



GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE E RISPETTOSO DEI DIRITTI UMANI FONDAMENTALI DEI COMUNI DI CITTÀ DI CASTELLO, SAN GIUSTINO E CITERNA

CIG 7192132F11

CAPITOLATO TECNICO-PRESTAZIONALE

Art. 1. OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la produzione, il confezionamento e il trasporto di pasti per la ristorazione scolastica delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria di I grado del Comune di Città di Castello (allegato A1), di San Giustino (allegato A2) e Citerna (allegato A3).

La produzione dei pasti dovrà essere svolta presso uno o più centri di cottura che l'aggiudicatario dovrà individuare, allestire e gestire a propria cura e spese, secondo i requisiti di legge ed i vincoli di cui al successivo art.5.

Il servizio include la fornitura di spuntini/frutta che in base alle esigenze didattiche del singolo plesso scolastico potrà essere consumata a metà mattina ovvero a fine pasto ovvero nel pomeriggio.

Art. 2. DURATA DEL CONTRATTO

I contratti, che saranno stipulati separatamente dai Comuni di Città di Castello, San Giustino e Citerna, avranno durata dall'a.s. 2018/2019 al termine dell'a.s. 2020/2021, con eventuale ripetizione del servizio per altri n° 2 anni scolastici, ai sensi art. 63 comma 5 del D.Lgs. n° 50/2016, quindi fino al 31/08/2023, nonché opzione di proroga, di cui all'art.106, co.11 del D.Lgs.50/2016 e ss.mm. ed ii., per ulteriori sei mesi.

Art. 3. IMPORTO DELL'APPALTO E DIMENSIONE DEL SERVIZIO

L'importo dei servizi posto a base di gara per 3 anni scolastici, calcolato sul prezzo base di € 3,44/pasto è di € 3.219.528,25 escluso I.V.A., di cui € 7.975,13 per oneri relativi alla sicurezza ed € 5.480,00 per oneri relativi alla sicurezza derivanti da rischi di natura interferenziale (DUVRI) e così complessivamente € 13.455,13, quale importo non soggetto a ribasso; il costo individuato per la manodopera è pari ad € 1.308.606,46.

Il valore complessivo dell'appalto è pari ad € 6.081.331,13 escluso I.V.A., così composto: € 3.219.528,25 quale importo posto a base di gara; € 2.146.352,16 quale importo relativo all'opzione di

cui all'art.63, co.5, del D.Lgs.50/2016 e ss.mm. ed ii., per ulteriori 2 anni scolastici ed € 715.450,72 quale importo relativo all'opzione di proroga, di cui all'art.106, co.11 del D.Lgs.50/2016 e ss.mm. ed ii., per ulteriori sei mesi.

La dimensione dell'appalto è stata determinata in base al numero di pasti scolastici erogati nell'a.s. 2015/16: n° 310.666 di cui:

- n° 224.446 pasti annui per le scuole del comune di Città di Castello (dei quali il 13 % prodotti presso l'attuale centro cottura sito nel plesso scolastico di Cerbara (Città di Castello), il 62 % presso il centro di cottura Diaz (ex Convitto annesso all'Istituto d'Istruzione Superiore "Patrizi-Baldelli-Cavallotti" - Città di Castello), ed il 25 % presso l'attuale centro cottura sito presso il plesso scolastico di Cornetto (Città di Castello)
- n° 72.120 pasti annui per i servizi forniti dal comune di S.Giustino, prodotti presso il centro cottura presso il plesso scolastico di Cerbara (Città di Castello)
- 14.100 pasti annui per i servizi forniti dal comune di Citerna.

Si precisa che l'entità dei servizi riportata è puramente indicativa in quanto è subordinata a fattori di carattere demografico e/o alla preferenza delle famiglie per le diverse offerte formative (tempo pieno, tempo modulare, etc.).

Conseguentemente l'entità dei servizi potrà essere maggiore o minore rispetto a quella stimata. In ogni caso resta l'impegno dell'Impresa Aggiudicataria a fornire il servizio alle condizioni offerte in sede di gara, senza nulla pretendere dalla Stazione Appaltante qualora l'entità dei servizi si discostasse anche significativamente dal valore stimato sopra indicato.

Art. 4. ONERI A CARICO DELLE AMMINISTRAZIONI COMUNALI

Oneri a carico del Comune di Città di Castello:

- a) Concessione in comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto di tutte le attrezzature, gli arredi e gli utensili presenti nei 3 centri cottura del comune di Città di Castello indicati all'art. 3, nello stato di usura in cui essi sono, che l'aggiudicatario richieda per l'allestimento del centro/dei centri di cottura di cui al successivo art 5 lett.a).
- b) il pagamento delle fatture inerenti il servizio di ristorazione scolastica in ragione dei pasti prodotti e consumati nelle scuole del proprio territorio comunale;
- c) la verifica degli standard generali e specifici del servizio sia in termini di qualità che di quantità;
- d) il monitoraggio della qualità intrinseca e percepita del servizio nell'ambito del proprio territorio di competenza, la comunicazione alla cittadinanza, la cooperazione con le istituzioni scolastiche e sanitarie in iniziative di educazione alimentare connesse con il servizio di ristorazione scolastica.

Oneri a carico dei Comuni di Citerna e S.Giustino:

- a) il pagamento delle fatture inerenti il servizio di ristorazione scolastica in ragione dei pasti prodotti e consumati nelle rispettive scuole di competenza;
- b) la verifica degli standard generali e specifici del servizio sia in termini di qualità che di quantità;
- c) il monitoraggio della qualità intrinseca e percepita del servizio nell'ambito dei propri territori di competenza, la comunicazione alla cittadinanza, la cooperazione con le istituzioni scolastiche e sanitarie in iniziative di educazione alimentare connesse con il servizio di ristorazione scolastica.

Art. 5. ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

Fatto salvo il rispetto degli elementi migliorativi offerti in sede di gara, sono a carico dell'aggiudicataria:

- a) l'allestimento e collaudo entro 31/07/2018 (salvo proroghe motivate da concedersi da parte della stazione appaltante) di uno o più centri di produzione e confezionamento, di capacità produttiva adeguata alla dimensione del servizio indicata all'art 3, rispondenti ai requisiti minimi indicati al successivo art. 12. Il centro cottura/i centri cottura dovrà/dovranno essere esclusivamente dedicati al servizio oggetto d'appalto fatte salve le deroghe di cui al successivo art 10;
- b) lo smantellamento dei centri "CENTRO COTTURA CORNETTO" e "CENTRO COTTURA CERBARA" e relativi interventi di ripristino dei locali ad uso scolastico a servizio della scuola infanzia Cornetto e scuole infanzia-primaria Cerbara, da completare entro e non oltre il 01/09/2018 (salvo proroghe motivate da concedersi da parte della stazione appaltante), secondo quanto riportato nel documento "interventi di ripristino dei locali ex centri cottura presso scuole Cerbara e scuola Cornetto" allegato sotto la lettera "E" al presente capitolato. L'aggiudicataria dovrà altresì provvedere a suo carico a trasferire le attrezzature e gli arredi presenti negli ex centri cottura (Cornetto, Cerbara, Diaz) che, ai termini del precedente art. 4, comma 1 lett a non intenda acquisire in comodato d'uso gratuito per l'allestimento dei centri cottura, presso le sedi indicate dal Comune di Città di Castello ovvero su indicazione del comune di Città di Castello provvedere a proprio carico allo smaltimento delle attrezzature obsolete.
- c) l'esecuzione di migliorie delle strutture di refezione all'interno di alcune scuole comunali presenti nel Comune di San Giustino, come descritte in Allegato "F" al presente capitolato, da completare entro e non oltre il 01/09/2018 (salvo proroghe motivate da concedersi da parte della stazione appaltante);
- d) l'esecuzione di migliorie delle strutture di refezione all'interno di alcune scuole comunali presenti nel Comune di Citerna, come descritte in Allegato "G" al presente capitolato, da completare entro e non oltre il 01/09/2018 (salvo proroghe motivate da concedersi da parte della stazione appaltante) ;
- e) l'esecuzione di tutti gli elementi, organizzativi e strutturali, previsti indicati nell'offerta tecnica presentata in sede di gara, che dovranno essere implementati integralmente e inderogabilmente a partire dal primo giorno dell' a.s. 2018/19 (salvo proroghe motivate da concedersi da parte della stazione appaltante) ;
- f) l'esecuzione operativa del servizio: approvvigionamento delle derrate alimentari ed ausiliarie (detergenti, sanificanti, materiali per l'igiene, etc), utensileria e quant'altro necessario per la preparazione dei pasti, la produzione dei pasti, il confezionamento e trasporto dei pasti ai terminali di servizio, il ritiro dai terminali di servizio dell'utensileria e dei contenitori sporchi e relativa sanificazione, la sanificazione dei mezzi di trasporto e dei locali dei centri cottura, la gestione e lo smaltimento dei rifiuti; tali attività dovranno essere svolte nel rispetto dei requisiti minimi indicati all'art 6 e successivi, del manuale di autocontrollo predisposto dall'Appaltatore

stesso e delle vigenti normative igienico-sanitarie nazionali e comunitarie che si intendono tutte richiamate;

- g) la predisposizione e implementazione del piano di autocontrollo aziendale relativo al servizio oggetto di gara, ivi incluse le procedure di rintracciabilità, richiamo e ritiro degli alimenti come da successivo art.7.3 e di ogni altro adempimento previsto dalla normativa comunitaria e nazionale vigente in materia di igiene alimentare;
- h) la predisposizione del DVR e implementazione dei relativi interventi di prevenzione dei rischi ed ogni altro adempimento previsto dalla normativa comunitaria e nazionale vigente in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro e prevenzione dei danni ambientali che si intende tutta richiamata.
- i) Ai sensi art. 50 del D.Lgs. n° 50/2016 (clausole sociali), l'applicazione dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81. In ogni caso il numero di addetti dovrà essere sufficiente a garantire il regolare assolvimento quantitativo e qualitativo del servizio. Il personale dovrà essere adeguatamente preparato per le funzioni specifiche del servizio, periodicamente aggiornato sulle modalità applicative di competenza previste dal sistema di controllo HACCP e dovrà disporre di tutti i requisiti formativi minimi previsti dalla normativa vigente in materia di sicurezza sul lavoro, primo soccorso ed antincendio;
- j) la manutenzione ordinaria, programmata e straordinaria dei locali, dei relativi impianti tecnologici (elettrico in generale, termico, idrico, refrigerazione, antincendio), delle attrezzature e degli arredi ed utensili di vario genere presenti, ivi incluso il controllo periodico (almeno semestrale) dello stato di funzionamento e taratura dei termometri impiegati per i controlli in accettazione, cottura e conservazione dei cibi;
- k) l'uso di mezzi di trasporto conformi ai requisiti minimi indicati al successivo art. 9.11; l'appaltatore dovrà mettere a disposizione del servizio un numero di mezzi sufficiente a garantire, anche nella eventualità di guasti e di incidenti, il rispetto degli orari di consegna dei tempi di trasporto indicati all'art 9.9
- l) la fornitura di:

Nei terminali dotati di area di lavaggio stoviglie	piatti in ceramica (piatto piano e scodella), bicchieri di vetro infrangibile, posate in acciaio (cucchiaio, forchetta e coltello) inox, tovagliette compostabili, tovaglioli compostabili.
Nei terminali non dotati di area di lavaggio stoviglie e presso le scuole che, pur dotate di area lavaggio stoviglie, richiedano l'uso delle stoviglie a perdere per la gestione del servizio self service	piatti, posate, bicchieri ecocompatibili, biodegradabili e compostabili (la conformità alla norma UNI EN 13432:2002 dovrà essere documentata da corrispondenti certificazioni), tovagliette, tovaglioli compostabili.

Tale fornitura dovrà essere sufficiente alla copertura del fabbisogno del servizio, ivi incluso il ripristino delle rotture e dei materiali usurati (stimato del 50 % annuo).

- m) L'installazione presso il/i centro/i di cottura, di dispositivi informatici (tablet o PC) nonché il collegamento alla rete internet degli stessi che dovranno interfacciarsi con il sistema di prenotazione pasti on line adottato dal Comune;
- n) la restituzione - in attuazione a quanto previsto dall'art. 68, comma 3 del D.Lgs. 82/2005 e ss.mm.ii., dall'art. 15 della L.R. n. 8/2011 e dalla D.G.R. 371 del 27/3/2015 della Regione Umbria "Linee guida per la pubblicazione di Open Data" - dei dati completi e aggiornati relativi al menu del servizio di ristorazione scolastica, in formato predisposto per la pubblicazione open data e loro accessibilità da strumenti automatici. Oltre alla normale reportistica ad uso degli uffici comunali (pdf, ...) deve essere prevista l'esistenza di procedure di estrazione dei dati che li mettano periodicamente a disposizione dei moduli della piattaforma regionale dati.umbria.it in una della seguenti modalità:
- *Web service che genera stream HTTP di dati machine-readable (ad esempio formato csv, xml, Json);*
 - *Export di file su server raggiungibile (Esempio server FTP) in un formato machine-readable di tipo tabellare, in formato csv, dbf, xls, oppure di tipo strutturato come XML o RDF (xml/rdf, JSON-LD, TURTLE,...);*
- o) la stipulazione della polizza assicurativa R.C. ed incendi;
- p) il pagamento delle tariffe per l'uso di acqua, energia elettrica, combustibile, linea telefonica, fax e connessione internet, per la rimozione delle immondizie e per il contributo fognature dei centri di cottura attivi;
- q) la costituzione di cauzione definitiva pari al 10% dell'importo del contratto, a titolo di garanzia della corretta esecuzione degli obblighi previsti;
- r) il raggiungimento degli standards qualitativi e quantitativi stabiliti dalle Amministrazioni Comunali e la partecipazione alla redazione del Piano per la verifica ed eventuale miglioramento degli standards, da realizzare annualmente anche con l'intervento dei rappresentanti degli utenti;
- s) l'attuazione della politica e delle procedure di lotta allo spreco alimentare stabilite dalle Amministrazioni Comunali interessate e sintetizzate nel documento Allegato C al presente capitolato tecnico prestazionale;
- t) il rimborso annuale ai Comuni di Città di Castello, Citerna e S. Giustino delle spese documentate, sostenute per il monitoraggio e l'assistenza tecnica in materia igienico-sanitaria (max € 14.000,00 annue, Iva esclusa, per tutti e tre i Comuni).
- u) La restituzione al Comune di Città di Castello, al termine del contratto, delle attrezzature acquisite in comodato d'uso gratuito, in buono stato di manutenzione, fatta salva l'usura derivante da un uso corretto e dalla vetustà delle stesse.

Art. 6. MODALITA' GENERALI DI FORNITURA DEL SERVIZIO

La prestazione del servizio sarà effettuata tutti i giorni feriali del calendario scolastico, escluso il sabato, nei giorni di funzionamento delle scuole secondo i rispettivi calendari scolastici che saranno

indicati dai Dirigenti Scolastici in conformità al calendario delle attività didattiche previste per le ore pomeridiane.

Il servizio dovrà essere reso mediante organizzazione, gestione, approvvigionamento, preparazione nei suddetti centri di pasti per il Comune di Città di Castello, di San Giustino e per il comune di Citerna, veicolamento ai plessi scolastici dei pasti stessi e consegna presso le sedi di consumo.

L'ordine scritto verrà comunicato all'Appaltatore, giornalmente, entro le ore 10, da parte delle Amministrazioni Comunali per il tramite degli uffici di riferimento, anche secondo modalità informatiche.

In caso di sospensione delle lezioni per qualsiasi motivo, l'Appaltatore sarà avvisato con 12 ore di anticipo rispetto al termine di cui sopra e nessun indennizzo potrà essere preteso dall'Appaltatore medesimo.

In maniera analoga si agirà in caso di sciopero del personale dell'Appaltatore, il quale, per tali casi, si obbliga a fornire un pasto freddo in alternativa, la cui composizione sarà concordata con le Amministrazioni Comunali per il tramite degli uffici di riferimento.

Per tale fornitura saranno fatturati e pagati i pasti effettivamente forniti, il cui costo non dovrà essere inferiore a quello del menu programmato.

Art. 7. MODALITA' DELL'APPROVVIGIONAMENTO

7.1 Piano di approvvigionamento

L'Appaltatore è tenuto a presentare alla Stazione Appaltante prima dell'avvio del servizio il "piano di approvvigionamento" consistente in:

- "Elenco Derrate": elenco di tutte le derrate utilizzate per l'esecuzione del servizio con indicazione del relativo fornitore
- "Scheda tecnica di prodotto": Scheda tecnica di ciascuna derrata indicata in elenco derrate
- "Piano delle consegne" dei fornitori (sede, giorni, fasce orarie).

Detta documentazione ed ogni altro documento e comunicazione inerente l'approvvigionamento deve essere resa disponibile alla Stazione Appaltante in formato digitale non modificabile.

7.2.1 Variazione del piano di approvvigionamento da parte dall'Appaltatore

E' facoltà dell'Appaltatore aggiornare progressivamente nel corso dell'esecuzione del servizio il piano di approvvigionamento, modificando e/o integrando le derrate indicate in "Elenco Derrate", sostituendo i fornitori e/o aggiornando le schede tecniche di prodotto ovvero modificando il piano delle consegne. Tali variazioni devono essere comunicate alla Stazione Appaltante con almeno 5 giorni di anticipo rispetto all'avvio della fornitura. La Stazione Appaltante verifica la conformità del "programma di approvvigionamento" proposto dall'Appaltatore e delle eventuali successive modifiche ed integrazioni, rispetto ai requisiti minimi del presente capitolato e all'offerta migliorativa presentata in sede di gara. Tali controlli vengono gestiti secondo tempi tecnici organizzativi della Stazione Appaltante, la mancata contestazione del piano di approvvigionamento non costituisce implicita approvazione dello stesso.

7.2.2 Variazione del piano di approvvigionamento per inadeguatezza delle forniture

L'Appaltatore è tenuto a provvedere tempestivamente alla modifica del piano di approvvigionamento qualora in qualsiasi momento la Stazione Appaltante riscontri Non Conformità rispetto ai requisiti del

contratto (offerta migliorativa e requisiti minimi del presente capitolato). Laddove si riscontrassero rilevanti e/o ripetute Non Conformità qualitative relative ad una specifica derrata/fornitura, l'Appaltatore dovrà provvedere alla sostituzione della stessa con altro prodotto conforme ai requisiti del contratto; tale sostituzione è dovuta solo a fronte di Non Conformità accertata in sede di audit, ovvero a seguito di analisi o per reclami dei fruitori comunque sempre in relazione a carenze qualitative determinabili in maniera oggettiva e documentata.

7.2.3 Detenzione di derrate non previste dal piano di approvvigionamento

L'Appaltatore non può detenere presso le sedi di esecuzione del servizio alcuna derrata non prevista nel piano di approvvigionamento comunicato, fatta salva la detenzione e l'impiego di derrate destinate ad altri servizi serviti dal medesimo centro cottura, specificatamente autorizzati dalla stazione appaltante ai termini del seguente art. 11.

L'Appaltatore è tenuto a conservare separatamente le derrate destinate al servizio oggetto di gara dai prodotti alimentari destinati agli altri eventuali servizi e predisporre segnaletica atta a evidenziare, senza rischio di fraintendimento, la diversa destinazione dei prodotti. L'Appaltatore, ove nel centro cottura vengano detenute/impiegate derrate diverse da quelle previste nel piano di approvvigionamento sopra citato, è tenuto inoltre a gestire un registro di carico e scarico, completo di bilancio di massa; tale registro deve consentire agli incaricati dei controlli di verificare agevolmente la piena copertura del fabbisogno relativa sia al giorno di ispezione che al mese antecedente, nonché la conformità del saldo di magazzino rilevato al momento dell'audit.

7.2.4 Procedure di autorizzazione all'acquisto di derrate non previste dal piano di approvvigionamento per causa di forza maggiore

Qualora per cause di forza maggiore l'Appaltatore dovesse eseguire un acquisto difforme dal piano di approvvigionamento comunicato (esempio rottura di stock del fornitore e indisponibilità temporanea del prodotto previsto, errore di consegna, etc.) dovrà farne tempestiva comunicazione alla Stazione Appaltante, illustrando le cause della anomalia e richiedendo autorizzazione in deroga alla detenzione e all'utilizzo della derrata. In assenza di esplicita autorizzazione scritta, il prodotto deve essere rimosso dalla sede di esecuzione entro massimo 1 giorno lavorativo dallo scarico e comunque non può in nessun caso essere utilizzato per il servizio.

7.2.5 Procedure di autorizzazione variazione piano di approvvigionamento in difformità da offerta migliorativa per causa di forza maggiore

Non è ammessa alcuna variazione del piano di approvvigionamento in merito alle filiere di fornitura e ai requisiti merceologici e di servizio indicati nell'offerta migliorativa. Laddove per cause di forza maggiore non ascrivibili in alcun modo alla volontà dell'Appaltatore e ragionevolmente non prevedibili al momento della sottoscrizione dell'offerta fosse impossibile attuare taluni elementi previsti nell'offerta migliorativa, l'Appaltatore deve formulare una proposta di sostituzione della fornitura con altra fornitura di equivalente qualità merceologica, sociale e/o ambientale. La Stazione Appaltante, previa valutazione della effettiva sussistenza delle cause di forza maggiore che impediscono l'esecuzione dell'offerta e della effettiva equivalenza qualitativa della sostituzione proposta, decide con proprio insindacabile giudizio l'eventuale rilascio dell'autorizzazione alla sostituzione ovvero prescrive all'Appaltatore specifico intervento correttivo applicando eventualmente ove opportuno le penalità previste all'art 20.

7.2.6 Procedure di autorizzazione variazione piano di approvvigionamento in difformità ai requisiti del Capitolato speciale per causa di forza maggiore

Nel caso in cui, per situazioni debitamente documentate e indipendenti dalla volontà dell'Appaltatore, uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato con le caratteristiche merceologiche e d'origine richieste dal presente capitolato d'oneri, l'Appaltatore ha l'obbligo tassativo di darne tempestiva comunicazione alla Stazione Appaltante, formulando una proposta di sostituzione della fornitura con analoga fornitura di equivalente qualità merceologica, ovvero una proposta di inversione di menu. La Stazione Appaltante, previa valutazione delle effettive sussistenze delle cause di forza maggiore che impediscono l'esecuzione del servizio nel rispetto dei requisiti di qualità stabiliti dal presente Capitolato e della effettiva equivalenza qualitativa della sostituzione proposta, decide con proprio insindacabile giudizio l'eventuale rilascio dell'autorizzazione alla sostituzione ovvero prescrive all'Appaltatore specifico intervento correttivo applicando eventualmente ove opportuno le penalità previste all'art 20.

7.3 Procedure di rintracciabilità e richiamo di prodotto

L'Appaltatore dovrà predisporre ed attuare procedure di rintracciabilità e richiamo del prodotto previste agli art 18 e 19 del reg UE 178:2002, secondo le modalità operative definite nell'accordo stato regioni 28/07/2005 e nell'accordo stato regioni 13/11/2008. Detta procedura, oltre ai requisiti minimi previsti dalle norme sopra citate, deve includere un sistema di rintracciabilità per lotto e per partita di consegna. In base a tale procedura presso ciascuna sede di esecuzione deve essere disponibile documentazione che consenta di identificare il fornitore, data di consegna e DDT relativo a ciascuna derrata in conservazione. Le procedure di rintracciabilità devono altresì consentire di rintracciare le derrate impiegate nelle diverse giornate di lavorazione.

7.4 Identificazione delle derrate detenute

Tutte le derrate acquistate preimballate dovranno essere contrassegnate con etichettatura conforme ai requisiti del reg CE 1169:2011 e delle altre specifiche norme nazionali e comunitarie applicabili.

Le forniture di derrate non preimballate, qualora prive di etichettatura o con etichettatura incompleta dovranno essere accompagnate da documentazione attestante le informazioni richieste dal reg CE 1169:2011 e/o dalle altre specifiche norme nazionali e comunitarie applicabili; tale documentazione dovrà essere inclusa nel DdT Documento di Trasporto ovvero allegata ad esso e dovrà comunque essere univocamente riferita alla singola partita fornita (con riferimento al DdT). Inoltre i singoli colli di trasporto dei prodotti non preimballati (cassette, etc.) dovranno essere contrassegnati con indicazioni che inequivocabilmente li associno al singolo DdT di consegna. In particolare le forniture oggetto di offerta migliorativa (preimballate e non preimballate), dovranno riportare sull'etichetta, sul DdT o sui documenti accompagnatori del DdT indicazioni di tracciabilità che consentano di valutare la conformità del prodotto stesso all'offerta migliorativa (produttore, sede di produzione, filiera produttiva/distributiva, lotto). Tutti i prodotti Bio dovranno essere etichettati ai termini del REG CE 834:2007 o se acquistati non preimballati, corredati dei certificati previsti dal medesimo regolamento.

Art. 8. REQUISITI MINIMI MERCEOLOGICI

8.1 Requisiti generali

Fatto salvo l'obbligo per l'Appaltatore di rispettare quanto offerto in sede di gara nell'offerta tecnica presentata, le forniture debbono rispettare i seguenti requisiti minimi. E' vietato l'uso di alimenti precotti e di prodotti ortofrutticoli di IV e V gamma, di dado da brodo o prodotti analoghi, salse e sughi pronti (ad eccezione del pesto), surimi e altri prodotti ricomposti a base di prodotti ittici, di preparati a base di prodotti ittici, di prodotti prefritti, di prodotti ricomposti a base di carne, di preparati per purea, di formaggi grattugiati preconfezionati, di carni macinate preconfezionate. Non è altresì ammesso

l'impiego per il servizio mensa di derrate contenenti conservanti, coloranti ed altri additivi, salvo specifiche autorizzazioni della Stazione Appaltante rilasciate, previa valutazione tecnica, a fronte di giustificata richiesta.

8.2 Prodotti BIO DOP/IGP/PAT e lotta Integrata

Fatto salvo quanto proposto dal concorrente come offerta migliorativa, in riferimento agli adempimenti di cui al DM Ambiente 25 luglio 2011 (G.U. n. 220 del 21 settembre 2011) è richiesta la fornitura minima dei seguenti prodotti:

A) Prodotti da agricoltura biologica: Pasta di semola, riso, orzo, farro, polenta, pomodori pelati, uova, yogurt, olio extravergine da agricoltura biologica

Nota: Tutti gli operatori della filiera dei prodotti biologici (produttori, trasformatori e commercianti) devono essere assoggettati al regime di controllo previsto dal reg. 834/2007. L'Appaltatore appaltante deve disporre e rendere disponibile alla stazione appaltante le certificazioni reg. 834/2007 in corso di validità di tutti i fornitori di prodotti bio. I prodotti bio devono essere identificati ed etichettati conformemente a reg 834/2007.

B) Prodotti da produzione integrata: tutti i prodotti ortofrutticoli freschi e gelo, salvo quelli proposti in offerta migliorativa come biologici, devono essere da produzione integrata.

Nota: si intendono come prodotti da lotta integrata

- i prodotti certificati conformi alla norma 11233:2009 o conformi a equivalente norma di altro stato europeo, ovvero conformi a equivalente norma applicata da paesi terzi.
- i prodotti ottenuti da aziende che applicano le norme tecniche di difesa integrata e controllo delle erbe infestanti regolamentate dalla regione italiana di competenza (per i prodotti comunitari o provenienti da paesi terzi equivalenti si possono assumere a riferimento norme tecniche locali purché sostanzialmente simili a quelle nazionali).

L'Appaltatore deve acquisire dai fornitori dei prodotti ortofrutticoli attestazioni inerenti l'applicazione delle norme tecniche di lotta integrata /controllo infestanti attuate: tale documentazione deve essere allegata al piano di approvvigionamento e resa disponibile alla Stazione Appaltante.

C) Prodotti DOP/PAT/IGP: Farro, Lenticchie, Prosciutto crudo, Caciotta, Pecorino, prodotti gastronomici di ricorrenza PAT (fave dei morti, Stinchetti, Umbricelli, Strangozzi, Passatelli)

I prodotti DOP/PAT IGP sopra elencati devono essere a chilometro zero, cioè provenire da coltivazioni o allevamenti o centri di trasformazione situati nella Provincia di Perugia o comunque in territori posti ad una distanza inferiore a 50 km (percorso stradale) dalla Sede centrale del Comune di Città di Castello (p.zza Venanzio Gabriotti) ovvero dalla Sede centrale del Comune di Città di San Giustino – (p.zza Del Municipio), ovvero dalla sede centrale del Comune di Citerna (Corso Garibaldi) .

8.3 Requisiti merceologici specifici per classe merceologica

Fatto salvo quanto proposto dal concorrente come offerta migliorativa l'Appaltatore dovrà impiegare derrate con requisiti minimi qualitativi sotto esposti:

8.3.1 CARNI

Deve essere utilizzata esclusivamente carne fresca confezionata sottovuoto o ATM o comunque in packaging termosigillati, con etichettatura conforme ai requisiti di etichettatura reg ce 1760:2000 e s.m.i (specie bovine) e 1337/2013 (altre specie). Ammessa una diversa tipologia di packaging solo per il pollame. Le carni devono essere in perfetto stato di conservazione, prive di eccessiva seriosità, senza odori o colorazioni anomali. Le carni bovine devono provenire da animali non castrati di età inferiore a 24 mesi. Gli animali da corte dovranno provenire da allevamento a terra o da allevamenti condotti con pratiche di benessere animale superiori. Le carni ovine devono provenire da allevamenti a pascolo libero. Non è ammesso l'uso di carni congelate, di preparazioni di carne (ad eccezione delle salsicce e del cotechino) e di carni ricomposte o comunque trattate con additivi, enzimi o altri coadiuvanti tecnologici. Non è ammesso l'acquisto di carni macinate. Le salsicce devono essere ottenute da sola carne suina (salvo prodotti specifici per diete "no suino") e non devono contenere additivi o altri ingredienti diversi da carne di suino eccetto sale e spezie.

8.3.2 UOVA

Devono essere utilizzate esclusivamente uova fresche in guscio bio.

8.3.3 LATTE LATTICINI E FORMAGGI

Deve essere utilizzato latte fresco pastorizzato intero; i formaggi e i latticini devono essere ottenuti tutti da latte o siero di latte (ricotta); non è ammesso l'uso di latticini ottenuti da latte in polvere o da cagliata o con aggiunta di proteine di latte. L'Appaltatore deve acquisire e rendere disponibile alla stazione appaltante documentazione (es. scheda tecnica) rilasciata dai produttori attestante detti requisiti di qualità.

8.3.4 LEGUMI SECCHI E CEREALI IN GRANI

I legumi secchi e i cereali devono essere acquistati in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata, salvo diversa autorizzazione della Stazione Appaltante rilasciata a fronte di evidenze della robustezza del sistema di autocontrollo nella prevenzione del rischio infestanti. È ammesso l'uso di legumi congelati. L'impiego di conserve di legumi al naturale può essere autorizzato a fronte di giustificata richiesta e previa valutazione dell'impatto sulla qualità del servizio.

8.3.5 ORTOFRUTTA FRESCA

L'ortofrutta deve essere fresca di stagione, turgida, in buono stato di conservazione non imbrattata o infestata. Gli ortaggi devono essere forniti con almeno due scarichi settimanali ed essere consumati integralmente entro max 4 giorni dallo scarico. Su ciascuna confezione/imballo di trasporto di prodotti ortofrutticoli freschi devono essere apposte etichette riportanti tutti i dati di tracciabilità previsti dalla normativa vigente (denominazione, varietà ove prevista, origine, e categoria ove prevista), l'eventuale etichettatura bio emessa ai sensi del reg ce 834: 2007, nonché le informazioni di tracciabilità che consentano di constatare le conformità all'offerta proposta (azienda agricola di produzione, area di produzione, eventuale centro di imballaggio). Le informazioni di cui sopra in alternativa possono essere riportate su DdT Documento di Trasporto e /o attestazioni e certificati ad esso allegati.

E' vietato l'uso di IV e V gamma.

8.3.6 ORTAGGI GELO

Sono ammessi esclusivamente i seguenti prodotti ortofrutticoli gelo: carciofi, asparagi, piselli, fagiolini, fave, spinaci. L'impiego di altri prodotti gelo può essere autorizzato dalla Stazione Appaltante a fronte di giustificata richiesta e previa valutazione dell'impatto sulla qualità del servizio.

8.3.7 PESCE GELO

Il pesce gelo deve essere acquistato confezionato ed etichettato con tutte le indicazioni di tracciabilità previste da legge. Il pesce può essere surgelato o congelato purché abbia subito comunque un unico trattamento di congelazione. Il pesce deve essere sfilettato ed accuratamente spinato; è ammessa una residuale presenza di lisce (<3%). Non è ammesso l'uso di pesce ricomposto, di preparazioni a base di pesce (esempio spiedini, bastoncini, etc); di pesce decongelato, di pesce trattato con additivi, enzimi o altri coadiuvanti tecnologici. E' ammesso l'uso del pesce fresco solo se il piano di autocontrollo preveda adeguata procedura di gestione del prodotto.

8.3.8 CONSERVE DI PESCE

Le conserve di tonno devono essere in olio evo d'oliva. Le conserve di alici devono essere in olio evo d'oliva o sotto sale.

8.3.9 GRASSI DA CONDIMENTO

Impiego esclusivo di: olio extravergine d'oliva e burro fresco da centrifuga.

8.3.10 CONSERVE DI POMODORO

Devono essere utilizzati esclusivamente pomodori pelati. Polpa di pomodoro o passata di pomodoro possono essere impiegati solo per specifiche ricette su esplicita autorizzazione della Stazione Appaltante, rilasciata a fronte di giustificata richiesta.

8.3.11 PANE

Impiego di pane tipo 0 e tipo integrale senza sale, a lievitazione naturale da lievito madre, tempo minimo di lievitazione 18 h, ammessa aggiunta di lievito di birra, senza altri ingredienti diversi da farina di frumento, senza impiego di miglioratori, fresco di giornata, sfuso e allestito in imballi di trasporto idonei al prevenirne la contaminazione nel trasporto.

Impiego di pane grattugiato ottenuto da pane semplice privo di grassi e proteine estranei al frumento. E' ammessa la produzione in cucina di pane grattugiato appositamente essiccato in forno.

8.3.12 RISO

Deve essere utilizzato riso di varietà adatta alla tipologia di preparazione

Riso per risotti: varietà superfino: carnaroli, arborio o altra varietà analoga

Riso per minestre: riso comune o semifino varietà originario, vialone nano o analoga varietà

Il riso parboiled potrà essere impiegato per le sole preparazioni fredde.

8.3.13 PASTA

Deve essere utilizzata pasta di semola di grano duro e paste all'uovo e paste speciali conformi con requisiti merceologici del DPR187:2001.

Sono richiesti i seguenti requisiti per le paste speciali:

- paste speciali di semola (umbricelli, etc.) e paste all'uovo; possono essere essiccate o stabilizzate; ammesso l'uso di paste fresche confezionate o sfuse solo se provenienti da

laboratori artigianali km 0 e se gestite nel rispetto della catena del freddo e consegnate il giorno stesso di servizio.

- Paste ripiene e gnocchi: possono essere del tipo pastorizzato o gelo.

8.3.14 SALE

Impiego esclusivo di sale iodato senza aggiunta di additivi anti-agglomeranti.

8.3.15 ACQUA

Per bere è previsto l'impiego di acqua da acquedotto pubblico. Ove particolari situazioni di emergenza non consentissero l'utilizzo in sicurezza dell'acqua erogata dall'acquedotto comunale, o comunque i Comuni a fini precauzionali decidessero la sospensione in una o più sedi dell'impiego di acqua di rete per il consumo diretto, l'Appaltatore è tenuto a fornire acqua minerale naturale in confezione PET da 1,5 Lt e/o 2,0 Lt senza ulteriori oneri per i Comuni.

Art. 9. PREPARAZIONE E CONSEGNA PASTI

9.1 Requisiti generali di preparazione e cottura

I pasti dovranno essere prodotti nella stessa giornata della distribuzione, secondo la tecnologia del fresco-caldo. L'Appaltatore deve impegnare adeguata organizzazione del lavoro e mezzi strumentali per la realizzazione del prodotto nei tempi necessari per il servizio, garantendo il mantenimento della linea del caldo e del freddo dal momento della produzione fino al servizio.

9.2 Anticipazione delle preparazioni ammesse

Alcune operazioni di lavorazione di derrate destinate a cottura quali: lo scongelamento, l'ammollo di legumi, la marinatura delle carni, il descatolamento dei pelati, potranno avvenire il giorno precedente alla distribuzione del pasto, compatibilmente con la disponibilità delle attrezzature necessarie e la preservazione. È data facoltà all'appaltatore di eseguire presso il centro cottura, il giorno antecedente a quello del servizio, l'impasto della pizza, se non acquistato all'esterno. Potranno avvenire il giorno antecedente al servizio la cottura e l'abbattimento in abbattitore di temperatura di:

- ingredienti vegetali non conditi (esempio patate) destinate ad essere impiegate all'interno di polpette o polpettoni
- ingredienti vegetali non conditi destinati a successiva cottura (es. verdure grigliate per parmigiana)
- eventuali verdure destinate al consumo freddo se previste in menu.

È data facoltà all'appaltatore di eseguire presso il centro cottura, il giorno antecedente a quello del servizio anche la produzione di prodotti da forno (crostate/torcolo, etc) se non acquistati all'esterno. Non possono essere anticipate altre tipologie di cottura o lavorazione.

Per il miglioramento dell'efficienza del servizio e della qualità del prodotto offerto, l'Appaltatore potrà richiedere alla stazione appaltante l'autorizzazione ad eseguire altre anticipazioni di preparazione e cottura (esempio mondatura, lavaggio e taglio di verdure da cuocere, cottura di salse destinate ad essere impiegate in prodotti destinati a successiva cottura in forno, etc), corredando la richiesta di specifiche procedure HACCP; la stazione appaltante, previa valutazione della richiesta formulata, delle relative garanzie di sicurezza igienica prestate e degli eventuali vantaggi qualitativi sul servizio, deciderà a suo insindacabile giudizio sul rilascio dell'autorizzazione. Tale autorizzazione potrà essere confermata o ritirata in base alle risultanze del servizio.

9.3 Menu Vitto Comune

I pasti saranno confezionati attenendosi scrupolosamente ai menu adottati (e relativi ricettari e grammature), che vengono riportati in allegato sub lettera B1 e B2, parte integrante del presente capitolato tecnico-prestazionale. Secondo la logica del miglioramento continuo, il menu nel corso dell'appalto è soggetto a variazioni periodiche, concordate tra la Stazione Appaltante, le rappresentanze dei genitori e delle istituzioni scolastiche e del SIAN. Tali variazioni saranno condotte nel rispetto del criterio di equivalenza qualitativa e quantitativa della fornitura e non potranno in ogni caso prevedere modifiche dei prezzi. Le variazioni al menu saranno comunicate almeno 30 giorni prima della giornata di servizio.

Qualora per motivi d'urgenza nella preparazione dei pasti si ravvisasse la necessità di sostituire un piatto, per quella giornata, l'Appaltatore è tenuta a concordare la variazione con la Stazione Appaltante, senza alcun sovrapprezzo rispetto al prezzo di aggiudicazione.

9.4 Menu Pranzo al sacco

Su esplicito ordine e quantificazione giornaliera dovranno essere forniti, in sostituzione dei normali menu, pranzi al sacco per gite scolastiche. Gli ordini dei pasti al sacco viene eseguito con almeno 5 gg di anticipo. Il pranzo al sacco dovrà essere composto come da tabella dietetica riportata in allegato sub lettera B.

9.5 Menu in Bianco

Su esplicito ordine e quantificazione giornaliera dovranno essere fornite diete in bianco, composta da: pasta all'olio, filetto di pesce a vapore (o in alternativa petto di pollo a vapore), verdura del giorno a vapore. Non è prevista la somministrazione di sola pasta in bianco, salvo specifica autorizzazione della stazione appaltante. Le grammature delle diete in bianco sono indicate nelle tabelle dietetiche riportate in allegato sub lettera B.

9.6 Diete Sanitarie

L'aggiudicataria dovrà inoltre predisporre diete speciali sanitarie coerenti con il menu vitto comune, per tutti i soggetti segnalati dalla stazione appaltante. Tutte le diete dovranno essere personalizzate e predisposte seguendo la varietà del menu vitto comune. Il regime dietetico deve essere attivato il giorno stesso dell'acquisizione della richiesta; il menu dietetico mensile deve essere elaborato almeno per il mese corrente entro 48 h dalla acquisizione della richiesta e trasmesso alla stazione appaltante e ai terminali di servizio. Il menu dietetico personalizzato deve essere predisposto mese per mese in relazione alla varietà del menu del vitto comune. I menu mensili personalizzati dovranno essere elaborati entro il 25 del mese antecedente a quello di esecuzione e trasmessi alla stazione appaltante e al servizio della ditta appaltatrice che cura lo scodellamento. Tutte le diete sanitarie dovranno essere firmate dal dietista. Le diete speciali sanitarie non dovranno limitarsi all'esclusione degli alimenti proibiti ma dovranno prevedere il bilanciamento nutrizionale del pasto, elevata varietà alimentare ed appetibilità, massima adesione possibile al pasto vitto comune.

Il dietista, per le diete sanitarie non standard, dovrà ove opportuno prendere diretto contatto con il medico che ha prescritto la dieta, per acquisire dettagli e chiarimenti sulla prescrizione, dandone comunicazione alle famiglie. All'atto della richiesta di regime alimentare sanitario le famiglie che richiedono diete sanitarie non standard sono all'uopo tenute a dare autorizzazione ad acquisire contatto diretto con il medico. Si intendono diete standard le diete di esclusione di allergeni.

La Stazione appaltante ha facoltà richiedere la revisione delle diete sanitarie predisposte dall'appaltatore laddove si ravveda eccessiva monotonia e/o ingiustificata difformità dal vitto comune, richiedendo anche l'inserimento di alimenti dietetici analoghi a quelli previsti dal vitto comune.

9.7 Menu Etico Religiosi

L'aggiudicataria dovrà predisporre varianti del menu vitto comune per soggetti con restrizioni alimentari di carattere etico-religioso. In particolare devono essere predisposte le due seguenti diete etico religiose base : No Suino, No carne (Ovo-latto-vegeteriana + prodotti ittici), Ovolattovegetariana. Su richiesta dell'utenza dovranno essere predisposti: menu Halal e menu Kasher con impiego di carni conformi alle prescrizioni religiose, menu o altri menu di minoranze religiose riconosciute (indu etc.) e menu speciali temporanei (Ramadan, avvento e la quaresima ortodossa). Di regola è previsto il menu Vegano che potrà essere attivato solo secondo le indicazioni impartite dal pediatra di famiglia al pari dei sanitari non standard.

I menu mensili etico religiosi dovranno essere elaborati entro il 25 del mese antecedente a quello di esecuzione e trasmessi alla stazione appaltante e al servizio ditta appaltatrice che cura lo scodellamento. Tutti menu etico religiosi dovranno essere firmati dal dietista. La Stazione appaltante ha facoltà di richiedere la revisione dei menu etico religiosi predisposti dall'appaltatore laddove si ravveda eccessiva monotonia e/o ingiustificata difformità dal vitto comune, richiedendo anche l'inserimento di alimenti dietetici analoghi a quelli previsti dal vitto comune.

9.8 Modalità di allestimento dei pasti per il trasporto

Tutti gli alimenti caldi e freddi, devono essere allestiti in gastronorm in acciaio con coperchio a tenuta ermetica. Il trasporto dei piatti caldi deve avvenire esclusivamente in contenitori isotermici in polipropilene (o analogo materiale) con insuflaggio di vapore. Il trasporto dei piatti freddi (e gelato) deve avvenire esclusivamente in contenitori isotermici in polipropilene (o analogo materiale) con impiego di piastre eutettiche. Le diete speciali devono essere allestite in contenitori monoporzione o pluriporzione in acciaio o di altro materiale sanificabile con coperchio a tenuta per poi essere travasate in piatto presso il terminale di servizio. I pasti per celiaci e i pasti per soggetti allergici possono essere allestiti in piante monoporzione termo sigillati solo laddove si ravveda il concreto pericolo che una diversa modalità di allestimento possa comportare rischio di contaminazione da allergeni. Il trasporto di pane, frutta e spuntini che non richiedono temperatura controllata deve essere effettuato in contenitori in acciaio con coperchio posti all'interno di contenitori di trasporto in polipropilene o di altro materiale sanificabile e resistente all'usura. Non è ammesso l'impiego di contenitori isotermici in polistirolo o di altro materiale facilmente usurabile o di difficile sanificazione. In ogni caso i contenitori isotermici debbono avere superfici integre e facilmente sanificabili.

9.9 Tempi di confezionamento e trasporto

L'elenco delle scuole, con l'indicazione dei giorni e degli orari di mensa viene fornito all'inizio dell'anno scolastico ed è suscettibile di modifiche e/o aggiornamenti preventivamente comunicati dalle Amministrazioni Comunali. Il numero dei turni e l'orario di servizio attuati presso i singoli terminali nell'AS 2016/17 è riportato in allegati A1, A2, A3

Il tempo intercorrente tra carico del mezzo di trasporto e consegna a terminale di servizio non dovrà mai superare i 20 minuti. La consegna del pasto deve avvenire nella finestra temporale (min 15 minuti antecedenti dall'orario; max 5 minuti antecedenti dall'orario previsto del servizio).

In ogni caso l'appaltatore deve provvedere affinché i tempi intercorrenti tra fine cottura/preparazione e consegna al terminale di servizio rientrino nei limiti indicati nella tabella a seguire.

Tipologia di alimento	Tempo massimo intercorrente tra fine cottura consegna a terminale di servizio	Tempo massimo intercorrente tra fine preparazione e consegna a terminale di servizio	Tempo massimo intercorrente tra fine cottura/preparazione e orario previsto per l'inizio del servizio	note
Pasta lessa	30 minuti		40 minuti	Non ammessa

				prelessatura o sosta in caldo
Riso lesso	30 minuti		40 minuti	Non ammessa prelessatura o sosta in caldo
Orzo/farro/etc.	30 minuti		40 minuti	Non ammessa prelessatura o sosta in caldo
Risotto mantecato	30 minuti		40 minuti	Non ammessa sosta in caldo
Timballi sformati e simili	90 minuti		100 minuti	Ammessa sosta in caldo
Minestrone/legumi (senza riso o pasta)	90 minuti		100minuti	Ammessa sosta in caldo
Carne cotta in forno	50 minuti		60 minuti	Ammessa sosta in caldo
Carne cotta in Brasiera/in umido	90 minuti		100 minuti	Ammessa sosta in caldo
Pesce cotto in forno	50 minuti		60 minuti	Ammessa sosta in caldo
Frittata	25 minuti		35 minuti	Non ammessa sosta in caldo
Verdure cotte in forno	90 minuti		100 minuti	Ammessa sosta in caldo
Verdure cotte in forno	90 minuti		100 minuti	Ammessa sosta in caldo
Affettati e latticini		3 h	180 minuti	Prevista sosta a freddo

Il trasporto della frutta/spuntino può essere effettuato la mattina stessa del servizio o il giorno antecedente.

9.10 Mantenimento della catena del freddo /caldo e temperature di trasporto

Gli alimenti caldi devono essere consegnati ai terminali di servizio a $T > 60^{\circ}\text{C}$. I piatti freddi cotti, i salumi e i latticini, gli yogurt devono essere consegnati ai terminali di servizio a $T < 10^{\circ}\text{C}$.

Non è ammesso il riscaldamento/riattivazione degli alimenti cotti caldi, che devono mantenere temperatura > 60 fino al momento della consegna al terminale di servizio. L'Appaltatore è responsabile del mantenimento di qualità, gusto, conservazione e rispondenza igienica delle pietanze in conseguenza del trasporto, secondo la normativa vigente.

9.11 Mezzi di trasporto

La consegna dei pasti deve essere eseguita esclusivamente con mezzi di trasporto euro 4 o di classe ambientale superiore, con superfici interne sanificabili, specificatamente dedicati al trasporto pasti, in perfette condizioni di igiene. Il parco automezzi di trasporto deve essere sufficiente a garantire, anche nella eventualità di guasti e di incidenti, la consegna dei pasti presso le scuole in orario stabilito.

Art. 10. UTILIZZO DEI CENTRI PER LA FORNITURA DI PASTI AD ALTRI SOGGETTI

Il centro/i centri cottura devono essere impegnati esclusivamente nel servizio oggetto di gara.

Su richiesta dell'Appaltatore la Stazione Appaltante potrà autorizzare, a sua libera discrezionalità, la produzione di pasti per altri servizi, previa valutazione della compatibilità tecnica. Nella valutazione verranno considerati: il numero di pasti prodotti, la capacità produttiva del Centro Cottura, la tipologia di menu e di derrate impiegate, l'orario di servizio, etc.

In ogni caso l'autorizzazione è vincolata al riconoscimento di royalties come da tabella a seguire:

Periodo del servizio	Tipologia derrate	Orario di servizio	Entità royalties
Fuori da calendario scolastico	---	---	0.00 €/pasto
Nel calendario scolastico	derrate medesimi requisiti di qualità del servizio scolastico	Orario di servizio diverso da quello scolastico (serale/fine settimana)	0.001 €/pasto
	derrate medesimi requisiti di qualità del servizio scolastico	Orario di servizio scolastico	0.005 €/pasto
	derrate con diversi requisiti di qualità (es No Bio, No filiera corta, etc)	Orario di servizio diverso da quello scolastico (serale/fine settimana)	0.02 €/pasto
	derrate con diversi requisiti di qualità (es No Bio, No filiera corta, etc)	Orario di servizio scolastico	0.03 €/pasto

Art. 11. PULIZIE

L'Appaltatore dovrà curare che tutti i locali adibiti a centro/centri di cottura, gli impianti, i mezzi di trasporto e quant'altro siano mantenuti in perfetto stato di pulizia e di igiene mediante un'azione costante e programmata, documentabile in qualunque momento. Tutte le operazioni devono essere eseguite nel rispetto della normativa del sistema HACCP.

E' a carico dell'Appaltatore la fornitura di tutti i prodotti e delle attrezzature per tali operazioni, nonché quelli necessari per il lavaggio delle stoviglie a mano ed a macchina.

I servizi igienici dovranno essere costantemente puliti e gli indumenti dovranno essere riposti negli appositi armadietti. Sarà inoltre impiegato sapone disinfettante e salviette a perdere a carico dell'Appaltatore.

Tutti i rifiuti saranno riposti in sacchi idonei a carico dell'Appaltatore, posti in carrelli muniti di ruote e coperchio, una volta riempiti, saranno riposti nei contenitori della Società preposta al ritiro.

Sono a carico dell'Appaltatore appaltatrice le attività programmate di disinfezione, disinfestazione e derattizzazione (come da programma presentato) nonché quelle straordinarie che si possano venire a manifestare e per le quali si rende urgente intervenire al fine di garantire le adeguate condizioni igienico-sanitarie di tutti gli ambienti in cui viene svolto il servizio.

Art 12 Centri Cottura.

L'Appaltatore dovrà mettere a disposizione del servizio 1 o più centri cottura. Nell'offerta tecnica il concorrente dovrà descrivere il progetto organizzativo, indicando il numero di centri di cottura che intende attivare, le relative sedi, i requisiti tecnici minimi garantiti (attrezzature, superfici e potenzialità produttiva) e i terminali di servizio afferente a ciascun centro e il relativo piano di trasporto. In ogni caso la disposizione dei centri cottura dovrà essere tale da garantire i tempi percorrenza tra il/i centro/i cottura ed i terminali di servizio ad esso/i afferente/i indicati al precedente art 9.9.

I centri cottura, corredati di tutte le attrezzature indicate in offerta, dovranno essere collaudati e disporre dei requisiti previsti della normativa vigente entro e non oltre la data del 31/07/2018 (salvo proroghe motivate, da concedersi da parte della stazione appaltante).

L'Appaltatore dovrà fornire alla stazione appaltante la documentazione attestante il soddisfacimento di tutti i requisiti di legge inerenti la/e struttura/e (SCIA Sanitaria, certificazioni degli impianti, adempimenti relativi alla normativa antincendio e sicurezza sul lavoro, adempimenti relativi alla normativa ambientale, etc) tali da dimostrare che la singola struttura può legittimamente produrre il numero di pasti previsti da progetto.

L'Appaltatore dovrà garantire che il/i Centro/i Cottura disponga/no degli elementi strutturali, delle attrezzature e degli utensili necessari al regolare svolgimento in sicurezza, nel rispetto del menu e degli altri requisiti prestazionali stabiliti dalla documentazione di gara e dall'offerta migliorativa, ove necessario potenziando la/e struttura/e con attrezzature o altri elementi supplementari non previsti in offerta.

L'Appaltatore dovrà lasciare libero accesso al/ai centro/i cottura agli organi di controllo incaricati dalla stazione appaltante. Gli accessi degli organi di controllo avverranno senza alcun preavviso in qualsiasi orario di apertura dei centri cottura. La Stazione Appaltante, laddove le condizioni del/i centro/i non siano tali da rispettare gli standard prestazionali stabiliti dal presente capitolato, ha facoltà di richiedere all'Appaltatore l'esecuzione di interventi di manutenzione e/o integrazione o sostituzione di attrezzature, definendo tempi di intervento correlati alla criticità della carenza riscontrata ed ai tempi tecnici di esecuzione degli interventi stessi.

A titolo esemplificativo e non esaustivo la Stazione Appaltante può richiedere il potenziamento delle attrezzature laddove

- Vengano riscontrate in sede di audit difettosità nella struttura (es. rivestimenti danneggiati o non idonei, impianto di aspirazione/aerazione insufficiente, sovraccarico di frigoriferi, celle o dispensa dedicate al conservazione degli alimenti; presenza di porte, finestre o chiusini di scarico privi di dispositivi antinsetto quali retine antinsetto, tende a bande larghe e griglie a maglie fitte; etc)
- si verificasse un incremento del numero di pasti afferenti ad un centro cottura
- i dati operativi mostrino un'insufficiente capacità produttiva tale da impedire l'esecuzione delle lavorazioni nei tempi stabiliti dal capitolato, ovvero la capacità produttiva mostri di non essere in grado di realizzare il pasto nei termini qualitativi stabiliti dal contratto
- Ci siano specifiche prescrizioni da parte della ASL o di altri organi di controllo ufficiale

L'Appaltatore è tenuto ad adeguarsi alle richieste di intervento formulate dalla Stazione Appaltante nei tempi stabiliti, salvo fondate controdeduzioni di carattere tecnico.

Art. 13. CONSERVAZIONE CAMPIONI

L'Appaltatore è tenuto a conservare presso il centro di cottura un campione rappresentativo del pasto vitto comune (primo, secondo, contorni e spuntino) somministrato nel giorno.

Le preparazioni che compongono il pasto vanno poste singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la dizione "campionatura rappresentativa del pasto – data di produzione" conservate in frigorifero a temperatura di 0°C, +4°C per 72 ore o a temperatura di -18°C per 72 o più ore.

L'appaltatore ha inoltre l'obbligo di mantenere per almeno 72 ore copia dell'etichetta di ciascun ingrediente impiegato nella produzione del pasto (vitto comune + diete speciali).

I campioni relativi ai pasti somministrato di venerdì dovranno essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

Art. 14. NORME DI SICUREZZA ED INDICAZIONI

L'impiego di energia, gas e acqua potabile da parte dell'Appaltatore appaltatrice deve essere assicurato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando e le norme di sicurezza antinfortunistica; ogni responsabilità connessa è a carico dell'Appaltatore.

La gestione deve predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno del centro cottura.

Essa comunque è unica responsabile del rispetto delle norme di prevenzione e antinfortunistica all'interno del/i centro/i di cottura e per tutto quanto riconducibile all'appalto ed alla sua corretta gestione.

Art. 15. PERSONALE

Ogni servizio inerente al presente appalto dovrà essere svolto da personale dipendente dall'Appaltatore appaltatrice, idoneo sotto tutti gli aspetti, regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge.

In particolar modo, il personale impiegato alla consegna dei pasti presso i plessi scolastici dovrà tenere un comportamento cortese, corretto e irreprensibile, tale da risultare di gradimento agli utenti ed alle Amministrazioni Comunali, che potranno tenere conto di eventuali segnalazioni negative, adeguatamente motivate, delle Direzioni scolastiche.

L'Appaltatore, per le necessità di personale relative al presente appalto, dovrà privilegiare candidature di persone residenti nel territorio comunale, purché idonee.

Al fine di garantire la stabilità occupazionale di tutto il personale impiegato (Allegato D), è richiesta, ai sensi art. 50 del D.Lgs. n° 50/2016 (clausole sociali), l'applicazione, da parte dell'aggiudicatario, dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

Il coordinamento per la preparazione dei pasti dovrà essere affidato ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione.

L'Appaltatore dovrà assicurare la presenza giornaliera di un proprio incaricato con obbligo di residenza, con funzioni di "responsabile mensa".

La consistenza numerica del personale alle dipendenze dell'Appaltatore e la sua qualifica, nonché tutte le sue variazioni, sono comunque di esclusiva competenza dell'Appaltatore.

L'Appaltatore dovrà provvedere a che sussista in ogni momento all'interno dei centri di cottura il giusto rapporto pasti/personale in modo da assicurare un alto tasso qualitativo del prodotto e del servizio in genere. Per tale ragione dovrà sempre assicurare il predetto rapporto anche nei casi di personale mancante per malattia o assenze di qualsiasi natura.

L'Appaltatore assegnatario dell'appalto dovrà presentare entro quindici giorni dalla comunicazione dell'assegnazione dell'appalto, oltre agli altri documenti specificatamente richiesti dall'Ufficio Contratti, anche i seguenti documenti:

- 1) elenco nominativo del personale incaricato del centro di produzione pasti, con allegati i relativi libretti sanitari ed estremi della carta di identità. Detto elenco va aggiornato immediatamente in caso di variazioni;
- 2) dichiarazione che il personale incaricato è regolarmente assunto e coperto dalle assicurazioni di legge;
- 3) organigramma dell'intero servizio comprensivo delle funzioni ausiliarie e di supporto;
- 4) Attestati HACCP di tutto il personale incaricato.

Art. 16. APPLICAZIONI CONTRATTUALI

La gestione deve attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori costituenti oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili dalla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i servizi, nonché di rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo applicabile nelle località che, per categoria, venga successivamente stipulato.

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

L'Appaltatore dovrà assicurare che il personale addetto abbia avuto un'adeguata formazione in materia di igiene alimentare e si obbliga ad espletare corsi di aggiornamento professionale per il personale dipendente utilizzato nel servizio di ristorazione scolastica.

Art. 17. CARATTERE DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto del presente appalto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso o abbandonato.

In caso di sospensione o abbandono anche parziale del servizio e in genere per ogni inosservanza degli obblighi e condizioni del presente capitolato, eccettuati i casi di forza maggiore, il Comune potrà sostituirsi senza formalità di sorta all'Appaltatore per l'esecuzione del servizio, anche attraverso l'affidamento ad altra ditta, con rivalsa delle spese a carico dell'Appaltatore, salva l'applicazione di eventuali sanzioni ed il risarcimento del maggior danno.

Il suddetto servizio è da considerarsi altresì servizio pubblico essenziale, ai sensi dell'art. 1 della L. 12/06/1990 n° 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" e successive modifiche ed integrazioni. Pertanto l'Appaltatore appaltatrice dovrà rispettare quanto previsto dalla normativa di legge in materia di sciopero.

Art. 18. INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

I servizi di cui alla presente convenzione non possono essere interrotti per alcun motivo, salvo i casi di forza maggiore imprevisi ed imprevedibili.

I pasti predisposti giornalmente non dovranno essere diversi, né in più né in meno in tipo e quantità, da quelli indicati dalle Amministrazioni Comunali. E' consentita, tuttavia, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause varie quali: incidenti, black-out;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Le variazioni devono comunque essere disposte dalla stazione appaltante dietro tempestiva richiesta della gestione.

Art. 19. FATTURAZIONE, PAGAMENTI

La fatturazione deve pervenire, ogni mese, rispettivamente ai Comuni di Città di Castello, Citerna e S.Giustino.

La fatturazione sarà rimessa in formato elettronico conformemente alla normativa vigente, dovrà indicare il Codice Identificativo Gara (CIG) e il Codice Univoco P.A. per la fatturazione elettronica.

Il pagamento del corrispettivo della prestazione oggetto dell'appalto verrà effettuato nel rispetto dei termini previsti dal d.lgs. 9 ottobre 2002, n. 231, come modificato ed integrato dal d.lgs. 9 novembre 2012, n. 192.

Art. 20. CONTROLLI E PENALITA'

L'Appaltatore, così come previsto dal Regolamento CE 852/2004, dovrà realizzare un proprio e specifico Piano di autocontrollo.

L'Appaltatore dovrà indicare qual è il laboratorio, iscritto all'Elenco Regionale ed accreditato Accredia, che intenderà utilizzare per lo svolgimento delle analisi chimico-fisiche e microbiologiche da svolgere obbligatoriamente; dovrà allegare un dettagliato programma degli interventi prefissati.

Controlli sulle derrate e sui pasti durante tutto il ciclo della lavorazione potranno essere operati, in ogni fase del servizio e nei locali ad esso adibiti, in ogni momento e senza preavviso, oltre che dagli organi di vigilanza, dai dipendenti comunali responsabili del servizio e/o da incaricati dai Comuni, dai referenti della scuola nonché, nelle forme e modalità stabilite dalle Amministrazioni Comunali, dai rappresentanti dei genitori.

Oltre a quelli degli organi di vigilanza, i controlli si effettueranno preventivamente all'inizio della fornitura e potranno essere ripetuti in qualsiasi momento, sia sul personale impiegato nell'appalto, che sulle derrate e ed il materiale impiegato.

L'Appaltatore dovrà altresì rendere accessibile la documentazione necessaria per esercitare il controllo ai requisiti di qualità del servizio (ddt derrate, documenti di tracciabilità, certificazioni, documentazione attività pest control, fogli firma personale e altra documentazione attestante la conformità dei requisiti soggettivi del personale all'offerta).

I controlli sul personale impiegato nell'esecuzione del presente appalto, volti ad accertare il possesso di tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla legge nonché le procedure di autocontrollo di cui al Regolamento CE 852/2004, saranno effettuati fin dall'inizio della prestazione del servizio e potranno esser ripetuti in qualsiasi momento della vigenza del contratto.

Il Gestore deve scrupolosamente osservare nell'erogazione del servizio :

- tutte le disposizioni di legge applicabili, con particolare riferimento alla normativa igienico sanitaria e sulla sicurezza del lavoro;
- tutti i requisiti di prodotto e processo presenti nel capitolato e nella documentazione di gara;
- tutti gli elementi migliorativi offerti in sede di gara.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di effettuare controlli :

- sulle caratteristiche strutturali dei locali e delle attrezzature del/i centro/i cottura
- sullo stato di manutenzione di locali, attrezzature e impianti
- sulle procedure di manutenzione
- sulla caratteristiche merceologiche e di origine delle materie prime
- sull'organizzazione della catena di fornitura
- sulla caratteristiche merceologiche delle derrate
- sulla tracciabilità e origine delle derrate
- sul buono stato di conservazione delle derrate
- sulla qualità, quantità e procedure di confezionamento e trasporto dei pasti
- sull'igiene generale dei locali e la pulizia delle attrezzature impiegate
- sui requisiti sanitari del personale addetto alla preparazione delle vivande.
- sul rispetto dei requisiti definiti in autocontrollo dal Piano HACCP predisposto dall'Appaltatore
- sul rispetto dei requisiti di manipolazione e conservazione degli alimenti stabiliti da capitolato
- sul rispetto del piano dei trasporti
- sulle risorse impegnate nel servizio e relativa formazione ed abilitazione professionale

I controlli saranno articolati in:

- ✓ **Audit Ispettivo.** A titolo esemplificativo e non limitativo si indicano come oggetto di controllo: modalità e tempi di conservazione; etichettatura di alimenti e prodotti detergenti e sanificanti; modalità di lavorazione delle derrate; modalità di distribuzione; modalità e tempo di impiego dei sanificanti; modalità e tempi di sgombero rifiuti; verifica del corretto uso degli impianti; caratteristiche dei sanificanti; modalità di sanificazione; stato igienico degli impianti e dell'ambiente; stato igienico-sanitario del personale addetto; stato igienico dei servizi; organizzazione del personale ed organigramma; distribuzione dei carichi di lavoro; professionalità degli addetti; cortesia degli addetti verso gli utenti; quantità delle singole porzioni;

modalità di manipolazione degli alimenti; corretto funzionamento ed utilizzo degli impianti tecnologici; interventi di manutenzione a carico dell'Impresa appaltatrice; abbigliamento di servizio degli addetti; tempi di produzione e trasporto.

- ✓ **Controlli analitici.** Durante i controlli tecnici incaricati dalla stazione appaltante possono eseguire prelievi di campioni alimentari o ambientali, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.
- ✓ **Audit presso gli operatori di filiera.** La Stazione Appaltante si riserva di eseguire con preavviso massimo di 15 giorni audit ispettivi presso le sedi dei fornitori inseriti nel progetto di filiera offerto in sede di gara, che hanno dato specifica autorizzazione.

Verbali di controllo - Per tutti i controlli sopra specificati, gli incaricati della Stazione Appaltante provvedono a redigere appositi verbali, dei quali una copia deve essere trattenuta dall'Appaltatore. I verbali devono essere sottoscritti anche dal Responsabile del Servizio dell'Appaltatore. In caso di rifiuto o di assenza del responsabile, sono sufficienti le firme di due testimoni. Il Responsabile del servizio può aggiungere proprie osservazioni in merito alle eventuali contestazioni mosse e fornire proprie motivazioni sulle irregolarità riscontrate.

Contestazioni - Sulla base delle osservazioni e delle contestazioni rilevate dagli organi di controllo, tramite il Responsabile del Procedimento e/o il Direttore dell'Esecuzione, la Stazione Appaltante farà pervenire all'Appaltatore eventuali prescrizioni alle quali dovrà uniformarsi entro 8 (otto) giorni, con possibilità entro tale termine, di presentare controdeduzioni che, nel caso, interrompono la decorrenza del termine predetto sino a nuova comunicazione. Qualora le contestazioni mosse siano chiaramente oggetto di penale, la stazione appaltante si riserva di eseguire direttamente la comminazione della stessa; diversamente, a richiesta l'Appaltatore è tenuta a fornire giustificazioni scritte e documentate in relazione alle contestazioni mosse.

Se, entro i termini su indicati, l'Appaltatore fornisce elementi comprovanti l'inesistenza della NC, ovvero l'accidentalità e occasionalità della stessa, nonché l'impegno a predisporre tempestivamente robuste azioni di miglioramento atte a prevenire il ripetersi della criticità, la stazione appaltante a suo insindacabile giudizio può decidere di non applicare le penali previste indicate nelle tabelle a seguire.

In caso contrario la stazione appaltante procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è assunto il provvedimento. L'applicazione delle penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti al Comune per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi. Le penalità ed ogni altro genere di provvedimento del Comune sono comunicate all'Appaltatore in via amministrativa.

Penali per inadempienze ai vincoli del capitolato	
Lavori di ripristino ai fini didattici e dei locali dei Centri Cottura Cornetto e Cerbara.	Qualora i lavori di ripristino non dovessero concludersi entro il termine stabilito dal Capitolato dovrà essere corrisposta una penale di 300€ /giorno per centro cottura. A partire dal sessantesimo giorno di ritardo verrà applicata una penale di € 1.000/giorno.

Penali per inadempienze ai vincoli del capitolato	
Migliorie nei plessi scolastici dei comuni di Citerna e San Giustino	<p>Qualora i lavori non dovessero concludersi entro il termine stabilito dal Capitolato dovrà essere corrisposta una penale di 300€ /giorno per ciascuna sede</p> <p>A partire dal sessantesimo giorno di ritardo verrà applicata una penale di € 1.000/giorno.</p>
Allestimento e collaudo centri cottura	<p>Qualora al 01/09/2018 i centri cottura non siano operativi per l'esecuzione del servizio verrà risolto il contratto ed escussa la cauzione.</p> <p>Qualora i lavori di allestimento e/o il collaudo dei centri cottura non dovessero concludersi entro il termine stabilito dal Capitolato ovvero si riscontrassero una o più carenze o discordanze tra lo stato di fatto e il progetto offerto, verrà corrisposta una penale di 500€/giorno ritardo per ciascuna sede fino a perfezionamento lavori.</p> <p>A partire dal trentesimo giorno di ritardo verrà applicata una penale di € 1.000/giorno per ciascuna sede; qualora le carenze comportino effetti sui requisiti prestazionali del servizio (es modifiche di menu, tempi di lavorazione, etc) detta penale verrà maggiorata a € 2.000/giorno per ciascuna sede.</p>
Detenzione di derrate deperibili scadute, avariate o comunque in cattivo stato di conservazione o altra grave violazione di norme igieniche o del piano HACCP che possono comportare rischio effettivo per la sicurezza alimentare	<p>1.000€ per ogni infrazione</p> <p>La penale è raddoppiata per recidive nello stesso anno scolastico.</p> <p>La penale è quadruplicata per la seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico.</p>
Detenzione di prodotto con TMC superato, mancato rispetto delle procedure operative stabilite nel piano HACCP, brevi interruzioni della catena del freddo/caldo o altre NC di processo che non comportino rischio immediato e grave per la sicurezza alimentare	<p>150 € per ogni infrazione</p> <p>penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico</p>
Consegna a terminale di servizio di prodotto alimentare pronto all'uso , infestato, alterato, contaminato da corpi estranei o comunque non idoneo al consumo umano (anche se non dannoso)	<p>500 € per ogni infrazione</p> <p>La penale è raddoppiata per recidiva nello stesso anno scolastico.</p> <p>La penale è quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico,.</p>

Penali per inadempienze ai vincoli del capitolato	
Acquisto o detenzione o uso di derrata alimentare contaminata all'origine, dannosa o potenzialmente dannosa per la salute umana	1000 € per ogni infrazione La penale è raddoppiata in caso di una recidiva nel corso dell'appalto La penale è quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nel corso dell'appalto
Mancato rispetto dei requisiti minimi di tracciabilità indicati all'art 7 del capitolato	500 € per ogni infrazione La penale è raddoppiata in caso di una recidiva nel corso dell'anno scolastico La penale è quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nel corso dell'appalto
Mancato presentazione alla stazione appaltante del piano di approvvigionamento nei termini stabili dal CSA ovvero mancato rispetto del piano di approvvigionamento presentato ovvero sostituzione di fornitore o di filiera di approvvigionamento in violazione alle procedure stabilite nel CSA o ogni altra NC inerente la gestione del piano di approvvigionamento stabiliti all'art 7 del capitolato	500 € per ogni infrazione La penale è raddoppiata in caso di una recidiva nel corso dell'anno scolastico La penale è quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nel corso dell'appalto La penale si somma alle eventuali altre penali specifiche attribuite in caso di mancata attuazione di elementi dell'approvvigionamento indicati nell'offerta migliorativa
Mancato rispetto del piano di approvvigionamento	500 € per ogni acquisto eseguito in violazione del piano di approvvigionamento presentato dalla stazione appaltante. La penale è raddoppiata in caso di una recidiva nel corso dell'appalto La penale è quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nel corso dell'appalto
Mancato rispetto dei tempi stabiliti tra fine preparazione e cottura	150 € per ogni infrazione La penale è raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico La penale è quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico
Mancato rispetto dell'orario di consegna dei pasti ai singoli plessi	150 € per ogni infrazione maggiorata a 500 € per ritardi superiore a 10 minuti. La penale è raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico La penale è quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico
Mancato rispetto della raccolta differenziata	300 € per ogni infrazione La penale è raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico La penale è quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico

Penali per inadempienze ai vincoli del capitolato	
consegna di pasti in numero inferiore a quello ordinato	300 € per ogni infrazione La penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico. La penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico
Ritardo nella predisposizione dei menu personalizzati per diete speciali	15 € per ogni giorno di ritardo per ogni utente
Mancata consegna dieta speciale	500 € per ogni infrazione La penale è raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico La penale è quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico
Errata consegna dieta speciale	500 € per ogni infrazione (dieta non sanitaria) 2000 € per ogni infrazione (dieta sanitaria) La penale è raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico La penale è quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico
Variazione non autorizzata del menu vitto comune e vitto speciale	300 € per ogni infrazione La penale è raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico La penale è quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico
Impiego non autorizzato di derrate con caratteristiche merceologiche difformi ai requisiti del capitolato o dell'offerta migliorativa (incluso il mancato utilizzo di prodotti Bio/Pat/Dop minimi obbligatori)	300€ per ogni infrazione 1500 € per uso non autorizzato di derrate gelo La penale è raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico. La penale è quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico
Variazione non autorizzata delle grammature	300 € per ogni infrazione La penale è raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico La penale è quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico.
Mancata sostituzione del personale assente (gestione servizio sotto organico)	200 € per ogni giorno di mancato rispetto del monte ore La penale è raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico La penale è quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico nello stesso anno scolastico
Non rispetto del piano di lotta allo spreco	€ 50 per ogni kg di derrate non utilizzate per il servizio in seguito a riduzione delle grammature, non messo a disposizione dei servizi sociali. Penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico Penale quadruplicata in caso di seconda o successiva

Penali per inadempienze ai vincoli del capitolato	
	recidiva nello stesso anno scolastico
Ostruzione alle azioni di controllo della stazione appaltante	€ 8000 per ogni volta che viene impedita o ostruita l'azione di controllo della stazione appaltante presso i centri cottura, gli automezzi di trasporto pasti o presso gli operatori di filiera indicati nell'offerta migliorativa
Mancata attuazione delle attività di manutenzione ordinaria e straordinaria	€ 50,00 per ogni attività e per ogni giorno di ritardo rispetto al programma di manutenzione ovvero dal giorno di manifestazione della necessità, fatto salvo il maggior danno in caso ciò sia causa di disservizio o interruzione del servizio
Ogni altra violazione dei vincoli del capitolato o dei requisiti normativi riscontrata dagli organi di controllo della stazione appaltante o da organi di controllo ufficiale	<p>200 € per ciascuna NC che non ha determinato un effetto diretto sulla qualità del servizio</p> <p>500 € per ciascuna NC che non ha determinato un effetto diretto sulla qualità del servizio, ma senza comportare un disservizio percepito dall'utenza.</p> <p>1000€ € per ciascuna NC che ha determinato disservizio percepito dall'utenza</p> <p>2000€ per ciascuna NC potenziale causa di rischio per la sicurezza del servizio (sicurezza igienica o sicurezza sul lavoro)</p> <p>La penale è raddoppiata in caso di recidiva della medesima NC nello stesso anno scolastico.</p> <p>La penale è quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico nello stesso anno scolastico</p>

Penali per mancata o parziale attuazione dell'offerta migliorativa

Criterio Premiante	Inadempienza a quanto offerto in	Modalità di calcolo della penale
"a"	Impiego prodotti da cooperativa sociale	<p>Per ogni giornata di servizio in cui si contesta il mancato impiego di un prodotto CS offerto si applica</p> <p>Penale = 250€ x Pa x0,5</p> <p>Dove</p> <p>Pa= sub peso del sub-criterio A = 5</p> <p>Penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>Penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>La penalità non si applica in caso di deroghe concesse dalla stazione appaltante in base alla procedura e ai criteri indicati in calce.</p>
	N. coop sociali	<p>Per ogni giornata di servizio in cui si contesta la non corrispondenza del produttore CS rispetto quanto indicato in offerta si applica</p> <p>Penale = 250€ x Pa x0,5</p> <p>Dove</p> <p>Pa= sub peso del sub-criterio A = 5</p> <p>Penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>Penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>La penalità non si applica in caso di deroghe concesse dalla stazione appaltante in base alla procedura e ai criteri indicati in calce.</p>
"b"	% clementine da TSCM	<p>In caso di fornitura annuale di clementine TSCM < dell'offerta si applica</p> <p>Penale= (1- (%prodotto TSCM somministrato/% prodotto TDSCM offerto))x250€x Pb×0,2</p> <p>Dove</p> <p>Pb= sub peso del sub-criterio "b" =5</p> <p>Penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>Penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>La penalità non si applica in caso di deroghe concesse dalla stazione appaltante in base alla procedura e ai criteri indicati in calce.</p>
	% arance da TSCM	<p>In caso di fornitura annuale di arance TSCM< dell'offerta si applica</p> <p>Penale= (1- (%prodotto TSCM somministrato/% prodotto TDSCM offerto))x250€x Pb×0,2</p> <p>Dove</p> <p>Pb= sub peso del sub-criterio "b" =5</p> <p>Penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>Penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>La penalità non si applica in caso di deroghe concesse dalla stazione appaltante in base alla procedura e ai criteri indicati in calce</p>

Penali per mancata o parziale attuazione dell'offerta migliorativa

Criterio Premiante	Inadempimenti a a quanto offerto in	Modalità di calcolo della penale
“b”	Impiego pomodori freschi TSCM	<p>Per ogni giornata di servizio in cui si contesta la mancata fornitura di pomodori freschi TSCM</p> <p>Penale = 250€ x Pb x0,2</p> <p>Dove Pb= sub peso del sub-criterio “b” =5</p> <p>Penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>Penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>La penalità non si applica in caso di deroghe concesse dalla stazione appaltante in base alla procedura e ai criteri indicati in calce</p>
	Impiego pomodori pelati TSCM	<p>Per ogni giornata di servizio in cui si contesta la mancata fornitura di pomodori pelati TSCM</p> <p>Penale = 250€ x Pb x0,2</p> <p>Dove Pb= sub peso del sub-criterio “b” =5</p> <p>Penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>Penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>La penalità non si applica in caso di deroghe concesse dalla stazione appaltante in base alla procedura e ai criteri indicati in calce</p>
	Altre derrate TSCM	<p>Per ogni giornata di servizio in cui si contesta la mancata fornitura di un qualsiasi altro prodotto TSCM offerto si applica:</p> <p>Penale = 250€ x Pb x0,1</p> <p>Dove Pb= sub peso del sub-criterio “b” =5</p> <p>Penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>Penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>La penalità non si applica in caso di deroghe concesse dalla stazione appaltante in base alla procedura e ai criteri indicati in calce</p>
“c”	derrate alimentari a filiera corta e km0	<p>Per ogni giornata di servizio in cui si contesta la mancata fornitura di un prodotto a filiera corta (numero di passaggi o natura km0) offerto si applica</p> <p>Penale = 500€</p> <p>Penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>Penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>La penalità non si applica in caso di deroghe concesse dalla stazione appaltante in base alla procedura e ai criteri indicati in calce.</p>

Penali per mancata o parziale attuazione dell'offerta migliorativa

Criterio Premiante	Inadempimenti a quanto offerto in	Modalità di calcolo della penale
"d"	Impiego persone svantaggiate	<p>Per ogni mese di servizio in cui si contestazione un numero di unita di personale svantaggiato o un monte ore di personale svantaggiato inferiore all'offerta si applica</p> $Penale = 250 \times pd \times \left(\frac{n \text{ lav. svant. offerti} - n \text{ lav svant. effettivi}}{\text{lavo svant. offerti}} + \frac{\text{monteore. svant. offerti} - \text{monteore svant. effettivi}}{\text{monteore svant. offerti}} \right) \times 0.4$ <p>Dove Pd= sub peso del sub-criterio "d" =3 Penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico Penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>La penalità non si applica in caso di deroghe concesse dalla stazione appaltante in base alla procedura e ai criteri indicati in calce</p>
	Progetto formazione e tutoraggio	<p>Per ogni contestazione di difformità rispetto a quanto a offerto in sede di gara riguardo il progetto di formazione e tutoraggio del personale svantaggiato e del personale che coopera con personale svantaggiato</p> $Penale = 250€ \times Pd \times 0.2$ <p>Dove Pd= sub peso del sub-criterio "d" =3</p> <p>Penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico Penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>La penalità non si applica in caso di deroghe concesse dalla stazione appaltante in base alla procedura e ai criteri indicati in calce</p>
"e"	Erogazione di pasti offerti a titolo gratuito destinati a bambini provenienti da famiglie svantaggiate	<p>Per ogni giornata in cui non siano somministrati gratuitamente pasti in quantità necessaria per gli utenti provenienti da famiglie in condizioni di disagio economico, rientrante nelle % indicate in offerta</p> $Penale = 250 \times Pe \times 0,9$ <p>Dove Pe= sub peso del sub-criterio "e" =9 Penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico Penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>La penalità non si applica in caso di deroghe concesse dalla stazione appaltante in base alla procedura e ai criteri indicati in calce</p>
	Erogazione di pasti offerti a titolo gratuito a bambini provenienti da famiglie numerose	<p>Per ogni giornata in cui non siano somministrati gratuitamente pasti in quantità necessaria per tutti gli utenti provenienti da famiglie numerose</p> $Penale = 250 \times Pe \times 0,1$ <p>Dove Pe= sub peso del sub-criterio "e" =9 Penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico Penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>La penalità non si applica in caso di deroghe concesse dalla stazione appaltante in base alla procedura e ai criteri indicati in calce</p>

		<p>Per ogni giornata di servizio in cui si contesta la detenzione presso i centri cottura e/o l'impiego non autorizzato di derrate bio (diverse dalle carni) previste nel piano di approvvigionamento offerto o comunque previste obbligatoriamente dal CSA.</p> <p style="text-align: center;">Penale = $250 \times Pf \times 0,7$</p> <p>Dove Pf= sub peso del sub-criterio "f" =7</p> <p>La penale si applica anche in caso di detenzione o somministrazione di prodotto convenzionale che per adeguamento agli standard di certificazione stabiliti dal MIPAF (se previsto in offerta) deve essere somministrato bio. Penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico Penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>La penalità non si applica in caso di deroghe concesse dalla stazione appaltante in base alla procedura e ai criteri indicati in calce</p>
"f"	Derrate BIO	<p>Per ogni giornata di servizio in cui si contesta la mancata somministrazione di carni bio previste nel piano di approvvigionamento.</p> <p style="text-align: center;">Penale = $250 \times Pf \times 0,3$</p> <p>Dove Pf= sub peso del sub-criterio "f" =7</p> <p>La penale si applica anche in caso di somministrazione di prodotto non bio, non esplicitamente indicato in offerta ma inserito nel piano di approvvigionamento per adeguamento agli standard di certificazione bio stabiliti dal MIPAF (se previsto in offerta tale adeguamento). La penale si somma ad eventuali penale per detenzione e impiego di altre derrate non bio</p> <p style="text-align: center;">Dove</p> <p>Penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico Penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>La penalità non si applica in caso di deroghe concesse dalla stazione appaltante in base alla procedura e ai criteri indicati in calce</p>
	Somministrazione di carni bio	

g	Derrate DOP/PAT /IGP Km0A	<p>Per ogni giornata di servizio in cui si contesta l'impiego o la detenzione di prodotti privi dei riconoscimenti di origine DOP/IGP/PAT indicati in offerta ovvero l'impiego di prodotti DOP/IGP/PAT ma provenienti da filiera difforme a quella indicata in offerta (se offerto km0).</p> <p style="text-align: center;">Penale = 250€ x Pg x 0,7</p> <p>Dove Pg= sub peso del sub-criterio "g" =5 Penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico Penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>La penalità non si applica in caso di deroghe concesse dalla stazione appaltante in base alla procedura e ai criteri indicati in calce</p>
	Pesca sostenibil e	<p>Per ogni giornata di servizio in cui si contesta l'impiego o la detenzione di prodotti non provenienti da pesca sostenibile si applica una</p> <p style="text-align: center;">Penale = 250€ x Ph x0,2</p> <p>Dove Ph= sub peso del sub-criterio "h" =4 Penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico Penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>La penalità non si applica in caso di deroghe concesse dalla stazione appaltante in base alla procedura e ai criteri indicati in calce</p>
h	benesser e animale	<p>Per ogni giornata di servizio in cui si contesta l'impiego o la detenzione di prodotti non provenienti da allevamenti che adottano gli standard di benessere animale dichiarati in offerta si applicano le seguenti penali</p> <p>Penale =250€ x Ph x0,2 (NC riferita a Pollo) Penale = 250€ x Ph x0,2 (NC riferita a tacchino) Penale = 250€ x Ph x0,1 (NC riferita a bovino) Penale = 250€ x Ph x0,1 (NC riferita a suino) Penale = 500€ x Ph x0,2 (NC riferita a prodotti caseari)</p> <p>Dove Ph= sub peso del sub-criterio "h" =4 Penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico Penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>La penalità non si applica in caso di deroghe concesse dalla stazione appaltante in base alla procedura e ai criteri indicati in calce</p>
i	uso di detergenti ecolabel	<p>Per ogni giornata di servizio in cui si contesta la detenzione o l'impiego di detergenti non ecolabel. si applica</p> <p style="text-align: center;">Penale = 250€ x Pi x0,05</p> <p>Dove Pi= sub peso del sub-criterio "i" =6 Penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico Penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>La penalità non si applica in caso di deroghe concesse dalla stazione appaltante in base alla procedura e ai criteri indicati in calce</p>

<p>uso di detergenti concentrat i</p>	<p>Per ogni giornata di servizio in cui si contesta la presenza di detergenti non concentrati e contenitori di detergenti a perdere si applica Penale = 250€ x Pi x0,05 Dove Pi= sub peso del sub-criterio “i” =6 Penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico Penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>La penalità non si applica in caso di deroghe concesse dalla stazione appaltante in base alla procedura e ai criteri indicati in calce</p>
<p>Impiego in quantità > 90% di cassette pieghevoli /inseribili</p>	<p>Per ogni giornata di servizio in cui si contesta la presenza di prodotti ortofrutticoli in cassette a perdere per più del 10% si applica Penale = 250€ x Pg x0,2 Dove Pi= sub peso del sub-criterio “i” =6 Penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico Penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>La penalità non si applica in caso di deroghe concesse dalla stazione appaltante in base alla procedura e ai criteri indicati in calce</p>
<p>Utilizzo di imballi di trasporto a perdere in carta/plast ica non riciclata</p>	<p>Per ogni giornata di servizio in cui si contesta la presenza di imballi a perdere in materiale non riciclato. Penale = 250€ x Pg x0,1 Dove Pi= sub peso del sub-criterio “i” =6 Penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico Penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>La penalità non si applica in caso di deroghe concesse dalla stazione appaltante in base alla procedura e ai criteri indicati in calce</p>
<p>impiego di carta SFC o analoghe certificazi oni</p>	<p>Per ogni giornata di servizio in cui si contesta la presenza di prodotti cartacei non SFC (o analoghe certificazioni ambientali) si applica Penale = 250€ x Pg x0,1 Dove Pi= sub peso del sub-criterio “i” =6 Penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico Penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>La penalità non si applica in caso di deroghe concesse dalla stazione appaltante in base alla procedura e ai criteri indicati in calce</p>
<p>Istallazion e gestione compostat ore dei rifiuti organici del centro cottura DIAZ</p>	<p>Per ogni mese in cui sia contestata la mancata installazione o l’inattività di uno o più impianti di compostaggio offerti ovvero la difformità degli impianti da quanto dichiarato in offerta, ovvero risulti inadeguata la conduzione degli impianti si applica</p> <p>Penale = $\frac{\text{giorni di disservizio nel mese}}{\text{giorni di attività nel mese}} \times 250 \times Pi \times 0,5$ Dove Pi= sub peso del sub-criterio “i” =6 Penale raddoppiata a partire dal 20° giorno di disservizio Penale quadruplicata a partire dal 40° giorno di disservizio</p> <p>La penalità non si applica in caso di deroghe concesse dalla stazione appaltante in base alla procedura e ai criteri indicati in calce</p>

J	Piano di trasporti	<p>Per ogni giornata di servizio in cui si contesta un numero di mezzi di trasporto attivi inferiore a quelli indicati in offerta si applica Penale = 250€ x Pj x 0,8 Dove Pj = sub peso del sub-criterio "J" = 3</p> <p>Penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico Penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico La penalità non si applica in caso di deroghe concesse dalla stazione appaltante in base alla procedura e ai criteri indicati in calce</p>
	Alimentazione mezzi di trasporto	<p>Per ogni giornata di servizio in cui si contesta la presenza di mezzi di trasporto non alimentati a GAS/elettrici, si applica Penale = 250€ x Pj x 0,2 Dove Pj = sub peso del sub-criterio "J" = 3</p> <p>Penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico Penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico La penalità non si applica in caso di deroghe concesse dalla stazione appaltante in base alla procedura e ai criteri indicati in calce</p>
k	interventi eseguiti per l'insonorizzazione del refettorio del Comune di San Giustino	<p>In caso di mancata o incompleta esecuzione degli interventi d'insonorizzazione del refettorio del Comune di San Giustino ovvero in caso di difformità dei lavori rispetto al progetto offerto, si applica</p> <p>Penale = 250€ x Pk x n. giorni di permanenza dello stato di non conformità</p> <p>Dove Pk = sub peso del sub-criterio "k" = 3</p> <p>Penale raddoppiata qualora la NC si protragga per più di 2 mesi Penale quadruplicata qualora la NC si protragga per più di 4 mesi La penalità non si applica in caso di deroghe concesse dalla stazione appaltante in base alla procedura e ai criteri indicati in calce</p>
l	interventi ripristino dei locali dei CC Cerbara e Cornetto	<p>In caso di mancata o incompleta esecuzione degli interventi di ripristino ai fini didattici, dei locali dei centri cottura siti nei plessi scolastici Cornetto e Cerbara ovvero in caso di difformità dei lavori di ripristino rispetto al progetto offerto, si applica:</p> <p>Penale = 250€ x Pi x n. giorni di permanenza dello stato di non conformità</p> <p>Dove Pi = sub peso del sub-criterio "l" = 3</p> <p>Penale raddoppiata qualora la NC si protragga per più di 2 mesi Penale quadruplicata qualora la NC si protragga per più di 4 mesi La penalità non si applica in caso di deroghe concesse dalla stazione appaltante in base alla procedura e ai criteri indicati in calce</p>
m	Monteore personale	<p>Per ogni giornata di servizio in cui si contesta monteore totale inferiore ad offerta, si applica</p> <p>Penale = $\frac{\text{monteore globale offerto} - \text{monteore globale effettivo}}{\text{monteore globale offerto}} \times 250€ \times P_m \times 0,8$</p> <p>Dove Pm = sub peso del sub-criterio "m" = 4</p> <p>Penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico Penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>La penalità non si applica in caso di deroghe concesse dalla stazione appaltante in base alla procedura e ai criteri indicati in calce</p>

	Qualifica organigramma organizzativo	<p>Per ogni giornata di servizio in cui si contesta la difformità della qualifica professionale del personale o l'organigramma operativo, s applica</p> <p>Penale = 250€ x Pm x0,1 Dove Pm= sub peso del sub-criterio "m" =4</p> <p>Penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico Penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>La penalità non si applica in caso di deroghe concesse dalla stazione appaltante in base alla procedura e ai criteri indicati in calce</p>
	formazione annuale	<p>Qualora il monteore in formazione risulti inferiore all'offerta</p> <p>Penale = $\frac{\text{monteore formativo offerto} - \text{monteore formativo effettivo}}{\text{monteore formativo offerto}} \times 250€ \times Pm \times 0,1$ Dove Pm= sub peso del sub-criterio "m" =4</p> <p>Penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico Penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>La penalità non si applica in caso di deroghe concesse dalla stazione appaltante in base alla procedura e ai criteri indicati in calce</p>
n	Qualifica del personale dietista/nutrizionista	<p>Per ogni mese in cui si contesta monteore dietista/nutrizionista presso ciascun centro cottura inferiore a quello offerto si applica:</p> <p>Penale = 250€ x Pn x0,6 x $\frac{\text{monteore mensile dietista offerto centri cottura} - \text{monteore dietista mensile effettivo centri cottura}}{\text{monteore mensile dietista offerto centri cottura}}$ Dove Pm= sub peso del sub-criterio "n" =4</p> <p>Penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico Penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>La penalità non si applica in caso di deroghe concesse dalla stazione appaltante in base alla procedura e ai criteri indicati in calce</p>
	Monteore dietista speso presso ciascun centro cottura	<p>Per ogni mese in cui si contesta monteore dietista/nutrizionista presso ciascun centro cottura inferiore a quello offerto si applica:</p> <p>Penale = 250€ x Pn x0,6 x $\frac{\text{monteore effettivo presso centri cottura}}{\text{monteore offerto presso centri cottura}}$ Pn= sub peso del sub-criterio "n" = 2</p> <p>Penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico Penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>La penalità non si applica in caso di deroghe concesse dalla stazione appaltante in base alla procedura e ai criteri indicati in calce</p>

	Monteore dietista speso per sportello dietetico	<p>Per ogni mese in cui si contesta monteore dietista/nutrizionista presso sportello dietetico ovvero, mancato rispetto dell'orario di servizio o altro elemento antiquiditativo del servizio si applica</p> <p>Penale = 250€ x Pn x0,2 x $\frac{\text{monteore effettivo presso sportello}}{\text{monteore offerto presso sportello}}$</p> <p>Pn= sub peso del sub-criterio "n" = 2</p> <p>Penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico Penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>La penalità non si applica in caso di deroghe concesse dalla stazione appaltante in base alla procedura e ai criteri indicati in calce</p>
	Qualità servizio dietetico	<p>Per ogni mese di impiego di personale dietista/nutrizionista con requisiti soggettivi inferiori a quelli offerti si applica:</p> <p>Penale = 250€ x Pn x0,6</p> <p>Dove Pn= sub peso del sub-criterio "n" =2</p> <p>Penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico Penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>La penalità non si applica in caso di deroghe concesse dalla stazione appaltante in base alla procedura e ai criteri indicati in calce</p>
O	Pacchetti analitici centro cottura	<p>Per ogni contestazione per mancata/incompleta o ritardata esecuzione dei pacchetti analitici offerti (Pacchetto A/B/C) si applica</p> <p>Penale = 250€ x Po x0,8</p> <p>Dove Po= sub peso del sub-criterio "0" =2</p> <p>Penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico Penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>La penalità non si applica in caso di deroghe concesse dalla stazione appaltante in base alla procedura e ai criteri indicati in calce</p>
O	Pacchetti analitici fornitura	<p>Per ogni contestazione per mancata/incompleta o ritardata esecuzione dei pacchetti analitici derrate (D o E) offerti si applica:</p> <p>Penale = 250€ x Po x0,2</p> <p>Po= sub peso del sub-criterio "0" =2</p> <p>Penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico Penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>La penalità non si applica in caso di deroghe concesse dalla stazione appaltante in base alla procedura e ai criteri indicati in calce</p>
P	Progetto organizzativo dei Centri Cotura	<p>Per ogni contestazione relativa la difformità dei centri cottura da quanto offerto in sede di gara:</p> <p>Penale = 250€ x Pp</p> <p>Pp= sub peso del sub-criterio "p" =9</p> <p>Penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico Penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>La penalità non si applica in caso di deroghe concesse dalla stazione appaltante in base alla procedura e ai criteri indicati in calce</p>

Q	Progetti educativi	<p>Per ogni intervento formativo non eseguito o svolto in maniera parziale o con requisiti qualitativi inferiori a quelli offerti, si applica:</p> <p>Penale = 250€ x PQ x 0,1 PQ= sub peso del sub-criterio “Q” =5</p> <p>Penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico Penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>La penalità non si applica se la mancata esecuzione delle attività non è non è ascrivibile a responsabilità dell'appaltatore o in caso di deroghe concesse dalla stazione appaltante in base alla procedura e ai criteri indicati in calce</p>
	Numero di allievi coinvolti in visite didattiche	<p>Per ogni anno in cui, per cause non ascrivibili all'organizzazione scolastica, il numero di ospiti in azienda sia inferiore a quelli offerti si applica</p> <p>Penale = 250€ x PQ x0, 9 PQ= sub peso del sub-criterio “Q” =5</p> <p>Penale raddoppiata in caso di una recidiva nello stesso anno scolastico Penale quadruplicata in caso di seconda o successiva recidiva nello stesso anno scolastico</p> <p>La penalità non si applica se la mancata esecuzione delle attività non è non è ascrivibile a responsabilità dell'appaltatore o in caso di deroghe concesse dalla stazione appaltante in base alla procedura e ai criteri indicati in calce</p>
tu tti	Mancato esecuzione e dell'intervento correttivo	<p>A seguito della rilevazione di NC relativa all'offerta migliorativa, la stazione concorda con l'Appaltatore un tempo congruo per l'attuazione di un'efficace azione correttiva. Il tempo di correzione concesso è in funzione della criticità e dell'urgenza della correzione stessa nonché della complessità dell'intervento.</p> <p>Passato il tempo concesso per la correzione, qualora questa non sia stata efficacemente eseguita, verrà applicata: penale specifica (come da precedenti indicazioni in tabella) penale suppletiva 1200€ per la mancata attuazione di azione correttiva pianificata</p>

Nota 1 Rescissione del contratto in caso di grave danno

In caso di tossinfezione alimentare, altro danno alla salute degli utenti o altro grave danno di immagine per la stazione appaltante, oltre all'applicazione di una penale pari al 50% dell'importo totale dei pasti forniti nella giornata precedente all'accertamento del fenomeno, il Comune si riserva la facoltà a rescindere il contratto con effetto immediato.

Nota 2 Rescissione del contratto in caso di molteplici e/o ripetute NC

Qualora fossero contestate numerose e/o reiterate Non Conformità all'Appaltatore, così da raggiungere un ammontare complessivo in penali pari o superiore all'8% del fatturato maturato, la stazione appaltante si riserva la facoltà di rescindere il contratto, ravvisando la perdita del requisito essenziale di redditività del contratto.

Nota 3 Procedura e criteri di rilascio deroghe alla piena applicazione dell'offerta migliorativa

Qualora l'aggiudicataria fosse impossibilitata a realizzare il servizio nei termini indicati in offerta per cause di forza maggiore non imputabili a responsabilità della stessa e non prevedibili al momento della presentazione dell'offerta (ad esempio avversità climatiche che compromettono le coltivazioni facenti parti della catena di fornitura, fine attività produttiva del fornitore dichiarato in offerta, etc) ne dovrà fare tempestiva comunicazione alla stazione appaltante. L'elemento qualitativo non applicabile dovrà essere sostituito da un elemento con i medesimi requisiti di qualità (es. sostituzione di un fornitore di patate filiera corta km0A con un altro fornitore di patate filiera corta km0A)

oppure

sostituito da un elemento con i requisiti di qualità equivalenti (es. sostituzione di un fornitore di patate filiera corta km0A con un fornitore di altro ortaggio a filiera corta km0A)

oppure

sostituito da un elemento con i requisiti di qualità simile a cui si integra un elemento di qualità suppletivo (es. sostituzione di un fornitore di patate a filiera corta km0A con un fornitore di patate km0B + la fornitura supplementare di carote km0A oppure sostituzione di un fornitore di patate a filiera corta km0A con un altro fornitore di patate km0B + la fornitura di 10 ore supplementari di servizio dietista, etc)

La deroga all'esecuzione integrale dell'offerta migliorativa viene rilasciata dalla stazione appaltante solo previa acquisizione della documentazione comprovante l'impossibilità dell'esecuzione dell'offerta presentata, Comunicazione formale dei partner di filiera attestante la propria impossibilità ad eseguire la fornitura come da impegni precedentemente acquisiti. Valutazione della congruità della offerta compensatoria in termini di qualità nutrizionale, ambientale e sociale ed economico.

Nota 4 Calcolo della Penale in caso di non conformità multipla

Qualora un singola azione dell'appaltatore violi contemporaneamente più requisiti del capitolato (esempio derrata no bio e no cooperativa sociale), verrà applicata la sanzione più onerosa sommata al 20 % delle altre sanzioni applicabili; resta salvo il cumulo integrale delle sanzioni quando questo è esplicitamente richiamato nel sanzionatorio.

Nota 5 Definizione di recidiva

Si intende per recidiva la rilevazione della medesima NC nei giorni successivi a quello della rilevazione, salvo che non sia venga concordato tra stazione appaltante e appaltatore un tempo congruo per l'attuazione di un'efficace azione correttiva, tempo nel quale vien concessa una deroga al requisito rilevato NC.

Art. 21. DECADENZA E RISOLUZIONE ANTICIPATA DEL CONTRATTO

Tranne i casi di momentanea oggettiva interruzione previsti dall'art. 19, il gestore è tenuto a mantenere la gestione del servizio fino alla scadenza del contratto.

Nei casi di decadenza o risoluzione anticipata del contratto il Gestore perde l'intera cauzione, fermo restando il diritto del Comune a richiedere il risarcimento per eventuali danni subiti.

Oltre alle penalità succitate, le Amministrazioni Comunali si riservano in qualsiasi momento la possibilità di rescindere il contratto, qualora il gestore incorresse in più penalità previste dal contratto e quando per altre gravi cause non fosse possibile continuare la fornitura medesima.

Art. 22. RESPONSABILITA' ED ASSICURAZIONI

Ogni responsabilità sia civile che penale per danni che, in relazione all'espletamento del servizio o a cause ad esse connesse, derivasse alle Amministrazioni Comunali o a terzi, cose o persone, si intenderà senza riserve od eccezioni a totale carico dell'Appaltatore.

L'Appaltatore medesima risponderà verso le Amministrazioni Comunali per qualsiasi danno venisse arrecato ai loro dipendenti nello svolgimento del lavoro. Parimenti risponderà dei danni eventualmente arrecati a terze persone.

Resta quindi a carico esclusivo dell'Appaltatore l'onere della copertura di tutti i rischi e della stipulazione, con primaria Compagnia di Assicurazione, di apposita polizza assicurativa R.C. contro i rischi derivanti dall'esercizio dell'attività in questione per un massimale minimo non inferiore a dieci milioni di euro.

Dovranno essere adottate inoltre tutte le cautele necessarie per garantire la vita e l'incolumità degli addetti e dei terzi.

Ogni più ampia responsabilità in caso di infortuni ricadrà pertanto sull'Appaltatore, restandone sollevate le Amministrazioni Comunali nonché il personale preposto alla sorveglianza.

Per tutto lo svolgimento del servizio ed in ogni fase del medesimo l'Appaltatore solleva le Amministrazioni Comunali da ogni e qualsiasi responsabilità per fatto proprio, dei propri dipendenti, o di altri.

Art. 23. OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, l'Appaltatore avrà l'obbligo di osservare e far osservare ai propri dipendenti e collaboratori tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale o che potessero essere emanati durante la vigenza del contratto (comprese le norme regolamentari e le ordinanze municipali) e specialmente quelle riguardanti l'igiene degli alimenti e la sicurezza sul lavoro e tutte le altre leggi e/o norme, attuali e future, comunque attinenti i servizi oggetto dell'appalto.

Art. 24. ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA SICUREZZA

L'operatore economico aggiudicatario è tenuto all'adempimento di tutte le prescrizioni previste dal D. Lgs. n. 81/2008, relativamente alle parti applicabili e di ogni altra norma in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, anche emanata durante il corso dell'appalto. Si ricorda in particolare che l'Appaltatore è tenuta al rispetto degli obblighi connessi ai contratti di appalto di cui all'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008. A tale fine dovrà fornire tutta la documentazione necessaria alla valutazione dei rischi di interferenza (alla luce anche delle eventuali modifiche o migliorie organizzative proposte) ed in particolare sui rischi che il proprio personale potrà determinare a carico del personale scolastico e di altri soggetti presenti nelle aree di intervento. Tali informazioni saranno utilizzate ai fini della valutazione congiunta del rischio realizzata ai sensi della normativa vigente, di concerto con le singole istituzioni scolastiche.

L'Appaltatore aggiudicataria dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento e aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli artt. 36 e 37 del D.Lgs. n. 81/2008. Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi (medio rischio) ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati. L'Appaltatore è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela e della sicurezza sul lavoro.

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

Nel caso in cui, nei terminali di consumo, si verifichi un'emergenza, il personale dell'Appaltatore dovrà attenersi alle disposizioni previste dai Piani di Emergenza e dalle Norme Comportamentali delle singole strutture, astenendosi dall'assumere iniziative personali o non coordinate.

L'operatore economico aggiudicatario è tenuto inoltre, per l'esecuzione degli interventi di smantellamento degli attuali centri di produzione di Cornetto e Cerbara e relativi lavori di ripristino dei locali ad uso scolastico a servizio della scuola infanzia Cornetto e scuole infanzia-primaria Cerbara di cui all'art.5, a predisporre la prescritta documentazione ai fini della sicurezza per il Piano Operativo, fermo restando che i locali oggetto di interventi risultano isolati rispetto le altre attività scolastiche, dotati di accessi indipendenti e riservati dalla viabilità pubblica e restano nella piena disponibilità del medesimo fino alla loro consegna, a lavori ultimati, al Comune di Città di Castello, il tutto come meglio riportato nell'allegato "E" al presente capitolato.

Art. 25. CONTROVERSIE

Per eventuali controversie giudiziarie il Foro competente è quello di Perugia.

Art. 26. SPESE CONTRATTUALI

Le spese contrattuali, di bollo, registro, accessorie e conseguenti, saranno a totale carico dell'Appaltatore.

Art. 27. DOMICILIO DEL GESTORE

Il Gestore deve eleggere domicilio in Città di Castello o San Giustino o Citerna anche presso un centro di produzione, dandone comunicazione formale all'atto dell'avvio del servizio.

Art. 28. ALLEGATI

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

All.A1 : Elenco dei plessi scolastici di destinazione dei pasti Comune di Città di Castello

All. A2: Elenco dei plessi scolastici di destinazione dei pasti Comune di S.Giustino

All. A3: Elenco dei plessi scolastici di destinazione dei pasti Comune di Citerna

All. B1: Menu

All. B2: Ricettario e grammature

All. C: Documento inerente politica e procedure di lotta allo spreco alimentare

All. D: Elenco personale al maggio 2017

- All. E: Interventi di ripristino dei locali ex centri cottura presso scuole Cerbara e scuola Cornetto
- All. F: Progetto preliminare lavori di riqualificazione edifici scolastici comunali nel comune di San Giustino
- All. G: Progetto preliminare lavori di riqualificazione edifici scolastici comunali nel comune di Citerna