



Comune di Stradella

Provincia di Pavia

**CAPITOLATO SPECIALE PER L'AFFIDAMENTO
DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA
ED ALTRI SERVIZI DI RISTORAZIONE
a ridotto impatto ambientale**

DAL 01/09/2021 al 31/08/2025

Il servizio di ristorazione scolastica, richiesto dal presente capitolato è ispirato alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (D. Lgs 50/2016 ss.mm.ii. art 144), alla difesa della biodiversità e al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008 "Piano d'azione per la sostenibilità dei consumi nel settore della pubblica amministrazione" previsto dall'articolo 1 commi 1126, 1127 e 1128 della Finanziaria 296 del 27 Dicembre 2006.

Art. 1 - OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO

L'appalto ha per oggetto l'esperimento di una gara comunitaria a procedura aperta, ai sensi dell'art. 60 del D. Lgs. 50/2016 s.m.i., e con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa in termini di qualità/prezzo, per l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica e altri servizi di ristorazione.

Il servizio consiste nella preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti pronti per il consumo, destinati agli alunni ed ai docenti dell'Istituto Comprensivo del territorio comunale e dei dipendenti del Comune di Stradella.

Il capitolato speciale d'appalto si attiene ai criteri ambientali minimi (C.A.M.) per il servizio di ristorazione collettiva stabiliti con decreto ministeriale ambiente del 10.03.2020 all'allegato 1 "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione". (G.U. n. 90 del 04.04.2020)

Ciò anche in considerazione e in osservanza di quanto previsto dall'art. 34 del D. Lgs. 50/2016. La gestione del servizio della ristorazione scolastica ed altri servizi di ristorazione comunale, consiste nella:

- fornitura, deposito derrate alimentari (compreso acqua naturale in pet) e preparazione pasti in loco c/o centro cottura comunale di Via Comolli, per tutte le utenze scolastiche e non scolastiche;
- preparazione del pasto di mezzogiorno nel rispetto dei menù concordati e delle caratteristiche degli alimenti indicate e allegate al presente capitolato (vedi tabelle ATS allegate), presso il centro cottura comunale, distribuzione come successivamente indicato;
- trasporto, ai terminali di consumo, in contenitori termici, approntati dalla ditta appaltatrice, con personale idoneo e mezzi di trasporto conformi alle norme vigenti;
- distribuzione nei vari refettori;
- pulizia, sanificazione e riordino di:
 - o locali cucina e relativi arredi e attrezzature;
 - o locali refettorio e relativi arredi ed attrezzature (incluso ogni materiale di pulizia - consumo a tal fine necessario);
- fornitura di utensileria di cucina, carrelli portavivande e quant'altro necessario per l'espletamento del servizio, piatti in ceramica/melanina, posate in acciaio, bicchieri in vetro lavabili tramite lavastoviglie presso la scuola primaria e la scuola dell'infanzia di via F.lli Cervi, materiale monouso biodegradabile per la scuola secondaria di 1^ grado (piatti piani e fondi, bicchieri, ciotole, set posate) nonché di materiale monouso biodegradabile quali tovaglioli, tovagliette, complementari al numero degli utenti;
- responsabilità gestionale complessiva servizi affidati;
- gestione del servizio informatizzato di rilevazione presenze;

secondo le condizioni e le modalità specifiche di esplicazione indicate nei successivi articoli del presente Capitolato e nei relativi allegati.

Al fine di sopperire ad eventuali circostanze che possano determinare l'eccezionale indisponibilità della cucina per lo svolgimento del servizio in oggetto, le aziende partecipanti dovranno impegnarsi a mettere a disposizione un secondo centro di cottura alternativo (di emergenza). Il titolo di disponibilità dovrà essere prodotto dalla ditta prima dell'aggiudicazione definitiva.

Art. 2 - DURATA DEL SERVIZIO

Il contratto relativo al presente appalto ha durata di 48 mesi (quattro anni) dal 01.09.2021 al 31.08.2025.

Art. 3 - IMPORTO PRESUNTO DEL SERVIZIO.

Il valore presunto annuale del servizio è quantificato in euro 326.700,00= iva esclusa oltre euro 300,00 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

Il valore presunto complessivo dell'appalto per il quadriennio è pari ad euro 1.306.800,00=iva esclusa, ed esclusi oneri per la realizzazione del DUVRI, di euro 1.200,00= iva esclusa non soggetti a ribasso, per un valore presunto complessivo di euro 1.308.000,00=iva esclusa.

Tale importo risulta determinato quale prodotto del prezzo pasto unitario per il numero delle utenze (secondo la tabella indicata al successivo art. 7 "COMPOSIZIONE UTENZA — PASTI PRESUNTI".)

Il prezzo unitario a base d'asta per singolo pasto, comprensivo di tutte le voci per la sua realizzazione, è stabilito in euro **4,50** iva esclusa.

Tale importo non è vincolante per la stazione appaltante che corrisponderà alla ditta appaltatrice il corrispettivo commisurato al numero effettivo dei pasti prodotti.

L'incremento sul prezzo unitario del pasto per eventuali oneri derivanti dall'erogazione del servizio, al fine di garantire il rispetto delle disposizioni normative previste per la gestione e il contenimento dell'emergenza epidemiologica da Covid 19, sarà oggetto di rinegoziazione in riferimento ai costi che la ditta appaltatrice dovrà sostenere.

L'offerta dovrà essere formulata indicando la percentuale di ribasso sull'importo complessivo, IVA esclusa, posto a base d'asta al netto degli oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

Art. 4 - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE

L'appalto sarà affidato mediante procedura aperta, ai sensi dell'art. 95 del D. Lgs. 50/2016 da aggiudicarsi a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base dei criteri indicati nel presente capitolato.

La valutazione dell'offerta tecnica e dell'offerta economica sarà effettuata in base ai seguenti punteggi.

| | Punteggio massimo |
|--------------------------|--------------------------|
| Offerta Tecnica | 80 |
| Offerta Economica | 20 |
| Totale | 100 |

4.a) CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA TECNICA

Il punteggio dell'offerta tecnica è attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella, recante la ripartizione dei punteggi.

Con la lettera D vengono indicati i "Punteggi discrezionali", vale a dire i punteggi attribuiti in ragione dell'esercizio della discrezionalità spettante alla commissione giudicatrice.

Con la lettera Q vengono indicati i "Punteggi quantitativi".

Con la lettera T vengono indicati i "Punteggi tabellari", vale a dire i punteggi fissi e predefiniti che saranno attribuiti o non attribuiti in ragione dell'offerta o mancata offerta di quanto specificamente richiesto.

Tabella dei criteri discrezionali (D), quantitativi (Q) e tabellari (T) di valutazione dell'offerta tecnica

Punteggio massimo offerta punti 80 così suddivisi:

| AREE DI VALUTAZIONE | PUNTEGGIO MAX | Criteri |
|---|-----------------|---------|
| A – Organizzazione del servizio di refezione scolastica | 20 punti | |
| A1 – Modalità di svolgimento del servizio con descrizione dettagliata delle diverse fasi (approvvigionamento, produzione, preparazione, cottura, trasporto, distribuzione e sanificazione) in aderenza a quanto prescritto nel capitolato speciale d'appalto. | 10 | D |
| A2 – Gestione delle emergenze in ogni fase di gestione del servizio | 3 | D |
| A3 – Sistema di acquisizione dei prodotti e selezione dei fornitori | 4 | D |
| A4 – Descrizione e pianificazione sistemi di controllo qualità e sicurezza | 3 | D |

| | | |
|---|-----------------|---|
| B – Organizzazione del personale | 13 punti | |
| <p>B1 – Numero ore complessive per addetti e personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, trasporto, distribuzione e sanificazione (escluso personale direttivo)</p> <ul style="list-style-type: none"> - addetti per un numero di ore settimanali inferiore a 200 ore 1 punto - addetti per un numero di ore settimanali da 201 a 207 ore 2 punti - addetti per un numero di ore settimanali da 208 a 214 ore 4 punti - addetti per un numero di ore settimanali superiore a 215 ore 6 punti | 6 | T |
| <p>B2 – presenza di dietista e tecnologo</p> <ul style="list-style-type: none"> - presenza di dietista laureato (allegare copia del titolo di studio) 1 punto - presenza di tecnologo alimentare o laureato in scienze e tecnologie alimentari 2 punti | 3 | T |
| <p>B3 – criteri e modalità di sostituzione del personale assente al fine di garantire la regolarità del servizio. Tempi di sostituzione del personale in caso di assenza</p> | 2 | D |
| <p>B4 – Corsi di formazione e aggiornamento del personale impiegato nelle varie fasi di preparazione, cottura, trasporto, distribuzione e sanificazione</p> <ul style="list-style-type: none"> - numero medio annuo per figura uguale o inferiore a 10 ore 1 punto - numero medio annuo per figura superiore a 10 ore 2 punti | 2 | T |
| | | |
| C – Elementi qualitativi relativi al servizio ed ai prodotti offerti: con tali criteri si intendono valutare le metodologie utilizzate per garantire la qualità del servizio ed il gradimento dei pasti, nonché la qualità dei prodotti alimentari (RIF. DM 65/2020 C.A.M.) | 15 punti | |
| <p>C1 - Numero di prodotti della categoria merceologica: frutta, ortaggi biologici da filiera corta e chilometro zero</p> <p>Fino a 2 prodotti = 1 punto Fino a 3 prodotti = 2 punti Fino a 4 prodotti = 3 punti</p> | Da 0 a 3 punti | Q |
| <p>C2 - Numero di prodotti della categoria merceologica: legumi e cereali biologici da filiera corta e chilometro zero</p> <p>Fino a 2 prodotti = 1 punto Fino a 3 prodotti = 2 punti Fino a 4 prodotti = 3 punti</p> | Da 0 a 3 punti | Q |
| <p>C3 - Numero di prodotti della categoria merceologica: carne bovina, suina, avicola biologici da filiera corta e chilometro zero</p> <p>Fino a 2 prodotti = 1 punto Fino a 3 prodotti = 2 punti Fino a 4 prodotti = 3 punti</p> | Da 0 a 3 punti | Q |
| <p>C4 - Numero di prodotti della categoria merceologica: prodotti lattiero caseari biologici da filiera corta e chilometro zero</p> <p>Fino a 2 prodotti = 1 punto Fino a 3 prodotti = 2 punti Fino a 4 prodotti = 3 punti</p> | Da 0 a 3 punti | Q |
| <p>C5 - Numero di prodotti della categoria merceologica: altri prodotti trasformati biologici da filiera corta e chilometro zero</p> <p>Fino a 2 prodotti = 1 punto Fino a 3 prodotti = 2 punti Fino a 4 prodotti = 3 punti</p> | Da 0 a 3 punti | Q |
| | | |

| | | |
|---|-----------------|-----|
| D- Rapporti con l'utenza e la stazione appaltante | 11 punti | |
| D1 – Giornate alimentari a tema, menu regionali o tipici del territorio, ecc. - da 1 a 4 giornate per anno scolastico 1 punto - da 5 a 8 giornate per anno scolastico 2 punti - oltre 9 giornate per anno scolastico 3 punti | 3 | Q/T |
| D2 – Progetto di educazione alimentare e ambientale, con anche l'obiettivo di valorizzazione dei prodotti tipici locali | 3 | D |
| D3- Sistemi di rilevazione del gradimento e della soddisfazione dell'utenza relativamente ai pasti ed al servizio in generale | 3 | D |
| D4 – Sistemi di comunicazione con i referenti del Comune | 2 | D |
| | | |
| E – Proposte migliorative | 15 punti | |
| E1 – Interventi migliorativi sulle strutture, sulle attrezzature, sui sistemi di sicurezza negli ambienti di lavoro volti ad innalzare il livello del servizio nel suo complesso | 2 | D |
| E2 – Ulteriori proposte migliorative | 9 | D |
| E3 – Metodologie relative alla riduzione di sprechi nel processo produttivo dei pasti, sulla gestione delle eccedenze alimentari e per l'ottimizzazione della raccolta differenziata | 4 | D |
| | | |
| F - Certificazioni | 6 punti | |
| F1 – UNI EN ISO 22000:2005 | 1 | T |
| F2 – ISO 14001:2015 | 1 | T |
| F3 – SA8000:2014 | 1 | T |
| F4 – EN ISO 22005:2007 | 1 | T |
| F5 – BS OHSAS 18001:2007 | 1 | T |
| F6 – ISO 37000-2016 | 1 | T |

4.b) ELEMENTI ECONOMICI DELL'OFFERTA E LORO VALUTAZIONE

Alle offerte si attribuiranno i punteggi mediante la seguente formula:

$$P = \frac{\text{punteggio massimo} \times A}{B}$$

Dove:

P= punteggio da assegnare

A= prezzo complessivo più basso

B= prezzo complessivo preso in considerazione

Le offerte saranno valutate da apposita commissione costituita dall'Amministrazione Appaltante, con apposito provvedimento dell'organo competente.

La Commissione procederà in tal modo, per ciascuna ditta offerente, all'assegnazione del punteggio.

Verrà applicata la procedura di cui all'art. 97 comma 3 del D. Lgs. 50/2016

In caso di parità di punteggio, l'aggiudicazione sarà a favore della Ditta che avrà ottenuto il miglior punteggio per il progetto tecnico gestionale.

Art. 5 - OBBLIGO DEL SOPRALLUOGO

È obbligatorio per le ditte concorrenti, a pena di esclusione, effettuare il sopralluogo dove devono eseguirsi i servizi oggetto dell'appalto. Il sopralluogo dovrà essere effettuato prima della formulazione dell'offerta, dovrà essere presa visione delle strutture, degli impianti e delle dotazioni esistenti verificando entità, tipologia e modalità di funzionamento di tutte le attrezzature di tipo fisso o mobile e degli impianti. Il sopralluogo potrà essere effettuato previo appuntamento (da fissare con l'incaricato preposto, telefonando al numero: 0385/249248 - 0385/ 249237 oppure mezzo mail istruzione@comune.stradella.pv.it) dalle ore 14,30 alle ore 17,00, esclusivamente nelle date che saranno indicate nei documenti di gara.

Per motivi organizzativi potranno essere fissati anche sopralluoghi collettivi (con la presenza di più di un rappresentante di imprese partecipanti).

Art. 6 - AGGIUDICAZIONE

La proposta di aggiudicazione avverrà a favore della ditta che, a seguito del perfezionamento delle operazioni di gara con formulazione della graduatoria conclusiva dei concorrenti e redazione dell'inerente verbale, avrà conseguito il punteggio cumulativo per offerta "prezzo - qualità" più elevato.

L'esito della gara formerà oggetto di apposita approvazione formalizzata con determinazione del responsabile preposto.

Il relativo contratto verrà stipulato a seguito di aggiudicazione, la cui efficacia è subordinata all'esito positivo dei controlli di legge, decorso il termine dello stand still.

Prima della sottoscrizione la ditta appaltatrice dovrà costituire la cauzione definitiva.

Sarà motivo di decadenza dall'aggiudicazione l'appurata non veridicità anche di parte delle dichiarazioni rilasciate.

In tali evenienze, il servizio sarà affidato al concorrente che segue in graduatoria.

L'Amministrazione si riserva la facoltà, ai sensi dell'art. 32 comma 8 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i., di richiedere l'avvio dell'esecuzione del contratto in via d'urgenza, nelle more della verifica dei requisiti di legge, in pendenza della formale stipulazione dello stesso, anche alla luce delle disposizioni di cui all'art. 8, c. 1 lett. a) del D.L. 76/2020 convertito con l. 120/2020.

Il contratto verrà stipulato in forma pubblico-amministrativa.

Art. 7 - COMPOSIZIONE UTENZA – PASTI PRESUNTI

Il Servizio di cui all'art. 1 sarà espletato, nei confronti dell'utenza, secondo il calendario di servizio stabilito entro settembre di ogni anno:

- a) relativamente alle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di 1° grado sulla base del calendario scolastico regionale, così come personalizzato dalle istituzioni scolastiche nell'ambito dell'autonomia conferita dall'ordinamento;
- b) relativamente ai dipendenti comunali per 5 giorni settimanali per 11 mesi all'anno, con esclusione del mese di agosto;

c) per il numero di pasti presunti di seguito indicati:

| TIPOLOGIA UTENTI (comprensiva di insegnanti) | N° PASTI ANNO PRESUNTI | N° PASTI PRESUNTI PER L'INTERA DURATA |
|---|---|--|
| | | |
| Scuola dell'infanzia | 23.000 | 92.000 |
| Scuola Primaria | 37.200 | 148.800 |
| Scuola Secondaria di 1°g. | 11.600 | 46.400 |
| | | |
| | | |
| Dipendenti comunali | 800 | 3.200 |
| TOTALE | 72.600 | 290.400 |

Il numero dei pasti indicato nel presente ha, come evidenziato, valore "presunto": tale valore è pertanto suscettibile di variazioni in più o in meno, in relazione al numero effettivo degli alunni iscritti al servizio nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso dell'anno scolastico oggetto del servizio.

La ditta aggiudicataria sarà pertanto tenuta ad adeguare la consistenza globale delle somministrazioni in relazione alle circostanze modificative suddette, senza per questo poter richiedere maggiori o diversi compensi unitari rispetto a quelli di aggiudicazione, né rivalere diritto ad eventuale risarcimento di danni. Prima dell'inizio del servizio, l'Amministrazione comunale concorderà con la ditta aggiudicataria modalità e termini di comunicazione degli utenti autorizzati, degli orari di refezione per fasce d'utenza e del calendario scolastico ufficiale, delle variazioni allo stesso per specifiche iniziative didattiche locali o altre circostanze (gite scolastiche, manifestazioni culturali, scadenze elettorali, scioperi, etc.), nonché tempi e modi di comunicazione giornaliera del numero pasti prenotati per tipologia di utenza (sulla base delle presenze in aula).

Art. 8 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

Le prestazioni richieste per lo svolgimento del servizio di ristorazione sono le seguenti:

- Preparazione dei pasti (comprese le diete speciali) presso la cucina messa a disposizione dal Comune e trasporto degli stessi, mediante il sistema del legame misto in multirazione presso la sala mensa per gli alunni della scuola elementare e media, presso la scuola dell'infanzia, ove l'Impresa aggiudicataria provvederà alla distribuzione agli utenti;
- Allestimento tavoli dei refettori; sparcchiatura e pulizia degli stessi, lavaggio delle stoviglie;
- Distribuzione dei pasti agli alunni al tavolo per le scuole elementari, medie, dell'infanzia;
- Preparazione e distribuzione dei pasti al tavolo ai dipendenti comunali o consegna presso Palazzo Comunale;
- lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio presso il refettorio; pulizia e sanificazione della cucina comunale, dei refettori e degli spazi annessi, dei contenitori sporchi utilizzati per il trasporto e distribuzione dei pasti con relativo lavaggio;
- sostituzione, in corso d'appalto e in caso di necessità, di stoviglie, piatti, posate, bicchieri e caraffe in materiale come indicato dai C.A.M. e comunque da concordare con il Comune;

Le suddette prestazioni saranno così erogate per ciascuna categoria di utenti:

SCUOLA DELL'INFANZIA - Via F.lli Cervi

Il servizio prevede la preparazione dei pasti presso la cucina della mensa scolastica ed il trasporto dei pasti presso la scuola dell'infanzia, la distribuzione al tavolo dei pasti direttamente dai carrelli, il lavaggio dei piatti, il ritiro e successivo lavaggio dei contenitori per il trasporto, la pulizia dei tavoli e dei locali di consumo dei pasti. Tali servizi devono essere forniti a spese e cura dalla Ditta appaltatrice

SCUOLA PRIMARIA - Via Bottini, 28

Il servizio prevede la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti, il lavaggio dei piatti, la pulizia dei tavoli e dei locali di consumo dei pasti. Tali servizi devono essere forniti a spese e cura dalla Ditta appaltatrice.

SCUOLA SECONDARIA di I° GRADO - Via Repubblica, 64

Il servizio prevede la preparazione dei pasti presso la cucina della mensa scolastica ed il trasporto dei pasti presso la scuola media, la distribuzione al tavolo dei pasti direttamente dai carrelli, il ritiro e successivo lavaggio dei contenitori per il trasporto, la pulizia dei tavoli e dei locali di consumo dei pasti. Tali servizi devono essere forniti a spese e cura dalla Ditta appaltatrice.

Nell'ambito di tali servizi è da prevedere la preparazione e confezione di pasti al "sacco" in sostituzione del pranzo, in occasione di gite fuori sede.

DIPENDENTI COMUNALI

Il servizio prevede la preparazione, il confezionamento e la distribuzione dei pasti, il lavaggio dei piatti, la pulizia dei tavoli e dei locali di consumo dei pasti o, su richiesta dell'Amministrazione Comunale, la consegna dei pasti presso il Palazzo Comunale. Tali servizi devono essere forniti a spese e cura dalla Ditta appaltatrice.

Resta inteso che gli orari di consegna e di somministrazione dei pasti, specie per quanto attiene a quelli forniti alle scuole, sono strettamente correlati agli orari scolastici nonché alle esigenze degli utenti, salvo eventuali cambiamenti che gli Organi Scolastici locali intenderanno assumere al riguardo.

La struttura del menu per le utenze scolastiche, ivi compreso il menu dei pasti crudi, è la seguente: primo, secondo, contorno, pane, frutta di stagione o yogurt

Il Committente inoltre potrà richiedere alla Ditta Appaltatrice la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o in casi particolari pasti in monoporzione. Tali forniture oltre che per le gite effettuate, potranno essere richieste in caso di sciopero o altre emergenze. A tal fine la Ditta Appaltatrice deve disporre il rifornimento della dispensa anche con prodotti a lunga conservazione.

Composizione cestini freddi:

| | |
|----------------------------|---|
| pane | n. 2 tovaglioli di carta |
| formaggio o affettato | n. 1 bicchiere monouso |
| tranci di pizza margherita | una bottiglietta di acqua minerale naturale |
| frutta di stagione | |

I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali a uso alimentare.

Art. 9 - FORNITURA e STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI

Caratteristiche – modalità di approvvigionamento, stoccaggio, conservazione:

Le derrate alimentari, la cui fornitura è posta a carico della ditta appaltatrice, dovranno essere:

- di "prima qualità" sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale;
- conformi ai requisiti previsti dalla vigente normativa legislativa e regolamentare - nazionale e locale (con particolare riferimento alle direttive emanate in materia Ristorazione scolastica dalla Regione Lombardia e dalle prescrizioni specifiche dell'ATS competente che qui si intendono integralmente richiamate, nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione del servizio);
- per ciascuna categoria di alimenti deve essere garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i requisiti elencati nei Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari (D.M. 10/03/2020) (al punto C.a.1);
- saranno ammessi surgelati quali carne, pesce e verdure (queste solo in caso che non siano reperibili fresche). I luoghi di origine degli alimenti dovranno essere nazionali o provenienti da altri Paesi della Comunità Europea;
- conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari.

Si evidenzia inoltre che:

- è fatto tassativo divieto di fornitura di prodotti sottoposti a trattamenti "transgenici";
- l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità, sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti, che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile, solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative formalmente comunicate all'ATS;
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza). Tale circostanza, rilevata direttamente dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza settimanale od infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera;
- la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate (anche in funzione delle indicazioni specifiche a tal fine fornite nelle schede merceologiche allegate), nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione;

- la dimensione delle confezioni (ove non identificate nelle schede merceologiche allegate), dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

La ditta appaltatrice è inoltre tenuta a fornire all'Ente appaltante tutti i documenti relativi ai prodotti lattiero - caseari acquistati per il confezionamento.

Art. 10 - PREPARAZIONE DEI PASTI

10 a) Modalità di preparazione

La preparazione dei pasti, in ogni sua fase, dovrà tassativamente avvenire con cadenza giornaliera (nello stesso giorno di consumo) ed esclusivamente presso i locali-cucina, a cura della ditta appaltatrice, (si fa rinvio ai successivi specifici articoli del presente capitolato, per l'inerente disciplina specifica).

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica. Si intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere.

In particolare si evidenzia che:

- non si dovrà effettuare alcun riciclo di pasti od avanzi;
- non andrà prevista la frittura di alimenti;

le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente.

I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo.

Per prevenire gli sprechi alimentari i pasti dovranno essere somministrati al giusto punto di cottura.

La ditta appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa l'Amministrazione appaltante.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

10 b) Composizione

La composizione dei pasti sarà elaborata nel pieno e rigoroso rispetto delle indicazioni merceologiche e delle grammature individuate nei menù allegati al presente capitolato. I menù saranno variati ogni anno, di norma nel periodo primaverile e invernale, secondo le indicazioni dell'ATS e della Commissione Mensa, rispettando la stagionalità.

10 c) Variazioni dei menù

In via ordinaria non è consentita alcuna variazione rispetto alle previsioni dei citati Menù.

In via eccezionale, saranno ammesse variazioni temporanee nei seguenti casi:

- guasto improvviso di uno o più impianti da utilizzare per la preparazione del piatto previsto, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura della ditta appaltatrice (per gli interventi di manutenzione ordinaria e manutenzione straordinaria);
- interruzioni temporanee della produzione per cause quali incidenti, black-out, etc;

- avarie delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili, fatto salvo l'obbligo di tempestivo intervento di riparazione a cura della ditta appaltatrice (per gli interventi di manutenzione ordinaria e manutenzione straordinaria);
- scioperi;

con garanzia di pasti sostitutivi rispettosi del necessario apporto nutrizionale calibrato dai menù originari in relazione alle tipologie d'utenza.

Tali variazioni potranno essere effettuate previa comunicazione all'Ente in forma scritta o verbale, in funzione dei tempi di accadimento delle emergenze suddette.

Variazioni di menù apportate unilateralmente dall'appaltatrice, al di fuori dei casi di cui sopra, saranno soggette all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

10 d) Limiti di tolleranza sulle grammature

Sarà ammessa una tolleranza massima del 5% in meno rispetto alle grammature indicate dal menù, tenuto conto del fisiologico calo del cotto sul crudo. Il mancato rispetto dei limiti detti sarà soggetto all'applicazione delle penali successivamente previste nel presente capitolato.

10 e) Diete speciali

La ditta appaltatrice si impegna a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari certificate, a carattere permanente, nel pieno e scrupoloso rispetto delle prescrizioni indicate nei regimi dietetici specifici elaborati a cura delle autorità sanitarie competenti.

Tali regimi dietetici dovranno essere comunicati alla ditta aggiudicataria - con congruo anticipo - dal servizio comunale competente.

Le diete speciali per gli alunni dovranno essere distribuite mediante vaschette monoporzione, riportanti nome e cognome del destinatario.

La ditta appaltatrice si impegna altresì a garantire la preparazione dei pasti a favore degli utenti che rispettino particolari regimi dietetici per motivi religiosi o di altra natura (regimi dietetici vegetariani). Nel primo caso le famiglie interessate (senza necessità di alcuna dichiarazione ATS) renderanno noti al responsabile del servizio mensa - all'inizio dell'anno scolastico - gli alimenti da escludere dalla dieta.

Potranno inoltre essere previsti regimi dietetici "leggeri" (secondo quanto indicato dall'ATS) in "bianco", previa comunicazione da parte dell'utente (se relativo a un solo giorno) o presentazione del certificato del pediatra o medico di base (se superiore a un giorno).

10 f) Altre tipologie di pasti

In caso di particolari iniziative scolastiche (escursioni - gite con pic-nic o similari) la ditta dovrà garantire, previo congruo preavviso, la preparazione di "colazioni al sacco" per gli utenti.

In ogni caso la preparazione di pasti per ognuno dei regimi dietetici sopra citati, nonché per i casi di cui al punto 10 f), avverrà alle medesime condizioni di prezzo-pasto offerte in sede di gara.

Art. 11 - SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

La somministrazione dei pasti avverrà presso i refettori di ogni scuola, secondo le modalità e nel rispetto degli orari espressamente indicati per tipologie d'utenza nel precedente art. 8, a cura dell'appaltatrice, che ne assume in pieno ogni responsabilità.

Il mancato rispetto di modalità e orari di somministrazione sarà assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Si fa inoltre rinvio alle successive norme in materia di pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature, in quanto incidenti nella presente fase di servizio.

La somministrazione dei pasti potrà avvenire anche presso le aule o altri locali individuati, se necessario per garantire il rispetto delle misure di contenimento e gestione dell'emergenza epidemiologica da Covid 19.

Art. 12 - GESTIONE INTEGRATA SISTEMA DI INFORMATIZZAZIONE DEL SERVIZIO.

Dovrà essere mantenuto l'attuale sistema di informatizzazione del servizio di ristorazione scolastica con le stesse funzioni.

Attualmente il sistema in uso è School.net della ditta Etica Soluzioni s.r.l. che comprende le seguenti funzioni:

- Gestione anagrafica completa con tutti i dati anagrafici dell'alunno e dei genitori, con l'indicazione della fascia di reddito e la possibilità di gestire qualsiasi soggetto (ausiliari e dipendenti);
- Prenotazione informatizzata dei pasti – rilevazione presenze a mezzo griglie (con le relative diete speciali o leggere temporanee);
- Gestione dei pagamenti della refezione scolastica in modalità anticipata e posticipata. La ditta appaltatrice dovrà implementare il sistema dei pagamenti elettronici, secondo le disposizioni della normativa in materia, integrando il sistema con PagoPA, senza costi aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale;
- Gestione dell'andamento del servizio con diverse stampe, tutte esportabili in excel, e indicatori anche grafici;
- Comunicazione con le famiglie tramite web, e-mail ed SMS in automatico.

Il costo del sistema di informatizzazione con relativi oneri per l'assistenza, la manutenzione, l'aggiornamento funzionale e normativo è posto a carico della ditta. La ditta avrà l'obbligo di mantenere l'attuale configurazione del sistema al fine di non stravolgere le abitudini delle famiglie e delle scuole e pertanto evitare disagi.

Particolare attenzione dovrà essere posta nella procedura di rilevazione delle diete e dei pasti dietetici su ordinazione, dovrà essere prevista anche la procedura di segnalazione di eventuali modifiche della prenotazione del pasto per uscite anticipate e/o straordinarie.

Art. 13 - PERSONALE

13 a) Personale

L'Appaltatore dovrà provvedere con proprio personale dipendente, in possesso di requisiti professionali e con composizione per entità numerica ed orario di servizio, a garantire costantemente l'ottimale esplicazione delle attività oggetto del servizio (compreso il trasporto ai centri di distribuzione).

Nel caso di assenze del personale, la ditta appaltatrice dovrà provvedere all'immediata sostituzione delle unità mancanti al fine di non interrompere il pubblico servizio.

Nel caso di variazione del personale, i nominativi, la consistenza numerica, le relative qualifiche, devono essere preventivamente comunicate al Committente per l'approvazione formale.

In mancanza di tale approvazione la ditta appaltatrice non può procedere ad alcuna variazione.

13 b) Composizione staff di servizio – Garanzie di continuità

La composizione del personale dipendente dell'Appaltatore dovrà essere specificata in sede di gara.

L'appaltatore si impegna a comunicare in forma scritta all'Amministrazione comunale, con congruo anticipo rispetto all'inizio dell'anno scolastico oggetto del servizio, l'elenco nominativo del personale componente lo staff a completamento, con indicazione specifica delle mansioni assegnate e del tipo di rapporto contrattuale, delle qualificazioni e dei titoli professionali, dell'orario giornaliero e del monte ore settimanale di servizio, dando assicurazione della regolarità dei singoli rapporti di lavoro e del rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali, assistenziali e di ogni altra disposizione vigente in materia.

Parimenti l'appaltatore si impegna a comunicare preventivamente in forma scritta all'Amministrazione comunale ogni variazione del personale che dovesse sopravvenire durante l'espletamento del servizio per qualsiasi ragione, fermo restando il rispetto, nelle sostituzioni operate, delle qualificazioni, delle mansioni e dell'orario di servizio originariamente individuate.

La composizione "standard" dello staff a completamento, indicata in sede di gara, dovrà essere costantemente e pienamente garantita per l'intera durata del servizio.

In casi eccezionali, quali scioperi di comparto o similari, che possano incidere sul normale espletamento del servizio, l'appaltatore è tenuto ad informare l'Amministrazione comunale con congruo anticipo, al fine di concordare le migliori soluzioni operative di emergenza a sollievo delle circostanze suddette, fermo restando l'obbligo di garanzia del servizio.

Non saranno ammesse interruzioni di servizio.

L'Ente appaltante si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato.

Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimate dall'appaltatore e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato.

13 c) Rispetto della normativa

L'appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché delle modifiche che nella stessa dovessero intervenire nel periodo oggetto del servizio) in materia di obblighi assicurativi (anche infortunistici), previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.

L'appaltatore dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione comunale, dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi sopra citati.

Il mancato rispetto delle presenti disposizioni, costituirà causa di risoluzione del contratto.

L'impresa si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti al proprio personale durante l'esecuzione del servizio di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti.

13 d) Osservanza dei contratti collettivi-trattamento dei lavoratori

L'appaltatore assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine all'integrale osservanza ed applicazione di tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro per i dipendenti delle imprese del settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio, nonché di ogni condizione risultante da successive modifiche od integrazioni. I contratti collettivi andranno applicati anche dopo scadenza, fino a sostituzione o rinnovo degli stessi.

Il mancato rispetto dei contratti collettivi, giudizialmente e definitivamente accertato, sarà oggetto di risoluzione del contratto.

13 e) Clausole Sociali

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 del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 50 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del d.lgs. 15 giugno 2015, n. 81.

Art. 14 - RESPONSABILE DEL SERVIZIO

La direzione, il coordinamento ed il controllo di ogni attività oggetto del servizio dovrà essere affidata ad un "Responsabile di servizio", presente in loco secondo l'orario di servizio indicato in sede di gara, in possesso di qualificazione ed esperienza professionale specifica nell'ambito della ristorazione scolastica (in servizi di portata simile), opportunamente comprovate ed idonee allo svolgimento delle funzioni affidate.

In particolare il medesimo assumerà ogni responsabilità in ordine:

- alla garanzia della migliore organizzazione dei fattori produttivi, con coordinamento dell'intero staff di servizio;
- al pieno rispetto della disciplina del presente servizio, della normativa igienico-sanitaria e di ogni altra normativa in materia, con particolare riguardo alle attività di controllo sul mantenimento degli standard minimi di servizio previsti dal presente ed ulteriormente garantiti in sede di gara, sulla qualità delle derrate alimentari e dei prodotti finiti, sulla sicurezza degli impianti e sull'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale;
- alla supervisione delle attività di formazione del personale, di educazione alimentare, nonché delle attività opzionali di marketing, degli interventi a miglioramento di ambienti ed attrezzature e di ogni altro servizio aggiuntivo eventualmente offerti e pianificati in sede di gara;
- all'esplicazione della funzione di "referente unico" nei confronti dell'Ente appaltante, per ogni aspetto attinente la gestione dei servizi affidati (con costante aggiornamento sull'andamento degli stessi), oltre che nei confronti degli Organi di controllo, delle Istituzioni scolastiche, delle Rappresentanze dell'utenza e di ogni altra autorità od istituzione competente in materia (in tal senso, le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza rivolte dall'Ente appaltante al Responsabile del servizio si intendono come presentate direttamente all'impresa).

Art. 15 - DISCIPLINA COMUNE A TUTTO IL PERSONALE IN SERVIZIO

L'Appaltatore si impegna ad osservare ed a far osservare a tutto lo staff ogni norma vigente in materia igienico-sanitaria e di sicurezza del lavoro.

Si impegna inoltre specificamente ad osservare ed a far osservare la disciplina normativa e comportamentale di cui al presente articolo, nonché ad assumere a proprio carico gli adempimenti di seguito indicati:

15 a) Igiene del personale:

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico- sanitaria, con particolare riferimento alla L. 283/62 ed al Regolamento d'esecuzione 327/80 e ss.mm.ii, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di igiene e dal presente capitolato.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio non dovrà avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti, al fine di evitare contaminazioni dei prodotti in lavorazione.

15 b) Norme comportamentali

Il personale in servizio dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quali il servizio si svolge;
- segnalare tempestivamente al responsabile di servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni;
- ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti;
- consegnare immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali mensa;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

15 c) Vestiario

L'appaltatore dovrà provvedere, a propria cura e spese, a dotare tutto il personale in servizio di adeguata uniforme, nel rispetto delle prescrizioni specifiche a tal fine previste dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per la preparazione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia. Dovranno altresì essere previsti, per tutto il personale, ricambi prontamente utilizzabili in caso di insudiciamento od altro deterioramento degli indumenti in uso.

Il personale dovrà inoltre essere munito di idoneo cartellino di identificazione personale immediata.

15 d) Formazione ed Aggiornamento professionale

L'appaltatore dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale nei confronti del personale di servizio, con referto periodico all'Amministrazione comunale.

La ditta deve garantire che i corsi di formazione vertano anche su temi riguardanti i criteri ambientali minimi.

Art. 16 - RESPONSABILITA'

L'Appaltatore assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza dell'operato dell'intero staff di servizio, nonché al rispetto, da parte dello stesso, della normativa di cui agli articoli precedenti e degli standard di servizio previsti dal presente capitolato.

Art. 17 - IMMOBILI – IMPIANTI ED ATTREZZATURE

Per l'espletamento del servizio, l'Ente appaltante metterà a disposizione dell'Appaltatore i locali cucina, i locali adibiti al consumo dei pasti, depositi ed accessori, gli inerenti impianti, arredi ed attrezzature ubicati presso lo stabile di Via Comolli angolo via Bottini, via F.lli Cervi e via Repubblica.

La descrizione dello stato dei locali, degli impianti ed attrezzature sarà effettuata a mezzo verbali redatti a cura delle parti contraenti, antecedentemente alla data di inizio della gestione.

L'apposito inventario verrà redatto contestualmente alla stipula del contratto di servizio e sottoscritto da entrambi i contraenti.

La formale "consegna" di locali, impianti ed attrezzature avverrà all'inizio del servizio, previa redazione di apposito verbale sottoscritto da entrambi i contraenti.

I locali, gli impianti e le attrezzature sopra indicate sono di proprietà e disponibilità del Comune.

La disponibilità degli stessi viene trasferita all'appaltatore limitatamente ed esclusivamente in relazione all'espletamento dei servizi oggetto del presente capitolato.

L'Ente appaltante si riserva pertanto la piena ed insindacabile facoltà di disporre in via residuale della struttura, in relazione ad eventuali utilizzi di diversa natura istituzionale (corsi, concorsi, elezioni, etc.), fatto salvo l'obbligo di congruo preavviso e di provvedere, a propria cura e spese, al ripristino della stessa nelle condizioni in cui si trovava al momento dell'utilizzo.

Manutenzione ordinaria e straordinaria attrezzature

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature in consegna, compresa la loro completa sostituzione in caso di guasti irreparabili, è a carico della ditta aggiudicataria. Le attrezzature sostituite diventeranno di proprietà comunale.

Al verificarsi del guasto di qualsiasi natura esso sia, il gestore sarà tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che dovrà eseguire le riparazioni necessarie.

Per gli interventi di manutenzione ordinaria eseguiti dal gestore, dovrà pervenire all'ufficio istruzione e all'ufficio tecnico copia della bolla della ditta intervenuta, riportante i dati relativi all'intervento stesso.

Si considerano interventi di manutenzione ordinaria quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante del centro di cottura, dei locali adibiti al consumo dei pasti e locali di distribuzione.

Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo - della qualità efficiente delle attrezzature, relativamente alla sicurezza in senso lato.

L'indice di convenienza delle riparazioni per manutenzione ordinaria è fissato nel 50% del valore di costo delle macchine nuove.

Al riguardo si intendono richiamate le seguenti norme legislative:

- Legge 30/4/1962 n°283 - D.P.R. 26/3/1980 n°327 - tabelle UNI 8421: per tutte le apparecchiature ed utensili impiegati per le operazioni svolte nel centro cucina.
- Legge 6/12/1971 n° 1083 - tabelle UNI - GIC 7722 e 7723 per tutte le attrezzature;
- Circolare n°68 del Ministero degli Interni - norme CEI 61 e II 1980.

Sono comunque operazioni di manutenzione ordinaria a carico della ditta aggiudicataria, le seguenti:

- a. sostituzione delle guarnizioni, delle manopole, piantoni con bronzo o ghisa delle rubinetterie per acqua calda e fredda, gas;
- b. pulizia dei sifoni, pilette di scarico pulizia e distribuzione di filtri per cappe, pulizia di ventilatori con sostituzione di componenti, pulizia delle cappe di aspirazione;
- c. pulizia accurata di tutte le apparecchiature esistenti nel centro di cottura con l'impiego di materiali specifici alle tipologie degli attrezzi trattati (le scadenze dei trattamenti sono giornaliere);
- d. riparazione di componenti di attrezzature non tecnologiche, scaffali, armadi, piani di lavoro, carrelli;
- e. interventi su apparecchiature preposte alla conservazione e refrigerazione delle derrate, ivi compresa la sostituzione dei circuiti del freddo, ricarica di gas, cerniere delle porte;

- f. interventi su tutte le apparecchiature di cottura;
- g. interventi su lavastoviglie;
- h. interventi di riparazione e ripristino delle macchine operatrici ausiliarie esistenti nei centri di cottura, con particolare riferimento al rispetto della normativa vigente;
- i. manutenzione/sostituzione zanzariere;

Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio, la ditta dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui siano riportati i seguenti elementi:

Dati identificativi della macchina.

Sommara descrizione di ogni intervento manutentivo sia ordinario che straordinario. Data di ogni intervento.

Firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento.

Saranno allegati al registro di manutenzione: il certificato di conformità alla direttiva macchine, il libretto d'uso comprensivo di norme di sicurezza e istruzioni di manutenzione.

La manutenzione sarà eseguita secondo le indicazioni del costruttore, con la frequenza indicata e utilizzando solo i ricambi originali e prodotti conformi alle specifiche del costruttore.

E' fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti.

Le modifiche a macchine ed impianti sono ammesse solo in caso di comprovata necessità (es. mancanza di pezzi di ricambio, irreperibilità del costruttore originario, necessità di adeguamento a nuove esigenze, ecc.), in questo caso dovrà essere emessa nuova certificazione di idoneità e/o di rispondenza alle normative in vigore.

Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine o fossero apportate motivate modifiche, la ditta è obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica e a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.

Art. 18- OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'appaltatore sarà tenuto all'uso e conduzione dei locali, degli impianti e delle attrezzature messe a disposizione con la massima cura e diligenza, con impegno a mantenere costantemente ed a riconsegnare gli stessi nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna, assumendo piena responsabilità civile e patrimoniale a tale titolo.

18 a) Danni dovuti a negligenza:

L'appaltatore sarà pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento al Comune, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici o sabotaggi del proprio personale dipendente, stipulando a tal fine idonea polizza assicurativa, come previsto di seguito nel presente capitolato.

18 b) Pulizia - sanificazione e riordino di locali ed attrezzature:

La Ditta appaltatrice è tenuta a provvedere, a propria cura e spese, avvalendosi nelle forme più opportune dello staff di servizio proprio ed affidato, alla costante pulizia, sanificazione, riordino e alla periodica tinteggiatura/imbiancatura, pulizia straordinaria, di:

- locali cucina (incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc,) e relativi arredi, impianti, attrezzature e stoviglieria ed utensileria;
- locali adibiti al consumo dei pasti incluse vetrate, pareti lavabili, porte, etc., e relativi arredi, impianti ed attrezzature, stoviglieria ed utensileria, come specificati nell'oggetto del servizio - art. 1.

Tali operazioni andranno effettuate "a regola d'arte", con cadenza quotidiana per quanto attiene alla pulizia, sanificazione e riordino, con cadenza annuale per quanto riguarda tinteggiatura/imbiancatura, pulizia straordinaria, nel pieno e rigoroso rispetto della normativa legislativa e regolamentare vigente, degli standard minimi determinati dalle certificazioni in possesso dell'azienda appaltatrice.

La ditta è tenuta altresì ed effettuare i dovuti interventi di derattizzazione - disinfestazione.

18 c) Smaltimento dei rifiuti:

I rifiuti solidi urbani provenienti da cucina, dai locali adibiti al consumo dei pasti e dai locali annessi dovranno essere convogliati negli appositi contenitori per la raccolta, e/o conferiti al servizio di raccolta rifiuti, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata.

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

18 d) Materiali di pulizia e consumo:

L'appaltatore assume a propria cura e spese la fornitura di ogni materiale di pulizia e sanificazione, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione dei servizi di cui al presente articolo, con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni preferibilmente con marchio di qualità ecologica (Ecolabel U.E.).

Sono inoltre posti a carico dell'appaltatore:

- la fornitura di ogni materiale di consumo, nessuno escluso, necessario per l'esplicazione — in ogni fase dei servizi oggetto del presente capitolato (materiali a perdere per conservazione alimenti e campioni, per somministrazione, per preparazione pasti, etc.), con prodotti che, per caratteristiche qualitative e quantitative, risultino idonei alla piena garanzia di ottimali prestazioni.
- la sostituzione dei contenitori termici guasti. Nel caso in cui nel corso della gestione tali contenitori dovessero risultare insufficienti nel numero, la Ditta appaltatrice è obbligata ad integrarli senza alcun onere aggiuntivo per il Committente.

18 e) Trasporto

La ditta dovrà provvedere con proprio personale al trasporto dei pasti con idonei automezzi e contenitori di sua proprietà.

I mezzi di trasporto dovranno essere perfettamente in regola con le disposizioni vigenti.

Dovranno essere adibiti esclusivamente al trasporto alimenti coibentati e rivestiti internamente di materiale facilmente lavabile e dovranno essere sanificati e puliti giornalmente.

Fra il termine della preparazione dei pasti inteso come termine della cottura e inizio del confezionamento, e la loro somministrazione nei refettori, dovrà intercorrere un periodo di tempo non superiore a un'ora. Il limite stabilito deve essere inteso come tempo massimo di permanenza nei contenitori di ciascun alimento cotto deperibile in modo che la conservazione dei cibi sia maggiore di 65 gradi centigradi fino al momento del consumo.

La ditta dovrà avere la disponibilità in proprietà o in altre forme di un parco di automezzi di trasporto efficienti ed idonei a garantire comunque le consegne nei modi stabiliti.

Art. 19 - OBBLIGHI DELL'ENTE APPALTANTE

Oltre a quanto già indicato in precedenza (messa a disposizione della struttura),

l'Amministrazione comunale provvederà a propria cura e spesa:

- alla manutenzione straordinaria degli immobili ed impianti messi a disposizione dell'appaltatore per l'esplicazione del servizio (fatto salvo il diritto al risarcimento danni causati per incuria dell'appaltatore);
- alla fornitura delle utenze per l'intera struttura;

- a garantire la copertura assicurativa della struttura, secondo quanto successivamente previsto nel presente capitolato e fatta salva la copertura assicurativa specifica posta in capo all'appaltatore per danni da incuria.

Art. 20 - CONTROLLI DI QUALITA' – OBBLIGHI DELL'APPALTATORE

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla costante esplicazione dei controlli di qualità, in ogni fase del processo di erogazione dei servizi affidati, nel pieno e scrupoloso rispetto delle disposizioni di cui al Regolamento CEE 852/2004, individuando ogni fase potenzialmente a rischio per la sicurezza degli alimenti e garantendo il mantenimento delle opportune procedure preventive di sicurezza e di sorveglianza dei punti critici.

A tal fine la ditta dovrà essere dotata, nell'ambito della propria struttura aziendale o a mezzo di apposite convenzioni stipulate, di un laboratorio di analisi chimico-fisiche e microbiologiche riconosciuto o accreditato, con obbligo di preventiva comunicazione circostanziata a tale titolo.

In fase di gara la ditta dovrà prevedere una pianificazione degli interventi dei controlli analitici.

L'Amministrazione comunale si riserva comunque la facoltà di richiedere all'appaltatore, in qualsiasi momento e qualora la stessa lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche, in eccedenza a quelle minime proposte.

Tra le attività facenti capo al controllo di qualità, andranno inoltre previste:

- la verifica delle norme di legge e dei regolamenti interni inerenti l'igiene e la sanità degli impianti e del personale occupato;
- la supervisione tecnica ed il controllo della produzione dei pasti destinati alla refezione, in ogni sua fase;
- la formazione continuativa del personale.

Gli adempimenti di cui al presente articolo andranno inoltre condotti nel pieno rispetto di ogni ulteriore eventuale indicazione contenuta nel protocollo di autocontrollo aziendale, nonché nel rispetto degli standard derivanti dalla certificazione UNI EN ISO 9001/2008, prescritta quale requisito minimo di accesso alla gara.

L'appaltatore libera l'Amministrazione comunale da qualsiasi responsabilità in merito alla qualità igienico - sanitaria delle trasformazioni alimentari.

Art. 21 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, l'appaltatore dovrà prelevare 100 gr. di ogni tipo di alimento prodotto e somministrato giornalmente, sia cotto che non, riporlo in sacchetti sterili, mantenerlo refrigerato a circa + 4°C per 72 ore dal momento della preparazione in contenitori ermeticamente chiusi riportanti un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora, giorno dell'inizio della conservazione e denominazione del prodotto.

Art. 22 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

L'Appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto della disciplina di cui al D.Lgs.n.81 del 9 aprile 2008.

Art 23 - ATTIVITA' DI VIGILANZA

E' piena facoltà dell'Amministrazione comunale effettuare, in qualsiasi momento, senza necessità di preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, ogni intervento di controllo ("a vista del servizio" o a mezzo prelievo di campioni alimentari da sottoporre ad analisi di laboratorio) al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'appaltatore alle prescrizioni contrattuali e normative previste dal presente capitolato.

L'Appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Committente in qualsiasi momento ed in ogni zona della struttura di ristorazione, per l'esercizio dell'attività di vigilanza di cui al comma precedente.

I controlli non dovranno comunque comportare interferenze o pregiudizio nello svolgimento del servizio.

Art 24 - ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA

Gli organismi preposti al controllo sono i competenti Servizi di Igiene Pubblica ed Ambientale facenti capo all' ATS competente, le eventuali strutture specialistiche incaricate dall'Amministrazione comunale, gli organi amministrativi comunali responsabili del servizio, la Commissione Mensa, secondo le rispettive competenze.

Art 25 - BLOCCO DELLE DERRATE

I controlli potranno dar luogo al "blocco delle derrate": le stesse andranno custodite in magazzino o cella frigorifera separatamente dagli altri prodotti stoccati, con apposizione della dicitura "in attesa di accertamento".

L'Amministrazione comunale provvederà tempestivamente a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche delle derrate oggetto del blocco ed a darne pari tempestiva comunicazione all'appaltatore. Qualora i referti diano esito sfavorevole, l'Appaltatore provvederà all'eliminazione delle derrate in questione ed alla corresponsione delle spese di analisi, oltre ad essere assoggettato alle penali successivamente previste nel presente capitolato.

Art. 26 - RIFIUTO DELLA FORNITURA

I pasti preparati con alimenti non commestibili o non rispondenti a norme di legge, che come tali risultino accertati dagli organi di controllo, saranno rifiutati e dovranno essere tempestivamente sostituiti, senza diritto ad alcun corrispettivo, con applicazione conseguente delle penalità successivamente previste nel presente capitolato.

Art. 27 - RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE — POLIZZE ASSICURATIVE

L'impresa prima dell'inizio del servizio deve stipulare una polizza RCT/RCO nella quale deve essere esplicitamente indicato che la stazione appaltante debba essere considerata terzi a tutti gli effetti. La polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro qualsiasi danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte della ditta aggiudicataria.

La polizza deve prevedere altresì la copertura per danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto o per danni a qualsiasi titolo causati dalla ditta aggiudicataria.

L'assicurazione dovrà essere prestata sino alla concorrenza di massimali non inferiori a euro 2.500.000,00 (duemilionicinquecentomila/00) senza sottolimiti per danni a persone e/o cose.

Copia delle polizze dovranno essere consegnata alla Stazione Appaltante almeno dieci giorni prima della firma del contratto.

Art. 28 - POLIZZE ASSICURATIVE A CARICO DELL'ENTE APPALTANTE

L'Ente appaltante manterrà a proprio nome e spese le polizze assicurative inerenti i locali messi a disposizione dell'appaltatore.

Art. 29 – LICENZE ED AUTORIZZAZIONI

L'impresa deve richiedere e ottenere, prima dell'assunzione del servizio, a propria cura e spese, tutte le prescritte autorizzazioni rilasciate da parte delle autorità competenti preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza ed igiene. Tali autorizzazioni dovranno essere conformi alle disposizioni di legge in materia, che saranno emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

Art. 30 – ROYALTIES

La Stazione Appaltante potrà valutare la possibilità di autorizzare l'uso del centro cottura per la preparazione di pasti da veicolare ad altre strutture (pubbliche o private) del territorio. Al riguardo l'impresa dovrà garantire il mantenimento delle condizioni di ottima funzionalità e idoneità igienico-sanitaria del servizio. L'impresa corrisponderà alla stazione appaltante, per ogni pasto erogato, il 10% del prezzo di vendita.

Art. 31 - CORRISPETTIVI – PAGAMENTI

Il corrispettivo per l'adempimento di tutti gli obblighi contrattuali posti a carico dell'Appaltatore è determinato dal prezzo pasto unitario di aggiudicazione, moltiplicato per il numero dei pasti forniti mensilmente ad ogni fascia di utenza.

Il pagamento dei corrispettivi avverrà in forma mensile posticipata, debitamente documentate e distinte per tipologia d'utenza, previa liquidazione del responsabile di servizio competente.

Art. 32 - REVISIONE PREZZI

I prezzi determinati in sede di gara rimarranno fissi e invariabili per il primo dei quattro anni scolastici oggetto dell'appalto (anno scolastico 2021/2022).

Ai sensi dell'art. 106 del D. Lgs. 50/2016, a partire dal secondo anno scolastico e per i successivi, il contratto potrà essere soggetto ad adeguamento del prezzo a condizione che l'Appaltatore presenti apposita richiesta scritta entro il 30 giugno dell'anno scolastico precedente a quello per cui l'adeguamento è richiesto.

La richiesta di cui al precedente comma sarà unica e immutabile per tutto l'anno scolastico successivo.

Art. 33 - PAGAMENTI E TRACCIABILITA'

33 a) Pagamenti

L'emissione delle fatture dovrà essere preceduta dalla verifica del prospetto riepilogativo mensile dei pasti forniti, trasmesso per tempo all'Ufficio Istruzione.

33 b) Tracciabilità dei flussi finanziari

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche e integrazioni.

Art. 34 - DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

E' fatto tassativo e assoluto divieto di cedere a terzi e di subappaltare, l'attività principale del servizio in oggetto, a pena di risoluzione immediata del contratto. Le uniche attività subappaltabili possono riguardare esclusivamente il sistema di rilevazione presenze, trasporto pasti, manutenzioni, disinfestazioni, analisi alimentari.

Art. 35 - INADEMPIENZE E PENALITA'

Ove si verificano inadempienze della ditta appaltatrice nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali saranno applicate dal Committente delle penali in relazione alla gravità delle inadempienze a tutela delle norme contenute nel presente capitolato.

Le penali minime che il Committente si riserva di applicare sono le seguenti:

| | |
|------------|--|
| € 250,00 | ogniquale volta viene negato l'accesso agli incaricati del Committente ad eseguire i controlli di conformità; |
| € 50,00 | per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste dalle specifiche tabelle dietetiche, verificato su dieci pesate della stessa preparazione; |
| € 250,00 | per ogni violazione di quanto previsto dalle specifiche Merceologiche; |
| € 200,00 | per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nei pasti; |
| € 50,00 | per ogni ritardo non giustificato nella consegna dei pasti; |
| € 50,00 | per ogni pasto in meno (compreso le diete) ovvero non consegnato, rispetto al numero di pasti richiesto da ogni singolo plesso scolastico; |
| € 250,00 | temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente; |
| € 1.000,00 | per ogni analisi microbiologica giudicata non conforme rispetto a quanto previsto dalle specifiche igieniche degli alimenti; |
| € 500,00 | per mancata conservazione dei campioni; |

| | |
|------------|---|
| € 1.500,00 | per mancata comunicazione all'appaltante del mancato utilizzo di prodotti certificati; |
| € 500,00 | per ogni mancato rispetto delle specifiche igienico ambientali; |
| € 500,00 | per ogni mancato rispetto delle norme igienico sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia; |
| € 300,00 | per mancata consegna ai responsabili dei controlli di conformità incaricati dal Committente della documentazione inerente la messa in atto del sistema haccp; |
| € 300,00 | non conformità operative rispetto a quanto previsto nel manuale per l'autocontrollo igienico; |
| € 300,00 | per ogni mancato rispetto dell'organico minimo giornaliero e del relativo monte ore previsto in sede di offerta. |

Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute nell'arco della durata del servizio, il Committente si riserva di applicare ulteriori penali in relazione alla loro gravità, nel seguente modo: maggiorazione più 25% alla seconda infrazione, maggiorazione del 50% alla terza, decadenza del contratto alla quarta.

Art. 36 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Amministrazione comunale ha facoltà, anche in deroga agli artt. 1455 e 1564 C.C., di promuovere la risoluzione del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del C.C., con incameramento automatico della cauzione e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa dei danni, nelle seguenti ipotesi:

- a) cessione, anche parziale, del contratto, o subappalto fatto salvo quanto previsto dall'art. 35 del presente capitolato;
- b) grave intossicazione alimentare;
- c) gravi violazioni contrattuali, anche non reiterate, che comportino il pregiudizio della sicurezza e della salute degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio;
- d) mancata, anche singola, prestazione del servizio di erogazione pasti, fatte salve le cause di forza maggiore. Non sono in ogni caso considerate cause di forza maggiore gli scioperi, le agitazioni sindacali e le condizioni meteorologiche, salvo quelle derivanti da calamità naturali;
- e) reiterate infrazioni contrattuali soggette a penalità, formalmente contestate e conclusesi con avvenuta applicazione delle stesse;
- f) mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
- g) mancato rispetto dei contratti collettivi giudizialmente e definitivamente accertati;
- h) perdita dei requisiti minimi previsti per l'accesso al servizio;
- i) accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
- j) fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;

- k) ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione del servizio, ai sensi dell'art. 1453 del C.C.

In tali casi l'Amministrazione comunale potrà risolvere di diritto il contratto comunicando alla ditta, mezzo pec o con Raccomandata A/R, di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa ed indicando la data dalla quale la risoluzione produrrà i propri effetti.

La risoluzione avrà effetto immediato nei casi di particolare gravità e pregiudizio del servizio.

Art. 37 - CAUZIONI PROVVISORIA E DEFINITIVA

L'appaltatore presterà cauzione provvisoria pari al 2% dell'importo a base di gara compresi gli oneri della sicurezza di cui all'art. 95 del D.Lgs. 50/2016 ed, in caso di aggiudicazione, a garanzia di tutti gli obblighi contrattuali, cauzione definitiva di cui all'art. 103 del D.Lgs 50/2016.

Art. 38 - SPESE CONTRATTUALI/ ONERI FISCALI

Qualsiasi spesa inerente al contratto sarà a completo carico dell'impresa aggiudicataria.

Saranno a carico dell'impresa aggiudicataria, che si impegna al pieno assolvimento, le imposte e tasse comunque derivanti dalla gestione dei servizi oggetto del servizio.

Art. 39 - CONTROVERSIE

Per eventuali controversie il Foro di riferimento è quello competente per territorio.

Art. 40 - RINVIO

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, è fatto rinvio al C.C., nonché a tutte le disposizioni di legge e regolamentari vigenti nelle materie oggetto del servizio.

Art. 41 - ALLEGATI

Sono allegati al presente capitolato, costituendone parte integrante e sostanziale:

- tabelle prospetti ATS :
 - prospetti grammature
 - metodi di cottura
 - norme generali per l'applicazione del menù
 - qualità delle materie prime per la ristorazione scolastica
- Decreto Ministeriale 65 del 10/03/2020 (CAM);
- menù tipo
- D.U.V.R.I.

Art. 42 - TRATTAMENTO DEI DATI

Si informa, ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679, che i dati personali raccolti saranno utilizzati esclusivamente ai fini dello svolgimento della procedura in economia per l'aggiudicazione del servizio e per l'eventuale stipula del successivo contratto.

Il conferimento dei dati è obbligatorio in quanto necessario per l'espletamento della predetta procedura.

Il mancato conferimento degli stessi comporta l'esclusione dalla gara.

Titolare del trattamento dei dati è il Comune di Stradella.

Responsabile del trattamento è il Responsabile del servizio.

Incaricati del trattamento sono i dipendenti del Comune di Stradella che si occuperanno della procedura in questione.

INDICE:

ART.

- 1 OGGETTO DELL'AFFIDAMENTO
- 2 DURATA DEL SERVIZIO
- 3 IMPORTO PRESUNTO DEL SERVIZIO
- 4 CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE
- 5 OBBLIGO DEL SOPRALLUOGO
- 6 AGGIUDICAZIONE
- 7 COMPOSIZIONE UTENZA - PASTI PRESUNTI
- 8 TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO
- 9 FORNITURA E STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI
- 10 PREPARAZIONE DEI PASTI
- 11 SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI
- 12 GESTIONE INTEGRATA SISTEMA DI INFORMATIZZAZIONE DEL SERVIZIO
- 13 PERSONALE
- 14 RESPONSABILE DEL SERVIZIO
- 15 DISCIPLINA COMUNE A TUTTO IL PERSONALE IN SERVIZIO
- 16 RESPONSABILITA'
- 17 IMMOBILI — IMPIANTI ED ATTREZZATURE
- 18 OBBLIGHI DELL'APPALTATORE
- 19 OBBLIGHI DELL'ENTE APPALTANTE
- 20 CONTROLLI DI QUALITA' — OBBLIGHI DELL' APPALTATORE
- 21 CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI DEI PASTI
- 22 DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA
- 23 ATTIVITA' DI VIGILANZA
- 24 ORGANISMI PREPOSTI ALLA VIGILANZA
- 25 BLOCCO DELLE DERRATE
- 26 RIFIUTO DELLA FORNITURA
- 27 RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE — POLIZZE ASSICURATIVE
- 28 POLIZZE ASSICURATIVE A CARICO DELL'ENTE APPALTANTE
- 29 LICENZE ED AUTORIZZAZIONI
- 30 ROYALTIES
- 31 CORRISPETTIVI - PAGAMENTI
- 32 REVISIONE DEI PREZZI
- 33 PAGAMENTI E TRACCIABILITA'
- 34 DIVIETI DI CESSIONE E SUBAPPALTO
- 35 INADEMPIENZE E PENALITA'
- 36 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
- 37 CAUZIONI PROVVISORIA E DEFINITIVA
- 38 SPESE CONTRATTUALI/ONERI FISCALI
- 39 CONTROVERSIE
- 40 RINVIO
- 41 ALLEGATI
- 42 TRATTAMENTO DEI DATI