "B" e "C" validati dalla Azienda

USL . I menù e i bilanciamenti sono soggetti a revisione con cadenza almeno semestrale al fine di garantire l'impiego di frutta e verdura stagionali, e comunque al fine di rendere il pasto sempre più confacente alle esigenze nutrizionali degli alunni. Le variazioni apportate dovranno comunque mantenere invariato il valore economico del pasto. In tal caso i menù e i relativi bilanciamenti saranno elaborati da dietista messa a disposizione della Società Aggudicataria previo confronto con la Commissione Mensa e disposizioni dell'Ente Delegato nonché validazione Azienda USL.

Presso ogni scuola dovrà essere disponibile ogni giorno almeno il 5% dei pasti in più per consentire eventuali bis e assaggi da parte della Commissione Mensa, senza alcun onere aggiuntivo.

2. Nel corso dell'anno scolastico il menù subirà ogni mese una rotazione .
3. Potrà essere richiesto alla Ditta aggiudicataria la fornitura di cestini da viaggio allo stesso prezzo del costo pasto di aggiudicazione. In tal caso i cestini dovranno essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare secondo la normativa vigente e dovranno essere consegnati nell'orario richiesto dalle organizzazioni scolastiche.

Il cestino da viaggio dovrà essere così costituito e le derrate dovranno rispettare i requisiti di cui ai CAM :

- Due panini con prosciutto cotto e/o formaggio salvo se altri salumi
- Un frutto
- Una confezione di crackers
- Una barretta di cioccolato
- Un succo di frutta ml.200
- Una bottiglia di acqua minerale naturale da ½ litro.
- Tovaglioli di carta n° 2

salvo il rispetto delle diete speciali, per le quali la dietista della Ditta Aggudicataria dovrà provvedere a definire il contenuto del cestino in base al regime alimentare del bambino/a .

4. Le Amministrazioni Associate si riservano per particolari occasioni di richiedere in alternativa al pasto del giorno menù particolari (etnici, vegetariani e a buffet) da concordare con l'Ufficio Scuola dell'Ente Delegato. Le Amministrazioni si riservano altresì di richiedere alla Ditta Appaltatrice, in caso di adesione delle Scuole a specifici progetti di educazione alimentare, la preparazione di menù particolari, per tutta la scuola o anche solo per alcune classi. Tali menù potrebbero prevedere pietanze tipiche, regionali o che si rifanno alle tradizioni culturali locali e alla "filiera corta".

5. Potrà essere richiesto alla Ditta aggiudicataria la fornitura di merende per specifici progetti che potranno essere attivati (es. prolungamento orario Scuole Infanzia). In tal caso il prezzo verrà successivamente concordato con l'Aggudicataria.

SPECIFICHE TECNICHE DEI PRODOTTI

5. Nella preparazione dei pasti , oltre a quanto previsto dai CAM , dovranno essere sempre utilizzati i seguenti prodotti provenienti da agricoltura biologica ai sensi della normativa vigente, etichettati in modo conforme a quanto ivi prescritto:
 - pasta
 - pane
 - riso
 - pomodori pelati
 - patate fresche da consumare lesse o arrosto
 - mozzarella
 - stracchino
 - crescenza
 - caciotta
 - orzo
 - ceci
 - frutta nel rispetto della varietà e stagionalità dei prodotti
 - verdura fresca nel rispetto della varietà e stagionalità dei prodotti
 - verdura surgelata biologica di produzione nazionale

- farro della Garfagnana
 - olio extra vergine d'oliva italiano per condimento a crudo
6. Tutti i prodotti da agricoltura biologica dovranno essere in possesso dei requisiti di qualità, delle certificazioni e della etichettatura previsti dalla normativa vigente in materia. La documentazione attestante la provenienza biologica dei prodotti utilizzati deve essere conservata presso i centri di cottura almeno per 30 giorni dall'utilizzo.
 7. I pasti confezionati in sistema multirazione dovranno essere posti, per il trasporto, in contenitori di acciaio inox ermeticamente chiusi inseriti a loro volta in contenitori isotermitici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature (sia temperatura in caldo che in freddo) e dei requisiti qualitativi e sensoriali. Non sono ammessi contenitori in materiali espansi quali polistirolo, polipropilene, polietilene se non per utilizzo monouso.
 8. E' fatto obbligo di fornire in via generale i pasti confezionati in monoporzioni ogni qualvolta ciò si renda necessario, in particolare modo in presenza di eventuali criticità ambientali anche connesse ad interventi di ristrutturazione degli immobili o su richiesta della Azienda USL.
 9. Per le diete speciali personalizzate il confezionamento del pasto dovrà essere effettuato in vaschetta monoporzione, rispondente alle disposizioni di legge, sigillata contrassegnata dal plesso scolastico e dall'identificativo dell'alunno, al quale dovrà essere consegnata. Il personale addetto alla distribuzione nel plesso scolastico avrà cura e responsabilità di consegnare i pasti in diete speciali come da certificazioni che saranno comunicate e rese disponibili alla Società appaltatrice. Tali vaschette dovranno essere inserite in contenitori isotermitici/termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto.
 10. I contenitori inox ed i contenitori isotermitici/termici esterni non potranno essere adibiti a nessun altro uso e dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti e sanificati e sempre in ottimo stato di conservazione.
 11. Il condimento di pasta e riso dovrà essere consegnato in vaschette separate anch'esse poste in contenitori termici. Il riso o pasta saranno pertanto consegnati ai refettori conditi di solo olio extravergine di oliva in quantità limitata.
 12. I pasti preparati dovranno rispondere alla normativa vigente sia per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, le norme di preparazione adottate, che per il rispetto delle temperature al momento della somministrazione degli alimenti.
 13. La preparazione e la cottura degli alimenti dovranno essere effettuate in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti. In particolare:
 - tutti gli alimenti deperibili (in particolare carne, pesce) non dovranno soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione;
 - tutti gli alimenti dovranno essere preparati lo stesso giorno del consumo;
 - è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
 - è vietato l'uso di dadi da brodo e preparati per condimento;
 - tutte le derrate andranno riposte e conservate in modo da evitare ogni e qualsiasi contaminazione dei prodotti in maniera idonea secondo la loro tipologia. Di tutti gli alimenti conservati in frigorifero anche dopo l'apertura, dovrà essere conservata l'etichetta originale fino al completo utilizzo delle derrate;
 - è vietata la promiscuità fra le derrate;
 - dovrà essere curato il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto delle verdure fresche, frutta, formaggi freschi, yogurt ecc. .
 - nell'arco della settimana la frutta dovrà essere sempre diversa per specie;
 - non potrà essere utilizzato alcun alimento a breve conservazione già da tre giorni antecedenti alla data di scadenza;

- non dovranno essere conservati e usati prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione ;
- non dovranno essere congelate le materie prime scongelate ;
- non potrà essere congelata alcuna derrata per il suo successivo utilizzo ;
- non dovrà essere utilizzato pane congelato ;
- per i prodotti che non possono essere utilizzati congelati dovrà essere effettuato lo scongelamento in frigorifero a +2/+4 nei tempi minimi necessari ;
- non dovranno essere scongelate le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente ;
- non dovranno essere utilizzati vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati ;
- dovrà essere curato, nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto alimento/acqua ;
- nessuna preparazione dovrà essere sottoposta a frittura ;
- dovrà essere fornita acqua minerale agli alunni qualora l'acqua della rete idrica non risulti potabile o qualora la stessa, anche per evenienze contingenti, non possa essere percepita gradevole, nel caso l'acqua minerale deve avere origine dalla Toscana ;
- dovranno essere utilizzati guanti monouso, mascherine, cuffie in fase di preparazione dei pasti nonché in fase di sporzionamento dei pasti medesimi ;
- dovranno essere utilizzate stoviglie monouso e biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432 qualora e laddove per esigenze anche momentanee non risulti possibile l'utilizzo delle stoviglie tradizionali (rottura lavastoviglie, particolari esigenze connesse alla momentanea organizzazione servizio, ecc).

Art. 7 - Menù alternativo

1. A richiesta dei genitori degli alunni e con le modalità e limitazioni stabilite dalla Stazione Appaltante in intesa con la Azienda USL dovrà essere garantita la fornitura di un menù alternativo costituito da:

- pasta o riso in bianco con olio extra vergine di oliva e parmigiano reggiano aggiunto al momento dello sporzionamento ;
- prosciutto cotto o formaggio. Nel caso venga richiesto prosciutto cotto e formaggio le grammature debbono intendersi dimezzate.
- tonno .

2. Al fine di garantire la riduzione del ricorso al pasto alternativo la ditta aggiudicataria fornirà alla stazione appaltante appositi bollini adesivi di tre diversi colori secondo il grado di scuola, che, in misura contingentata verranno corrisposti agli utenti e dagli stessi dovranno essere applicati sul modello generico utilizzabile per le richieste del menù alternativo.

Art. 7.1 - Diete leggere o “in bianco”

Nel caso di bambini riammessi alla frequenza a seguito di gastriti , sindromi post influenzali ecc. l'Appaltatore dovrà fornire agli alunni “dieta leggera” o “in bianco” . Trattandosi di dieta speciale per patologia la stessa potrà essere concessa solo previa certificazione medica . L'eventuale richiesta di “dieta leggera” o “in bianco” comporterà la somministrazione degli alimenti eventualmente indicati dal medico . Si tratterà in ogni caso di confezionare una dieta priva di grassi animali , con condimenti usati prevalentemente a crudo .

Art. 7.2 - Diete legate a motivazioni etico-culturali-religiose .

L'Appaltatore dovrà garantire la fornitura delle diete a carattere religioso – etico-culturale . La dieta seguirà il menu del giorno escludendo ad esempio la carne suina e i suoi derivati e/o altri alimenti non consentiti e sostituendoli con alimenti dalle caratteristiche nutrizionali equivalenti .

Art. 8 - Diete speciali

1. L'Appaltatore dovrà garantire la fornitura di diete speciali a fronte di certificazione medica nella quale siano espressamente indicati gli alimenti da escludere dal pasto e viceversa gli alimenti possibili nonché ogni altra prescrizione a cui risulti necessario attenersi anche in fase di confezionamento e distribuzione dei pasti .

2. La stazione appaltante provvederà a trasmettere alla ditta aggiudicataria le certificazioni mediche verificando con la ditta medesima (in accordo con la famiglia ,medico, servizi ASL) la possibile modalità di somministrazione della dieta richiesta e ricercando per quanto risulti possibile la più opportuna variazione della stessa. In applicazione al GDPR (General Data Protection Regulation) 2016/679 e della normativa nazionale, la Ditta Aggiudicatrice è tenuto a mantenere la riservatezza delle informazioni relative agli utenti e ad assumere la qualifica di Responsabile del trattamento dati inerenti la gestione del servizio oggetto del presente Capitolato per le Amministrazioni Associate .
3. Per diete speciali si intendono tutte quelle diete diverse da quelle fornite dalla refezione scolastica in base al menu' stabilito e al menu' alternativo , che rispondono di volta in volta alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti.
4. Il pasto fornito agli utenti per diete speciali dovrà essere composto in modo del tutto analogo al pasto fornito giornalmente agli utenti .
5. L'Appaltatore provvederà a fornire i pasti delle diete speciali in confezione monoporzionata contrassegnata dall'identificativo dell'alunno (vedasi art. 6, punto 10).
6. Saranno presi in considerazione solo i certificati medici con dettaglio degli alimenti che non devono essere somministrati.

Art. 9 - Menù in caso di sciopero personale scolastico o altra evenienza che NON consenta la regolare prenotazione dei pasti.

In caso di sciopero del personale scolastico o comunque di attività che impediscano la normale prenotazione dei pasti e' consentito alla ditta aggiudicataria fornire in luogo del menù previsto un menù alternativo (pasta bianca, piatto freddo) concordato con la Stazione Appaltante.

Art. 10 - Trasporto dei pasti

1. La consegna dei pasti avviene a cura, spese e responsabilità dell'Appaltatore. I pasti verranno consegnati ai plessi scolastici di cui all'allegato "A" fin dentro ai locali destinati al deposito dei contenitori. Tale fase del servizio è, sotto il profilo della sicurezza igienico-sanitaria oltre che del gradimento ,particolarmente delicata. L'obiettivo delle Amministrazioni Associate è di garantire l'appetibilità del prodotto servito, la gradibilità nell'aspetto ed il mantenimento delle temperature di legge, quindi il pasto dovrà giungere al momento della somministrazione presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità e comunque sempre nel pieno rispetto delle prescrizioni vigenti in materia. Nell'eseguire il trasporto l'Appaltatore dovrà rispettare le vigenti normative igienico-sanitarie per la conservazione degli alimenti
2. I pasti verranno consegnati secondo gli orari che saranno comunicati all'Appaltatore prima dell'avvio del servizio e modificabili in relazione a sopravvenute esigenze scolastiche . La fornitura del pasto non potrà essere effettuata prima di minuti 20 (venti) dall'orario indicato nell'allegato A) al presente capitolato .
3. Nei plessi scolastici nei quali viene adottato il doppio turno di refezione , la Ditta dovrà effettuare una seconda consegna dei pasti , in modo da poter consentire il rispetto delle vigenti normative igienico – sanitarie per la conservazione degli alimenti ed in relazione al controllo dei punti critici previsti dal Piano di Autocontrollo delle mense , ai sensi del Reg. CE 852/04 .
4. Per i pasti recapitati presso ciascun refettorio la Ditta aggiudicataria emetterà bolla di consegna in duplice copia con l'indicazione del numero dei contenitori, del numero dei pasti consegnati e dell'ora di consegna.

Art. 10.1 – Contenitore per il trasporto pasti

Le attrezzature utilizzate per la veicolazione , il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi dovranno essere conformi al Regolamento CE n. 852/04 (del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari) e DPGR 1/08/2006 n. 40/R e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte .

I pasti saranno trasportati in pluriporzionata , salvo le diete speciali .

Per il trasporto dei pasti e delle derrate alle mense scolastiche sarà necessario utilizzare contenitori isotermitici idonei ai sensi della normativa vigente e tali da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi .

I contenitori dovranno contenere all'interno gastro-norm in acciaio inox a coperchio a tenuta ermetica ed essere muniti di guarnizione in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge . All'interno dei contenitori , i singoli componenti del pasto dovranno essere contenuti separatamente (per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni, ecc). Tutti i contenitori dovranno essere rispondenti alle caratteristiche imposte dalla vigente normativa in materia. Sopra i contenitori dovrà essere apposta apposita etichetta , fornita a cura della Ditta:

- la ragione sociale dell'Azienda di Ristorazione
- il nome del plesso scolastico di destinazione;
- il numero delle porzioni da servire;
- luogo e data di produzione ;
- la tipologia dell'alimento contenuto con riferimento al menù del giorno
- l'orario di partenza dal centro cottura;
- l'orario di arrivo al refettorio della scuola

Sui contenitori dovrà essere altresì chiaramente visibile ed indelebile la scritta "contenitore ad uso alimentare" o apposito logo.

Per le diete speciali di cui all'art. 8 si provvederà al confezionamento in contenitori differenti, per evitare possibili contaminazioni, inseriti in contenitori isotermitici .

Le temperature di arrivo e distribuzione dei pasti dovranno essere quelle indicate dalla normativa vigente, tenendo in considerazione i parametri tempo/temperatura (pasto caldo ad una temperatura maggiore o uguale a 65°C ed il pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a 10°C). A tale scopo la Ditta aggiudicataria dovrà dotare il Centro Cottura e i terminali di somministrazione (refettori) di termometro professionale ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti. La Ditta aggiudicataria dovrà dotarsi altresì di piastre refrigeranti per il trasporto delle derrate a freddo .

La Ditta dovrà provvedere alla pulizia e sanificazione dei contenitori inox e contenitori isotermitici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti ai refettori scolastici.

I contenitori non dovranno essere utilizzati per trasportare materiale diverso dagli alimenti poiché questi ultimi potrebbero risultarne contaminati.

L'Ente appaltante si riserva la possibilità di richiederne la sostituzione qualora il tipo impiegato o l'usura li rendessero inadatti alla distribuzione nelle sedi di consumo, sia per motivi di igiene e pulizia sia per eccessiva vetustà.

Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero, l'Appaltatore è obbligato ad integrarli con contenitori con caratteristiche tecniche almeno pari al prodotto sostituito.

Il pane dovrà essere confezionato in sacchetti ad uso alimentare e riposto in contenitori puliti muniti di coperchio; la frutta dovrà essere trasportata in contenitori di plastica ad uso alimentare muniti di coperchio.

Art. 10.2 – Mezzi di trasporto

1. Il trasporto dovrà essere effettuato con mezzi conformi alle normative vigenti e sempre in regola con le norme del Codice della Strada.
2. Il numero dei mezzi con cui effettuare il trasporto è indicato nell'Allegato A) . Il numero deve essere comunque idoneo a garantire le consegne in modo efficace ed efficiente.
3. I mezzi di trasporto dovranno essere idonei ed utilizzati esclusivamente per il trasporto di alimenti, rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile, ai sensi del Regolamento CE n. 852/04 (del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/4/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari). I mezzi di trasporto dovranno essere chiusi, con il vano di carico separato dal vano di guida, coibentati isotermiticamente e rivestiti in materiale liscio e lavabile e possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalla vigente normativa e muniti di idonea autorizzazione igienico-sanitaria. E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi contaminazione degli alimenti trasportati .
4. Le modalità di confezionamento dei pasti trasportati sono descritte all'art. 6 del presente Capitolato.

Art. 11 - Sporzionamento pasti

1. La distribuzione dei pasti agli alunni delle scuole dell'Infanzia , Primarie , Secondarie di Primo Grado viene effettuata a cura, spese e responsabilità dell'Appaltatore il quale dovrà avvalersi di personale alle proprie dipendenze.

2. L'Appaltatore dovrà provvedere alla gestione di self service dove presenti (vedasi allegato "A").
3. Il personale per lo sporzionamento dei pasti e' necessariamente commisurato ai pasti da distribuire; l'allegato A) contiene la indicazione del personale minimo necessario per lo sporzionamento in ogni singolo plesso ; l'Appaltatore dovrà inoltre mantenere costante nel corso dell'appalto per ogni plesso il rapporto operatore/pasti massimi prenotabili (numero bambini iscritti al servizio) previsto in un operatore per 30 pasti sporzionati per le Scuole dell'Infanzia e 40 per le Scuole Primarie e Secondarie di Primo Grado salvo migliore modalità organizzativa del servizio . Dovrà essere comunque garantita la prestazione di personale aggiuntivo, qualora tale rapporto non consenta lo stesso una idonea prestazione del servizio. Il numero del personale dovrà infatti essere idoneo a garantire una celere distribuzione dei pasti ed al contempo in numero adeguato da rendere il momento del pasto il più gradevole possibile.
L'addetto alla refezione dovrà infatti costituire un punto di riferimento a mensa per i bambini . L'Appaltatore dovrà individuare tra gli addetti alla distribuzione per ogni refettorio un referente responsabile della verifica della corretta distribuzione dei pasti speciali e dei rapporti con il Comune , la scuola e l'utenza .
4. Il servizio da effettuarsi al tavolo comprende tutte le operazioni necessarie a garantire il consumo del pasto e le operazioni di allestimento dei tavoli: (apparecchiatura, pane ecc...) .
5. L'Appaltatore dovrà provvedere altresì ad allestire uno o più tavoli di servizio dove collocare olio , sale , stoviglie e tovagliato di riserva e quanto altro necessario per la consumazione del pasto .
6. Il personale provvederà' al ricevimento dei pasti controllando con riferimento all' apposita etichetta apposta sopra i contenitori che i pasti siano conformi alle ordinazioni per numero e tipologia e che siano presenti tutte le diete speciali previste, al fine di avvisare tempestivamente il centro di cottura in caso di ammanchi e di ricevere il reintegro dal centro cottura senza ritardi in somministrazione.
7. In particolare il personale addetto alla distribuzione dovrà rispettare quanto segue:
 - prima del servizio lavare accuratamente le mani, togliere anelli, braccialetti ecc. ;
 - indossare vestaglia e cuffia e mascherina monouso al momento dello sporzionamento, indumenti che dovranno essere mantenuti sempre perfettamente puliti , indossare altresì guanti monouso;
 - esibire cartellino di riconoscimento ;
 - apparecchiare i tavoli con tovaglette all'americana , stoviglie durature, in caso di rottura della lavastoviglie o in casi di forza maggiore connessi alla organizzazione anche contingente del servizio dovranno essere utilizzati stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432 ;
 - mettere olio (in contenitore originale), aceto, sale a disposizione degli utenti che vorranno condire ulteriormente le pietanze ;
 - il pane di tipo integrale per n. 2 giorni a settimana, dovrà essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo ;
 - aprire i contenitori solo nel momento immediatamente precedente la fase di distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura ;
 - rilevare la temperatura degli alimenti nei contenitori . Tutte le temperature saranno registrate in apposite schede immediatamente dopo la rilevazione ;
 - prima di iniziare il servizio procedere al condimento della pasta o riso, dato che verrà fornito in contenitori distinti.
 - prima di iniziare il servizio di distribuzione effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità del cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle grammature allegate e comunque alle Linee Guida Regionali di cui al D.P.G.R. n. 898/2016;
 - eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli o piani di appoggio sui quali verranno unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e alle stoviglie appropriate ;
 - per la distribuzione dovranno essere utilizzati utensili adeguati, in dotazione al refettorio ;
 - nel caso in cui al momento dell'apertura dei contenitori, fossero viste o avvertite modifiche nei caratteri organolettici delle pietanze (odori sgradevoli, presenze corpi estranei , temperature assolutamente difformi ecc.) il personale dell'Appaltatore sarà tenuto a sospendere la distribuzione e a richiedere la sostituzione delle stesse pietanze al Centro Cottura e contemporaneamente segnalare l'accaduto all'Ufficio Scuola dell'Ente Appaltante;
 - procedere alla distribuzione del pasto quando gli alunni saranno seduti a tavola ; prima dovranno essere distribuite le diete speciali ;
 - distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativa alla intera porzione;

- la distribuzione del secondo piatto dovrà avvenire solo dopo che gli alunni avranno terminato di consumare il primo piatto ;
- le pietanze dovranno essere servite con la necessaria cura , attenzione e gentilezza;
- sparcchiatura dei tavoli, pulizia dei medesimi e delle sedie ;
- in caso di doppio turno il personale della Ditta provvederà tra i turni di distribuzione , a rimuovere i residui e a ripristinare le condizioni igieniche per il turno successivo;
- è assolutamente vietato utilizzare detersivi , scope , strofinacci di qualsiasi genere e tipo durante le operazioni di distribuzione dei pasti ;
- le operazioni di lavaggio e pulizia non dovranno essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua lo sporzionamento degli alimenti ;
- lavaggio delle stoviglie le quali, perfettamente pulite, dovranno essere riposte negli armadi in dotazione ai refettori ;
- lavaggio dei contenitori per riconsegna al centro di cottura di riferimento con personale e mezzi della ditta aggiudicataria ;
- pulizia del locale dello sporzionamento e pulizia tavoli refettorio ; il pavimento del refettorio sarà pulito da personale/ditta dell'Istituto Comprensivo di riferimento con il quale dovrà essere trovato il più opportuno accordo operativo. Il personale che effettua la pulizia , a conclusione completa della distribuzione e consumazione dei pasti dovrà indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la distribuzione dei pasti ;
- tutti i residui del pasto e comunque tutto il pasto non somministrato dovrà essere smaltito dal personale della ditta aggiudicataria secondo i piani comunali rispettando le norme e le regole dettate dai Comuni in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani. Le eventuali eccedenze alimentari dovranno essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate .E' fatto obbligo alla Società Aggiudicataria di aderire a progetti di recupero alimenti attivabili con l'ausilio del terzo settore nel pieno rispetto delle normative igieniche vigenti .

Art. 12 - Prodotti alimentari e caratteristiche degli alimenti

Tutte le derrate alimentari dovranno rispettare quanto previsto dalla Normativa Nazionale e della Comunità Europea in tema di igiene degli alimenti e sicurezza alimentare, nonché delle Linee Guida nazionali nonché regionali per la Ristorazione scolastica, vedi Delibera Giunta Regionale Toscana n.898 del 13.09.2016 .

Le derrate dovranno essere conservate in spazi conformi ed adibiti allo stoccaggio in base al tipo di derrata, la parte destinata alla conservazione delle derrate a temperatura ambiente compresa tra 4 C° e 24 C°.

All'inizio della fornitura dovrà essere data all'Ufficio Scuola Servizi Educativi prima Infanzia la comunicazione dei nomi dei fornitori e trasmesse le schede tecniche aggiornate delle derrate che si intendono utilizzare per la preparazione dei pasti. Copia delle schede tecniche, con la firma del responsabile dell'Appaltatore di ogni prodotto utilizzato dovrà essere tenuta presso il Centro di Cottura, in apposito contenitore (quaderno/ raccogliatore o simili), in modo da garantire la facile lettura da parte degli addetti alla produzione

Ove si rendessero necessarie variazioni dell'elenco dei fornitori, l'Appaltatore dovrà darne tempestiva comunicazione al Comune. I prodotti forniti devono essere accompagnati da certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità rispetto alle vigenti leggi in materia ove previsto. Per tutta la produzione alimentare fornita dall'Appaltatore, deve essere garantita e documentata la "rintracciabilità della filiera", ossia la storia documentata dei passaggi e dei processi che l'alimento ha subito lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto, dalla produzione primaria alla distribuzione finale ai sensi del Reg. CE nr 178 del 28/01/02.

Tutte le derrate dovranno essere etichettate in base al regolamento vigente in materia ed etichettate in base al Regolamento UE nr1169/2011 etichettatura dichiarazione allergeni.

Tutti gli imballaggi dovranno rispettare le normative di riferimento per ogni gruppo alimentare per garantire il mantenimento dei requisiti igienici e con materiali conformi al contatto con alimenti Regolamento (CE) N. 1935/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Le derrate alimentari fornite, devono avere etichettatura conforme alle leggi vigenti.

Per i prodotti preconfezionati non sono ammessi prodotti con etichette incomplete e non in lingua italiana.

E' vietato l'utilizzo di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).

Le derrate alimentari dovranno avere le caratteristiche merceologiche e di qualità previste nei successivi paragrafi. Dovranno essere curati il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza di vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt e formaggi freschi.

La Ditta dovrà fornire generi alimentari di prima qualità, con l'osservanza delle più scrupolose norme della dietetica in considerazione delle particolari condizioni dei destinatari ; dovrà inoltre avere un sistema di approvvigionamento delle materie prime che presuppone un'attenta selezione, codifica e qualificazione di prodotti e fornitori .

Le quantità degli ingredienti da fornire sono quelle che si rendono necessarie per la preparazione dei pasti come da grammature allegate. Sono comunque da intendersi ad ogni effetto richiamate le Linee guida regionali nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione componente il menù. I pesi si intendono a crudo e al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Art. 12.1 - Materie prime

1. L'Appaltatore dovrà sempre acquistare generi di prima qualità rispondenti a tutti i requisiti regolamentari vigenti ; sono obbligatorie le seguenti caratteristiche che a tal proposito l' Ente Appaltante si riserva sempre la facoltà di verificare:

- le carni bovine fresche e sottovuoto dovranno essere utilizzate almeno 5, cinque, giorni prima della data di scadenza indicata per ogni lotto, dovranno essere di prima qualità e fornite in taglio intero , dovranno provenire da animali riconosciuti sani prima e dopo la macellazione, di razza da carne, di età non superiore, al momento della macellazione, a 24 mesi. Dovranno in particolare provenire da animali nati, allevati, macellati in Italia. Dovranno essere utilizzate carni provenienti dal quarto posteriore con la sola esclusione del confezionamento dei pasti che prevedono carne comunque tritata e per i quali è consentito l'utilizzo di altra pezzatura purché di taglio con le caratteristiche sotto indicate . I tagli da utilizzare di assoluta prima qualità dovranno presentare i seguenti caratteri organolettici:

- colore rosso non tendente a imbrunirsi;
- grana fine;
- tessitura compatta;
- grasso sia strutturale che superficiale di colore bianco e non tendente al giallognolo;
- consistenza soda elastica e di facile masticabilità.

Qualora le carni fossero fornite in confezione sottovuoto, lo scarto massimo costituito da grasso connettivo di copertura e grasso trasudato non dovrà superare il 6-7% del totale ;

- le carni suine ed avicole dovranno provenire da animali sani e correttamente alimentati. Queste dovranno essere fresche o surgelate secondo tecniche industriali appropriate e quindi provenire da stabilimenti autorizzati. Non è ammesso in nessun caso il congelamento in proprio.

Tutte le carni ed in particolare le avicole non dovranno presentare segni di ecchimosi, fratture, edemi ematomi o lacerazioni.

Le carni suine e le carni avicole dovranno provenire esclusivamente da animali nati , allevati, macellati in Italia .

- i medaglioni ed il sugo di carne dovranno essere preparati **esclusivamente** con carne bovina, come sopra indicato, macinata direttamente dal personale della cucina. Tra l'operazione di macinatura e cottura non potrà trascorrere più di due ore.

E' assolutamente esclusa la possibilità di utilizzare carne che sia stata macinata fuori dal Centro di Cottura ed in giorni precedenti ;

- le confezioni delle carni utilizzate dovranno essere debitamente etichettate; ogni etichetta dovrà contenere gli elementi per la tracciabilità della carne medesima secondo le vigenti disposizioni di legge: in particolare per quanto concerne le carni bovine e suine dovrà essere indicata la data di nascita e di macellazione dell'animale con i relativi codici di stabilimento. Dovrà altresì essere indicata la pezzatura della carne fornita. Le carni bovine dovranno riportare il codice attribuito all'animale medesimo. Le etichette relative alla tracciabilità delle carni utilizzate per il confezionamento dei pasti dovranno essere conservate presso i centri di cottura per un periodo di mesi tre ;

- il prosciutto cotto , di alta qualità , dovrà essere di coscia di suino non ricostituito e senza aggiunta di polifosfati ,di glutammato , lattosio e proteine del latte , proteine derivanti dalla soia. Non deve contenere fonti di glutine ;

- il prosciutto crudo del tipo dolce dovrà provenire da stabilimento italiano riconosciuto di primaria importanza , dovrà avere una stagionatura non inferiore a 10 mesi ;
- la bresaola , prodotto salato e stagionato tipico , tutelato da specifico disciplinare di produzione , dovrà essere certificata IGP conforme al regolamento vigente. Derivato dalla coscia di manzo o vitellone , dovrà avere al momento della consegna un tempo minimo di stagionatura pari ad almeno 60 giorni . Il prodotto dovrà presentarsi ben pressato , privo di rammollimenti , di tendini e grasso . La carne al taglio dovrà avere profumo caratteristico , colore rosso rubino , di consistenza tenera e non secca o elastica . Se fornita in tranci dovrà essere confezionata sottovuoto e conservata a temperatura di refrigerazione . Il prodotto , fornito intero o a tranci , dovrà rispettare le norme relative all'etichettatura ;
- il pesce dovrà essere surgelato secondo tecniche appropriate . Il pesce dovrà essere di origine FAO 37 E 27 rispettare la taglia minima di cui all'all. 3 del regolamento CE nr.1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati in pericolo critico, in pericolo o vulnerabili e quasi minacciata dall'unione internazionale per la conservazione della natura. Le caratteristiche del prodotto dovranno essere in ordine a tutte le vigenti disposizioni relative alla preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione degli alimenti surgelati, assicurando il pieno rispetto della catena del freddo, con divieto di scongelamento e ricongelamento. I filetti di pesce dovranno essere interi e non ricostituiti anche al fine di evitare la presenza di lische;
- i bastoncini di pesce dovranno essere in confezione originale , con carni di colore bianco , prive di macchie anomale , di pelle , di spine , di parti estranee o di resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione . All'aspetto dovranno essere dei parallelepipedi di pezzatura omogenea (25-30 grammi cadauno) . Il filetto di merluzzo dovrà essere il 60 % del peso totale L'impanatura non dovrà presentare colorazioni brunastre . Il prodotto deve provenire da uno stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi della normativa vigente ;
- il tonno dovrà essere di prima scelta del tipo "yellow Finn" in olio di oliva , conforme alla vigente normativa in materia , produzione nazionale od estera , tagliato a trance , senza la presenza di acqua , avere almeno sei mesi di maturazione e confezionato in scatola di banda stagnata. Il colore dovrà essere rosato uniformemente, senza macchie scure. Il prodotto deve presentarsi consistente, senza essere stopposo, né fibroso, obbligatoriamente a trancio intero, senza briciole;
- i formaggi con stagionatura inferiore a 60 gg. non dovranno essere prodotti a partire da latte crudo . Non dovranno contenere polifosfati aggiunti . E' vietato l'utilizzo di formaggi fusi ;
- il formaggio Parmigiano Reggiano DOP dovrà avere una stagionatura di almeno 12 mesi. Il formaggio grattugiato dovrà essere servito a parte e utilizzato al momento della somministrazione dei pasti per il condimento dei primi piatti ;
- la pasta biologica dovrà provenire da stabilimento autorizzato . Dovrà pervenire in confezioni integre e non frantumata ;
- il pane biologico preparato nella giornata di somministrazione dovrà provenire da stabilimento autorizzato . E' fatto divieto di utilizzo di pane precotto o surgelato ;
- le verdure con esclusione delle insalate, carote filangè, pomodori e comunque verdure da consumare crude, saranno essenzialmente surgelate provenienti da stabilimenti autorizzati ;
- le patate, da consumarsi lesse o arrosto, dovranno essere fresche; e' ammesso l'utilizzo di patate surgelate nel misto di verdure per forno o misto verdure per minestrone ;
- i legumi secchi (fagioli borlotti , fagioli cannellini , ceci , lenticchie ecc) dovranno pervenire in confezioni originali . Dovranno essere mondati , privi di muffe , di insetti o di altri corpi estranei , uniformemente essiccati e conservati correttamente . Si accetteranno confezioni aventi scadenza a non meno 12 mesi alla data di consegna ;

- la frutta (mele , pere , arance , banane, ecc.) per singola pezzatura dovrà essere tra 150 e i 200 grammi di peso . In caso di somministrazione di altra frutta dovrà comunque essere mantenuto il peso per singola porzione tra i 150 e i 200 grammi . Dovrà presentarsi intera e sana , vale a dire senza ammaccature , lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria ;
- dovrà essere utilizzato sale iodurato;
- l'olio extravergine di oliva dovrà essere esclusivamente di provenienza nazionale e dovrà avere le caratteristiche prescritte dalla Legge n.1407/1960 e dal DM 509 dell'Ottobre 1987 e successive modifiche ed integrazioni .

ART. 12.2- Ordinazione pasti – Procedure Informatiche.

1. Il servizio di rilevazioni presenze, prenotazione pasti e di addebito del servizio di ristorazione scolastica, viene gestito attraverso la modalità di pre-pagato mediante l'utilizzo di specifico software gestionale di cui il Comune di Barga è titolare delle licenze d'uso che renderà disponibili .

Il servizio è strutturato come di seguito descritto :

ogni alunno iscritto al servizio mensa è identificato da un codice utente contenente ogni indicazione relativa all'alunno (es. scuola e classe di appartenenza alunno, diete speciali, esenzione pagamento servizio mensa, compartecipazione al costo pasto , ecc.) . Tale codice identifica anche il conto pasti dell'alunno iscritto al servizio. Il conto viene caricato dai versamenti effettuati dai genitori tramite PAGO PA anche attraverso apposito portale o APP. La rilevazione della presenza dell'alunno a scuola comporta l'addebito del costo del pasto. I genitori possono verificare il saldo del conto tramite apposito portale o tramite APP. I genitori ricevono tramite sistema un messaggio di sollecito al pagamento allorquando il conto risulti in debito.

2. Considerato che tutte le famiglie e tutti gli utenti adoperano attualmente il software gestionale di cui il Comune di Barga è titolare di licenza d'uso (adoperato anche per altri servizi del mondo della scuola) e preso atto delle grosse difficoltà gestionali ed in particolare all'utenza, che una sua modifica comporterebbe, la Ditta Aggiudicataria dovrà avvalersi necessariamente della Società che ne è titolare. La Stazione Appaltante rende noto che il relativo costo annuo (canoni annuali di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software e di assistenza telefonica) è quantificato in **presunti € 8.500,00** oltre IVA di legge , salvo eventuali rivalutazioni ISTAT. **Graveranno sulla Società aggiudicataria tutti gli oneri per il corretto e completo funzionamento del sistema** , tra cui l'onere per la formazione del nuovo personale scolastico e dell'Ente Delegato per il corretto funzionamento dell'applicativo , nonché l'onere per tablet per la prenotazione ed addebito dei pasti o di altra attrezzatura necessaria per il suo funzionamento .

3. La Ditta aggiudicataria dovrà installare un PC presso ogni Centro di Cottura , con caratteristiche sufficienti ad operare via web sull'applicativo .

4. Il Comune Associato di Coreglia Antelminelli si riserva di richiedere all'appaltatore di provvedere autonomamente, per tutti gli ordini di scuole di propria competenza, alla rilevazione quotidiana del numero e della tipologia di utenti presso i vari refettori . In tal caso l'eventuale onere aggiuntivo sarà oggetto di separato accordo direttamente con il Comune di Coreglia Antelminelli.

5. La Ditta aggiudicataria fornirà, per ogni anno scolastico - con onere a proprio carico – all'Ente Delegato n. 8.000 SMS, da inviare in automatico da sistema rilevazione presenze ai cellulari degli utenti per segnalare il mancato pagamento dei buoni pasto.

6. Al termine dell'appalto l'Impresa Appaltatrice, dovrà trasferire, ove acquistate, e senza alcun onere aggiuntivo, la piena proprietà di licenze d'uso aggiuntive, di qualsiasi tipo di hardware, banche dati o strumentazione utilizzata all'interno del sistema.

7. In caso di rilevanti errori rilevati nell'effettuazione delle prestazioni disciplinate dal presente articolo l'Ente Delegato applicherà penali con i seguenti massimali:

- € 1.000,00 per errata imputazione pasto agli utenti dovute a cattivo funzionamento sistema ;
- € 3.000,00 in caso di recidiva nello stesso anno educativo/scolastico .

ART. 13 - Servizio Refezione per NIDO d'INFANZIA BARGA

1. Per quanto non espressamente previsto all'Art. 1 lettera B) (Fornitura pasti Asilo Nido) e si applicano le norme del presente Capitolato relative alla preparazione, fornitura, trasporto pasti servizio Refezione Scolastica.
2. I pasti per il Nido d'Infanzia di Barga **NON sono soggetti a Sporzionamento** da parte della Ditta aggiudicataria del presente appalto.

Art. 14 - Piano di autocontrollo

1. L'Appaltatore è obbligato ad adottare tutte le misure e le procedure necessarie per garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti alimentari secondo le modalità stabilite dalla normativa vigente in materia, esonerando espressamente l'Amministrazione Comunale da ogni e qualsiasi responsabilità in merito. In particolare dovrà redigere un Piano di autocontrollo riferito a tutte le fasi in cui si articola il servizio. Il piano dovrà contemplare oltre alla produzione anche il trasporto dei pasti e lo sporzionamento : il piano dovrà essere redatto tenendo conto delle peculiarità di ciascuna cucina utilizzata e delle caratteristiche dei plessi in cui avviene la distribuzione.
2. L'Appaltatore dovrà individuare tra il proprio personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità il responsabile del piano di autocontrollo e comunicarne il nominativo all'Amministrazione Comunale.
3. L'Appaltatore si impegna a far rispettare al personale addetto alla preparazione il piano di confezionamento, trasporto, distribuzione dei pasti. Tale piano dovrà essere consegnato all'Ente Delegato e deve essere ben visibile all'interno di ciascuna struttura produttiva.
4. L'Appaltatore avrà l'obbligo di verificare la qualità microbiologica del prodotto finito sia in cucina che nei refettori scolastici nonché degli ambienti di lavoro al fine di verificarne l'idoneità igienica . La Ditta dovrà pertanto presentare analisi per verifica batteri su campioni eseguiti sulle materie prime, sui prodotti finiti e tamponi ambientali , con cadenza almeno trimestrale e comunque ogniqualvolta vi sia motivata richiesta da parte della stazione appaltante. Le analisi dovranno essere svolte da un laboratorio accreditato . I risultati di tali analisi dovranno essere tempestivamente inviati in copia all'Ufficio Scuola dell'Ente Appaltante . I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati , aggiornati e tenuti presso i locali di servizio a disposizione dell'autorità sanitaria in caso di controlli o di altri soggetti incaricati dell'ente delegato.
5. L'Appaltatore dovrà effettuare analisi, oltre che per la verifica batteri, anche per il controllo della qualità delle acque in fase di produzione. I controlli saranno eseguiti con cadenza e modalità di cui alle "Linee Guida per il controllo dell'acqua utilizzata nelle imprese alimentari".
6. L'Appaltatore inoltre , almeno tre volte nel corso dell'anno scolastico, in ciascun refettorio in cui avviene la somministrazione del pasto dovrà effettuare le analisi sulle superfici e sugli utensili per la somministrazione, nonché dell'acqua dei rubinetti utilizzata per riempire le brocche per la ricerca dei principali parametri chimici e batteriologici previsti per legge. I risultati dell'analisi dovranno essere inviati in copia all'Ufficio Scuola dell'Ente Appaltante .
7. L'Appaltatore presenterà all'Ente Delegato Piano di Autocontrollo anche in riferimento all'autonomo centro di confezionamento pasti, qualora debba essere attivato.

Art. 15 - Adempimenti della ditta aggiudicataria

1. L'Appaltatore è obbligata ad adottare tutte le misure e le procedure per garantire la sicurezza e la salubrità dei prodotti stabilite nei precedenti articoli da 6 a 14 .
2. Oltre agli adempimenti dei precedenti articoli, l'Appaltatore dovrà inoltre provvedere a sue spese :
 - alla pulizia delle cucine centralizzate e delle sale self service presenti nell'appalto, nonché della loro sanificazione disinfezione e disinfestazione ;
 - al materiale di pulizia: i detersivi per la pulizia delle cucine , dei refettori e per le lavastoviglie della cucina centralizzata e delle mense scolastiche; materiali che dovranno essere tenuti ben chiusi, in appositi locali. I prodotti che saranno utilizzati per l'espletamento delle attività di pulizie e sanificazione dovranno essere conformi alle normative vigenti in materia, in particolare con quanto previsto al punto c.a.7 dei Criteri

ambientali minimi per il “servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” nell’ambito del Piano di Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione, approvati con D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, (pubblicazione GURI n. 90 del 4 aprile 2020).

L’Appaltatore si impegna a fornire di tutti i prodotti di pulizia le schede tecniche di sicurezza e le schede tecniche di utilizzo. Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni e/o sulle schede tecniche di utilizzo.

- ai prodotti in carta-tessuto : nel caso di utilizzo di tali prodotti che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all’uso per l’igiene personale, l’assorbimento di liquidi e/o pulitura di superfici – l’Appaltatore dovrà utilizzare prodotto che rispettano i criteri ecologici. L’Appaltatore dovrà dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare . Su richiesta 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 ;
- al materiale monouso (piatti, bicchieri, posate) per quanto si rendano necessarie e solo per documentate esigenze tecniche . Le stoviglie monouso dovranno essere biodegradabili e compostabili , conformi alla norma UNI EN 13432 ;
- alle spese per il consumo di acqua, telefono, energia elettrica, gas e gasolio/ metano per i centri di cottura e per il riscaldamento degli stessi. Dette spese saranno fatturate dall’Ente Delegato all’Appaltatore, qualora le forniture rimangano intestate alle Amministrazioni Comunali. **Per quanto riguarda il Centro cottura di Fornaci di Barga sarà onere della Ditta aggiudicataria chiedere un nuovo contatore per la fornitura di energia elettrica ;**
- a tutte le spese relative a imposte o tasse connesse allo svolgimento del servizio. E’ fatto obbligo alla Ditta aggiudicataria di notificare l’attività della gestione del Centro di cottura agli Enti preposti ;
- alla fornitura di tovagliette all’americana ,tovaglioli in conformità a quanto previsto al punto c.a.6 dei Criteri ambientali minimi per il “servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” nell’ambito del Piano di Azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione, approvati con D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, (pubblicazione GURI n. 90 del 4 aprile 2020) ;
- alla fornitura di alimenti ed eventuale materiale a perdere (piatti, bicchieri, posate, tovaglioli) per i progetti di educazione alimentare che potrebbero essere progettati e pianificati nel corso dell’esecuzione dell’appalto;
- alla fornitura di grembiuli ,camici , guanti , cuffie , pedalini ecc. a incaricati del controllo del servizio (per ASL , rappresentanti Enti , rappresentanti Commissione Mensa , ecc.) ;
- a scegliere , ove disponibili , prodotti ricaricabili , o che utilizzano imballaggi “a rendere” o costituiti da materiali riciclabili , riutilizzabili , biodegradabili e compostabili o a ridotto volume ;
- ai contenitori in acciaio inox ed i contenitori isotermitici per il trasporto dei cibi nelle varie sedi scolastiche ;
- alla sostituzione del vasellame per rotture e ammanchi del vasellame frangibile e infrangibile ;
- alla manutenzione ordinaria delle attrezzature dei Centri Cottura e delle lavastoviglie nei punti sporzionamento . Per manutenzione ordinaria si intende il loro mantenimento in perfetto stato di funzionamento ; in particolare , per quanto riguarda i macchinari e le attrezzature , si precisa che l’Aggiudicatario dovrà provvedere anche all’eventuale sostituzione di parti usurate e non funzionanti con pezzi di ricambio. Solo la sostituzione completa della macchina o dell’attrezzatura in quanto non riparabili , attestato da tecnici specializzati nel settore , sarà a carico degli Enti Associati ;
- alla pulizia di tutti i servizi igienici ad uso del personale addetto . Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere sempre impiegati sapone disinfettante ed asciugamani monouso ;
- alla pulizia del locale dello sporzionamento e pulizia tavoli del refettorio ; il pavimento del refettorio sarà pulito da personale/ditta dell’Istituto Comprensivo di riferimento con il quale dovrà essere trovato il più opportuno accordo operativo ;
- alle pulizie straordinarie in occasione di interventi di manutenzione effettuati dal Comune nei refettori ,o a seguito di lavori di ristrutturazione, imbiancatura e quant’altro, provvedendo altresì alla pulizia dei vetri interni e esterni dei refettori e delle zone interessate ai lavori. Tutto il materiale e gli utensili da utilizzare per le pulizie sono a totale carico della Ditta aggiudicataria ;

- alla pulizia straordinaria dei Centri di Cottura che si rendesse necessaria a seguito interventi di ristrutturazione, imbiancatura e quant'altro, effettuati dalle Amministrazioni Associate in qualsiasi momento dell'appalto ;
- alla sanificazione completa straordinaria dei locali e delle attrezzature senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo per l'Ente Delegato al momento della dismissione dell'appalto ;
- all'effettuazione presso i centri di cottura di un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio e poi con cadenza semestrale . L'Appaltatore sarà tenuto ad inviare al Comune , prima dell'avvio del servizio , la ragione sociale della Società/Azienda esecutrice degli interventi di derattizzazione e/o disinfestazione. Ogni eventuale variazione dovrà essere comunicata tempestivamente al Comune ;
- all'effettuazione nei refettori di interventi di monitoraggio degli agenti infestanti . In presenza di infestazioni la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alle necessarie operazioni di disinfestazione e pulizia, dandone comunque notizia anche all'Amministrazione Comunale ;
- al rispetto della normativa vigente in tema di raccolta differenziata e delle relative disposizioni di volta in volta impartite dai Comuni associati. L'Appaltatore dovrà infatti garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti , coerente con le modalità di raccolta individuate dalle Amministrazioni Comunali sul cui territorio il servizio mensa insiste . E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.). Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causati da presenza di rifiuti imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della Ditta. L'Appaltatore sarà tenuta a conferire agli organi preposti tutti gli olii ed i grassi animali residui di cottura. Le Amministrazioni effettueranno verifiche in corso di esecuzione contrattuale ;
- a monitorare e approssimativamente calcolare, così come previsto dai CAM , le eventuali eccedenze alimentari , distinguendo tra primi , secondi , contorni , frutta , piatto unico e tra cibo servito e non servito analizzando nel caso le motivazioni sulla base delle quali si generano le eventuali eccedenze . Attuare nel caso le azioni correttive previste dai CAM .
- all'esposizione cartacea nelle scuole e sul sito delle Amministrazioni Comunali dei menù e degli ingredienti e relativo aggiornamento, in modo che sia resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti, rendendo edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati in ottemperanza dei CAM. Predisposizione libretto informativo con elenco di tutti gli ingredienti di ogni piatto del menù, specificando gli alimenti

Art. 15.1 - Conservazione campione pasto

Al termine della fase di produzione, l'Appaltatore dovrà prelevare e conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno in tutte le sue varianti , presso i Centri di Cottura. Tali campioni verranno posti singolarmente in idonei contenitori, chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo e denominazione del prodotto e conservati a temperatura 0°C, + 4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dicitura "campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica" , la data di produzione e il nome del cuoco responsabile della preparazione .

Art. 16 - Adempimenti dell'Ente Delegato

1. L'Ente Delegato concederà all'Appaltatore, per quanto di sua proprietà, i locali per l'effettuazione del servizio. Congiuntamente alla stipula del contratto di appalto, gli Enti associati concederanno – con separati atti, in comodato gratuito, per tutta la durata dell'appalto, all'operatore economico aggiudicatario i locali per la effettuazione del servizio che non potranno essere utilizzati per scopi diversi da quelli previsti e regolati dal presente capitolato.

2. In particolare saranno concessi all'Appaltatore:

- i locali e le attrezzature per l'espletamento del servizio di preparazione, confezionamento pasti (Centri cottura) e i locali di servizio per lo sporzionamento siti nei diversi plessi scolastici. I locali dovranno essere restituiti nelle medesime condizioni in cui si trovano alla consegna salvo il normale deperimento d'uso (art. 31) ;

- le attrezzature dei locali messi a disposizione dell'Appaltatore saranno elencate in un inventario da redigersi in contraddittorio tra le parti anteriormente alla data di stipula del contratto. Tale inventario verrà allegato al contratto medesimo e ne farà parte integrante ;
- è a carico dell' Ente Delegato la manutenzione straordinaria delle attrezzature e sostituzione delle attrezzature ;
- a fine dell'appalto l'Ente Delegato, in contraddittorio con l'appaltatore, provvederà ad una verifica dello stato e della consistenza delle attrezzature , che provvederà quindi alle reintegrazioni del materiale in suo carico per quanto non abbia già provveduto nel corso dell'anno scolastico .
Qualora lo stesso non provveda al reintegro, l'Ente Delegato richiederà un corrispettivo in danaro da determinarsi in relazione al reintegro; qualora non provveda al versamento delle somme richieste le stesse saranno detratte dal deposito cauzionale.

Art. 17 - Locali Mensa

1. Le Amministrazioni Associate, congiuntamente alla Dirigenza degli Istituti Comprensivi, hanno provveduto ad individuare in ogni plesso scolastico i locali mensa in cui effettuare la distribuzione pasti agli alunni; le stesse Amministrazioni congiuntamente alla stipula del comodato per i locali di cui all'articolo 16, forniranno all'Appaltatore comunicazione dei rischi residui esistenti in tali ambienti di lavoro.
2. I servizi tecnici dei diversi Enti proprietari rilasciano altresì all'atto della consegna dei locali mensa e centri cottura attestazioni in ordine alle conformità tecniche dei locali concessi.
3. Ogni Amministrazione Comunale associata risponde in proprio e direttamente della conformità dei locali concessi.

Art. 18 - Personale

Art.18.1 – Requisiti operatori

1. Il personale addetto alla preparazione e confezionamento dei pasti dovrà essere in numero adeguato alle esigenze del servizio. Il personale addetto allo sporzionamento sarà determinato come disposto all'art. 11 del presente capitolato .
2. Tutto il personale dovrà presentarsi in ordine, munito di apposita divisa di lavoro e cartellino di riconoscimento, dovrà conservare e custodire con cura e diligenza le attrezzature e i locali. Dovrà altresì mantenere un contegno corretto , riguardoso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge .
3. Il personale dovrà essere professionalmente preparato in grado così di garantire una costante efficienza del servizio; dovrà essere scrupolosamente in regola con le disposizioni sanitarie vigenti.
4. Obblighi normativa Antipedofilia. L'appaltatore dovrà garantire che a carico del personale impiegato nell'esecuzione del presente appalto, ai sensi dell'art. 2 del D. Lgs.vo 4 marzo 2014, n. 39 "Attuazione Direttiva 2011/93/UE relativa alla Lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile", non risultino condanne per reati di cui agli artt. 600-bis – 600 ter – 600 quater 600 quinquies e 609 undecies del Codice Penale ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori. Non potrà essere impiegato nel servizio personale cui siano state inflitte condanne penali ostative all'espletamento del servizio. L'Appaltatore si impegna a provvedere alla immediata sostituzione di ogni dipendente per il quale dal certificato penale del Casellario Giudiziale risulti una delle situazioni di cui sopra.
5. L'Appaltatore dovrà alla data di avvio dell'appalto comunicare all'Ente Delegato l'elenco nominativo del personale addetto al servizio, la tipologia di funzione e il ruolo ricoperto, nonché le eventuali successive modifiche con impegno a provvedere alla immediata sostituzione del personale che non si attenga in modo scrupoloso alle disposizioni contenute nel Capitolato Speciale o che comunque risultasse inidoneo allo svolgimento dei servizi in termini di professionalità e di qualità della prestazione.
6. L'Appaltatore si impegna ad assicurare la continuità della prestazione dei propri operatori, sostituendo tuttavia il proprio personale assente per qualsiasi motivo dal servizio.
7. Il personale impiegato nelle attività richieste, nel rispetto dei livelli professionali previsti dal Contratto collettivo nazionale di Lavoro, deve essere legato da regolare contratto con l'Appaltatore.

Nei confronti del personale che effettua il servizio l'Appaltatore si obbliga al rispetto di tutte le leggi, regolamenti ed accordi riguardanti il trattamento economico e normativo, nonché tutte le norme relative ad assicurazioni sociali, prevenzioni, infortuni ecc.. previste dal CCNL di settore **(Turismo – Comparto ristorazione collettiva)** e a tutti gli accordi collettivi integrativi territoriali e provinciali vigenti ; restando pertanto a suo carico i relativi oneri e le sanzioni previste dalla legge e dai regolamenti vigenti in materia.

L'appaltatore e' altresì tenuto a continuare ad applicare i sopraindicati contratti collettivi anche dopo la loro scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo.

Per ogni normativa specifica applicabile ai lavoratori del servizio potrà essere fatto riferimento alla Direzione Provinciale del Lavoro – sede di Lucca.

8. Il personale dell'Appaltatore non potrà avanzare alcuna pretesa nei confronti dell'Ente Delegato.
9. L'Appaltatore è responsabile di tutti i danni eventuali o incidenti, anche "in itinere" che dovessero verificarsi a terzi nell'espletamento delle attività oggetto del presente Capitolato.
10. L'Ente Delegato non assume alcuna responsabilità per eventuali danni che in virtù del servizio svolto potessero verificarsi agli operatori dei quali la ditta si avvale.
L'Appaltatore stipulerà apposita polizza assicurativa per la responsabilità civile per eventuali danni che potessero verificarsi agli operatori dei quali la ditta si avvale.
11. In caso di sciopero del personale della ditta aggiudicataria o di altri eventi che per qualsiasi motivo possono influire sul normale espletamento del servizio, l'Appaltatore dovrà informarne l'Ente Delegato con ogni possibile preavviso e comunque secondo la disciplina vigente in materia per il settore.
12. L'Appaltatore è tenuto ad esibire, su richiesta dell'Ente Delegato, tutta la documentazione comprovante il rapporto di lavoro, il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste .
L'Ente Delegato si riserva la acquisizione dei contratti stipulati dalla ditta aggiudicataria con il personale al fine di verificare il rispetto degli adempimenti contrattuali.
13. In caso di inadempimento rispetto agli obblighi di natura contributiva e retributiva di cui al presente articolo gli enti associati effettuano trattenute su qualsiasi credito maturato a favore dell'Appaltatore per l'esecuzione del servizio e procede, in caso di crediti insufficienti allo scopo, alla escussione della garanzia fideiussoria.
14. In caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'appaltatore delle inadempienze riscontrate, la stazione appaltante denuncerà al competente Ispettorato del Lavoro le violazioni riscontrate riservandosi di incamerare l'intera cauzione definitiva, con facoltà di risolvere il contratto d'appalto. alcuna pretesa non potrà essere avanzata dal personale della ditta nei confronti della Stazione appaltante.

Art. 18.2 - Organico Personale

L'Appaltatore deve disporre di risorse umane, in numero e professionalità adeguate a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti, nella consapevolezza che la qualità del servizio è fortemente influenzata dalle competenze del personale, dalla valorizzazione delle professionalità impiegate ai diversi livelli del servizio. L'Appaltatore ha l'obbligo, per tutta la durata del contratto, di mantenere tutte le figure professionali indicate in sede di offerta, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali di organigramma e al monte ore complessivo di lavoro. L'Appaltatore è garante della idoneità del personale addetto al servizio oggetto del presente capitolato (approvvigionamento, preparazione e/o cottura, confezionamento, sporzionamento, trasporto e distribuzione pasti) e solleva l'Ente Delegato da qualsiasi responsabilità in proposito.

L'Appaltatore dovrà obbligatoriamente impiegare, nello svolgimento del servizio, almeno le seguenti figure professionali (salvo migliore offerta):

- n. 1 responsabile/referente del servizio, con esperienza almeno triennale nella conduzione di servizi analoghi e non inferiori per dimensioni a quelli oggetto dell'appalto ;
- n. 1 dietista/nutrizionista in possesso di adeguato titolo di studio con esperienza triennale nella ristorazione scolastica .

Per ogni Centro di Cottura :

- n. 1 cuoco che coordinerà la produzione del pasto ; il cuoco dovrà essere in possesso di diploma di scuola professionale del settore o in alternativa dovrà avere esperienza specifica e documentabile nel settore della

ristorazione scolastica di almeno 3 anni ; esso dovrà essere assunto con un livello contrattuale adeguato al ruolo definito ;

- n. 1 aiuto cuoco, con almeno esperienza biennale in tale ruolo, comprovabile da idonea documentazione, anch'esso dovrà avere un livello contrattuale adeguato al ruolo ;

- altri operatori in numero congruo a garantire la puntuale gestione del servizio come previsto nel presente capitolato;

- un numero congruo, che non potrà essere inferiore a quello richiesto ed eventualmente offerto se migliorativo, di addetti alla distribuzione dei pasti e di addetti al trasporto dei pasti dal Centro Cottura ai refettori scolastici;

Tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al trasporto ed alla distribuzione dei pasti, dovrà essere in possesso dell'attestato di Formazione come indicato dalla normativa vigente in materia ed in particolare come precisato nel Reg. CE 852/04 , nel D.R.T. 559/2008 e nella D.R.T. 1036 del 24/10/2005 e dal manuale di Autocontrollo della Ditta Aggiudicataria.

L'impiego del personale dovrà essere sempre adeguato sia per numero che per qualifica affinché il servizio risulti svolto in maniera efficiente, razionale e rapido.

Considerata la delicatezza dei compiti cui il personale dell'appaltatore è preposto, il Comune ha la facoltà di richiedere alla Ditta Aggiudicatrice la sostituzione di chi, a suo giudizio, risulti non idoneo o inadatto, anche sotto gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità con gli utenti della refezione. In tal caso la Ditta Aggiudicatrice dovrà procedere alla sostituzione con altro personale in tempi brevi (massimo due giorni lavorativi).

Art. 18.3 - Referente del Servizio

L'Appaltatore individuerà un referente del servizio costantemente reperibile con autonomia operativa adeguata a rendere funzionale il servizio e a risolvere tutti gli eventuali problemi operativi .

Il referente avrà il compito di sovrintendere a tutte le operazioni connesse all'erogazione del servizio curando il puntuale adempimento del medesimo sia sotto l'aspetto normativo che per quanto concerne il disposto del presente capitolato. Sarà tenuto a partecipare ad incontri periodici con gli Uffici Scuola dell'Ente Delegato, con gli addetti alla produzione dei pasti e alle riunioni della Commissione Mensa. In caso di sua assenza, l'Appaltatore dovrà provvedere alla sua sostituzione con altro in possesso degli stessi requisiti professionali. Dovrà riferire tempestivamente all'Ente Delegato sulle problematiche che emergono nella conduzione del servizio. Il Referente avrà il compito di programmare, coordinare, controllare e far osservare al personale le funzioni stabilite.

Art. 18.4 - Vestiario

L'Appaltatore dovrà fornire al proprio personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (Regolamento CE n. 825/04 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29/04/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari e D.P.G.R. 01/08/2006 n. 40/R) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuali previsti a seguito della valutazione dei rischi , di cui al D.Lgs. 81/08 e successive modificazioni . Dovranno essere previsti indumenti distinti e di colore diverso per i lavori di pulizia e di sanificazione. Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione dei pasti dovranno essere di colore chiaro , secondo quanto stabilito dalla normativa vigente .

L'Appaltatore dovrà mettere a disposizione dei componenti della Commissione Mensa e comunque di tutti i soggetti autorizzati all'accesso ai servizi apposito vestiario monouso (camice, copricapo, copriscarpe) in caso di effettuazione di sopralluoghi .

Art. 18.5 - Formazione del personale

Oltre alle ore di formazione obbligatoria previste per legge l'Appaltatore dovrà garantire al proprio personale che siano affrontate le seguenti tematiche previste nei Criteri Minimi Ambientali (CAM) :

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina : la porzionatura dei pasti , attraverso l'uso di appropriati utensili alle porzioni da servire in base all'età per garantire la porzione idonea con una sola presa , ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari ;
- per gli addetti alla cucina : le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici , le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento .

Art. 18.6 - Personale impiegato nel servizio

Sul personale impiegato nel servizio si rimanda all'Art. 29 del presente Capitolato.

Art. 19 - Controlli

1- L'ingresso nei locali cucina, nei magazzini e nei locali frigoriferi è riservato al personale dell'Appaltatore addetto al servizio.

2- Avranno inoltre accesso a tutti i locali utilizzati per il servizio mensa i Funzionari dei Comuni associati specificatamente incaricati di controllare la preparazione e la distribuzione dei pasti. I funzionari saranno tenuti alla scrupolosa osservanza delle norme igieniche – sanitarie.

Avranno inoltre, ovviamente accesso a tutti i locali, i Funzionari dell'ASL per i controlli ritenuti opportuni e comunque gli appartenenti a corpi incaricati del controllo (NAS).

L'Ente Delegato o delegante si riserva l'ingresso nei locali anche dei membri della Commissione Mensa . L'accesso ai locali e' disciplinato dalle norme di legge.

Art. 20 - Verifiche da parte dei rappresentanti degli utenti - (Commissione mensa)

La Commissione mensa svolge funzioni di verifica sull'andamento del servizio di refezione scolastica e di proposta nei confronti dell'Ente Delegato. La composizione e le attribuzioni della Commissione mensa, ivi compresi i poteri di controllo, di accesso ai centri di confezionamento pasti e locali sporzionamento e le specifiche modalità operative sono regolati con atti interni dell'Ente Delegato.

L'Appaltatore partecipa ai lavori della Commissione mensa con un proprio rappresentante (referente del servizio) .

Art.21 - Modalità' Aggiudicazione del servizio

L'aggiudicazione dell'appalto sarà effettuata con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base del miglior rapporto qualità /prezzo, secondo quanto stabilito dagli atti di gara ed in particolare da Bando e Disciplinare e loro allegati.

Art. 22 – Aggiudicazione

L'aggiudicazione sarà disposta con apposita determinazione del Responsabile Area Servizi alla Persona e Funzioni Delegate per il Diritto allo Studio del Comune di Barga, una volta esaminata la proposta di aggiudicazione della Commissione di gara, ai sensi dell'art. 17 comma 5 del Codice.

L'aggiudicazione non equivale ad accettazione dell'offerta. L'offerta dell'aggiudicatario è irrevocabile fino al termine stabilito per la stipulazione del contratto.

Il contratto sarà stipulato entro 60 giorni dalla data di aggiudicazione.

Art. 23 - Validità offerta – Effetti dell'aggiudicazione.

1. L'aggiudicazione diventa efficace dopo la verifica dei requisiti in capo all'offerente, ai sensi dell'art. 17 comma 5 del Codice.

2. L'offerta presentata e' vincolante per gg. 180 a decorrere dalla scadenza del termine di presentazione della stessa. Qualora se ne presenti la necessità la Stazione Appaltante, con atto motivato, potrà chiedere agli offerenti il differimento del termine, ai sensi dell'art 17 comma 4 del Codice.

3. L'Ente Delegato si riserva di avviare il servizio in via d'urgenza ex art 17 comma 8 del Codice , nelle more della stipula del contratto, stante il grave danno che verrebbe provocato al funzionamento delle istituzioni scolastiche ed alle famiglie degli alunni, qualora fossero private del servizio di refezione scolastica una volta iniziato l'anno educativo .

Art. 24 - Revisione dei prezzi

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento, dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire. Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizza l'indice prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati (FOI).

Art. 25 - Prezzo del pasto

Il prezzo unitario del pasto – Servizio Refezione Scolastica e Servizio Refezione Nido Comunale infanzia Barga , sarà quello risultante dall'offerta presentata in sede di gara.

Nel prezzo unitario di un pasto si intendono interamente compensati dalla Stazione appaltante tutti i servizi, le prestazioni del personale, ogni onere imputato con il presente Capitolato all'Operatore economico aggiudicatario. Saranno pagati solo i pasti effettivamente forniti ai punti di sporzionamento.

Art. 26 - Fatturazioni e pagamenti.

1. Il corrispettivo delle prestazioni del servizio sarà liquidato, dietro presentazione di regolari fatture mensili, emesse con modalità elettronica, viste per il controllo dei prezzi dall'Ufficio comunale territorialmente competente e dagli uffici della stazione appaltante.

2. L'Appaltatore dovrà emettere fatture elettroniche mensili riferite al servizio effettuato per ciascuna Amministrazione associata

Le fatture dovranno inoltre riportare, ai sensi del D.L.n.66/2014 convertito in Legge n.89/2014, i seguenti dati: - Codice Univoco Ufficio; Oggetto della fornitura; Numero e data della determina di impegno; n. di impegno di spesa – CIG – scadenza fattura e l'importo totale, al lordo di IVA e di eventuali altri oneri e spese indicate e comunque secondo le indicazioni impartite dall'Ufficio Diritto allo Studio.

La mancata indicazione anche di un solo dato comporterà il rigetto del documento con conseguenti ritardi nel perfezionamento dei pagamenti.

Le Amministrazioni Comunali provvederanno direttamente al versamento all'Erario dell'IVA dovuta, secondo il disposto della normativa vigente.

3. La fornitura per il servizio Refezione Nido d'Infanzia di Barga sarà fatturato alla Amministrazione Comunale di Barga.

4. Le fatture, ai sensi dell'art. 1, comma 4, del D. Lgs.vo 9 novembre 2012, n. 192, saranno liquidate entro 30 gg. dalla data del ricevimento, previo visto di controllo e regolarità dell'Ufficio Comunale per il Diritto allo Studio e previa acquisizione, su richiesta della stazione appaltante, di DURC regolare. Dal giorno successivo alla scadenza del termine di pagamento si applicheranno le disposizioni di legge vigenti.

5. In caso di acquisizione di DURC non regolare, le Amministrazioni Comunali non procederanno alla liquidazione delle fatture presentate senza che per il fatto possa essere avanzato alcun addebito alle Amministrazioni medesime e procederanno ai sensi dell'art 11 comma 6 del Codice.

6. Ai sensi dell'art. 3, comma 8, della Legge 13.08.2010, n. 136, e ss.mm. l'Appaltatore assume espressamente gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge medesima.

7. I pagamenti disposti dal Comune avverranno esclusivamente mediante bonifico bancario o postale ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, su conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche, intestato all'appaltatore. A tal fine l'appaltatore dovrà comunicare per scritto al Comune gli estremi del conto corrente unitamente alle generalità ed al codice fiscale delle persone delegate ad operarvi.

8. Ai sensi dell'art. 11, comma 6, del D. Lgs.vo n. 36/2023 la Stazione appaltante opererà una ritenuta dello 0,50% sull'importo netto progressivo delle prestazioni; le ritenute potranno essere svincolate solo in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di regolare esecuzione dell'appalto, previa acquisizione di regolare DURC.

9. La liquidazione delle fatture rimane altresì assoggettata alla procedura di verifica dei controlli di cui all'art. 2 del D.M. n. 40 del 18.01.2008 in materia di pagamenti da parte delle Pubbliche Amministrazioni, tramite la Società EQUITALIA. In base ai risultati di tale verifica la stazione appaltante potrà non procedere al pagamento delle somme dovute applicando la disciplina di cui all'art. 3, 4^o comma, del D.M. n. 40/08.

10. Resta inteso che in nessun caso, ivi compreso quello di eventuali ritardi nei pagamenti dei corrispettivi dovuti, la prestazione del servizio potrà essere sospesa dall'Appaltatore; qualora quest'ultimo si renda inadempiente a tale obbligo, il contratto potrà essere risolto di diritto, mediante semplice ed unilaterale dichiarazione da comunicare con Raccomandata A/R da parte dell'Ente Delegato.

11. Cessione di credito : l'eventuale cessione del credito, derivante dal presente appalto, dovrà essere preventivamente autorizzata dagli Uffici comunali competenti, ai sensi di quanto disposto dall'art. 120 comma 12 del Codice e dal suo allegato II.14.

12. La copertura del presente appalto trova finanziamento nei fondi del bilancio comunale delle singole Amministrazioni Associate .

Art. 27 - Obblighi in materia di sicurezza

1. Il servizio in appalto, per le sue caratteristiche, prevede l'esistenza di rischi interferenziali, per cui si è resa necessaria, da parte dell'Ente, la redazione del documento unico di valutazione dei rischi interferenziali (DUVRI) di cui all'art. 16, comma 1^o, lett. C) L.R.T. n. 38/07 e del citato D. Lgs.vo n. 81/2008 e ss.mm. predisposto dall'Amministrazione e la previsione dei relativi oneri;

2. La Stazione Appaltante, ai sensi dell'art. 24, comma 2, L.R. n. 38/2007, prima dell'avvio dell'esecuzione del contratto, previa acquisizione della documentazione dagli Enti Associati, fornisce all'Operatore Economico aggiudicatario dettagliate informazioni sui rischi esistenti negli ambienti in cui la Società esegue le prestazioni e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare in relazione all'attività svolta.

Detti rischi sono quelli rilevabili dal Documento di Valutazione dei Rischi (DUVRI), il DUVRI, eventualmente integrato sulla base delle indicazioni fornite dalla Ditta aggiudicataria, sarà allegato al contratto d'appalto ai sensi art. 26, c. 5, del citato D. lgs.vo n. 81/2008.

I costi conseguenti all'adozione delle misure per eliminare o ridurre al minimo i rischi da interferenze nello svolgimento delle attività lavorative sono previsti in complessivi € 1.000,00 IVA (22%) esclusa, somma che è parte integrante dell'importo contrattuale e non soggetta a ribasso.

3. L'Appaltatore dovrà osservare scrupolosamente le norme vigenti in materia di prevenzione e sicurezza sul lavoro ed in particolare quanto disposto dal D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m. sia con riferimento all'attività dei propri dipendenti sia del singolo lavoratore autonomo. Alla firma del contratto, l'impresa dovrà presentare il proprio documento di valutazione dei rischi (DVR) correlato di tutta la documentazione prevista dalla vigente normativa in materia, in particolare dalla valutazione dei rischi, individuazione del Datore di Lavoro, nomina del Medico Competente, del RSPP, dei RLS, degli addetti al servizio antincendio e di primo soccorso con relativi attestati formativi.

4. L'Appaltatore si impegna, entro 60 gg a far data dall'inizio delle attività / servizio a verificare la congruità del DVR allegato al contratto e integrarlo/modificarlo in relazione alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute sullo specifico luogo di lavoro di proprietà comunale (articoli 17 e 28 del D. Lgs. 81/08); la verifica della congruità del DVR alle reali condizioni dei luoghi di lavoro oggetto dell'appalto dovrà essere comunicata alla Stazione Appaltante, qualora dalla verifica emergesse la necessità di integrare/modificare il DVR allegato al contratto di appalto, il nuovo documento deve essere trasmesso al Servizio Pubblica Istruzione, che si riserva di indicare ulteriori approfondimenti ai quali la ditta aggiudicataria dovrà adeguarsi entro un tempo massimo di 30 giorni dalla richiesta della Stazione Appaltante.

5. Entro i termini sopracitati, l'Appaltatore dovrà predisporre un piano di emergenza ed evacuazione aggiornando lo stesso periodicamente ai sensi di legge e trasmettendo alla Stazione Appaltante le certificazioni della formazione del personale e delle prove di evacuazione eseguite.

Spetta all'Appaltatore il rispetto delle vigenti normative in materia di prevenzione e protezione antincendio, compreso la verifica delle diverse dotazioni strumentali, la verifica della condizioni specifiche per le attività prestate e ogni altra condizione che la Stazione appaltante, ovvero il comando provinciale dei VVFF voglia impartire in merito alle attività soggette a prevenzione antincendio (DPR 151/2011 e ss.mm. ed ii.).

6. L'Appaltatore deve altresì garantire l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti normative in materia di 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. L'Impresa dovrà, in ogni momento, a semplice richiesta degli Enti Associati, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

7. L'Appaltatore resta comunque responsabile nei confronti dell'Ente Delegato dell'esatto adempimento di tutti gli obblighi derivanti dalla sottoscrizione del presente capitolato e relativi allegati.

8. L'operatore economico, nella formulazione dell'offerta economica - ai sensi dell'art. 108, comma 9, del Codice - dovrà tener conto dei costi relativi alla sicurezza, che dovranno essere specificatamente indicati nell'offerta e risultare congrui rispetto all'entità e alla caratteristica del servizio.

ASPETTI CONTRATTUALI

Art. 28 - Contratto d'appalto e relativi oneri.

1. L'Appaltatore si obbliga a stipulare il contratto, previo versamento dei diritti di segreteria, di scritturazione e delle spese inerenti e conseguenti al contratto stesso nonché delle spese per la pubblicazione obbligatoria degli avvisi e dei bandi di gara secondo le modalità che saranno comunicate con apposita nota dalla Stazione appaltante.

Il contratto verrà stipulato in modalità elettronica, in forma pubblica amministrativa a cura del Segretario Generale Ufficiale rogante.

Al contratto di Appalto stipulato dalla Amministrazione Comunale di Barga - Ente Delegato per la gestione associata Diritto allo Studio, interverrà il Comune Coreglia Antelminelli per espressa accettazione degli oneri in carico al medesimo.

2. L'Ente Delegato si riserva di avviare il servizio in via d'urgenza ex art 17 comma 8 del Codice, nelle more della stipula del contratto, stante il grave danno che verrebbe provocato al funzionamento delle istituzioni scolastiche ed alle famiglie degli alunni, qualora fossero private del servizio di refezione scolastica una volta iniziato l'anno educativo.

3. Disposta l'aggiudicazione ai sensi dell'articolo 17, comma 5 del Codice, la stipula del contratto ha luogo entro i successivi sessanta (60) giorni.

3.1 Ove tale termine non venga rispettato senza giustificati motivi, potrà essere dichiarata, senza bisogno di messa in mora, la decadenza dell'aggiudicazione, fatto salvo ogni danno subito.

4. Nell'ipotesi di cui al comma precedente, il Comune di Barga Ente Delegato procederà all'aggiudicazione a favore dell'operatore economico secondo classificato, previa verifica dei requisiti necessari; restano, inoltre, a carico dell'aggiudicatario inadempiente tutte le spese relative alla procedura di affidamento e di gara per cui si è dichiarata la decadenza dall'aggiudicazione.

L'Ente Delegato procederà alla stipula del contratto anche in assenza dell'informativa antimafia ai sensi dell'art 92 comma 3 del D.Lgs. n. 159/2011, salvo il successivo recesso dal contratto laddove siano successivamente accertati elementi relativi a tentativi di infiltrazione mafiosa di cui all'art. 92, comma 4 del citato D.Lgs..

5. Tutte le spese e tasse, nessuna esclusa, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione, sono a carico dell'Appaltatore.

Le spese per la pubblicazione obbligatoria degli avvisi e dei bandi di gara dovranno essere rimborsate alla stazione appaltante dall'aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

Art. 29 - Clausola Sociale - Salvaguardia dell'occupazione

1. Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le

esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore.

2. Il concorrente, fin dal momento della partecipazione alla gara, è tenuto a chiarire come dare seguito alle implicazioni che discendano dalla clausola sociale.

A tal fine dovrà inserire nella busta della documentazione amministrativa un progetto di riassorbimento del personale impiegato (compilando l'apposito modello allegato), specificando il relativo organigramma, il numero dei lavoratori dipendenti oggetto di riassorbimento, inquadramento CCNL e trattamento economico, qualifica, tempistica di assunzione e n. ore assegnate ad ogni addetto.

Il piano di riassorbimento non sarà oggetto di valutazione in sede di gara, ma costituirà obbligo contrattuale e sarà oggetto di verifica da parte del RUP.

I rapporti di lavoro dei dipendenti assorbiti proseguiranno con l'Appaltatore subentrante, con passaggio diretto e immediato, senza soluzione di continuità.

Il personale attualmente in servizio, con relativo contratto di lavoro, è indicato nello specifico allegato agli atti di gara.

Art. 30 - Altra Condizione particolare di Esecuzione – Centro Cottura Alternativo

Per l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto e' richiesto all'Appaltatore:

Avere la proprietà/disponibilità aziendale, comprovata da idoneo titolo giuridico, di uno o più centri di produzione idoneo/i e tecnicamente conforme/i alla produzione di pasti per refezione scolastica o collettiva, in grado di sopperire alla produzione o comunque chiusura anche di un solo Centro di Cottura per tutta la durata dell'appalto.

Il/i centro/i cottura, regolarmente autorizzato/i dall'ente competente sulla base delle normative in materia igienico / sanitaria, da utilizzarsi per l'espletamento del servizio, dovrà essere posto ad una distanza non superiore a 50 km dal Centro di Cottura di Fornaci di Barga e dovrà garantire una capacità tecnica dedicata al presente appalto non inferiore a n. 650 pasti giornalieri in aggiunta pertanto alla produzione cui il /i centro/i risultano già adibiti.

Il concorrente dovrà dimostrare di avere la piena proprietà o la piena disponibilità per l'intera durata del contratto e per l'eventuale periodo di rinnovo.

In sede di presentazione dell'offerta, il concorrente nel Modello "Dichiarazioni Integrative" al DGUE, dovrà dichiarare:

-Ubicazione della struttura :

- indicazione della potenzialità produttiva giornaliera globale espressa in numero di pasti;
- caratteristiche strutturali documentate da planimetria con indicazione delle destinazioni d'uso di spazi/locali, attrezzature installate e flussi operativi
- la conformità di locali e attrezzature impiegate alle normative vigenti in materia di edilizia, impiantistica, prevenzione incendi e sicurezza;
- il possesso dei documenti autorizzatori relativi al/i centro/i cottura ai sensi della normativa vigente consistenti in autorizzazioni sanitarie ai sensi della legge n. 283/1962 o SCIA sanitaria ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004.

NOTA BENE: la dichiarazione di cui sopra sarà verificata prima di procedere alla aggiudicazione.

-Nel caso in cui il centro/i non sia/siano di proprietà, l'Appaltatore, prima dell'aggiudicazione, dovrà presentare:

- idoneo contratto che ne attesti la messa a disposizione o l'atto d'impegno del locatore che ne attesti la disponibilità a favore dell'impresa concorrente, con decorrenza entro la data di avvio del servizio e per tutta la durata dell'appalto ;
- attestato di idoneità igienico-sanitaria del centro cottura esterno;

Non si procederà all'aggiudicazione qualora:

- la potenzialità produttiva dichiarata non sia sufficiente per l'esecuzione del servizio oggetto di aggiudicazione;

- lo stesso centro cottura risultasse a servizio di altri Enti per altre commesse, e risultasse incompatibile la sua utilizzazione anche per il servizio oggetto di aggiudicazione.

In caso di mancato rispetto della suddetta condizione particolare di esecuzione la stazione appaltante non procederà alla stipula del contratto.

Art. 31 - Riconsegna alla stazione appaltante degli immobili, degli impianti, attrezzature.

Alla scadenza del contratto l'Appaltatore si impegna a riconsegnare alla Stazione appaltante e, per quanto dovuto agli Enti Associati proprietari delle strutture, i locali comprensivi di impianti, attrezzature, arredi ed utensileria, i quali dovranno essere consegnati in perfetto stato di pulizia, di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo. Tutti gli utensili, vasellame, arredi e attrezzature eventualmente acquistate nel corso dell'appalto restano di proprietà degli Enti Associati senza diritto per l'impresa di rimborso alcuno.

Qualora si ravvisassero danni arrecati ai beni citati al precedente articolo dovuti ad imperizia, incuria o mancata o scadente manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'Appaltatore.

Art. 32 - Esecuzione dei servizi in danno all'Impresa.

Qualora l'Appaltatore ometta di eseguire, anche parzialmente, i servizi indicati nel presente capitolato, l'Ente Delegato potrà ordinare ad altra impresa l'esecuzione parziale o totale dei servizi omessi dall'appaltatore, previa comunicazione effettuata a quest'ultimo, addebitando allo stesso i relativi costi ed i danni eventualmente derivati all'Ente Delegato.

Per l'esecuzione di tali prestazioni l'Ente Delegato potrà rivalersi, mediante trattenute, sui crediti dell'appaltatore o sulla cauzione definitiva che dovrà, in tal caso, essere immediatamente reintegrata.

Art. 33 - Cauzioni e garanzie.

1. Garanzia provvisoria. L'Operatore economico concorrente dovrà produrre, in sede di offerta, cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo complessivo presunto dell'appalto posto a base di gara secondo quanto previsto dall'art. 106 comma 1 del Codice e dal Disciplinare di gara.

La cauzione dovrà essere intestata all'Ente Delegato Comune di Barga.

2. Garanzia definitiva A garanzia dell'esatto e puntuale adempimento degli obblighi contrattuali l'aggiudicatario, prima della stipula del contratto, dovrà costituire la garanzia definitiva di cui all'art. 117, c. 1, del Codice.

Tale cauzione è presentata a titolo di garanzia dell'adempimento di tutte le obbligazioni della Ditta, per il risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento, per il pagamento di ogni addebito a carico della stessa in conseguenza della stipulazione del contratto o della sua esecuzione e risoluzione.

La fidejussione bancaria od assicurativa dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale e la sua operatività entro 15 gg. su semplice richiesta scritta della committente.

3. La cauzione sarà mantenuta nell'ammontare stabilito per tutta la durata del contratto e verrà reintegrata a meno che su di essa eventualmente la Stazione appaltante operi prelevamenti per atti connessi con l'esecuzione del contratto.

Ove tale integrazione non avvenga entro il termine di gg. 15 dalla lettera di comunicazione a riguardo della stazione appaltante, sorgerà in quest'ultima la facoltà di risolvere il contratto.

La cauzione sarà svincolata alla fine dell'appalto, previa richiesta dell'Appaltatore, e comunque non prima della regolazione di ogni dare-avere.

Si applicano le disposizioni di cui all'art 117 comma 2 del Codice.

Art. 34 - Responsabilità dell'aggiudicatario e Polizze Assicurative

1. L'Appaltatore deve garantire il rispetto delle normative di settore inerenti l'attività oggetto del presente appalto e adottare, nel corso della sua esecuzione, tutti gli accorgimenti, cautele e provvidenze necessari e atti a garantire la sicurezza e l'incolumità del proprio personale e di terzi in genere, compresi gli utenti del servizio, la Stazione Appaltante ed il suo personale, nonché ad evitare danni ai beni pubblici e privati.

2. L'Appaltatore sarà responsabile, ai sensi del Codice Civile e della normativa vigente, di tutti i danni di qualsiasi natura che possano derivare a persone o cose in dipendenza dell'esecuzione del presente appalto. La Stazione Appaltante è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni o incidenti – anche in itinere - che dovesse accadere agli utenti, al personale docente e non docente durante l'esecuzione del servizio.

L'Ente Delegato è inoltre esonerato da ogni responsabilità a riguardo, convenendosi che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

All'atto della sottoscrizione del contratto di affidamento l'Appaltatore assumerà pertanto l'obbligo di rimborsare eventuali danni cagionati a terzi, ivi compreso il Comune appaltante, in conseguenza di fatti imputabili all'appaltatore stesso e/o al suo personale dipendente e/o preposto derivanti dall'espletamento delle attività e dei servizi affidati.

Al fine di garantire una maggior tutela del Comune e dei terzi/utenti del servizio, l'Appaltatore dovrà consegnare all'Ente Delegato, **prima della stipula del contratto e comunque prima dell'avvio del servizio**, una polizza assicurativa RCT/RCO stipulata con una primaria Compagnia di Assicurazione, nella quale deve essere esplicitamente indicato che la stazione appaltante debba essere considerata "terzi" a tutti gli effetti.

In caso possieda una polizza Responsabilità Civile per danni a persone e/o cose, dovrà prevedere nella descrizione del rischio – anche mediante apposita appendice di estensione della polizza base – l'efficacia delle garanzie prestate per ogni e qualsiasi rischio derivante dall'espletamento delle attività e/o dei servizi oggetto del presente capitolato ed in particolare:

Descrizione del rischio: attività oggetto dell'appalto di **Refezione scolastica per le scuole dell'Infanzia – Primarie - Secondarie di Primo Grado dei Comuni di Barga e Coreglia Antelminelli. Refezione per Nido Comunale di Infanzia di Barga – Periodo 01 settembre 2023 /31 agosto 2026**

L'assicurazione dovrà essere prestata fino alla concorrenza dei seguenti massimali

- Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) - €. 5.000.000,00 unico per sinistro (si precisa che il massimale di € 5.000.000,00 si deve intendere dedicato al servizio oggetto del presente appalto)
- Responsabilità Civile verso i Prestatori d'Opera (RCO) - €. 2.000.000,00 unico per sinistro

In considerazione della tipologia di servizio affidato, la polizza dovrà prevedere esplicitamente l'efficacia delle garanzie per i seguenti rischi:

danni derivanti da preparazione, conservazione, trasporto, distribuzione e somministrazione di cibi e bevande, da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla somministrazione dei pasti.

danni cagionati, entro un anno dalla consegna e comunque durante il periodo di validità dell'assicurazione, dai prodotti somministrati o venduti, esclusi quelli dovuti a difetto originario dei prodotti stessi; per i generi alimentari di produzione propria somministrati o venduti, l'assicurazione vale anche per i danni dovuti a difetto originario del prodotto;

danni cagionati alle cose dei terzi in consegna o custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione.

RC personale di tutti i dipendenti e collaboratori dell'Assicurato o del personale che presti servizio a qualsiasi titolo nella struttura oggetto dell'appalto;

- il committente dovrà essere considerato Terzo a tutti gli effetti così come i suoi amministratori e dipendenti;
- rinuncia alla rivalsa nei confronti degli Enti committenti, suoi amministratori e dipendenti;
- danni da interruzione di esercizio/attività con limite di risarcimento non inferiore a € 200.000,00 per sinistro;

L'eventuale inoperatività totale o parziale delle coperture non esonererà in alcun modo l'aggiudicatario dalle responsabilità di qualsiasi genere eventualmente ad essa imputabili ai sensi di legge, lasciando in capo allo stesso la piena soddisfazione delle pretese dei danneggiati, e pertanto:

➤ il Comune sarà sempre tenuto indenne per eventuali danni non coperti – o coperti parzialmente - dalla polizza assicurativa (garanzie escluse / limiti di indennizzo etc);

➤ le eventuali franchigie e/o scoperti presenti nel contratto per specifiche garanzie non potranno in nessun caso essere opposti all'Ente Delegato od al terzo danneggiato e dovranno rimanere esclusivamente a carico della ditta assicurata.

5) Il contratto assicurativo dovrà avere efficacia per l'intero periodo di durata del servizio affidato, ed una fotocopia integrale dei documenti contrattuali di compagnia (condizioni generali complete corredate da eventuali condizioni integrative od aggiuntive) dovrà essere presentata agli uffici competenti prima dell'inizio del servizio, al fine di raccogliere il preventivo benessere.

6) Nel caso di durata pluriennale del servizio, l'aggiudicatario si impegna inoltre a fornire per tempo al Comune una copia quietanzata dei documenti (atti di quietanza / appendici contrattuali) comprovanti i successivi rinnovi annuali (o per rate di durata inferiore) sino alla definitiva scadenza.

La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca della aggiudicazione.

Art. 35 - Divieto subappalto e cessione contratto

1. In nessun caso è consentito il subappalto, parziale o totale del presente servizio, data la particolarità dello stesso e vista la fascia d'età verso cui è indirizzato che impone particolari cautele .

2. È fatto assoluto divieto di cedere il contratto dei servizi di cui trattasi, a qualsiasi titolo e sotto qualunque forma, anche temporanea, se non regolarmente approvata dalla Stazione Appaltante, pena l'immediata risoluzione del contratto ed il risarcimento dei danni e delle spese causati alla Stazione Appaltante.

Art. 36 - Penalità

La Ditta aggiudicataria dovrà scrupolosamente osservare, nell' erogazione del servizio, tutte le disposizioni riportate nel presente capitolato.

A tale scopo i controlli del presente Capitolato saranno indirizzati oltre che sui requisiti di natura igienica, anche sulla qualità dei pasti forniti e saranno estesi, pertanto, alle scuole dove saranno consumati. Se durante lo svolgimento del servizio fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, si procederà, in primo luogo, all'applicazione delle seguenti penalità:

STANDARD IGIENICO-SANITARI

1.Utilizzo di alimenti contaminati batteriologicamente o da muffe e/o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente o da muffe: € 2.000,00 per ogni pasto contaminato .

2.Utilizzo di alimenti o fornitura di derrate o pasti contaminati chimicamente, tali da essere inadatti all'alimentazione umana: € 5.000,00 per ogni pasto contaminato .

3.Somministrazione di alimenti contaminati parassitologicamente: da € 5.000,00 a € 10.000,00 per ogni infrazione riferita alla giornata .

4.Mancato o non corretto prelievo dei campioni rappresentativi del pasto: € 2.000,00 per ciascuna infrazione .

5.Rinvenimento di corpi estranei, sia organici che inorganici, nelle derrate, stoccate in centro cottura o nei pasti veicolati consegnati alle singole sedi di somministrazione : da € 1000,00 a € 5.000,00 per ciascuna infrazione .

6.Ritiro, manomissione, eliminazione, invio in centro cottura di corpi estranei (organici o inorganici) riscontrati nei terminali di somministrazione: € 500,00 per ciascuna infrazione .

7. Mancato rispetto del piano di pulizia e sanificazione previsto per il centro cottura, e le singole sedi di somministrazione : da € 1.000,00 a € 5.000,00 per ogni infrazione .

8. Inadeguata igiene degli utensili e delle attrezzature utilizzate nelle fasi di produzione e di somministrazione nei plessi terminali: da € 1.000,00 a € 5.000,00 per ogni infrazione .

9. Inadeguata igiene degli automezzi che veicolano i pasti e dei contenitori portavivande: da € 1.000,00 a € 5.000,00 per ogni infrazione.
10. Mancato rispetto delle norme igienico sanitarie da parte del personale operante nel centrocottura, addetto al trasporto di derrate e pasti, addetto alla porzionatura, somministrazione e rigoverno dei locali di refezione o del personale operante nelle cucine interne: da € 1.000,00 a € 5.000,00 per ogni infrazione .
11. Mancata corrispondenza delle temperature indicate o registrate all'atto dello stoccaggio, della preparazione e del trasporto del pasto veicolato: € 1.000,00 per ogni derrata/ tipo di piatto .
12. Mancato rispetto delle temperature al momento della somministrazione € da 500,00 a 1.000,00 per ogni rilevazione P.O. Mense e refezione scolastica-Trasporti Capitolato d'Appalto .
13. Mancata comunicazione alla S.A. in merito all'eventuale ritrovamento di corpi estranei,organici o inorganici, in fase di lavorazione, produzione o confezionamento, nelle derrate in centro cottura, nelle cucine interne o nei pasti veicolati o in merito a qualsiasi altra non conformità riscontrata. € 500,00 per ogni infrazione .
14. Fornitura all'utenza di alimenti scaduti o oltre il termine minimo di conservazione nelle cucine interne o nei terminali di somministrazione da € 2.000,00 a € 5.000,00 per singolo prodotto fornito .
15. Mancato rispetto delle procedure per la raccolta differenziata nelle cucine interne e nei refettori: € 500,00 per ogni infrazione segnalata nella giornata .

STANDARD MERCEOLOGICI

- 1.Utilizzo di derrate non conformi a quanto **richiesto nelle tabelle merceologiche e dichiarato in** sede di gara: da € 600,00 a € 1.500,00 per ogni caratteristica merceologica violata .
- 2.Non rispondenza tra la merce consegnata e la denominazione riportata sulla bolla di consegna: € 500,00 per ogni infrazione .
- 3.Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente; rinvenimento di prodotti alimentari scaduti in centro cottura o nelle cucine in gestione: € 1.000,00 per ogni infrazione .
- 4.Etichettatura mancante o non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente Capitolato: € 1.000,00 per ogni etichettatura non conforme .
9. Mancato rispetto dei requisiti generali previsti dai CAM in vigore (legge 10.03.2020) da € 500,00 a € 2.000,00 per ogni requisito violato .

MENU BASE E DIETETICI

- 1.Mancata produzione o consegna di dieta speciale alle scuole in veicolato: € 3.000,00 per ogni infrazione .
- 2.Mancato rispetto delle prescrizioni dietetico-sanitarie: € 3.000,00 per ogni infrazione .
- 3.Errata somministrazione di dieta speciale: € 5.000,00 per ogni caso di errata somministrazione .
4. Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità: € 3.000,00 per ogni infrazione .
- 5.Fornitura non rispondente a quanto previsto nelle tabelle dietetiche: € 500,00 per ogni infrazione .
- 6.Mancato rispetto del menù previsto – primo piatto- presso ciascun plesso scolastico: € 500,00 per ogni giornata di irregolarità .
- 7.Mancato rispetto del menù previsto – secondo piatto – per ciascun plesso scolastico: € 500,00 per ogni giornata di irregolarità
- 8.Mancato rispetto del menù previsto – contorno- presso ciascun plesso scolastico: € 300,00 per ogni giornata di irregolarità

QUANTITA'

- 1.Consegna di una o più porzioni mancanti avvenuta entro 15 minuti rispetto all'orario previsto per la somministrazione € 300,00 per ogni singola porzione consegnata entro 15 minuti rispetto all'orario previsto per la somministrazione.
- 2.Consegna di una o più porzioni mancanti avvenuta oltre 15 minuti rispetto all'orario previsto per la distribuzione € 600,00 per ogni singola porzione consegnata oltre 15 minuti rispetto all'orario previsto per la somministrazione.
- 3.Non corrispondenza del numero di pasti consegnati con quello ordinato dai singoli plessi scolastici: da € 200,00 a € 1.000,00 per ogni pasto non consegnato .

TEMPISTICA

- 1.Mancato rispetto della tempistica prevista tra la partenza dei pasti veicolati, il trasporto e la consumazione degli stessi: € 1.000 per ogni giornata di ritardo per ciascun plesso scolastico
2. Mancata corrispondenza tra gli orari di partenza e di consegna dei pasti indicati nel documento di trasporto e quelli effettivamente verificati in loco da € 500 a € 1.000 per ogni singola bolla di trasporto non conforme

PERSONALE

- 1.Mancato rispetto dei rapporti numerici degli addetti alla somministrazione di cui all'art. 30: € 2.000,00 per ogni infrazione .

2. Mancato rispetto del piano di formazione: € 5.000,00 .

MANUTENZIONI

1. Mancata esecuzione degli interventi di manutenzione alle attrezzature: € 3000,00 per ogni infrazione .

2. Compromissione di bene comunale per errata manutenzione o per l'uso improprio di prodotti per la deterzione e sanificazione: Pagamento in solido nuova attrezzatura .

ORDINAZIONE PASTI

In caso di rilevanti errori rilevati nell'effettuazione delle prestazioni attinenti alla Ordinazione pasti - Procedure Informatiche , l'Ente Delegato applicherà penali con i seguenti massimali : € 1.000,00 per errata imputazione pasto agli utenti dovute a cattivo funzionamento sistema ;

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

Per ogni violazione verrà avviata la procedura di segnalazione o di contestazione, mediante posta elettronica certificata . Entro dieci (10) giorni lavorativi dalla data di ricevimento delle segnalazioni o contestazioni scritte, l'aggiudicataria deve fornire le proprie controdeduzioni a mezzo posta elettronica certificata.

Resta inteso che l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di applicare direttamente le sanzioni qualora non accetti le osservazioni ricevute dalla ditta e ciò con modalità unilaterale trattenendo l'importo delle sanzioni da quanto deve essere liquidato alla ditta, ritualmente previa presentazione di fatture.

La Stazione Appaltante procede al recupero delle penali mediante ritenuta sul mandato di pagamento delle fatture emesse dalla ditta. L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

Qualora le inadempienze, causa delle penali, si ripetessero per ognuno dei casi sopra previsti più di tre volte, l'Amministrazione Comunale, fatto salvo quanto previsto al successivo articolo, potrà proseguire nell'applicazione delle penali raddoppiate rispetto a quanto sopra previsto.

L'applicazione delle penali non impedisce la risoluzione contrattuale e il risarcimento di maggiori danni.

L'Appaltatore per qualsiasi questione inerente il servizio prestato si rapporta unicamente con l'Ente Delegato al quale in particolare competono la diretta valutazione e le risposte alle richieste e/o segnalazione che pervengono dagli utenti, dai genitori, dalle Commissioni mensa e dagli Istituti Scolastici, confrontandosi con la ditta aggiudicataria per gli adempimenti conseguenti.

Art. 37 - Risoluzione del contratto

1. L'Ente Delegato **avrà la facoltà di risolvere il contratto, con tutte le conseguenze che tale risoluzione comporta, sia di legge, sia previste dalle disposizioni del presente capitolato, oltre che nelle ipotesi previste dalla normativa in materia di appalti e dal Codice Civile**, qualora i servizi non vengano effettuati secondo quanto pattuito e l'impresa, diffidata per iscritto alla puntuale esecuzione dello stesso, non provveda, entro il termine di dieci giorni dalla relativa comunicazione via PEC, a sanare le inadempienze contrattuali.

L'Ente Delegato, nei casi previsti di seguito, può procedere alla risoluzione del contratto di appalto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 CC, senza che l'Appaltatore possa pretendere risarcimenti o indennizzi di alcun genere, fatta salva l'applicazione di più gravi sanzioni civili o avvio procedure penali :

- 1) qualora si verificassero da parte della Ditta aggiudicataria inadempienze reiterate, documentate, non sanabili e quindi tali da rendere insoddisfacente il servizio in funzione dei particolari scopi cui è destinato;
- 2) in caso di apertura di una procedura di fallimento liquidazione, concordato preventivo ed equivalenti a carico dell'appaltatore;
- 3) in caso di cessione dell'attività ad altri;
- 4) in caso di mancata osservanza della normativa sul subappalto;
- 5) qualora si verificassero casi di intossicazione alimentare accertati dalle autorità sanitarie;
- 6) uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito nel presente capitolato;
- 7) per interruzione non motivata del servizio;
- 8) per assenza ingiustificata del Responsabile o sostituzione dello stesso con altra persona non preventivamente concordata con la Committenza o qualora lo stesso non fosse più assegnato al Centro Cottura in via esclusiva e a tempo pieno;

- 9) per inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente, mancata applicazione dei contratti collettivi, ritardi reiterati dei pagamenti delle spettanze al personale dipendente;
- 10) utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione alle norme previste dal presente Capitolato e suoi allegati;
- 11) qualora, nel corso dei controlli venissero trovate nel Magazzino o nei frigoriferi derrate con termini di conservazione scaduti;
- 12) violazione del divieto di somministrazione di prodotti contenenti O.G.M. previsto dalla L.R.T. n.53/2000;
- 13) difformità nell'applicazione del progetto gestionale presentato in fase di offerta e accettato dall'Ente Delegato;
- 14) per inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione del Centro di Cottura.
- 15) motivi di pubblico interesse
- 16) mancato inizio del servizio entro i termini previsti dal capitolato o abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
- 17) gravi e reiterate violazioni agli obblighi contrattuali nonché al versamento ad INAIL e Enti previdenziali dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge, non eliminate a seguito di diffida formale da parte dell'Ente appaltante;
- 18) arbitraria ed ingiustificata interruzione o sospensione da parte dell'Impresa appaltatrice del servizio oggetto del presente appalto non dipendente da cause di forza maggiore;
- 19) gravi inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi e inadempienza agli obblighi previsti all'articolo relativo al Personale del presente capitolato;
- 20) reiterate e gravi disfunzioni nell'effettuazione del servizio;
- 21) mancato reintegro della cauzione definitiva in caso di mancata presentazione e mancata vigenza delle polizze assicurative richieste ;
- 22) produzione dei pasti in luogo diverso da quello previsto dal presente capitolato speciale senza preventiva autorizzazione dell'Ente Delegato ;

Art. 38 - Recesso

Resta salva la facoltà dell'Ente Delegato, ove ricorrano obiettive e comprovate circostanze di interesse pubblico, di recedere in qualsiasi momento dal contratto, anche se è stata iniziata l'esecuzione delle prestazioni, salvo il pagamento a favore dell'Appaltatore:

- delle spese dallo stesso sostenute,
- delle prestazioni eventualmente eseguite, e ritenute regolari, sino al momento dell'effettivo recesso,
- Il recesso deve essere comunicato all'Appaltatore mediante lettera raccomandata o PEC e ha effetto decorsi 10 (dieci) giorni naturali e consecutivi dalla sua notificazione. Dopo tale termine l'Appaltatore dovrà astenersi dal compiere qualsiasi ulteriore prestazione. Le prestazioni potranno essere portate a termine in economia oppure affidate ad altra azienda, senza che per questo l'Appaltatore possa avanzare diritti di sorta.

Resta esclusa la facoltà dell'Appaltatore di richiedere il recesso del contratto prima della sua scadenza, se non nei casi previsti dal vigente Codice Civile.

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

In questo caso nulla è dovuto alla ditta per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

Art. 39 - Diritto di Accesso

1. Il **diritto di accesso** agli atti della presente procedura è disciplinato dall'art. 35 del Codice e, per quanto in esso non espressamente previsto, dalla L. n. 241/1990 e successive modificazioni e dal D.Lgs. n. 33/2013 dove compatibili. L'esercizio del diritto di accesso è differito :

- in relazione all'elenco dei soggetti che hanno presentato offerte, fino alla scadenza del termine per la presentazione delle medesime.
- in relazione alle domande di partecipazione e agli atti, dati e informazioni relativi ai requisiti di partecipazione, dei verbali relativi alla fase di ammissione dei candidati e offerenti, fino all'aggiudicazione;
- in relazione alle offerte e ai verbali relativi alla valutazione delle stesse e agli atti, dati e informazioni a questa presupposti, fino all'aggiudicazione;
- in relazione alla verifica della anomalia dell'offerta e ai verbali riferiti alla detta fase, fino all'aggiudicazione.

2. Potranno essere esclusi gli atti di accesso alle informazioni fornite in ambito dell'offerta o a giustificazione della medesima, che costituiscano segreti tecnici /commerciali .

Art. 40 - Trattamento dati personali

L'Appaltatore assicura che tutte le informazioni raccolte ed ottenute durante l'incarico saranno considerate come riservate e si impegna a mantenere tale riservatezza e a non rivelare a terzi alcunché e a non utilizzare materiali o documentazione proveniente dalla stazione appaltante se non per gli scopi connessi con l'incarico. In tal senso la ditta aggiudicataria è conseguentemente nominata Responsabile esterno del trattamento ai sensi e con gli obblighi riportati all'art. 28 par. 3) del Regolamento UE 2016/679. La stazione appaltante, quale Titolare del trattamento, si riserva la possibilità di effettuare verifiche sui trattamenti svolti per conto proprio dalla ditta aggiudicataria.

Art. 41 - Tracciabilità dei pagamenti

L'Appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche, a pena di nullità del contratto stesso. Il CIG da utilizzare a tali fini sarà quello "derivato" che verrà comunicato dall'Amministrazione comunale al momento dell'aggiudicazione definitiva.

Art. 42 - Clausola Consip

Al momento della redazione del presente atto, non sono attive convenzioni Consip per l'erogazione del predetto servizio. Tuttavia, ai sensi dell'art. 1 del DL 95/2012, convertito in Legge 135/2012, laddove nel corso della durata del presente appalto, la società Consip dovesse attivare convenzioni per l'erogazione del servizio con corrispettivi inferiori a quelli risultanti dalla presente gara, l'aggiudicatario dovrà adeguare i prezzi.

Art. 43 - Domicilio e Foro competente

A tutti gli effetti del contratto l'Appaltatore eleggerà domicilio presso la sede dell'Ente Delegato, in Barga – Via di Mezzo 45.

In ordine a qualsiasi controversia che dovesse insorgere relativamente al contratto d'appalto di cui trattasi e del presente capitolato speciale d'appalto è esclusivamente competente il Foro di Lucca.

Si da' atto che il contratto d'appalto non conterrà la clausola compromissoria. E' pertanto escluso il ricorso all'arbitrato per la definizione delle controversie nascenti dal presente appalto.

Art. 44 - Norme Applicabili

Per tutto quanto non specificatamente previsto nel presente Capitolato, si fa riferimento agli elaborati facenti parte della determina a contrarre: bando di gara, disciplinare a loro allegati e Progetto del servizio, al D.Lgs. n. 36 del 31.03.2023 "Codice dei contratti pubblici", al D.Lgs. n. 50/2016 nella parte tutt'ora in vigore, al D. Lgs.vo n. 81/2008 e s.m. e comunque alle vigenti disposizioni in materia di appalti di servizi per quanto applicabili.

Art. 45 - Obbligo rispetto Codice di comportamento aziendale e Norme Anticorruzione

1. Codice Comportamento. Il concorrente, in caso di aggiudicazione, dovrà sottostare agli obblighi derivanti dall'art. 2, comma 3, del DPR n. 62/2013 "Codice di comportamento dei dipendenti pubblici" e del Codice di comportamento aziendale, approvato con deliberazione Giunta Comunale n. 6 del 14.01.2014; la violazione di tali obblighi costituirà causa di risoluzione del contratto di appalto.

2. Norme Anticorruzione. Ai sensi dell'art.53, c.16 ter, del D.LGS.165/2001, in caso di aggiudicazione, al momento della stipula del contratto di appalto, l'Appaltatore dovrà attestare di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi ad ex dipendenti, che hanno esercitato poteri autorizzativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni nei loro confronti per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.

Art. 46 - Clausole finali e clausole vessatorie

1.La Stazione Appaltante si riserva la facoltà insindacabile di non far luogo alla gara o di prorogarne la data, dandone comunque comunicazione ai concorrenti, senza che gli stessi possano accampare pretese a riguardo.

2. La Stazione Appaltante si riserva altresì la facoltà insindacabile di non aggiudicare l'appalto in oggetto qualora ritenga, a suo insindacabile giudizio, sulla base delle valutazioni effettuate dalla Commissione Giudicatrice che nessuna offerta sia ritenuta valida, senza che per questo possa essere sollevata eccezione o pretesa alcuna da parte dei concorrenti.

Clausole vessatorie:

L'Operatore Economico concorrente, con la partecipazione alla gara approva specificatamente, ai sensi e per gli effetti degli articoli 1341 e 1342 del Codice Civile, le seguenti clausole.

Articolo 6 – Caratteristiche del servizio di preparazione, confezionamento, consegna pasti Refezione scolastica

Articolo 18 - Personale ;

Articolo 29 - Clausola sociale e altra condizione di esecuzione

Articolo 36 – Penali;

Articolo 37 – Risoluzione del contratto

Art. 41 - Tracciabilità dei pagamenti

Art. 47 - Obbligo di Sopralluogo

1. Le ditte partecipanti alla gara dovranno, pena esclusione, **obbligatoriamente effettuare sopralluogo** presso due centri di cottura e solo a richiesta presso le sedi di sporzionamento, per presa visione delle attrezzature, degli ambienti e delle modalità con cui in relazione alle strutture è organizzabile il servizio, acquisendo l'apposito attestato di presa visione.

2. I concorrenti potranno richiedere il sopralluogo fino a sei giorni prima della data di scadenza dell'offerta previa richiesta all'Ufficio Scuola e Servizi Educativi Prima Infanzia - Barga - Tel. 0583 724744 – 0583 724771 o all'indirizzo di posta certificata comune.barga@postacert.toscana.it – E-Mail m.biagioni@comuneditarga.it, e deve riportare i seguenti dati dell'operatore economico:

- nominativo del concorrente, recapito telefonico, recapito fax/ indirizzo – E Mail - PEC, nominativo e qualifica della persona incaricata di effettuare il sopralluogo, specificando il ruolo all'interno dell'azienda .

La richiesta di sopralluogo dovrà comunque essere inviata non oltre 6 giorni prima della scadenza del termine per la presentazione delle offerte.

3. La Stazione appaltante si riserva di concordare la data e l'ora del sopralluogo con le imprese richiedenti nei termini previsti. e di comunicare data e ora con tre giorni di anticipo.

Potrà effettuare il sopralluogo il titolare o rappresentante legale dell'impresa risultante dal Certificato di iscrizione alla CCIAA o dipendente munito di procura o di delega rilasciata dal legale rappresentante dell'impresa.

Non è ammesso sopralluogo in rappresentanza di più imprese.

4. La non partecipazione al sopralluogo, sarà causa di esclusione dalla procedura di gara.

Art. 48 – Gestione del servizio in circostanze straordinarie

Tutto quanto prescritto ai precedenti articoli fa riferimento all'assetto ordinario del servizio . In caso di eventuali proclamazioni di emergenze sanitarie , le modalità straordinarie di conduzione del servizio , che possono mutare anche di mese in mese in base alla diversa normativa sanitaria , saranno definite d'intesa con le Amministrazioni Associate , secondo le necessità ed in relazione alle norme sanitarie che verranno emanate . Pertanto , in caso di modifiche del servizio , che incideranno sulla conduzione gestionale delle singole strutture , le variazioni di prezzo eventuali e consequenziali , saranno concordate tra l'operatore e le Amministrazioni Associate , applicando un conteggio proporzionale alla tipologia ed al numero di integrazioni necessarie del servizio .

Art. 49 Struttura organizzativa competente Responsabile Procedimento

1.La struttura organizzativa dell'Ente Delegato cui è affidata la gestione e il controllo dei servizi oggetto del presente Capitolato è la U.O. Scuola Servizi Educativi Prima Infanzia, all'interno dell'Area Servizi alla Persona e Responsabile Funzioni Delegate per il Diritto allo studio dei Comuni della Valle del Serchio.

2.Responsabile Unico del Procedimento - Responsabile Funzioni Associate per il Diritto allo studio dei Comuni della Valle del Serchio Dott.ssa Elisa Nardi (Tel. 0583/724723) – E-Mail e.nardi@comuneditarga.it; PEC Comune di Barga comune.barga@postacert.toscana.it .

-Direttore dell'esecuzione Dott.ssa Michela Biagioni Ufficio Scuola - UO Scuola Servizi Educativi Prima Infanzia - Dott.ssa Michela Biagioni Tel. 0583/724744 – E Mail m.biagioni@comuneditarga.it .

Informazioni relative allo svolgimento del servizio e prenotazioni per eventuali sopralluoghi:

-Ufficio Scuola Tel. 0583/724744 – 724771 – E-Mail m.biagioni@comunedibarga.it – scuola@comunedibarga.it;

Per informazioni relative alla gara dovrà essere utilizzato il sistema START .

Uffici competenti:

- Unione dei Comuni Media Valle del Serchio - Via Umberto I, 55023 Borgo a Mozzano (LU) - tel. 0583/88346

-Pec: ucmediavalle@postacert.toscana.it - www.ucmediavalle.it/amministrazionetrasparente/bandigara

-Dott.ssa Francesca Romagnoli – E Mail francesca.romagnoli@ucmediavalle.it

Comune di Barga

Informazioni procedura di gara – Area Amministrativa – ufficio Contratti

Dott.ssa Mariateresa Di natale Telef. 0583/724728) – mt.dinatale@comunedibarga.it .

Barga,

La Responsabile Funzioni Associate Diritto allo Studio
Dott.ssa Elisa Nardi

Sono allegati al presente Capitolato, quali parti integranti e sostanziali :

- Allegato A – Prospetto Centri di Cottura e sedi di sporzionamento
- Allegato B.1 – Menu' Refezione scolastica e Nido Infanzia – Versione Estiva
- Allegato B.2 - Menu' Refezione scolastica e Nido Infanzia – Versione Invernale
- Allegato B.3 – Menu' Barga ultima validazione
- Allegato C 1 – Grammature Refezione scolastica Barga
- Allegato C 2 – Grammature Refezione scolastica Coreglia Antelminelli
- Allegato C 3 – Grammature Nido Infanzia