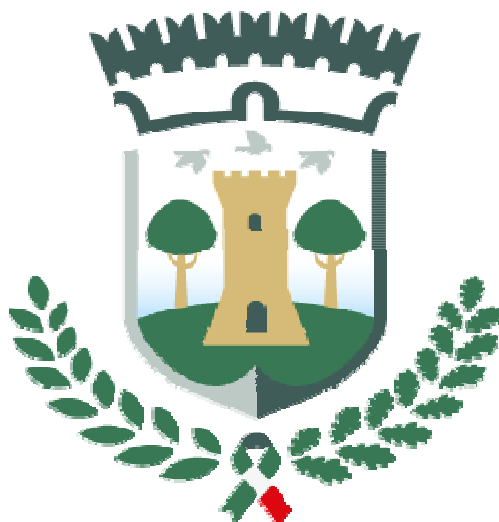


Comune di Collesalvetti
Provincia di Livorno



**Concessione del servizio di ristorazione scolastica del
Comune di Collesalvetti per gli aa.ss. 2024-25 – 2028-29**
CPV 55524000-9 - CIG _____

CAPITOLATO SPECIALE

DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

**Concessione del servizio di ristorazione scolastica
del Comune di Collesalveti per il quinquennio scolastico
2024-2025/2028-2029
CPV principale 55524000-9 - CIG _____**

CAPITOLATO SPECIALE

INDICE

PARTE 1° - OGGETTO E CONTENUTI ESSENZIALI DELLA CONCESSIONE

1. Informazioni Generali
2. Oggetto della concessione e componenti prestazionali del servizio
3. Luogo di esecuzione del servizio: destinatari e plessi scolastici interessati
4. Locali e strumentazione concessi in uso
5. Durata del Contratto e opzioni di modifica
6. Remunerazione della concessione e canone concessorio
7. Valore della Concessione
8. Equilibrio economico e revisione dei prezzi unitari per l'utenza
9. Attività di competenza esclusiva del Comune di Collesalveti
10. Rischi, oneri e responsabilità generali a carico del concessionario

PARTE 2° - SPECIFICHE TECNICHE: REQUISITI E STANDARD DI QUALITA' DEL SERVIZIO

11. Finalità e caratteristiche del servizio
12. Periodo e giorni di svolgimento e articolazione oraria
13. Sostenibilità ambientale: applicazione dei requisiti minimi ambientali (CAM)
14. Qualità degli alimenti
15. Composizione del pasto e menù
16. Diete speciali
17. Componenti e fasi del processo di servizio: Approvvigionamento
18. Produzione e confezionamento dei pasti
19. Veicolazione e trasporto dei pasti
20. Distribuzione e somministrazione dei pasti
21. Pulizie e sanificazione di locali e attrezzature
22. Gestione dei rifiuti e recupero eccedenze alimentari
23. Manutenzioni ordinarie delle strutture e integrazione delle dotazioni
24. Gestione informatizzata delle iscrizioni-prenotazioni e riscossioni
25. Informazione all'utenza e Piano di comunicazione
26. Commissione mensa
27. Gestione delle emergenze e Piano di autocontrollo

PARTE 3° - ESECUZIONE DEL CONTRATTO E SPECIFICI OBBLIGHI CONTRATTUALI

28. Avvio dell'esecuzione e referenti
29. Obblighi contrattuali relativi al personale impiegato e ai rapporti di lavoro
30. Clausola sociale
31. Coperture assicurative
32. Sicurezza
33. Trattamento dei dati e tutela della privacy
34. Estensione degli obblighi di condotta del codice di comportamento dei dipendenti pubblici

35. Continuità del servizio e oneri nei casi di sciopero o interruzione
36. Divieto di cessione del contratto e limitazioni del sub-appalto
37. Tracciabilità dei flussi finanziari e pagamenti
38. Controlli e penali
39. Recesso e risoluzione del contratto
40. Esecuzione in danno
41. Stipula del contratto e garanzia definitiva
42. Controversie e foro competente

PARTE 4° - PROCEDURA DI GARA E CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

43. Operatori economici ammessi a partecipare
44. Modalità di presentazione e requisiti obbligatori dell'Offerta
45. Criterio e modalità di aggiudicazione
46. Criteri di valutazione dell'offerta tecnico-progettuale
47. Criteri di valutazione dell'offerta economica
48. Sopralluogo preventivo obbligatorio
49. Garanzia provvisoria e cauzione definitiva
50. Forma di Contratto e spese contrattuali
51. Rinvio
52. RUP

ALLEGATI:

1. Relazione illustrativa del Progetto e PEF
2. Schema di Contratto
3. DUVRI
4. Planimetrie dei locali-Refettorio e di servizio concessi in uso
5. Requisiti e specifiche merceologiche degli alimenti e dei prodotti "no-food"
6. Elenco personale impiegato

Art. 1 - Informazioni Generali

1. La procedura di aggiudicazione del contratto di concessione disciplinato dal presente Capitolato speciale è indetta in esecuzione della DD. n. ___/2023 della Responsabile dei Servizi al Cittadino del Comune di Collesalveti e sarà espletata mediante procedura aperta, ai sensi dell'art.71 del del D.lgs n.36/2023 ed in conformità con gli artt.176 e ss. del medesimo nuovo Codice dei Contratti, in materia di Concessioni.
2. In coerenza con l'art.130 del suddetto Codice il contratto sarà aggiudicato secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 108 del medesimo Codice ed in conformità con le specifiche disposizioni di cui al successivo art.185. La valutazione dell'offerta economica sarà subordinata alla verifica della sostenibilità del Piano economico-finanziario.
3. L'amministrazione concedente è il Comune di Collesalveti, C.F00285400495, P.IVA 00112340492 - www.comune.collesalveti.li.it PEC: comune.collesalveti@postacert.toscana.it
4. La stazione appaltante qualificata operante per conto del Comune di Collesalveti è il Comune capoluogo di Livorno, CF/PIVA 00104330493, PEC: comune.livorno@postacert.toscana.it, di cui l'ente committente si avvale ai sensi dell'art. 62 del D.lgs n.36/2023 in attuazione dell'Accordo appositamente siglato ai sensi dell'art. 15 della L.241.

Art. 2 – Oggetto della concessione

1. La concessione disciplinata dal presente Capitolato speciale ha ad oggetto il servizio pubblico di ristorazione scolastica rivolto agli alunni delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado presenti nel Comune di Collesalveti, comprensivo di tutte le sotto indicate componenti prestazionali identificate dal CPV principale 55524000-9, con diritto alla riscossione diretta dei proventi dovuti dall'utenza secondo le tariffe stabilite dall'Amministrazione Comunale e rischio di domanda a totale carico del concessionario:
 - a. Approvvigionamento di derrate alimentari e produzione centralizzata dei pasti giornalieri presso il Centro o i Centri cottura indicati in sede di offerta, nel rispetto dei prescritti parametri dietetici e nutrizionali e secondo i menù validati annualmente dalle competenti autorità sanitarie e preventivamente comunicati all'ente concedente; includente, oltre all'approvvigionamento delle materie prime, la preparazione e il confezionamento del prodotto, come dettagliatamente descritto nella parte II del Capitolato;
 - b. Trasporto e distribuzione dei pasti veicolati presso i locali-refettorio dei plessi scolastici mediante il sistema del "legame fresco-caldo" in multi-porzione, fatte salve le diete speciali da confezionarsi in monoporzione, come dettagliatamente descritto nella parte II del Capitolato;
 - c. Somministrazione del pasto e relative prestazioni accessorie ed ausiliarie, includenti i servizi di apparecchiatura, sporcizionaento, sparcchiatura, riordino e lavaggio stoviglie prima e dopo la consumazione e la pulizia e sanificazione, giornaliera e straordinaria periodica, di locali, mezzi, attrezzature, tavoli e sedie, come dettagliatamente descritto nella II parte del Capitolato;
 - d. Somministrazione dello spuntino mattutino agli alunni delle scuole di infanzia, includente la fornitura o preparazione in loco e la distribuzione in classe o nei refettori in uso nei plessi scolastici con successivo riordino;
 - e. Gestione anagrafica, amministrativa e contabile delle iscrizioni e della riscossione delle rette a carico dell'utenza (ivi incluse la gestione delle insolvenze e l'attività di recupero crediti) mediante idonea piattaforma informatica di interazione con la stessa utenza e con l'amministrazione concedente ed in applicazione del sistema Pago-PA, come dettagliatamente illustrato nella II parte del Capitolato;

- f. Gestione della prenotazione dei pasti e delle diete speciali con rilevazione e monitoraggio sistematico delle presenze, come dettagliatamente illustrato nella II parte del Capitolato;
 - g. Manutenzione ordinaria delle strutture e attrezzature proprie e concesse in uso, ivi inclusi la riparazione e/o sostituzione delle attrezzature non più efficienti e delle stoviglie e vettovaglie non più utilizzabili e l'integrazione e implementazione delle relative dotazioni iniziali come dettagliatamente illustrato nella II parte del Capitolato;
 - h. Gestione completa dei rifiuti derivanti dalla gestione del servizio, come dettagliatamente illustrato nella II parte del Capitolato;
2. Il servizio oggetto di concessione è da considerarsi ad ogni effetto pubblico servizio. Nell'esercizio delle relative funzioni Il concessionario è tenuto pertanto ad operare nel pieno rispetto dei principi di regolarità, qualità, sicurezza e parità di trattamento e di ogni altro principio previsto dal D.pcm 27/01/1994 a tutela dei diritti dei destinatari.
 3. Nell'espletamento del suddetto pubblico servizio il concessionario è altresì tenuto ad operare nel rispetto dei criteri ambientali minimi (CAM) previsti per i servizi di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari di cui al DM n. 65 del 10 marzo 2020 e ad erogare le relative prestazioni a regola d'arte, garantendo la piena conformità ai requisiti tecnico-organizzativi e agli standard di qualità descritti in dettaglio nella 2° parte del presente Capitolato e la piena osservanza della vigente normativa comunitaria, nazionale e regionale in materia di sicurezza alimentare e ristorazione scolastica, con particolare e non esaustivo riferimento alla seguente, che prevale in caso di incongruenza con le disposizioni del Capitolato:
 - DPCM 27/01/1994 - principi sull'erogazione dei servizi pubblici
 - Reg. CE 178/2002 (sicurezza alimentare);
 - Reg. CE 852, 853,854/2004 ("Pacchetto Igiene");
 - Il Regolamento (UE) n.1169/2011 (*allergeni*);
 - DM n. 65 del 10/03/2020 pubblicato in G.U. n.90 del 4/04/2020 (CAM per i servizi di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari);
 - Decreto del Ministero della salute 28/10/2021 recante «Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica»;
 - Linee Guida Regionali sulla Ristorazione scolastica, come da ultimo aggiornate con D.GRT n.898/2016, sostitutiva delle Linee Guida 2010.;
 - L.12/06/1990 n.146 e s.m.i. (Disciplina del diritto di sciopero nei Servizi pubblici essenziali)

Art. 3 – Luogo di esecuzione del servizio: destinatari e plessi scolastici interessati

1. Il luogo di esecuzione del servizio oggetto di concessione è il territorio del Comune di Collesalveti, costituito da 9 frazioni collegate da una fitta rete viaria (230 km), di estensione complessivamente pari a circa 107 Km.
2. I destinatari del servizio sono gli alunni, residenti e non residenti, frequentanti le scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado presenti nel Comune di Collesalveti ed il personale docente e ATA autorizzato a fruire gratuitamente del servizio di mensa scolastica ai sensi del vigente CCNL del comparto scuola;
3. La somministrazione del pasto in favore dei destinatari avviene nei locali ad uso refettorio presenti nei plessi scolastici afferenti alle Direzioni scolastiche dei 2 istituti comprensivi del territorio, di seguito elencati:
 - a. Istituto scolastico comprensivo A. Picchi
 1. Scuola d'infanzia statale A. Picchi - V. A. Picchi 4 – Collesalveti
 2. Scuola d'infanzia statale F. Pachetti - P.zza Don Milani - Vicarello
 3. Scuola primaria "N. Sauro" - Via S. Quirico, 1 - Collesalveti
 4. Scuola primaria "C. Marcacci" P. za Macchi, 3 - Vicarello
 5. Scuola secondaria di 1° grado - V. Roma, 47 - Collesalveti (servizio ad oggi non attivo)

b. Istituto scolastico comprensivo A. Benedettini

7. Scuola d'infanzia statale "Il Sole" - V. Lopez - Guasticce
 8. Scuola d'Infanzia Statale "Via della Colmata" – V. della Colmata - Guasticce
 9. Scuola d'Infanzia Statale "Via della Costituzione" - V. della Costituzione – Stagno
 10. Scuola primaria "Falcone e Borsellino" - Via Lopez - Guasticce
 11. Scuola primaria "G. Rodari" - Via della Costituzione - Stagno
 12. Scuola primaria "G. Mazzini" - Via Nugola Nuova, 1 – Nugola
 13. Scuola secondaria di 1° grado Marchesi - V. Marchesi - Stagno (serv. ad oggi non attivo)
4. I suddetti plessi scolastici non dispongono di un proprio centro cottura, né di cucine interne, pertanto la produzione dei pasti è centralizzata e sarà garantita mediante il Centro o i Centri cottura aventi sede sul territorio Comunale (o a congrua distanza nei Comuni limitrofi), rientranti nella piena disponibilità del concessionario, come individuati nell'offerta presentata in sede di gara dallo stesso operatore economico aggiudicatario.

Art. 4 – Locali e strumentazione concessi in uso

1. Per consentire le attività di somministrazione del pasto il Comune di Collesalveti concede in comodato d'uso gratuito al concessionario per tutto il periodo di durata del contratto di concessione, i locali ad uso refettorio e le relative pertinenze di servizio (Dispensa, Zone-preparazione etc.) siti nei plessi scolastici interessati di cui all'art.3, unitamente ai relativi impianti, arredi e attrezzature attualmente in uso, così come risultanti dalle planimetrie allegate al presente Capitolato speciale (Allegato 4).
2. Il concessionario è tenuto a custodire i locali e utilizzare gli impianti, le attrezzature e i beni concessi in comodato d'uso con la massima cura e diligenza, obbligandosi a mantenerli e mantenerli costantemente in piena efficienza, per riconsegnarli alla scadenza del contratto nel medesimo stato di conservazione rilevato all'atto della consegna.
3. Il concessionario assume a tale titolo piena responsabilità civile e patrimoniale, obbligandosi nei confronti dell'amministrazione concedente al risarcimento di ogni eventuale danno causato alle medesime strutture, impianti e attrezzature concesse in uso.
4. I costi imputabili alle utenze relative a luce, acqua, gas, alla copertura assicurativa anti-incendio e alla manutenzione straordinaria delle porzioni di immobili e degli impianti concessi in comodato d'uso restano a carico dell'ente concedente, venendo a costituire contributo pubblico che concorre alla determinazione dell'equilibrio economico della concessione nella forma della valorizzazione, per un importo stimato pari a tot. €. 12.102,00 annui.
5. Nel corso dell'esecuzione del contratto l'ubicazione dei locali-refettorio e di servizio concessi in comodato d'uso potrà subire variazioni per esigenze connesse all'organizzazione dell'attività scolastica. Di tali eventuali, sopravvenute modifiche sarà redatto apposito Verbale in contraddittorio, sottoscritto da ambo i contraenti, in sede di consegna e consegna dei nuovi locali.

Art. 5 – Durata del Contratto e opzioni di modifica

1. La concessione del Servizio pubblico di ristorazione scolastica di cui al presente Capitolato speciale ha durata quinquennale (60 mesi) a decorrere dalla data di consegna del servizio e dei locali concessi in uso (indicativamente non successiva al 31/08/2024, quale data utile a consentire l'approntamento del servizio entro l'avvio del 1° anno scolastico di vigenza del contratto), e fino al 31/07/2029.
2. Ferme restando ipotesi di modifica ammesse in via generale dall'art.189 del vigente Codice dei Contratti, nel periodo di durata della concessione il RUP potrà autorizzare modifiche al contratto ai sensi del comma 1 lett. a del sopra citato articolo, nei seguenti, specifici casi:

- Per la realizzazione di investimenti o l'esecuzione di servizi supplementari non previsti, né implicanti modifiche della natura del contratto iniziale, richiesti dal concedente in funzione del soddisfacimento delle seguenti esigenze:
 - assicurare ulteriori ed apprezzabili miglioramenti della qualità del servizio, o il suo adeguamento ad eventuali, sopravvenute disposizioni legislative e regolamentari di modifica del quadro normativo di riferimento;
 - esternalizzare, uniformandola, la gestione delle attività di riscossione di altri servizi scolastici.

Dette modifiche sono autorizzabili entro il limite massimo del 20% del valore del contratto iniziale.

- In applicazione della clausola di revisione funzionale al ripristino dell'equilibrio economico originario della concessione di cui all'art.8, qualora eventi eccezionali e imprevedibili non imputabili alle parti ne producano la destabilizzazione e la significativa modifica a favore dell'una o dell'altra parte, determinando l'esigenza di una delle seguenti operazioni di riequilibrio:
 - revisione delle tariffe applicate all'utenza;
 - revisione del canone concessorio;
 - revisione della durata della concessione (proroga).

Dette modifiche sono autorizzabili nei limiti e con le procedure di cui al successivo art.8.

3. Rimangono in ogni caso in capo al concessionario:

- l'obbligo di dare esecuzione alle modifiche non sostanziali rispondenti alle esigenze organizzative dell'attività scolastica che non comportino maggiori oneri a suo carico, qualora richieste dall'ente concedente;
- Il divieto di introdurre variazioni e modifiche contrattuali che non siano preventivamente comunicate al DEC e autorizzate dall'ente concedente.

Art. 6 – Remunerazione della concessione e canone concessorio

1. **La controprestazione a favore del Concessionario**, consiste nel diritto di introitare direttamente i proventi derivanti dalla gestione del servizio, ovvero le tariffe dovute dall'utenza del servizio per l'effettivo consumo di pasti e spuntini mattutini, così come stabilite dall'amministrazione Comunale concedente, in misura comunque non esorbitante il prezzo unitario offerto dal concessionario in sede di gara e nel rispetto del proprio sistema di agevolazione tariffaria.
2. La quota-parte della tariffa assunta a proprio carico dal Comune a titolo di agevolazione tariffaria è erogata direttamente dallo stesso ente concedente e costituisce compartecipazione a favore dell'utenza, come tale non computabile nel contributo pubblico che concorre alla determinazione dell'equilibrio economico della concessione. Resta altresì a carico del Comune concedente il rimborso del prezzo unitario del pasto consumato dal personale scolastico ammesso a fruire gratuitamente del servizio mensa ai sensi del vigente CCNL del comparto scuola.
3. **I proventi remuneranti la gestione** del concessionario si compongono pertanto come segue;
 - tariffe giornaliere poste a carico dell'utenza secondo il sistema di agevolazione tariffaria dell'ente concedente e sulla base della fascia ISEE di appartenenza, come corrisposte dagli stessi utenti per i pasti effettivamente consumati;
 - quota-parte residuale delle tariffe giornaliere assunta a proprio carico dal Comune a titolo di agevolazione tariffaria riconosciuta all'utente in base alla fascia ISEE di appartenenza, come erogata direttamente dallo stesso ente concedente per i pasti effettivamente consumati dall'utenza interessata;

- prezzo unitario del pasto del personale scolastico ammesso a fruire gratuitamente del servizio mensa ai sensi del vigente CCNL del comparto scuola, come fatturato al Comune competente per i pasti effettivamente consumati dal medesimo personale.
4. A fronte del diritto alla riscossione dei suddetti proventi ed ai fini del conseguimento dell'equilibrio dell'operazione economica il concessionario è tenuto a corrispondere all'ente concedente un **canone annuo di concessione** previsto pari a minimo €.10.000,00 annui nel PEF posto a base di gara, come eventualmente rialzato in sede d'offerta.

Art. 7 – Valore della concessione

1. Il **valore della concessione**, qui inteso come fatturato totale presunto del concessionario (ricavi attesi), è stimato pari a tot. **€.3.585.000,00 oltre IVA** per il quinquennio scolastico di durata del contratto, di cui tot. €.1.756.650,00 (49%) per costi imputabili al personale e tot. €.4.255,00 (0,36%) per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, per un totale complessivo pari a **tot. €.4.302.000,00 al netto IVA**, come risultante in dettaglio dal Piano Economico-Finanziario (PEF) posto a base di gara ed allegato al presente Capitolato speciale (Allegato1), nonché riportato schematicamente nel sottostante prospetto riepilogativo:

Tot. valore contratto iniziale (5 anni)=	€.3.585.000,00
Valore opzioni di modifica (max 20%)=	€. 717.000,00
Tot. incluso opzioni di modifica=	€. 4.302.000,00

2. Il suddetto valore, al netto delle opzioni di modifica, corrisponde al prodotto tra il prezzo unitario di ciascuna tipologia di erogazione alimentare prevista (pasti e spuntino di metà mattina per le scuole di infanzia) e la quantità dei relativi consumi presunti nel periodo di vigenza del contratto, così come stimata sulla base dell'andamento pluriennale delle effettive erogazioni depurato dal decremento imputabile alle sospensioni e restrizioni straordinarie disposte nel periodo dell'emergenza sanitaria da COVID 19 (2020-2021).
3. **L'importo posto a base di gara** è il prezzo unitario stimato per ciascuna tipologia di erogazione prevista dal contratto, come riportato nella tabella sottostante al netto dell'IVA:

Tipo erogazione	Prezzo unitario	Quantità/anno presunta	Tot. Importo annuo	Tot. Importo quinquennio
Pasto Giornaliero per tutti gli ordini e e gradi	€.5,75	120.000	€. 690.000,00	€.3.450.000.00
Spuntino mattutino per scuole di infanzia	€.0,50	54.000	€.27.000,00	€.135.000,00
Tot. =			€.717.000,00	€. 3.585.000,00
Valore opzioni di modifica =				€. 717.000,00
Tot. incluso opzioni di modifica =				€. 4.302.000,00

I suddetti prezzi unitari, come eventualmente ribassati in sede d'offerta, costituiscono la misura unitaria dei ricavi del concessionario, sono omnicomprensivi dei costi di gestione e di ogni onere ed utile del concessionario e, come si evince dal PEF posto a base di gara, garantiscono la sostenibilità e remuneratività della concessione, ovvero il relativo equilibrio economico.

Art. 8 – Equilibrio economico e revisione dei prezzi per l'utenza

1. L'**equilibrio economico-finanziario della concessione**, inteso come contemporanea presenza delle condizioni di convenienza economica e sostenibilità finanziaria indicate nel PEF, è elemento fondante il rapporto concessorio ed è soggetto a monitoraggio da parte del RUP e a verifica periodica in contraddittorio su iniziativa dello stesso RUP o su richiesta motivata del concessionario.

2. Nel caso in cui la sopravvenienza di fattori e/o eventi eccezionali, non prevedibili né dipendenti dalle parti o dalle normali fluttuazioni del mercato, alteri l'equilibrio economico finanziario della concessione, modificando significativamente gli indici sintetici di remuneratività e traslazione del rischio pattuito al momento della sottoscrizione del contratto, ciascuna delle parti ha facoltà di richiedere le revisioni contrattuali strettamente necessarie a garantire il ripristino e il mantenimento dell'equilibrio originario, così come determinato dagli indici sintetici pattuiti e indicati nel PEF.
3. Sono revisioni ammesse ai fini del ri-equilibrio economico-finanziario di cui al comma 2 quelle non implicanti alterazioni della natura del contratto e/o modifiche sostanziali dell'oggetto della concessione, con specifico riferimento alle seguenti:
 - Revisione delle tariffe/prezzi-unitari pattuiti per l'utenza;
 - Rideterminazione del canone concessorio;
 - Proroga della durata della concessione, limitatamente al caso in cui eventi eccezionali non previsti né prevedibili, quali pandemie, catastrofi e calamità naturali, impongano interruzioni del servizio e conseguenti perdite di ricavi tali da impedire il pieno recupero dei costi gestionali e per investimento sostenuti dal concessionario e/o azzerare la remuneratività del capitale di rischio (art. 178, comma 5 e art. 192, comma 1 d.lgs n. 36/2023).
4. Le suddette revisioni contrattuali sono subordinate alla verifica congiunta, in contraddittorio, dell'effettiva, rilevante alterazione dell'equilibrio e sono soggette a negoziazione, con redazione di apposito Verbale, nell'ambito, della riunione convocata dal RUP, di propria iniziativa o a seguito dell'acquisizione della richiesta di revisione trasmessa a mezzo PEC dal concessionario.
5. In coerenza con l'art. 60 del Codice la revisione dei prezzi unitari pattuiti per l'utenza è ammessa qualora si verifichino incrementi o diminuzioni dei prezzi tali da produrre una variazione dei costi a carico del concessionario superiore al 5% del relativo importo complessivo ed è riconosciuta e disposta dal RUP entro il limite dell'80% dell'accertata variazione subordinatamente alla verifica dell'equilibrio economico-finanziario complessivo della concessione, pur che detta variazione implichi una effettiva riduzione degli indici di sostenibilità e remuneratività.
6. L'entità della sopravvenuta variazione dei costi è verificata e quantificata sulla base dei seguenti indici ufficiali:
 - Indice ISTAT di incremento dei prezzi al consumo;
 - Indice Istat di incremento dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi;
 - Indici di incremento del costo del lavoro risultanti dalle tabelle retributive orarie del CCNL di riferimento.
7. Ai fini della richiesta di revisione contrattuale di cui al presente articolo NON sono da considerarsi fattori straordinari e imprevedibili destabilizzanti l'equilibrio della concessione i seguenti:
 - ✓ Il verificarsi di eventi e circostanze disciplinato dal presente Capitolato speciale o comunque previsti dalla documentazione di gara;
 - ✓ Le circostanze e gli eventi dipendenti dall'ente concedente o imputabili alla cattiva gestione del concessionario;
 - ✓ Gli eventi dipendenti dalle normali fluttuazioni del mercato, come tali già allocati e ricompresi nel rischio operativo assunto a proprio carico dal concessionario

Art. 9 – Attività di competenza esclusiva del Comune

1. Rimangono riservate e di esclusiva competenza del Comune concedente di Collesalveti le attività e funzioni istituzionali di seguito indicate:
 - Determinazione delle tariffe a carico dell'utenza del servizio e disciplina del relativo sistema di agevolazione tariffaria;
 - Alta vigilanza e Controllo sulla regolare esecuzione del contratto e sul rispetto dei prescritti requisiti di qualità del servizio, di cui alla parte 2° del presente Capitolato;

- Costituzione, presidenza e coordinamento della “Commissione mensa”, quale organismo di partecipazione dell’utenza alle attività di verifica e controllo della qualità.

Art. 10 – Rischi, oneri e responsabilità generali del concessionario

1. Il rapporto che si instaura con l’operatore economico aggiudicatario della concessione sopra descritta rientra ad ogni effetto nel novero dei rapporti partenariali, e qui tra i contratti di concessione di cui agli artt. 176 e ss. del Codice, implicando il trasferimento del rischio operativo di impresa connesso alla gestione del servizio pubblico di ristorazione scolastica, dall’ente concedente all’operatore economico concessionario.
2. L’operatore economico aggiudicatario della concessione è tenuto ad assicurare la gestione del servizio pubblico di cui all’art.2 e di ogni sua componente prestazionale a proprio nome e con personale, mezzi e organizzazione propri, manlevando e tenendo sollevato e indenne il Comune di Collesalveti da ogni e qualsiasi responsabilità derivante dalla stessa gestione, nonché assumendo interamente a proprio carico il relativo rischio operativo di impresa, ivi incluso il *rischio di domanda*.
3. In particolare il concessionario:
 - Terrà indenne l’Amministrazione comunale concedente da ogni responsabilità per danni, infortuni, incidenti che dovessero essere subiti dal personale impiegato nel servizio o arrecati e causati agli utenti e ad altri soggetti terzi dalla gestione dello stesso servizio oggetto di concessione, intendendosi ogni relativo onere già compreso nel corrispettivo contrattuale.
 - Custodirà e curerà con la massima diligenza i locali, gli impianti e le attrezzature acquisite in comodato d’uso gratuito dall’ente concedente, obbligandosi al risarcimento di ogni eventuale danno causato alle medesime strutture impianti e attrezzature ed assumendo al riguardo piena responsabilità civile e patrimoniale;
 - Nulla avrà a pretendere dall’amministrazione concedente per gli insoluti e/o i crediti a qualsiasi titolo vantati nei confronti dell’utenza del servizio, o per eventuali variazioni numeriche della stessa utenza implicanti decrementi del consumo effettivo di pasti rispetto alla media annuale presunta, intendendosi qui richiamata la Direttiva Europea 2014/23/UE e le disposizioni codicistiche in merito al rischio operativo di impresa, che in forza del rapporto concessorio, l’operatore Economico aggiudicatario si impegna ad assumere interamente a proprio carico, sia dal lato dell’offerta che dal lato della domanda.
4. Le condizioni contrattuali e gli specifici obblighi in capo al concessionario nella fase di esecuzione del contratto sono puntualmente disciplinati nella 3° parte del presente Capitolato speciale.

PARTE 2° - SPECIFICHE TECNICHE: REQUISITI ORGANIZZATIVI E DI QUALITA’ DEL SERVIZIO

Art. 11 – Finalità e caratteristiche del Servizio

1. Il Servizio di ristorazione/mensa scolastica è un servizio pubblico locale a rilevanza economica e ad accesso universalistico, finalizzato a promuovere l’esercizio del diritto all’istruzione.
2. Il servizio è caratterizzato da una importante valenza educativa, insita nelle funzioni di socializzazione e educazione alimentare che le relative attività di ristorazione collettiva, per loro natura e in ragione dello specifico target, sono destinate ad assolvere nei confronti dei destinatari.
3. Ogni onere, adempimento o spesa per l’acquisizione dei titoli, comunque denominati, necessari all’esercizio dell’attività di servizio ai sensi della Legge è a carico del Concessionario.

Art. 12 – Periodo, giorni di svolgimento e articolazione oraria

1. Il servizio di ristorazione scolastica è reso per tutto il periodo di durata dell’anno scolastico di cui al calendario scolastico regionale, nei giorni di rientro pomeridiano e negli orari previsti e definiti

annualmente dal calendario dei 2 istituti comprensivi interessati in base all'organizzazione annuale dell'attività didattica e in attuazione della propria autonomia organizzativa.

2. La somministrazione dei pasti e dello spuntino mattutino nelle scuole di infanzia sono assicurati quotidianamente su 5 giorni settimanali per tutto il periodo di durata del calendario scolastico delle stesse scuole di infanzia e pertanto, di norma fino al 30 giugno.
3. Nel rispetto dell'autonomia scolastica e sulla base delle esigenze organizzative comunicate annualmente dai Dirigenti scolastici, l'Amministrazione comunale, e per essa il DEC, si riserva la facoltà di anticipare o posticipare la data di inizio e conclusione del servizio, dandone comunicazione al concessionario entro il 31 agosto di ogni anno.
4. L'erogazione del servizio potrà subire sospensioni, interruzioni o variazioni orarie dovute a consultazioni elettorali, calamità naturali, condizioni metereologiche avverse, scioperi e/o assemblee sindacali del personale docente e ATA, o altre cause non prevedibili nè dipendenti dal concedente. In tali casi nulla è dovuto al Concessionario da parte del Concedente per la mancata prestazione del servizio.
5. In caso di sospensione dell'attività didattica dovute a sciopero del personale scolastico o condizioni metereologiche avverse, le disposizioni inerenti alle conseguenti sospensioni o modifiche orarie del servizio di ristorazione scolastica sono comunicate dal DEC al referente indicato dal concessionario con preavviso di almeno 24 ore, e comunque contestualmente al ricevimento di ogni relativa informazione dell'autorità competente a disporre la sospensione e/o ordinare la chiusura delle scuole;
6. In quanto finalizzato ad assicurare il godimento del diritto all'istruzione, il servizio di ristorazione scolastica è ad ogni effetto da considerarsi servizio pubblico essenziale e come tale soggetto alla disciplina dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali, di cui alla L.12/06/1990 n.146 e s.m.i. In caso di sciopero del personale dell'impresa concessionaria la stessa sarà pertanto tenuta a dare comunicazione dello stato di agitazione con preavviso di almeno 5 giorni e a garantire le *prestazioni indispensabili*, senza in alcun modo poter sospendere o interrompere l'erogazione del servizio, né poter intendere lo sciopero come evento eccezionale o causa di forza maggiore. Ai fini dell'applicazione delle disposizioni di cui alla richiamata L.n.146/1990 l'erogazione del pasto giornaliero è da considerarsi prestazione indispensabile.

Art.13 – Sostenibilità ambientale e rispetto dei CAM

1. In conformità con l'art.57 del Codice dei contratti e con l'art.1-bis della L. RT n.38/2007, il presente Capitolato speciale recepisce gli obiettivi di sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione di cui al relativo Piano di azione nazionale come da ultimo aggiornato e sostituito con D.MASE 03/08/2023 (in G.U. serie gen. n.193 del 19/08/2023).
Il servizio dovrà pertanto rispondere ai criteri ambientali minimi (CAM) previsti per i servizi di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari, come aggiornati e definiti con DM n. 65 del 10/03/2020 pubblicato in G.U. n.90 del 4/04/2020:
2. A tale scopo il concessionario si obbliga ad applicare i CAM-specifici di base previsti per i servizi di ristorazione scolastica dall'allegato 1 del richiamato Decreto ministeriale n.65/2020, come recepiti dal presente Capitolato speciale e richiamati e disciplinati nei successivi articoli per ciascuna fase del processo di produzione del servizio con riferimento a:
 - Requisiti degli alimenti
 - Flussi informativi;
 - Prevenzione degli sprechi e gestione delle eccedenze alimentari
 - Requisiti dei materiali e degli oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti
 - Gestione dei rifiuti;
 - Tovaglie e tovaglioli
 - Pulizia dei locali e lavaggio delle stoviglie
 - Formazione e aggiornamento del personale addetto
 - Centri cottura

3. I suddetti standard di sostenibilità ambientale sono da considerarsi standard di base e dovranno essere garantiti dal concessionario come eventualmente elevati e migliorati nell'offerta tecnica presentata in sede di gara.

Art.14 – Qualità dei prodotti alimentari

1. Ai fini del rispetto prescritti criteri minimi di sostenibilità ambientale e dell'atteso standard di qualità e sicurezza i pasti forniti devono essere preparati con ingredienti ed alimenti provenienti prevalentemente da produzione biologica e, per la parte residuale, qualificati e/o in possesso di certificazioni riconosciute (marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.)
2. A tale scopo, per ciascuna categoria di prodotto alimentare impiegata (orto-frutta-cereali e legumi, carni, prodotti ittici, formaggi e latticini, salumi etc.) il concessionario è tenuto a rispettare la quota percentuale di provenienza biologica e i requisiti merceologici e di certificazione indicati in dettaglio nella sez. C "*CAM per i servizi di Ristorazione scolastica*" - punto1 "*Requisiti degli alimenti*" dell'allegato al DM 65/2020, allegato in estratto al presente capitolato per costituirne parte integrante (Sub. Allegato 5)
3. In sede di approvvigionamento alimentare e preparazione dei pasti il concessionario dovrà altresì attenersi alle seguenti inderogabili prescrizioni:
 - a. Uova, latte, yogurt dovranno sempre e comunque provenire da produzione biologica: Lo stesso dicasi per gli eventuali succhi di frutta, nell'etichetta dei quali dovrà inoltre essere sempre riportata la dicitura «contiene naturalmente zuccheri»
 - b. Fatte salve eventuali frittture, per le quali è ammesso l'uso dell'olio di girasole o in subordine di altri oli vegetali in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea, per condimenti e cottura è consentito unicamente l'utilizzo dell'olio extravergine di oliva
 - c. In alcun caso il concessionario potrà somministrare carne o pesce "ricomposti", "pre-fritti", "pre-impanati", o che abbiano subito analoghe lavorazioni da imprese diverse da quella concessionaria.
 - d. Con riferimento all'orto-frutta è ammessa unicamente la somministrazione di verdura e frutta di stagione, secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali.
 - e. E' fatto divieto al concessionario di somministrare pane e prodotti da forno in mono-dose, fatta eccezione per il caso in cui ciò si renda necessario per la fornitura di diete speciali o di pranzi al sacco in caso di gite.
 - f. Eventuali tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di un sistema di certificazione riconosciuto.
4. Il rispetto degli standard di qualità e dei requisiti degli alimenti utilizzati è soggetto a vigilanza e controllo da parte dell'ente concedente. Il controllo potrà essere effettuato mediante verifica a campione della documentazione fiscale (fatture e bolle di accompagnamento) pertinente all'acquisto di determinate categorie di prodotti, o mediante sopralluoghi in loco senza preavviso, a cura del DEC o del personale abilitato da lui delegato e/o appositamente incaricato.

Art.15 – Composizione del pasto e menù

1. Il pasto fornito è composto di norma da una o più porzioni di frutta quale dessert, contorno, primo e secondo piatto, o in alternativa e con frequenza indicativamente settimanale, da un piatto unico con caratteristiche nutrizionali equivalenti, ovvero contenente tutti i necessari apporti energetici e nutrizionali.
Così composto il pasto giornaliero è accompagnato da acqua, in brocca o bottiglie di vetro, e dal pane, servito in appositi cestini, consumabile al bisogno e comunque mai confezionato in mono-dose. La frutta può essere sostituita occasionalmente, e comunque indicativamente non oltre 1 volta a settimana, da dolce, gelato o yogurt;

2. La merenda o spuntino di metà mattina (da distribuirsi ai soli utenti della scuola di infanzia), è composto a rotazione, da frutta, pane e marmellata biologica, yogurt, biscotti e altri prodotti da forno, dolci o salati, non monodose,
3. Il menù indica i pasti proposti quotidianamente con riferimento a periodi di tempo predefiniti, di norma pari a 4 settimane, ed è definito dal concessionario nel rispetto della stagionalità (e pertanto in almeno 2 varianti: menù autunno-inverno e menù primavera-estate) e dei fabbisogni energetici e nutrizionali relativi ai destinatari (età pediatrica) e alle relative fasce di età scolare (infanzia, primaria e, laddove attivo il servizio, secondarie di primo grado).
4. Per il soddisfacimento delle suddette esigenze il concessionario è tenuto a formulare il Menù sulla base di un piano nutrizionale elaborato da personale professionalmente qualificato (dietisti, specialisti in scienze dell'alimentazione etc) secondo principi nutrizionali scientificamente validati ed attenendosi alle indicazioni e ai parametri risultanti dalle vigenti Linee guida regionali per la ristorazione scolastica concernenti:
 - Fabbisogni di energia e nutrienti per fasce di età scolare, di cui alle tabelle delle riportate al paragrafo 2.1 delle vigenti Linee Guida con riferimento a:
 - fabbisogno energetico
 - fabbisogno proteico
 - fabbisogno lipidico
 - fabbisogno glucidico
 - fabbisogno in vitamine e sali minerali
 - apporto di fibra alimentare;
 - Frequenza di consumo settimanale di alimenti e gruppi di alimenti riferiti al pranzo;
 - Grammature e unità indicative per porzione e fasce di età scolare.
5. In ottemperanza ai CAM e al fine di prevenire lo spreco e ridurre lo scarto alimentare, nella formulazione del menù il concessionario è altresì tenuto a:
 - assicurare la massima varietà delle pietanze previste nei menù;
 - tener conto del gradimento e delle preferenze dell'utenza così come monitorati durante la somministrazione del pasto in modo da ridurre al minimo sia lo spreco che lo scarto;
 - Promuovere il consumo di fonti proteiche a basso costo;
 - Proporzionare le grammature alla fascia di età scolare di riferimento;
 - calibrare e ridurre le grammature di determinati alimenti poco graditi dai piccoli utenti fermo restando il rispetto degli apporti energetici e nutrizionali del pasto.
6. Il menù è soggetto alla preliminare validazione della competente Autorità sanitaria locale (A.usl Toscana nord-ovest). Ogni adempimento connesso a detta validazione compete al Concessionario.
7. In attuazione del principio di trasparenza ed al fine di rendere edotta l'utenza in merito alla qualità del prodotto somministrato Il menù, validato e completo delle informazioni volte a dare evidenza alle referenze biologiche e di qualificazione degli alimenti utilizzati, dovrà essere:
 - pubblicato on-line sulla piattaforma telematica di interazione con l'utenza in uso al concessionario e sul sito dell'istituto scolastico destinatario del servizio
 - esposto in copia cartacea all'interno dei Refettori;
 - Trasmesso al DEC ai fini della pubblicazione nell'apposita sezione del portale istituzionale del Comune concedente;
8. Non sono ammesse variazioni al menù validato dalla A.usl e comunicato all'ente concedente, fatti salvi i seguenti casi:
 - In caso di gite scolastiche e analoghe iniziative didattiche e/o educative occasionali programmate dalle competenti direzioni scolastiche o autorizzate dall'ente concedente, per le quali si renda necessaria la fornitura di pranzi al sacco o menù "a tema";
 - Al verificarsi di eventi imprevisti e imprevedibili dal concessionario che impediscano la preparazione/somministrazione del pasto previsto ordinariamente nel menù, rendendo indispensabile il ricorso al Piano di emergenza. In tal caso la variazione deve essere preventivamente e tempestivamente comunicata all'ente concedente e dovrà comunque garantire il rispetto degli apporti dietetici e nutrizionali previsti dal menù originario.

Tra gli eventi imprevisi e imprevedibili dal concessionario rientrano, a titolo esemplificativo, il ritardo di specifiche forniture non imputabili allo stesso concessionario, eventuali, improvvise avarie e/o guasti alle attrezzature dei Centri cottura e interruzione dell'energia elettrica.

Art.16 – Diete speciali

1. In coerenza con i principi di parità di trattamento e non discriminazione, nonché a tutela della salute dell'utenza con particolari patologie il concessionario è tenuto a garantire l'elaborazione, la preparazione e la distribuzione delle diete personalizzate (c.d. diete speciali) richieste dall'utenza in sede di iscrizione al servizio o durante l'anno scolastico per motivi etici, culturali, religiosi o per ragioni di salute.
2. Le suddette Diete sono attivabili solo ed esclusivamente nei seguenti casi:
 - Intolleranze, allergie, patologie o stati patologici transitori del bambino/utente debitamente certificati dal medico curante e/o dal pediatra di Libera scelta;
 - Convincimenti etici o motivi culturali e religiosi addotti dai genitori o tutori legali del bambino/utente mediante apposita richiesta in carta semplice, che si renda necessario accogliere in attuazione del principio di non discriminazione e/o ai fini dell'intercultura e della promozione dell'integrazione culturale in ambito scolastico;
3. Le diete speciali devono essere obbligatoriamente:
 - Formulate e redatte dalla figura professionale competente e adeguatamente qualificata indicata dal concessionario in sede di avvio dell'esecuzione;
 - Comunicate subordinatamente alla attivazione a tutti i seguenti soggetti interessati:
 - Centro cottura e preparazione per la produzione e l'adozione di ogni connesso accorgimento;
 - Famiglia richiedente;
 - Direzioni scolastiche per l'informazione al personale docente ed ATA;
 - Servizio di Igiene e degli alimenti e nutrizione (SIAN) della A.usl competente per territorio, limitatamente alle Diete personalizzate per motivi di salute,
4. Le diete speciali attivate per motivi di salute, nel caso di diete c.d. "leggere", ovvero attivate per stati patologici transitori del bambino, hanno carattere limitato nel tempo;
5. Al fine di evitare la stigmatizzazione dei piccoli utenti fruitori di diete speciali e assicurarne la parità di trattamento il concessionario è tenuto a formulare le diete speciali in modo che soddisfino ambedue i seguenti requisiti:
 - Gli alimenti non utilizzabili siano sostituiti da alimenti con caratteristiche nutrizionali equivalenti a quelle del pasto previsto per la generalità dell'utenza;
 - Le pietanze previste si discostino il meno possibile, anche visivamente, dal menù previsto per la generalità dell'utenza;
6. Laddove non altrimenti praticabile per le Diete speciali di cui al presente articolo è ammesso il confezionamento in monoporzione.
7. il Concessionario nel proprio Piano di Autocontrollo è tenuto a processare l'attività di produzione e distribuzione delle Diete speciali individuando puntualmente le operazioni previsti per ogni fase ed i connessi livelli di responsabilità in coerenza con le pertinenti indicazioni delle Linee Guida Nazionali e Regionali in materia di ristorazione scolastica.

Art.17 – Componenti e fasi del processo di Servizio: approvvigionamento

1. Il concessionario si obbliga a provvedere all'approvvigionamento dei prodotti (alimentari e non) e ad ogni altro acquisto connesso alla gestione del servizio oggetto di concessione in coerenza con le disposizioni del vigente Codice dei Contratti pubblici e nel pieno rispetto dei vincoli

merceologici e di qualificazione prescritti dal presente Capitolato in coerenza con i recepiti CAM per i seguenti prodotti:

- Alimentari, di cui al precedente art.14;
- tessili e/o in carta tessuto e per l'apparecchiatura, di cui all'art.20;
- di pulizia, di cui all'art.21;
- attrezzature da cucina connesse all'impiego di energia, di cui agli artt.18 e 23 c.4.

2. In ottemperanza ai CAM inerenti ai flussi informativi ed al fine di consentire all'amministrazione concedente l'esercizio delle riservate funzioni di alta vigilanza e controllo sulla regolare esecuzione del contratto, tutte le fatture e i documenti di trasporto inerenti la fornitura e la consegna dei prodotti e degli strumenti acquistati dovrà riportare il GIG ed ogni altro riferimento necessario a ricondurla inequivocabilmente alla Concessione oggetto del presente Capitolato speciale, unitamente al tipo, alla quantità e alle caratteristiche merceologiche e di qualificazione del prodotto acquistato.

Art.18 – Produzione e confezionamento dei pasti

1. L'attività di preparazione e produzione dei pasti per le mense scolastiche è centralizzata ed avviene nel Centro e/o nei Centri Cottura indicati nell'offerta presentata dal Concessionario in sede di Gara. Detti centri devono in ogni caso:
 - rientrare nella piena disponibilità del concessionario per tutto il periodo di durata del Contratto;
 - essere situati nel Comune di Collesalveti o nei Comuni limitrofi, purchè a una distanza compatibile a garantire la regolare distribuzione e somministrazione dei pasti prodotti.
2. Nel periodo di durata del Contratto il concessionario si obbliga a garantire la sostituzione delle apparecchiature in uso nei centri cottura o nei locali di servizio dei refettori scolastici resisi desuete e/o inefficienti.
In tale evenienza e in ottemperanza ai recepiti CAM di risparmio energetico, l'apparecchio acquistato in sostituzione (Forni, frigoriferi, congelatori, lavastoviglie etc.) dovrà essere dotato di etichettatura energetica di cui al Reg. U.E.n.1369/2017 e appartenere alla classe più alta di efficienza energetica disponibile sul mercato per l'apparecchio interessato, o a quella immediatamente inferiore;
3. Il Personale impiegato nei Centri Cottura, con particolare riferimento ai ruoli di cuoco e aiuto cuoco, deve essere in possesso delle qualifiche professionali previste dalla Legge. In ottemperanza ai recepiti CAM Il concessionario è altresì tenuto a: formare e aggiornare il personale addetto alla cucina in materia di HACCP e sulle tecniche di conservazione, trattamento e cottura degli alimenti idonee ad assicurarne la salubrità, preservarne le caratteristiche organolettiche e mantenerne il massimo valore nutritivo.
4. Ai fini della veicolazione ai terminali di distribuzione il Centro cottura dovrà garantire il confezionamento a caldo in contenitori termici e iso-termici multi-porzione a norma di Legge, idonei al trasporto a distanza e al mantenimento delle temperature di distribuzione pre scritte dalla vigente normativa. Non sono ammessi contenitori multi-porzione in materiali espansi (polistirolo, polipropilene, polietilene etc.).
5. Il confezionamento in mono-porzione è ammesso unicamente per le diete speciali laddove non diversamente praticabile. Per il confezionamento in monoporzione è richiesto l'utilizzo di vaschette monouso in alluminio o materiale plastico termo sigillato da inserirsi in contenitori isotermici idonei a mantenere le temperature nei limiti prescritti.
6. Su ciascun contenitore dovrà essere indicata la data, la quantità e il tipo di contenuto e la denominazione del plesso scolastico cui il contenitore è destinato.

Art.19 – Veicolazione e trasporto dei pasti verso i terminali di distribuzione

1. Per la movimentazione dei pasti prodotti è adottato il legame differito “fresco-caldo”, tale da permettere l'adeguata conservazione durante la veicolazione e l'immediato consumo del pasto all'arrivo ai terminali di distribuzione e somministrazione.
2. Gli auto-mezzi impiegati per il trasporto dei pasti veicolati devono:
 - essere coibentati e conformi alle normative vigenti in materia di veicolazione di alimenti, nonché a basso impatto ambientale (con preferenza per veicoli almeno euro 4 o ibridi o elettrici);
 - essere puliti quotidianamente e sottoposti a disinfezione e sanificazione con la periodicità prevista dall'offerta presentata in sede di gara e comunque con frequenza non inferiore a una volta a settimana;
3. Al fine di assicurare il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi l'assetto organizzativo del servizio di trasporto dovrà garantire tempi di percorrenza dal Centro cottura (e qui dal momento di fine cottura) ai terminali di distribuzione certi e contenuti e comunque di norma non superiori a 30 minuti.

Art. 20 – Distribuzione e somministrazione dei pasti

1. Il momento della somministrazione del pasto è la fase del processo produttivo destinato ad assumere la più alta valenza educativa, sia sotto il profilo della socializzazione e dell'intercultura che sotto il profilo delle corrette abitudini alimentari dei piccoli utenti. Nella gestione di questa fase del processo il concessionario è pertanto tenuto ad adottare ogni accorgimento e iniziativa informativa e formativa utile a promuovere la suddetta, intrinseca funzione educativa, così come prevista dal proprio Piano di informazione e comunicazione, di cui all'art. 25.
2. Con riferimento alle attività di sporzionamento e somministrazione del pasto presso i locali adibiti a refettorio dei plessi scolastici il concessionario si obbliga a garantire una quantità di addetti adeguatamente qualificati e formati in materia di HACCP, allergeni e porzionatura delle pietanze non inferiore a:
 - 1 ogni 35/40 bambini presenti a mensa per le scuole primarie e secondarie di primo grado;
 - 1 ogni 30 bambini per le scuole di infanzia.
3. Per l'apparecchiatura il concessionario si obbliga ad utilizzare:
 - tovaglie riutilizzabili e tovaglioli in carta tessuto conformi ai requisiti previsti dai CAM per la fornitura di prodotti tessili e in carta tessuto specificati dall'allegato 1 - punto C.6 “*tovaglie e tovaglioli*” del D.lgs n.65/2020. I prodotti in carta tessuto dovranno essere in ogni caso privi di colorazioni e stampe;
 - Piatti in ceramica o porcellana bianca, bicchieri in vetro o plastica dura non colorata e posateria in acciaio inossidabile, e comunque in materiali lavabili e riutilizzabili consentiti dai vigenti CAM.
4. Al momento della somministrazione le temperature dei pasti caldi, dovranno essere conformi a quelle prescritte dalla vigente normativa.
5. In ottemperanza ai CAM ed ai fini della prevenzione dello scarto alimentare (alimenti serviti e non consumati), il concessionario è tenuto a:
 - utilizzare utensili per il porzionamento delle pietanze (mestoli, schiumarole e palette) di misure diverse ed appropriate alle porzioni da servire in relazione alla fascia di età scolare interessata;
 - garantire, a cura del personale addetto alla somministrazione, la sorveglianza e il monitoraggio sistematico del gradimento di quanto viene servito da parte dei piccoli utenti.
6. Nello svolgimento delle funzioni di sorveglianza sul consumo del pasto gli operatori addetti alla somministrazione sono tenuti a:

- Coadiuvare gli insegnanti nelle attività di assistenza al consumo del pasto da parte dei piccoli utenti, con particolare riferimento ai bambini delle scuole di infanzia per quanto attiene il taglio della frutta e delle carni;
 - Controllare con particolare attenzione che i bambini con dieta speciale non si scambino alimenti con altri bambini.
7. In nessun caso potrà essere negata la somministrazione del pasto ai bambini iscritti al servizio mensa le cui famiglie non risultino in regola con il pagamento della retta a loro carico. Detta disposizione si applica anche nel caso di utenti soggetti a ingiunzioni, messe in mora e/o procedure di recupero crediti attivate dal concessionario per quanto di competenza nell'esecuzione del servizio oggetto di concessione.
 8. Limitatamente alla distribuzione delle merende/spuntini di metà mattina nelle scuole di infanzia laddove più funzionale, la somministrazione potrà essere effettuata in classe anziché nei locali refettorio. In tale evenienza il riordino e la pulizia di banchi e sedie dopo il consumo compete comunque al concessionario.

Art. 21 – Pulizie e sanificazione di locali e attrezzature

1. Le operazioni di riordino, pulizia di pavimenti, tavoli e sedie e lavaggio stoviglie dopo la consumazione del pasto sono a carico del concessionario.
2. Sono altresì a carico del concessionario le attività di pulizia periodica e straordinaria, con particolare riferimento a:
 - a. Le attività di pulizia a fondo, disinfezione e sanificazione periodica dei locali, dei mezzi e delle attrezzature in uso.
 - b. Gli eventuali interventi di derattizzazione e disinfestazione dei centri cottura e dei refettori e relative pertinenze di servizio acquisite dal concessionario in comodato d'uso, nonché degli spazi dedicati alla raccolta dei rifiuti, da effettuarsi mediante ditte specializzate;
3. Per lo svolgimento delle attività di cui al comma 1 e 2 il concessionario si obbliga ad utilizzare detergenti e disinfettanti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, nonché, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, in osservanza dei CAM di sostenibilità ambientale di cui all'allegato 1 – punto C.7 del D.lgs n.65/2020 applicabile ai servizi di ristorazione scolastica.
4. Le attività di pulizia a fondo e sanificazione periodica di cui al comma 2 si svolgono con la periodicità prevista dall'offerta presentata dal concessionario in sede di gara e comunque con una frequenza idonea a garantire la massima igiene e la necessaria sicurezza alimentare.

Art.22 – Gestione dei rifiuti e recupero eccedenze alimentari

1. Il concessionario è responsabile dell'intero processo di gestione dei rifiuti derivanti dal servizio, dalla raccolta differenziata, al conferimento, ed è tenuto ad assicurare detta gestione secondo le modalità ed in piena conformità col sistema di raccolta differenziata e conferimento adottato dall'ente concedente, obbligandosi in particolare a smaltire gli oli e i grassi alimentari esausti nel rispetto della vigente normativa ambientale, conferendoli ad imprese autorizzate o, laddove attivo, al sistema di raccolta del Comune in cui ha sede il Centro Cottura.
2. Al fine di ridurre la produzione di rifiuti il concessionario, laddove disponibili sul mercato, è tenuto ad optare per prodotti che utilizzano imballaggi "a rendere" o in materiali riciclabili e/o biodegradabili e a non utilizzare confezioni mono-dose, fatti salvi i casi in cui ciò si renda indispensabile per garantire il servizio.
3. Ai fini del contenimento delle eccedenze alimentari, ferme restando le prescrizioni volte a prevenire lo spreco e scarto alimentare nelle fasi di preparazione e somministrazione, di cui ai

precedenti articoli del Capitolato, il concessionario, in ottemperanza ai recepiti CAM di sostenibilità ambientale è tenuto a:

- condividere con l'amministrazione concedente i seguenti Progetti di recupero eccedenze:
 - un Progetto di recupero e donazione delle eccedenze alimentari in favore degli Enti del Terzo Settore (ETS) e/o comunque delle organizzazioni non lucrative e di volontariato operanti nel settore sociale con obiettivi di sostegno alla popolazione del territorio in condizione di disagio e/o vulnerabilità sociale;
 - un Progetto di destinazione degli gli scarti di cibo servito e non consumato ai canili e/o gattili presenti sul territorio e/o nei territori limitrofi;
- rilevare e monitorare la dimensione, le motivazioni e gli esiti delle misure di contenimento dell'eccedenza alimentare, trasmettendo quadrimestralmente, e comunque almeno annualmente al DEC e alla Commissione mensa una relazione sugli esiti del monitoraggio corredata da eventuali proposte;
- designare un referente/responsabile delle suddette funzioni tra il personale impiegato nel servizio.

Art.23 – Manutenzioni ordinarie delle strutture e integrazione delle dotazioni

1. Oltre alle le pulizie ordinarie e straordinarie periodiche dei locali cucina, refettorio e attigue pertinenze di servizio (zone sporzionamento, dispense etc.) e di tutti i relativi arredi, attrezzature, stoviglie e minuterie, competono al concessionario ogni qual volta si renda necessario per garantire la piena efficienza e il mantenimento dei consolidati standard di qualità e sicurezza del servizio:
 - a. Gli interventi di manutenzione ordinaria delle strutture, impianti, arredi e attrezzature in uso, ivi includendo i locali scolastici e le attrezzature, apparecchiature e arredi concessi in comodato d'uso dall'ente concedente;
 - b. La sostituzione, il reintegro e/o il rinnovo delle dotazioni strumentali, ivi inclusa la dotazione di utensili, pentole, stoviglie, posateria e altri beni e minuterie soggette a usura concesse in comodato d'uso per l'espletamento del servizio.
2. A titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, rientrano tra gli interventi di manutenzione ordinaria di cui al comma1 lett. a i seguenti:
 - riparazione o sostituzione di rubinetterie, apparecchiature ed accessori sanitari installati;
 - riparazioni o sostituzione di attrezzatura/macchinari da cucina in caso di guasto e malfunzionamento, ivi incluse relative rottamazioni dei macchinari sostituiti;
 - svuotamento e/o disostruzione degli scarichi;
 - ripresa di intonaci, tinteggiature e trattamenti deumidificanti
 - sostituzione mattonelle e parti di rivestimento danneggiate
 - manutenzione degli impianti di aspirazione ed immissione di aria
 - riparazione o sostituzione di arredi e mobili danneggiati
 - riparazione o sostituzione di attrezzature informatiche e/o apparecchiature da cucina non più funzionali o funzionanti
 - rottamazioni
 - ogni altro intervento non classificabile tra gli interventi di manutenzione straordinaria di competenza della proprietà.

Rimangono in ogni caso a carico del concedente gli interventi strutturali riguardanti le parti perimetrali e comuni, nonché gli impianti degli immobili concessi in uso per i problemi impiantistici non riscontrati all'atto di consegna.
3. Nello svolgimento delle attività di manutenzione ordinaria degli immobili il concessionario è tenuto a:
 - Svolgere i lavori a regola d'arte e nel pieno rispetto della Legge e della normativa di riferimento vigente nel periodo di durata del Contratto, senza arrecare disservizi né compromettere in alcun modo la continuità e/o il regolare svolgimento del Servizio di ristorazione;

- Garantire il ripristino della situazione originaria, qualora a seguito degli interventi effettuati sulle strutture e impianti concessi in comodato dovessero riscontrarsi difetti o irregolarità,
 - Tenere il "Registro delle manutenzioni", in cui devono essere registrati tutti gli interventi manutentivi e lavori eseguiti nel periodo di vigenza del contratto unitamente allo specifico oggetto degli stessi e alle ditte e ai tecnici responsabili;
 - Segnalare tempestivamente all'ente concedente ogni eventuale problema, disfunzione e esigenza di manutenzione straordinaria riguardante le strutture e impianti concessi in comodato d'uso, ai fini delle necessarie verifiche tecniche e degli eventuali interventi di competenza dell'ente proprietario;
4. Nello svolgimento delle attività di reintegro e/o il rinnovo delle attrezzature e dotazioni strumentali il concessionario è tenuto a:
- Tenere l'"elenco degli acquisti" effettuati ad integrazione, rinnovo e/o incremento della dotazione strumentale acquisita in comodato, ivi inclusi gli acquisti di carrelli, pentole, stoviglie, posateria, utensili e altra minuteria. Con riferimento alla sostituzione di apparecchi e/o attrezzature tecnologiche non più efficienti né riparabili detto elenco dovrà riportare anche le caratteristiche tecniche del prodotto di nuova acquisizione;
 - Attenersi alle etichettature e alle classi energetiche previste dai CAM di cui all'allegato 1 – punto C.9 del DM n.65/2020 e recepiti all'art. 18 del presente Capitolato per quanto attiene i nuovi acquisti di apparecchiature in uso ai Centri cottura interni
5. E' fatto in ogni caso divieto al concessionario di destinare a finalità ed usi diversi da quelli di cui al presente Capitolato speciale i locali acquisiti in comodato o apportarvi modifiche e trasformazioni senza preventiva autorizzazione dell'ente concedente;
6. Nell'esercizio delle funzioni di vigilanza e controllo di competenza l'ente concedente potrà intimare l'esecuzione dei lavori ritenuti necessari per il buon funzionamento e la manutenzione dei centri di cottura e dei refettori ed intervenire direttamente in sostituzione in caso di inadempienza, addebitando le spese sostenute a tale scopo al concessionario
7. Le attrezzature e i beni acquistati in sostituzione o a reintegro della dotazione strumentale concessa in comodato d'uso al concessionario sono acquisiti nel patrimonio mobiliare dell'ente concedente e sono destinate a rientrare nella sua piena disponibilità alla scadenza del Contratto unitamente alle dotazioni strumentali concesse inizialmente in comodato d'uso, subordinatamente alla stesura del relativo Verbale di ri-consegna in contraddittorio.
8. Il concessionario è tenuto a riconsegnare i locali, le attrezzature e i beni concessi in comodato d'uso, nonché le relative nuove acquisizioni, in perfetto stato di pulizia, manutenzione e funzionamento, tenuto conto della normale usura, allo scadere del contratto. Eventuali danni arrecati per incuria, mancata o scadente manutenzione verranno stimati ed addebitati al Concessionario.

Art.24 – Gestione informatizzata di iscrizioni, prenotazioni e riscossioni

1. Il concessionario ha diritto a riscuotere direttamente i proventi derivanti dalla gestione del servizio ed è tenuto a tale scopo ad assumere interamente a proprio carico la gestione delle connesse attività di gestione anagrafica, amministrativa e contabile delle iscrizioni, prenotazione pasti, fatturazione e riscossione dei proventi, secondo le tariffe/rette poste a carico dell'utenza dall'Amministrazione Comunale fino alla concorrenza massima dei prezzi unitari offerti in sede di gara.
2. Per la gestione delle suddette attività di gestione anagrafica, amministrativa e contabile il concessionario è tenuto ad adottare ed attivare un apposito sistema di gestione informatizzata.
3. La suddetta piattaforma dovrà assicurare le seguenti funzionalità tecnico-informatiche di base:
 - a. Garantire l'accessibilità e l'interazione con l'utenza del servizio;
 - b. Garantire l'accessibilità in consultazione e l'estrazione di report da parte dell'ente concedente;
 - c. Essere provvista di tutte le seguenti funzionalità procedurali:

- Gestione on line delle procedure di iscrizione e ammissione al servizio;
 - Gestione procedure di richiesta ed autorizzazione diete speciali
 - Gestione on line delle procedure di prenotazione giornaliera dei pasti
 - Gestione on line delle procedure di addebito e pagamento a carico dell'utenza secondo il sistema Pago-PA;
 - Consultazione delle rispettive situazioni contabili e di morosità da parte dei singoli utenti
 - Consultazione on line di informazioni e comunicazioni alla generalità dell'utenza;
 - Rilevazione e monitoraggio sistematico di prenotazioni e presenze giornaliere per tipo di erogazione (pasti e merende), tipologia di utenza (adulti e alunni), età scolare e fascia ISEE;
 - Rilevazione e monitoraggio sistematica delle diete speciali attivate per tipologia e fascia di età scolare;
 - Estrazione di reports statistici e serie storiche inerenti alle effettive erogazioni (pasti, merende mattutine e diete speciali) e ai relativi costi per tipo, età scolare e fascia ISEE dei consumatori (funzionalità riservata al concessionario e all'ente concedente);
 - Estrazione di reports storici inerenti alle situazioni di insolvenza e all'intervenuta inesigibilità del credito x fascia ISEE e scuole frequentate (funzionalità riservata al concessionario e all'ente concedente).
4. Il concessionario si obbliga a trasferire all'ente concedente la banca dati informatizzata, così come implementata e disponibile sulla Piattaforma di cui al comma 2, a conclusione del Contratto.
5. L'iter di gestione anagrafica, amministrativa e contabile delle riscossioni dovrà prevedere:
- 1) L'assegnazione all'anagrafica di ciascun utente della tariffa/retta da questi dovuta sulla base alla fascia ISEE di appartenenza, così come determinata e/o confermata annualmente dall'ente concedente sulla base del sistema di agevolazione tariffaria applicato e comunque entro il limite massimo del prezzo unitario offerto dal concessionario in sede di gara con riferimento alla tipologia di erogazione (merenda mattutina nelle scuole di infanzia o pasto);
 - 2) La registrazione della presenza giornaliera di ogni utente abbinato ad una determinata tariffa-retta, in modo da poter addebitare allo stesso utente quanto dovuto per l'effettivo consumo;
 - 3) L'emissione e l'invio all'utente di un avviso Pago-PA, per l'importo della retta mensile dovuta per la fruizione dei pasti e/o delle merende mattutine effettivamente consumate nel periodo di riferimento.
6. Gli utenti dovranno provvedere al pagamento entro i successivi 30 gg. con le modalità determinate dal Concessionario stesso, restando fermo che il concessionario dovrà fatturare direttamente al Comune di Collesalveti, mediante apposite fatture elettroniche destinate ad essere liquidate e pagate con la medesima tempistica:
- L'importo corrispondente alle agevolazioni tariffarie riconosciute dallo stesso Comune di Collesalveti agli utenti-consumatori destinatari degli avvisi Pago-PA;
 - Il prezzo unitario del pasto consumato dagli insegnanti aventi titolo a fruire gratuitamente del servizio di mensa scolastica ai sensi del vigente CCNL del comparto "scuola".
7. Tra le attività di riscossione di cui al presente articolo è ad ogni effetto ricompresa, ancorchè non gestita informaticamente, l'attività di gestione delle insolvenze e recupero crediti, che il concessionario si obbliga ad eseguire assumendo interamente a proprio carico ogni rischio e/o perdita derivante dalla morosità dell'utenza e senza nulla pretendere dall'ente concedente per i mancati introiti imputabili all'insolvenza e/o alla sopravvenuta inesigibilità dei crediti cumulati dell'utenza medesima.

Art. 25 – Informazione dell'utenza e Piano di comunicazione

1. Il concessionario si obbliga a fornire agli utenti ogni necessaria informazione in merito a:
 - Qualità e referenze dei prodotti alimentari impiegati;

- Presenza di allergeni nel menù del periodo di riferimento;
 - Corrette abitudini alimentari.
2. Il concessionario veicola le suddette informazioni attraverso i propri operatori e riportando obbligatoriamente quelle inerenti alla qualità degli alimenti componenti il pasto e alla presenza di allergeni sui Menù e/o su analoghi supporti, cartacei e informatici, ben visibili negli spazi mensa e consultabili liberamente on-line, secondo le modalità previste dal proprio piano di comunicazione.
 3. Nell'ambito delle proprie attività informative ed al fine di promuovere l'intrinseca funzione educativa del servizio il concessionario è altresì tenuto a redigere e dare attuazione annualmente ad un Piano di comunicazione, contenente le iniziative informative e a carattere formativo e educativo rivolte all'utenza, ivi includendo bambini, insegnanti e famiglie, che prevede di realizzare nel corso dell'anno scolastico con riferimento ai seguenti temi:
 - Lotta allo spreco alimentare;
 - Corretta alimentazione;
 - Culture alimentari.
 4. Il suddetto Piano è formulato tenendo conto delle proposte o dei bisogni formativi rilevati dalla Commissione mensa e dagli insegnanti sulla base del programma didattico, nonché delle esigenze e criticità rilevate in sede di monitoraggio del gradimento del pasto, con particolare riferimento alle criticità relative al consumo e/o allo scarto di determinati alimenti.

Art. 26 – Commissione mensa

1. Il Comune concedente esercita le proprie funzioni di vigilanza e controllo anche attraverso l'istituita Commissione mensa.
2. Ai sensi della vigente normativa Regionale la Commissione mensa è organismo partecipativo dell'utenza del servizio di ristorazione scolastica con funzioni rappresentative e di raccordo tra le famiglie fruitrici e l'ente titolare, propositive e consultive, nonché di controllo e verifica della qualità del servizio, con particolare riferimento a:
 - la qualità, la quantità e la provenienza dei prodotti;
 - le modalità di preparazione e somministrazione dei prodotti e dei cibi;
 - la generale rispondenza dei servizi e dei prodotti offerti alle disposizioni del presente Capitolato speciale;
 - il gradimento e la soddisfazione dell'utenza
3. La costituzione, la regolazione del funzionamento e la presidenza della Commissione mensa competono esclusivamente al Comune di Collesalveti.
4. In considerazione dell'importanza che il coinvolgimento attivo delle famiglie riveste ai fini del buon funzionamento e della più alta qualità del servizio pubblico locale di ristorazione scolastica, il Concessionario, in qualità di soggetto gestore, partecipa alla suddetta Commissione mediante i designati referenti.
5. La Commissione esercita le proprie funzioni di verifica attraverso strumenti di rilevazione ad-hoc preventivamente condivisi dai componenti ed adottati dalla Commissione medesima.
6. Per l'espletamento delle spettanti attività di verifica i componenti designati dalla Commissione mensa possono accedere ai locali refettorio dei plessi scolastici con le modalità disciplinate dall'ente concedente in coerenza con la vigente normativa in materia, nonché alla documentazione inerente al Servizio.

Art. 27 – Gestione delle emergenze e Piano di Autocontrollo

1. Al fine di far adeguatamente fronte alle situazioni di emergenza che possono verificarsi in caso di guasti delle apparecchiature da cucina o dei mezzi di trasporto, interruzioni dell'energia elettrica, ritardi o errori nella consegna di forniture, e analoghe circostanze impreviste e

imprevedibili, il concessionario è tenuto a dotarsi di un Piano di gestione delle emergenze che definisca le procedure da attivarsi al fine di:

- garantire comunque l'erogazione di un pasto equilibrato e dotato di caratteristiche nutrizionali equivalenti a quello che avrebbe dovuto essere fornito;
- risolvere l'inconveniente nel minor tempo possibile.

2. Il concessionario è responsabile dell'esecuzione a regola d'arte del servizio ed è tenuto pertanto a verificare, monitorare e misurare la qualità delle prestazioni rese e garantire la piena igiene e sicurezza alimentare e il rispetto dei prescritti standard di qualità in ogni fase del processo di produzione, mediante un apposito ed adeguato Sistema di autocontrollo.

3. A tale scopo il Concessionario è tenuto a dotarsi e assicurare il periodico aggiornamento di un Piano di autocontrollo comprendente:

- Il Piano obbligatorio di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) recante l'analisi del ciclo produttivo, le procedure di prevenzione e analisi microbiologiche e i protocolli che saranno seguiti per il controllo dei rischi e dei punti critici inerenti all'igiene e alla sicurezza degli alimenti e delle bevande nelle fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione del pasto;
- Il Piano di gestione delle emergenze di cui al precedente comma;
- Il programma di formazione del personale impiegato nel servizio;
- Il Piano di informazione e comunicazione all'utenza di cui all'art.25;
- La definizione del sistema di monitoraggio e verifica della qualità delle prestazioni erogate e il relativo set di indicatori.
- La definizione delle modalità di verifica del gradimento da parte degli utenti e gli strumenti di rilevazione della customer satisfaction.

PARTE 3° - ESECUZIONE DEL CONTRATTO E OBBLIGHI CONTRATTUALI

Art. 28 - Avvio dell'esecuzione e referenti

1. L'esecuzione del Contratto ha inizio dalla data di consegna del servizio e dei locali e attrezzature concessi in comodato d'uso di cui all'art. 4, ricadendo indicativamente nel bimestre antecedente l'inizio del 1° anno scolastico di vigenza del contratto, e comunque in data non successiva al 31/08/2024, così da consentire al concessionario l'approntamento del servizio medesimo e il regolare avvio delle attività di erogazione dei pasti.
2. Di detta consegna sarà redatto apposito Verbale in contraddittorio tra il concessionario e il Direttore dell'esecuzione del Contratto (DEC) nominato dal RUP dall'ente concedente,
3. L'ente concedente si obbliga a comunicare al concessionario il nominativo del Direttore dell'esecuzione del Contratto delegato dal RUP entro e non oltre i 5 giorni antecedenti la data di consegna del servizio.
4. Entro i medesimi 5 giorni antecedenti l'avvio dell'esecuzione ed ai fini del necessario coordinamento e dell'esercizio di ogni connessa funzione di vigilanza e controllo di competenza del Comune concedente, il concessionario è tenuto a designare e comunicare allo stesso il nominativo e i recapiti dei seguenti responsabili/referenti:
 - Responsabile del contratto di concessione, professionalmente qualificato a norma di legge, che risulti referente per il Committente per qualsiasi problematica attinente all'esecuzione del contratto.
 - Responsabile del coordinamento delle attività di servizio, adeguatamente qualificato e inquadrato a norma di legge nell'organizzazione del concessionario, quale referente per il

concedente per ogni esigenza e/o problema di ordinaria gestione, reperibile in loco durante tutto il periodo di erogazione del servizio;

- Dietista o altra figura professionalmente qualificata a norma di legge, responsabile della predisposizione del piano nutrizionale, dei menù e delle diete speciali di cui all'art. 16;
- che risulti referente per il Committente, responsabile della elaborazione sia dei menù dietetici che di quelli speciali, supportati da idonea documentazione medica, richiesti espressamente dall'utenza.
- Responsabile Trattamento dati;
- Responsabile sicurezza.

5. Il mancato avvio dell'esecuzione del contratto nei termini previsti dal presente articolo costituisce abbandono del servizio e motivo di risoluzione del Contratto, ai sensi e con gli effetti di cui all'art.39 del presente Capitolato speciale.
6. Il mancato avvio dell'attività di erogazione dei pasti entro la data indicata dal DEC in sede di consegna del servizio e comunque ogni successivo, relativo ritardo costituiscono inadempienza contrattuale soggetta all'applicazione delle Penali di cui all'art.38, fatta salva la risarcibilità degli eventuali, ulteriori danni subiti dall'ente concedente a causa di detto disservizio.

Art. 29 - Obblighi contrattuali relativi al personale impiegato e ai rapporti di lavoro

1. Il Concessionario assicura la gestione del servizio come descritto nella 2° parte del presente Capitolato mediante organizzazione, mezzi e personale propri. Il personale impiegato nello svolgimento del servizio opera pertanto sotto l'esclusiva responsabilità dell'impresa concessionaria, senza che lo svolgimento delle prestazioni oggetto di concessione implichi l'instaurarsi di rapporti di lavoro, o di qualsiasi altra natura o genere tra l'amministrazione concedente e il personale impiegato dalla stessa impresa concessionaria, obbligandosi quest'ultima a sollevare il concedente da ogni connessa responsabilità o pretesa avanzata dal suddetto personale.
2. Il Concessionario è tenuto ad impiegare nel servizio personale in possesso di qualificazione professionale idonea per l'espletamento delle prestazioni a ciascuno spettanti, nonché a garantire:
 - la copertura dei ruoli di referenza e coordinamento di cui al precedente art.28;
 - in sede di somministrazione dei pasti, il rapporto operatori addetti / bambini presenti a mensa previsto dall'offerta e comunque non inferiore al rapporto di cui all'art. 20 del presente Capitolato speciale.Ogni verifica in ordine all'assenza di sentenze passate in giudicato o procedimenti pendenti riguardanti reati lesivi dei diritti dei minori in capo al personale addetto alle prestazioni implicanti il diretto contatto con i bambini fruitori del servizio compete esclusivamente al concessionario.
3. Con riferimento al suddetto personale impiegato nel servizio il concessionario si obbliga altresì a:
 - applicare al proprio personale il trattamento retributivo, contributivo, previdenziale ed assicurativo previsto dalla vigente normativa e dai Contatti Collettivi Nazionali e territoriali di Lavoro stipulati per il settore di riferimento dalle organizzazioni datoriali e sindacali maggiormente rappresentative, applicabili nel periodo di durata dell'appalto,
 - formare ed aggiornare il personale impiegato nel servizio oggetto di concessione in materia di HACCP e salute e sicurezza nei luoghi di lavoro ai sensi e per gli effetti di cui al D.lgs n.81/2008 e s.m.i., nonché a istruirlo e aggiornarlo sulle specifiche modalità di svolgimento e la normativa applicabile alle attività di ristorazione scolastica;
 - assicurare la tempestiva e definitiva sostituzione degli operatori che nel periodo di durata del contratto risultassero inadeguati e/o si rendessero responsabili di comportamenti illeciti, indecorosi, o comunque inadeguati all'espletamento del servizio;

4. Il rispetto dei suddetti obblighi contrattuali è soggetto a controllo ed alta vigilanza dell'ente concedente. A richiesta dell'ente concedente il concessionario è pertanto tenuto ad esibire e/o produrre tutta la documentazione comprovante il rispetto di quanto previsto dal presente articolo.
5. In caso di accertate inadempienze e irregolarità nei pagamenti delle spettanze contributive e retributive del personale impiegato nel servizio il concessionario provvederà a segnalare la situazione all'ispettorato del lavoro, nonché a sospendere ogni eventuale pagamento a vantaggio del concessionario fino a sanatoria delle contestate ed accertate irregolarità, senza che il concessionario possa avanzare alcuna eccezione o pretesa di risarcimento.
6. Per le finalità e gli effetti di cui al presente articolo il Concessionario è tenuto a fornire all'ente concedente l'elenco nominativo dei Referenti/responsabili di cui all'art. 28 entro e non oltre i 5 gg. antecedenti l'avvio del servizio, nonché a trasmetterne tempestivamente allo stesso ente concedente ogni successivo aggiornamento:

Art. 30 - Clausola sociale

1. A tutela della stabilità occupazionale e compatibilmente con le esigenze tecnico-organizzative della gestione e con la propria organizzazione di impresa, il concessionario è tenuto a assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale dipendente dall'operatore economico uscente già impiegato nel servizio oggetto di concessione, così come risultante dalla proposta di riassorbimento presentata a tale scopo in sede di gara a corredo della documentazione amministrativa.
2. La Volontà di accettare la suddetta clausola sociale è manifestata in sede di gara mediante apposita Dichiarazione corredata dal Progetto di assorbimento che il concorrente propone di attuare in caso di aggiudicazione e dovrà essere allegata all'istanza di partecipazione unitamente a tutta la relativa documentazione amministrativa con le modalità indicate dal Bando di gara.
3. Il Progetto di assorbimento allegato alla suddetta Dichiarazione non è soggetto a valutazione, assurge ad obbligo contrattuale subordinatamente all'aggiudicazione e deve indicare, distinta per qualifica, la quantità di operatori che il concorrente, compatibilmente con la propria organizzazione di impresa e le esigenze del servizio, si obbliga a riassorbire in caso di aggiudicazione e le relative condizioni contrattuali, con particolare riferimento al contratto di riferimento, all'inquadramento e al trattamento economico in funzione del controllo da parte dell'amministrazione concedente nella fase di esecuzione.

Art.31 - Coperture assicurative

1. Il concessionario tiene espressamente sollevato e indenne l'ente appaltante da ogni responsabilità civile ed amministrativa per incidenti e danni che dovessero essere subiti dal proprio personale o arrecati all'utenza e ad altri soggetti terzi durante l'espletamento del servizio oggetto di concessione.
2. A tale scopo l'aggiudicatario della concessione è tenuto alla stipula di tutte le seguenti polizze assicurative, con idonei massimali di garanzia e copertura assicurativa a decorrere dalla consegna del servizio (inizio attività) e fino alla sua cessazione:
 - Polizza assicurativa RCO a copertura della propria responsabilità civile per infortuni subiti dai prestatori d'opera dipendenti, con massimale di garanzia per sinistro pari ad almeno €5.000.000,00;
 - Polizza assicurativa RCT a copertura della propria responsabilità civile verso terzi per i danni arrecati a persone o cose durante lo svolgimento del servizio, con massimale di garanzia per sinistro pari ad almeno €5.000.000,00 ed estensione ad ogni rischio derivante dall'espletamento delle attività e prestazioni oggetto del presente Capitolato speciale, ivi inclusi i seguenti:
 - ✓ rischi per danni arrecati a cose altrui e a locali e cose in custodia;

- ✓ rischi derivanti da avvelenamenti, intossicazioni alimentari, reazioni allergiche, assunzione di alimenti avariati e/o non conformi agli standard di sicurezza e igiene alimentare e/o comunque causati da errori, omissioni informative, ritardi e disservizi del concessionario o difetto dei prodotti forniti dello stesso.
3. La polizza assicurativa per rischi derivanti da responsabilità civile verso terzi (RCT) dovrà coprire l'impresa aggiudicataria, tutto il personale impiegato nello svolgimento del servizio ed ogni persona (fisica o giuridica) operante a qualsiasi titolo per conto dello stesso appaltatore;
 4. Per le finalità e agli effetti di cui al presente articolo sono da considerarsi terzi:
 - gli utenti del servizio (adulti e bambini fruitori della mensa scolastica e loro genitori/tutori e tutti coloro che a qualsiasi titolo partecipano all'attività oggetto del servizio, ivi includendo il personale scolastico e gli eventuali volontari;
 - Il Comune di Collesalveti, i suoi amministratori e i suoi dipendenti e collaboratori e le Ditte operanti per suo conto;
 5. Il concessionario è responsabile della segnalazione agli istituti assicurativi degli incidenti e infortuni che dovessero verificarsi durante lo svolgimento del servizio ed è tenuto a darne contestuale comunicazione all'amministrazione concedente.
 6. L'impresa aggiudicataria è tenuta a produrre le Polizze assicurative stipulate in ottemperanza degli obblighi di cui al presente articolo preliminarmente alla sottoscrizione del Contratto e comunque entro e non oltre i 5 giorni antecedenti la consegna del servizio (avvio di attività).

Art. 32 – Obblighi in materia di sicurezza e DUVRI

1. Il concessionario è tenuto a garantire la piena osservanza delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro di cui al D.lgs n.81/2008 e ss.mm.ii..
2. Nel periodo di vigenza del contratto il concessionario si obbliga in particolare a:
 - Assicurare il personale impiegato contro gli infortuni (INAIL)
 - Dotare il proprio personale dei dispositivi di protezione individuale (DPI) che si rendano necessari ai sensi della vigente normativa per lo svolgimento in sicurezza delle prestazioni oggetto di concessione;
 - Informare, formare e aggiornare il proprio personale sulle norme in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro e anti-infortunistica, nonché sui rischi connessi allo svolgimento delle prestazioni ricomprese nel servizio oggetto di concessione
 - A dare piena attuazione e ad osservare e far osservare scrupolosamente al personale operante nelle sedi scolastiche le prescrizioni e misure di prevenzione e riduzione dei rischi da interferenza previste dal DUVRI allegato alla presente Capitolato speciale per costituirne parte integrante e sostanziale (Sib. Allegato 3).
3. Per le finalità e gli effetti di cui al presente articolo l'aggiudicatario è tenuto a comunicare il nominativo del Responsabile della sicurezza entro e non oltre i 5 giorni antecedenti la consegna del servizio e comunque al momento della stipula del contratto;
4. Nel corso della gestione l'inosservanza degli obblighi in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro di cui al presente articolo accertata dal concedente costituisce motivo di risoluzione del Contratto, ai sensi e con gli effetti di cui all'art.38 del presente Capitolato speciale.

Art. 33 - Trattamento dei dati e tutela della privacy

1. Il Concessionario ed il personale da questi impiegato sono tenuti a mantenere la riservatezza e il segreto d'ufficio sulle informazioni e i dati sensibili inerenti all'utenza di cui vengano a conoscenza durante lo svolgimento del servizio e ad operare nel pieno rispetto della vigente normativa in materia di trattamento e protezione dei dati personali di cui al Regolamento U.E.

2016/679 Codice della privacy (D.lgs n. 196/2003, come da ultimo aggiornato con D.lgs n.101/2018 in materia di protezione e trattamento dei dati personali);

2. L'aggiudicatario assume il ruolo di responsabile del trattamento e della protezione dei dati personali inerenti agli utenti del servizio pubblico locale di ristorazione scolastica del Comune di Collesalveti, obbligandosi alla piena osservanza delle disposizioni di cui alla su citata normativa, ed in particolare a:
 - Comunicare al Comune concedente il nominativo del responsabile del trattamento dei dati afferenti al servizio oggetto di concessione entro i 5 giorni antecedenti la consegna del servizio medesimo e comunque al momento della stipula del contratto e ad informarlo tempestivamente di ogni successiva, eventuale variazione;
 - Accettare la nomina, a cura del Comune di Collesalveti (titolare del trattamento), a *Responsabile esterno* del trattamento dei dati personali inerenti allo svolgimento del servizio oggetto di concessione;
 - Trattare i dati di cui entra legittimamente in possesso, per i soli fini dedotti dal contratto e limitatamente al periodo contrattuale, esclusa ogni altra finalità;
 - Adempiere agli obblighi in materia d'informativa e consenso laddove si renda necessario;
3. Nel rispetto della normativa vigente l'aggiudicatario è tenuto altresì a fornire all'ente concedente tutta la documentazione amministrativa necessaria ad evadere le eventuali richieste di accesso agli atti avanzate dagli interessati.
4. Ai sensi del medesimo Regolamento UE 679/2016 le informazioni e i dati comunicati dal concessionario e da ogni altro operatore economico partecipante alla gara saranno trattati dall'ente concedente con strumenti informatici ed utilizzati unicamente al fine e nell'ambito del procedimento per il quale sono stati resi. Tale trattamento sarà improntato ai principi di correttezza, liceità e trasparenza ed avverrà esclusivamente mediante personale a ciò autorizzato, nonché obbligato alla riservatezza.
I dati personali comunicati dai suddetti operatori economici saranno conservati per il periodo di tempo strettamente necessario allo svolgimento delle funzioni istituzionali per le quali sono stati resi, nel rispetto della vigente normativa in materia di conservazione degli atti e dei documenti della P.A. ai fini archivistici.
5. Per le finalità e gli effetti di cui al comma 5 Il titolare del trattamento è il Comune di Collesalveti - www.comune.collesalveti.li.it - PEC: comune.collesalveti@postacert.toscana.it, che si avvale per le funzioni di responsabile della protezione dati (RPD) della società Consolve s.r.l., Via Cosseria, 28 - Firenze, nella persona dell'incaricato Avv. Marco Giuri.

Art. 34 - Estensione degli obblighi di condotta dei dipendenti pubblici

1. Gli obblighi di condotta previsti dal Regolamento recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici del Comune di Collesalveti, approvato dall'ente ai sensi ed in conformità con il D.P.R. n.62/2013 e consultabile sul sito istituzionale, all'indirizzo www.comune.collesalveti.li.it, sono estesi, per quanto compatibile, anche ai dipendenti e collaboratori impiegati dall'impresa concessionaria.
2. L'aggiudicatario si obbliga a rispettare e far rispettare al personale impiegato nel servizio oggetto di concessione le suddette norme di comportamento a pena di risoluzione del rapporto in caso di accertata violazione.

Art. 35 – Continuità del servizio e oneri nei casi di sciopero o interruzione

1. Il Concessionario è tenuto a garantire la continuità del servizio e non può in alcun caso, di propria iniziativa, interrompere l'esecuzione. L'interruzione del servizio per cause imputabili al concessionario costituisce motivo di risoluzione del contratto.

2. In caso di sciopero e/o stati di agitazione del proprio personale il Concessionario è tenuto a rispettare e a far rispettare ai propri dipendenti le disposizioni di cui alla L.12/6/1990 n. 146 e ss.mm.ii. disciplinante il diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali di cui trattasi, obbligandosi ad operare in tale evenienza come meglio specificato nella parte 2°, art.12 del presente Capitolato speciale, senza che i suddetti stati di agitazione possano dar luogo in alcun modo a interruzione del servizio.
3. Il rischio operativo connesso alla gestione del servizio oggetto di concessione è tras lato al concessionario, pertanto, nulla sarà dovuto al medesimo in caso di sospensioni del servizio dovute a cause di forza maggiore o circostanze impreviste indipendenti dall'ente concedente intendendosi ricomprese tra queste, a titolo esemplificativo e non esaustivo, le seguenti:
 - calamità naturali e fenomeni metereologici avversi;
 - consultazioni elettorali;
 - scioperi e/o assemblee sindacali del personale scolastico, docente e ATA,
 - ogni altra causa di interruzione del servizio indipendente dal concessionario.

Art. 36 - Divieto di cessione del contratto e limitazioni del sub-appalto

1. E' fatto divieto al concessionario, a pena di risoluzione immediata del rapporto contrattuale, cedere il contratto o affidare a terzi l'esecuzione completa del servizio che ne è oggetto o la parte prevalente della sua componente prestazionale principale. Ai sensi dell'art. 119 del Codice la cessione del Contratto sarà comunque ritenuta nulla.
2. In ragione della consistente incidenza della manodopera ed al fine di promuovere il controllo e l'ottimizzazione dell'organizzazione del lavoro unitamente alla tutela dei lavoratori addetti, è altresì vietato al concessionario di subappaltare le prestazioni di preparazione e somministrazione pasti.
3. Per ogni altra prestazione componente il servizio di ristorazione scolastica di cui al presente Capitolato speciale il sub-appalto è ammesso senza limitazioni, pur che le prestazioni per le quali si prevede di ricorrere a sub-appaltatori siano state indicate nell'offerta presentata in sede di gara e fermo restando il rispetto delle condizioni generali di cui all'art.119 del D.lgs n.36/2023.
4. In caso di attivazione di sub-contratti il concessionario si obbliga a:
 - Inserire nei sub-contratti la clausola che obbliga il contraente ad operare nel rispetto delle disposizioni in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui all'art.3 c.9 della L. n.136/2010;
 - trasmettere al RUP e depositare presso l'ente concedente copia dei Contratti stipulati con le imprese sub-appaltatrici e/o fornitrici corredati dalle Dichiarazioni attestanti la sussistenza dei necessari requisiti di ordine generale e di qualificazione in capo ai firmatari, per le verifiche e i controlli di competenza.

Art. 37 – Tracciabilità dei flussi finanziari e pagamenti

1. Al fine di assicurare la tracciabilità di ogni movimento finanziario relativo alla concessione il Concessionario è tenuto ad operare nel pieno rispetto delle disposizioni di cui all'art. 3 della L. n.136/2010 e ss.mm.ii. “Piano straordinario contro le mafie”, obbligandosi in particolare a:
 - comunicare all'ente concedente gli estremi identificati del conto corrente dedicato, anche non in via esclusiva, acceso presso banche o Poste Italiane s.p.a., unitamente alle generalità e al Codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso;
 - utilizzare sempre il CIG identificativo della procedura di aggiudicazione della Concessione di cui al presente Capitolato speciale nell'ambito dei rapporti con fornitori, subappaltatori e subcontraenti, professionisti e prestatori d'opera a qualsiasi titolo impiegati nella gestione del servizio che ne costituisce oggetto;
 - effettuare ogni transazione relativa alla concessione esclusivamente con gli strumenti di pagamento consentiti dall'art. 3 della legge n. 136/2010;

2. Per le medesime finalità il Concessionario è altresì obbligato ad inserire nei contratti con i fornitori e subappaltatori specifica clausola che impegni gli stessi ad assolvere a tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 e a depositare i medesimi Contratti presso il concedente ai fini della preventiva autorizzazione previa verifica del rispetto delle disposizioni in materia di tracciabilità finanziaria e di ogni altra condizione disciplinata dal presente Capitolato speciale.
3. Con specifico riferimento ai pagamenti direttamente a carico del Comune, di cui all'art.6 del presente Capitolato speciale il pagamento sarà effettuato dietro emissione di apposita fattura elettronica posticipata riportante, separatamente, gli importi e i pasti erogati nel periodo di riferimento per adulti e alunni, nonché tutti i seguenti riferimenti comunicati dall'ente concedente:
 - CIG;
 - Estremi dei provvedimenti di Impegno di spesa;
 - Codice ufficio competente.
4. Le suddette fatture saranno liquidate entro 30 giorni, previa verifica della regolare esecuzione del servizio e della regolarità contributiva del concessionario.

Art. 38 - Controlli e penali

1. L'ente concedente può effettuare in ogni momento controlli sul rispetto dei prescritti requisiti di qualità del servizio e sulla regolare esecuzione del contratto. A tale scopo l'impresa aggiudicataria è tenuta e si obbliga a:
 - consentire ispezioni e verifiche nei luoghi di svolgimento del servizio, con particolare riferimento ai Centri cottura, alle sedi di stoccaggio e ai locali adibiti a refettorio e relative pertinenze di servizio da parte del DEC e di ogni altro soggetto preposto e/o incaricato dal RUP;
 - fornire tempestivamente al DEC tutta la documentazione contabile, amministrativa e contabile concernente il servizio prestato e i relativi contratti eventualmente richiesta;
2. Qualora, nell'esercizio delle proprie funzioni di vigilanza e controllo, l'ente concedente riscontri disservizi, irregolarità o inadempienze degli obblighi contrattuali, il concessionario sarà tenuto al pagamento di una penale di entità variabile e commisurata alla gravità dell'accertata inadempienza, entro i seguenti limiti:

Inadempienza lieve da €.250 ad €.500	Ritardi nella somministrazione del pasto superiori a 15 min.
	Variazioni al menù previsto non giustificate né autorizzate
	Mancato rispetto delle grammature previste
	Inadeguato stato igienico dei mezzi di trasporto degli alimenti o dei locali mensa
	Mancato aggiornamento dei registri degli acquisti e delle manutenzioni
	Mancata pubblicazione o affissione del Menù di riferimento del periodo
	Inosservanza delle prescrizioni inerenti la raccolta e gestione dei rifiuti
	Ritrovamento nei pasti di corpi estranei che non pregiudicano la salute
	Ogni altra inosservanza delle prescrizioni del Capitolato speciale di analoga gravità
Inadempienza media da €.550 ad €.1.000	Mancata registrazione dei dati di monitoraggio previsti dal Piano di auto-controllo
	Mancata campionatura e/o conservazione dei campioni ("pasti-testimone")
	Mancata manutenzione in caso di accertato malfunzionamento delle attrezzature
	Mancato rispetto del Piano di formazione e aggiornamento del personale
	Mancato rispetto delle temperature di conservazione dei pasti e degli alimenti
	Non conformità dei prodotti detergenti e di disinfezione utilizzati
	Assenza in servizio delle figure previste dall'offerta
	Per ogni alimento scaduto rinvenuto nei luoghi di stoccaggio o nelle celle frigo
	Per ogni dieta speciale non correttamente identificata o preparata
Inadempienza grave da €.1.500 a €.2.000	Ogni altra inosservanza delle prescrizioni del Capitolato speciale di analoga gravità
	Inosservanza degli obblighi assunti per la prevenzione dello spreco e dello scarto alimentare
	Inaccessibilità e/o carenza delle funzionalità del sistema informatizzato di gestione amministrativa e contabile delle presenze
	Mancata redazione o inosservanza del piano di informazione/comunicazione

	Non conformità degli approvvigionamenti alimentari ai requisiti prescritti
	Inosservanza delle norme in materia di igiene e sicurezza alimentare in fase di preparazione
	Indisponibilità e/o irregolarità del Piano di autocontrollo HACCP
	Non adeguata conservazione degli alimenti presso i centri di stoccaggio
	Inosservanza del DUVRI e degli obblighi in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro
	Rinvenimento di corpi estranei pregiudizievoli per la salute in più porzioni dei pasti somministrati
	Ogni altra inosservanza delle prescrizioni del Capitolato speciale di analoga gravità
Inadempienza molto grave da €2.500 a €5.000	Mancata applicazione del CCNL dichiarato nell'offerta
	Mancata tempestiva regolarizzazione delle riscontrate inadempienze inerenti al trattamento contributivo e retributivo del personale o la sicurezza sul luogo di lavoro
	Violazione degli obblighi o delle restrizioni previste per il sub-appalto
	Errata somministrazione di diete speciali
	Rilevamento di micro-organismi patogeni nei pasti e negli alimenti somministrati
	Applicazione all'utenza di tariffe difforni da quelle stabilite

3. La perdurante inadempienza e/o il ripetersi di un medesimo disservizio già debitamente contestato e sanzionato dall'ente concedente sono motivo di aggravamento e conseguente incremento del 2% della penale applicabile per ogni successiva ripetizione;
4. Ai fini dell'applicazione delle previste penalità l'amministrazione concedente contesta per scritto i disservizi e le inadempienze contrattuali rilevate, prefissando un termine, di norma non superiore ai 10 giorni successivi all'invio della stessa contestazione a mezzo PEC, per la rimozione dell'inadempienza e/o per la produzione delle relative controdeduzioni a carico da parte dell'impresa concessionaria.
Trascorso inutilmente il prefissato termine, l'amministrazione concedente, e per essa il RUP, valuta le controdeduzioni e comunica all'appaltatore mediante PEC l'entità della penale eventualmente applicata;
5. L'ente concedente si riserva la facoltà di compensare i crediti derivanti dall'applicazione delle penali mediante trattenute di pari importo sui corrispettivi maturati e non ancora erogati al concessionario e, in difetto, di avvalersi della cauzione definitiva, senza necessità di diffida o ulteriore accertamento né tantomeno di procedimento giudiziario.
6. L'applicazione delle penali non ha effetto risarcitorio, resta pertanto salva la risarcibilità degli ulteriori, eventuali danni subiti dalla Stazione appaltante a causa dei disservizi e/o delle irregolarità e inadempienze accertate.
7. L'applicazione delle medesime penali non pregiudica la risoluzione del contratto nei casi di cui all'art. 39.

Art. 39 - Recesso e risoluzione del contratto

Il Contratto si risolve ipso jure, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, quando si verifichi una delle seguenti condizioni risolutive:

- Perdita dei requisiti di qualificazione professionale o della capacità a contrarre con la P.A. da parte del Concessionario;
- Concordato preventivo, Fallimento o stato di moratoria a carico del concessionario;
- Violazione degli obblighi inerenti alla costituzione della cauzione definitiva;
- Mancato avvio dell'esecuzione o abbandono o interruzione, anche parziale, del servizio per cause imputabili al concessionario;
- Cessione del contratto a terzi o violazione della prescritta limitazione del sub-appalto;
- Mancata regolarizzazione o reiterazione delle accertate inadempienze inerenti al trattamento retributivo e contributivo del personale o gli obblighi in materia di sicurezza e salute sui luoghi di lavoro;
- Applicazione di tariffe diverse da quelle stabilite dall'amministrazione concedente e/o frode dell'utenza del servizio;

- Difformità dei prodotti alimentari dai requisiti prescritti accertata per 3 volte, anche non consecutive;
 - Verificarsi di intossicazioni alimentari per un numero di volte superiore a una nell'annualità di esecuzione del contratto;
 - Importo delle penali comminate superiore al 10% del valore del contratto relativo alle annualità di decorsa esecuzione;
2. L'ente concedente si riserva altresì la facoltà di recedere unilateralmente dal Contratto, con un preavviso di 15 giorni comunicato a mezzo PEC nei seguenti casi:
 - qualora l'incuria, la negligenza, i disservizi e il ripetersi di inadempienze contrattuali siano tali da pregiudicare il regolare svolgimento del servizio e/o la sicurezza e incolumità dell'utenza;
 - in caso di mancato accordo sul ri-equilibrio del Piano economico-finanziario di cui all'art. 8 del presente Capitolato speciale. In tal caso al concessionario sono comunque dovuti i costi effettivamente sostenuti e quelli da sostenere in conseguenza del recesso, ivi inclusi gli oneri derivanti dallo scioglimento anticipato dei contratti stipulati a copertura del rischio di fluttuazione del tasso di interesse.
 3. Nei casi di risoluzione automatica o recesso unilaterale dal Contratto per cause imputabili al concessionario di cui al presente articolo, lo stesso Contratto si intenderà risolto in danno con incameramento della cauzione definitiva, senza che lo stesso concessionario possa far valere eccezioni o pretese di sorta, fatta eccezione del pagamento di quanto eventualmente dovuto dal Comune a titolo di agevolazione tariffaria in favore degli utenti che hanno usufruito del pasto e di rimborso del prezzo dei pasti erogati agli insegnanti fino alla data della risoluzione contrattuale, dedotto l'importo delle penali applicate per le riscontrate inadempienze.
 4. Nei medesimi casi resta fermo e impregiudicato il diritto dell'amministrazione concedente di esigere il risarcimento del maggior danno subito per l'inadempienza, previo accertamento in contraddittorio dello stato di consistenza del servizio.

. Art. 40 - Esecuzione in danno

1. Nei casi di risoluzione automatica del contratto per inadempienza di cui al precedente articolo 37 l'Amministrazione concedente si riserva di far eseguire il servizio oggetto di concessione, o parte di esso ad altra impresa adeguatamente qualificata in danno al concessionario, al quale saranno addebitate le maggiori spese sostenute.

Art. 41 - Stipula del contratto e garanzia definitiva

1. In coerenza con le disposizioni di cui all'art. 117 del D.lgs n.36/2023 la stipula del contratto è subordinata alla produzione di una garanzia definitiva di valore pari (fatte salve le riduzioni ammesse dal Codice) al 10% dell'importo contrattuale, da costituirsi, a scelta dell'aggiudicatario, sotto forma di cauzione o fideiussione, con le modalità meglio specificato dal bando di gara ai sensi dell'art.106 del codice, al quale si rinvia per ogni relativo adempimento.
2. La garanzia definitiva copre i rischi derivanti dalla mancata o irregolare esecuzione contrattuale da parte del concessionario ed è gradualmente svincolata con l'avanzare dell'esecuzione e, interamente, subordinatamente al completamento delle operazioni di verifica della conformità.
3. Ai sensi dell'art. 18 del Codice, il Contratto è stipulato per scritto, in forma di atto pubblico notarile informatico, con modalità elettronica conforme alle disposizioni in materia di amministrazione digitale di cui al D.lgs n.82/2005.
4. Tutte le spese, nessuna esclusa, inerenti alla stipula, la scrittura, i bolli e la registrazione del contratto sono a carico dell'operatore economico aggiudicatario.
5. Con la sottoscrizione del contratto è interamente svincolata la garanzia provvisoria costituita dallo stesso aggiudicatario in sede di gara, così come prescritto dal Bando di gara in conformità con le previsioni dell'art.106 del D.lgs 36/2023 ai fini della copertura dei rischi connessi alla mancata sottoscrizione del contratto.

Art. 42 – Controversie e Foro competente

1. Le controversie che dovessero insorgere tra il concedente e il concessionario in ordine all'interpretazione e all'esecuzione del contratto sono di norma risolte mediante il ricorso ad accordi bonari.
2. Per le controversie inerenti all'interpretazione e all'esecuzione del contratto non risolte bonariamente tra le parti è esclusivamente competente a decidere il Foro di Livorno.
3. Ai fini dell'esecuzione del contratto e per la notifica di eventuali atti giudiziari, l'operatore economico aggiudicatario è tenuto a comunicare espressamente, mediante apposita dichiarazione, il proprio domicilio.

PARTE 4° - PROCEDURA DI GARA E CRITERI DI VALUTAZIONE DELL'OFFERTA

Art. 43 – Operatori economici ammessi e motivi di esclusione

1. Sono ammessi a partecipare alla gara, in forma singola o associata, gli operatori economici in possesso di tutti i seguenti requisiti di ordine generale e speciale:
 - A. REQUISITI DI ORDINE GENERALE
possesso di tutti i requisiti di ordine generale di cui al Titolo IV - Capo II del D.lgs n.36/2023.
 - B. REQUISITI DI IDONEA QUALIFICAZIONE PROFESSIONALE
Iscrizione nel registro tenuto dalla Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura oppure nel registro delle commissioni provinciali per l'artigianato per attività coerenti e pertinenti con quelle oggetto di concessione (ai concorrenti stabiliti in altri stati membri è richiesto di dichiarare ai sensi del DPR n.445/2000 e ss.mm.ii. l'iscrizione in uno dei registri professionali o commerciali di cui all'allegato II.11 del nuovo Codice).
 - C. REQUISITI DI CAPACITÀ ECONOMICO-FINANZIARIA
Essere in possesso di solidità e affidabilità economico-finanziaria attestata da almeno due Istituti Bancari o intermediari autorizzati ai sensi del D. Lgs. 385/1993 mediante apposita dichiarazione (la dichiarazione degli istituti bancari dovrà dar conto della correttezza e puntualità dell'operatore economico nell'adempimento degli impegni assunti con l'istituto e dell'assenza di passività con lo stesso istituto o con altri soggetti, così come risultante e desumibile dai movimenti bancari o da altre informazioni in possesso dell'istituto medesimo - Consiglio di Stato, sezione V, 9 marzo 2015, n. 1168 -).
 - D. REQUISITI DI CAPACITÀ ORGANIZZATIVA E TECNICO-PROFESSIONALE
 - aver svolto, nell'ultimo triennio, senza essere incorsi in contestazioni per gravi inadempienze che abbiano comportato la risoluzione del contratto, servizi di ristorazione presso mense pubbliche o private per utenza in età pediatrica, per un periodo continuativo di tempo non inferiore a 1 anno e per un numero di pasti annuo non inferiore a 80.000.
Con riferimento a detto requisito nel DGUE dovranno essere indicati tutte le informazioni identificative del servizio o servizi prestato/i (Committente/oggetto, inizio e fine attività, n. medio annuo di pasti erogati). La comprova del requisito mediante certificati rilasciati dalle amministrazioni/enti contraenti recanti l'indicazione dell'oggetto, dell'importo e del periodo di esecuzione del servizio.
2. I requisiti di cui alle lettere C e D del comma 1 sono soggetti a mezzi di prova e sono richiesti a garanzia del possesso di affidabilità e solidità organizzativa coerenti con le dimensioni e la complessità della gestione del servizio oggetto di concessione e di una strutturazione dell'attività di impresa nello specifico settore di intervento tale da non pregiudicare il conseguimento dei necessari livelli di qualità.
3. L'operatore economico, singolo o associato, può dimostrare il possesso dei requisiti di capacità economico finanziaria e di capacità tecnico professionale di cui alle lett. C e D anche mediante ricorso all'avvalimento dei requisiti di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento. Non è consentito l'avvalimento dei requisiti generali e dei requisiti di idonea qualificazione professionale di cui alle lettere A e B.

4. Ai concorrenti partecipanti in forma associata si applicano le condizioni previste in dettaglio dal Bando di Gara. Ad essi è in ogni caso vietato:
- di partecipare a più di un raggruppamento temporaneo o consorzio ordinario di concorrenti o aggregazione di imprese di rete;
 - di partecipare sia in forma individuale che in raggruppamento, o consorzio ordinario di concorrenti, o in aggregazione di imprese.

Art. 44 - Modalità di presentazione e contenuti obbligatori dell'Offerta

1. A pena di inammissibilità, l'offerta dovrà essere presentata esclusivamente in forma elettronica, mediante la Piattaforma telematica START, secondo le modalità ed entro il termine perentorio specificati dal Bando di gara e dovrà recare, separatamente:
- A. ISTANZA DI PARTECIPAZIONE, corredata dal DGUE e da tutta l'ulteriore documentazione amministrativa puntualmente indicata nel Bando di gara, debitamente sottoscritta digitalmente dal legale rappresentante o suo delegato o procuratore;
 - B. OFFERTA TECNICA, recante il progetto organizzativo e gestionale del servizio sottoscritto digitalmente dal legale rappresentante o suo delegato o procuratore;
 - C. OFFERTA ECONOMICA, dalla quale dovranno chiaramente risultare i prezzi unitari offerti, e i relativi ribassi e l'eventuale rialzo del Canone e PEF asseverato, sottoscritti dal medesimo firmatario avente titolo.
2. A pena di inammissibilità l'offerta tecnica dovrà recare il progetto organizzativo e gestionale del servizio redatto nella forma di una relazione che affronti singolarmente, in modo puntuale ed inequivocabile tutti i parametri di valutazione riportati nell'art. 46 del presente capitolato. Il documento dovrà illustrare esaurientemente e sinteticamente l'assetto organizzativo e gestionale previsto per ogni componente prestazionale e fase del processo di produzione del servizio di ristorazione scolastica seguendo l'ordine indicato nella griglia di cui all'art. 46. Il documento non dovrà superare la lunghezza massima di 10 facciate in formato A4, con font di dimensione non inferiore a 12, interlinea 1,5. Non saranno presi in considerazione da parte della commissione i contenuti delle pagine che superano il limite delle 10 facciate. Le eventuali schede tecniche allegate e i frontespizi/indici non concorreranno al raggiungimento dei limiti indicati.
3. L'offerta presentata in sede di gara vincola l'aggiudicatario, essendo destinata a confluire nel contratto e a costituirne obbligazione contrattuale specifica ad integrazione della documentazione posta a base di gara anche qualora non sia materialmente allegata o espressamente richiamata dal Contratto medesimo.

Art. 45 – Criterio e modalità di aggiudicazione

1. Il contratto è aggiudicato in base al criterio dell'Offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità-prezzo, ai sensi dell'art.108 del vigente Codice.
2. Fatto pari a 100 il punteggio massimo ottenibile dai concorrenti in sede di valutazione dell'offerta, la suddivisione del peso tra offerta tecnica e offerta economica è la seguente:

PESO OFFERTA TECNICA	Max Punti 85
PESO OFFERTA ECONOMICA	Max Punti 15
TOT. PUNTEGGIO MAX OTTENIBILE =	Punti 100

3. Alla valutazione delle offerte provvederà apposita Commissione giudicatrice, costituita e nominata dal RUP ai sensi dell'art.93 del nuovo Codice dei Contratti successivamente alla scadenza del termine fissato per la presentazione delle Offerte.
4. La Commissione giudicatrice procederà all'individuazione dell'Offerta economicamente più vantaggiosa sotto il profilo del miglior rapporto qualità/prezzo valutando disgiuntamente e separatamente l'offerta tecnica e l'offerta economica secondo i criteri di cui ai successivi articoli del presente Capitolato Speciale.

5. La valutazione dell'offerta economica è subordinata alla valutazione della sostenibilità economico-finanziaria del PEF;
6. Il Contratto è aggiudicato al concorrente che avrà totalizzato il punteggio finale più alto sommando i punteggi ottenuti dall'offerta tecnica e dall'offerta economica.
7. I concorrenti che ottengano un punteggio inferiore a 50 punti sull'offerta tecnico-progettuale non saranno ammessi alla fase di valutazione dell'offerta economica.
8. Nel caso in cui due o più concorrenti ottengano lo stesso punteggio complessivo finale l'aggiudicazione è disposta a favore del concorrente che avrà ottenuto il punteggio più alto in relazione alla qualità dell'Offerta tecnico-progettuale.
9. L'Amministrazione procedente si riserva:
 - di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di un'unica offerta ammessa, purchè ritenuta congrua e conveniente per l'Amministrazione concedente
 - di non procedere all'aggiudicazione qualora superiori motivi di interesse pubblico lo richiedano.

Art. 46 - Criteri di valutazione dell'offerta tecnica

1. Alla qualità dell'Offerta tecnica è attribuibile un punteggio massimo di 85 punti sulla base degli elementi e criteri di valutazione discrezionali riportati nella sottostante griglia in ordine di priorità:

Elementi	Criteri e sub-criteri di valutazione	peso
1	Qualità dell'organizzazione del servizio di somministrazione	Max p. 20
Organizzazione delle attività di somministrazione	Organizzazione del personale addetto a ciascun terminale di distribuzione e misure previste per il contenimento del turn-over e per l'ottimale gestione delle sostituzioni	6
	Programma di formazione previsto per gli addetti, con particolare apprezzamento per il monte ore le attività formative con effettiva ricaduta sulla qualità della gestione	3
	Misure previste per ridurre lo spreco e lo scarto alimentare e per favorire il consumo degli alimenti e nutrienti generalmente poco graditi	3
	Modalità di rilevazione e monitoraggio del gradimento delle pietanze somministrate	3
	Organizzazione della distribuzione dello spuntino mattutino nelle scuole di infanzia	3
	Proposta progettuale per la gestione e il recupero delle eccedenze e degli scarti alimentari	2
2	Ottimale assetto organizzativo del servizio di produzione/preparazione pasti	Max p. 15
Assetto org. e dotazione dei centri cottura	Localizzazione del centro cottura, con particolare riferimento all'ottimale distanza dai terminali di distribuzione e ai relativi tempi di percorrenza	3
	Qualità e stabilità dell'assetto organizzativo risultante dall'organigramma del personale addetto alla cucina x funzioni, qualifica, ruolo, esperienza e livello. di responsabilità	5
	Qualità delle apparecchiature e attrezzature dei centri cottura sotto il profilo delle etichettature e classi energetiche e della eventuale rispondenza ai relativi CAM premiali	4
	Protocolli e misure previste per evitare errori di distribuzione e/o nello smistamento dei contenitori nella fase di confezionamento, con particolare riferimento alle diete speciali	3

3	Tracciabilità e affidabilità del sistema di approvvigionamento	Max p. 10
Sistema di approvvigionamento e stoccaggio	Calendari di approvvigionamento dei prodotti utilizzati con particolare riferimento alle forniture alimentari	3
	Modalità e criteri di selezione dei fornitori	4
	Misure previste per garantire il controllo e la verifica della conformità delle forniture e la tracciabilità dei prodotti acquistati.	3
4	Qualità e sicurezza del sistema di veicolazione e trasporto del pasto	Max p. 9
Modalità di veicolazione e trasporto dei pasti	Numero di percorsi programmati e tempi di percorrenza previsti per la veicolazione ai terminali di distribuzione, con particolare apprezzamento per la razionalità del piano	3
	Tipologia e requisiti dei mezzi di trasporto impiegati, con particolare riferimento ad anno di immatricolazione e ai requisiti relativi all'impatto ambientale	3
	Tipologia e requisiti dei contenitori utilizzati, con particolare riferimento alle garanzie offerte per quanto concerne la corretta conservazione delle temperature	3
5	Affidabilità del Piano di gestione delle emergenze	Max p. 8
Piano di gestione delle emergenze	Eventi imprevedibili e imprevedibili che possono pregiudicare la normale somministrazione del pasto per i quali è stato approntato un protocollo di gestione	2
	Misure previste in caso di interruzione di energia o guasti delle apparecchiature da cucina che impediscano la preparazione del pasto	3
	Misure previste in caso di incidenti stradali, guasti dei mezzi di trasporto o fenomeni meteorologici avversi che impediscano la veicolazione dei pasti o ne ritardino i tempi	3
6	Congruità del programma di pulizia straordinaria e manutenzione ordinaria	Max p. 8
Interventi di pulizia e manutenzione ordinaria	Tipologie e frequenza dei programmati interventi di igiene e pulizia di locali, mezzi arredi e attrezzature	4
	Programma di manutenzione ordinaria dei locali e attrezzature proprie e in comodato d'uso	4
7	Idoneità del Piano di informazione e comunicazione all'utenza	Max p.7
Piano di informazione e comunicazione all'utenza	Contenuti, strumenti e modalità di veicolazione delle informazioni inerenti al menù e alle referenze degli alimenti che lo compongono, con apprezzamento per la loro consistenza e per le garanzie di ampia fruibilità	3
	Tipologie e contenuti delle Iniziative di comunicazione a valenza educativa rivolte all'utenza scolastica e/o alle famiglie programmate con cadenza periodica o occasionale sui temi previsti (spreco - salute e corrette abitudini - intercultura)	4
8	Valore aggiunto (premialità per garanzie di qualità e sostenibilità ambientale)	Max p.8
Valore aggiunto (Migliorie proposte)	Possesso della certificazione di qualità UNI ISO 9001 / 2008 e successive relative al servizio di ristorazione e alla gestione del Sistema di Autocontrollo HACCP e di eventuali ulteriori certificazioni di qualità acquisite	2
	Eventuale Impegno a impiegare predefinite categorie di prodotti alimentari con provenienza identificata certificati Filiera corta e Km.0 (o Km Utile).	2
	Eventuale impegno a soddisfare l'intero fabbisogno di una o più tipologie di alimenti con prodotti biologici provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale di cui alla L.141/2015 o da aziende iscritte alla Rete del lavoro agricolo di qualità (LAQ) di cui al DL n.91/2014	2
	Eventuale impegno a realizzare Progetti di educazione alimentare rivolti all'utenza scolastica e alle famiglie, anche in sinergia con organizzazioni che si occupano di educazione alimentare e alla salute proposti dal candidato con oneri a proprio carico, con particolare apprezzamento per la loro rilevanza e consistenza	2
Tot. =		Max p. 85

2. Il punteggio relativo ai criteri qualitativi da 1 a 7 (max punti 77) sarà attribuito secondo il sistema aggregativo compensatore, con le modalità di calcolo di seguito indicati:

In corrispondenza di ciascun sub-criterio di valutazione delle offerte i singoli componenti della preposta commissione di valutazione attribuisce discrezionalmente un coefficiente variabile tra 0 e 1, secondo la seguente graduazione di valore:

Inadeguato	0,0
Scarso	0,2
Sufficiente	0,4
Discreto	0,6
Ottimo	0,8
Eccellente	1,0

Per ogni sub-criterio di valutazione il punteggio ottenuto da ciascun candidato è dato dalla media aritmetica dei coefficienti attribuiti discrezionalmente dai singoli Commissari moltiplicata per il peso di ponderazione (punteggio massimo attribuibile) al medesimo sub-criterio.

Il punteggio relativo a ciascuno degli elementi di valutazione corrisponde alla sommatoria dei punteggi dei relativi sub-criteri.

3. Ai fini della formazione della graduatoria finale il punteggio complessivo dell'offerta tecnica è quindi determinato mediante il sistema aggregativo compensatore, secondo la seguente formula:

$P_i = \sum n (W_i * V_{ai})$, laddove:

P_i = punteggio offerta i -esima

n = totale elementi di valutazione qualitativi

W_i = punteggio attribuito all'elemento i

V_{ai} = coefficiente variabile da 0 ad 1 attribuito all'elemento i

4. Al fine di preservare l'equilibrio della ponderazione prevista originariamente, qualora in corrispondenza di ognuno degli elementi di valutazione qualitativa nessuna offerta abbia totalizzato il punteggio massimo attribuibile, si procede alla riparametrazione, attribuendo il massimo dei punti ottenibili (ovvero coefficiente 1) all'offerta che abbia ottenuto il miglior punteggio discrezionale e riproporzionando conseguentemente i punteggi ottenuti dalle restanti offerte in corrispondenza del medesimo elemento.

5. il punteggio relativo ai criteri quantitativi 8 (max punti 8) sarà attribuito direttamente dalla piattaforma START mediante il metodo cosiddetto ON/OFF con il quale il sistema attribuisce automaticamente il punteggio massimo al concorrente in possesso del requisito e dell'impegno richiesto e zero al concorrente privo del requisito e o che non si impegna.

Art. 47 - Criteri di valutazione dell'offerta economica

1. All'offerta economica è attribuito un punteggio massimo pari a 15 punti su 100, da ripartirsi come segue:

a) rialzo percentuale su canone posto a base d'asta max punti 5 il punteggio sarà attribuito secondo la formula di interpolazione lineare

b) ribasso percentuale sulla tariffa/prezzo unitario del pasto posto a base d'asta max punti 6 il punteggio sarà attribuito mediante la formula della proporzionalità inversa al rialzo

c) ribasso percentuale sulla tariffa/prezzo unitario dello spuntino mattutino nelle scuole di infanzia posto a base d'asta max punti 4 il punteggio sarà attribuito mediante la formula della proporzionalità inversa al rialzo.

2. Il suddetto punteggio sarà attribuito secondo il sistema di calcolo indicato ed illustrato in dettaglio nel bando di gara.

Art. 48 - Sopralluogo preventivo obbligatorio

1. Ai fini della definizione dell'offerta gli operatori economici partecipanti alla procedura di gara sono tenuti, ad effettuare un sopralluogo preventivo sul territorio del Comune, finalizzato a prendere visione e verificare la localizzazione dei plessi scolastici interessati e lo stato dei luoghi di espletamento del servizio;
2. Il sopralluogo deve essere effettuato dal rappresentante legale dell'impresa concorrente o da suo incaricato munito di apposita delega, con le modalità ed entro e non oltre il termine specificato dal Bando di Gara. A comprova dell'avvenuto sopralluogo la Stazione appaltante rilascia apposita attestazione, da cui risultano le relative date e orari ed i soggetti che vi hanno preso parte.

Art. 49 - Garanzia provvisoria e impegno a costituire garanzia definitiva

1. In considerazione della tipologia e della specificità della procedura, l'offerta presentata in sede di gara deve essere corredata da una garanzia provvisoria, di valore pari (fatte salve le riduzioni ammesse dal Codice) al 1% del valore della concessione indicato dal bando di gara, opzioni di modifica incluse, da prodursi nella forma di cauzione o fideiussione a scelta del concorrente, ai sensi dell'art.106 del D.lgs n.36/2016, al quale si rinvia per la costituzione della garanzia medesima;
2. La garanzia provvisoria copre la mancata sottoscrizione del contratto imputabile all'aggiudicatario ed è svincolata, per lo stesso aggiudicatario al momento della sottoscrizione, per gli altri concorrenti al momento dell'aggiudicazione definitiva.
3. L'offerta deve altresì essere corredata dall'impegno dell'operatore economico a produrre, in caso di aggiudicazione, una garanzia definitiva di valore pari (fatte salve le riduzioni ammesse dal Codice) al 10% dell'importo contrattuale, da costituirsi sotto forma di cauzione o fideiussione, con le modalità previste dal medesimo art.106 del codice, al quale si rinvia per ogni relativo adempimento.
4. In coerenza con le disposizioni di cui all'art. 117 del D.lgs n.36/2023 la stipula del contratto è subordinata alla produzione della suddetta garanzia definitiva.
5. La garanzia definitiva copre i rischi derivanti dalla mancata o irregolare esecuzione contrattuale ed è gradualmente svincolata con l'avanzare dell'esecuzione e, interamente, subordinatamente al completamento delle operazioni di verifica della conformità.

Art. 50 - Forma di Contratto e spese contrattuali

1. Ai sensi dell'art. 18 del Codice, il Contratto è stipulato per scritto, in forma di atto pubblico notarile informatico, con modalità elettronica conforme alle disposizioni in materia di amministrazione digitale di cui al D.lgs n.82/2005.
2. Tutte le spese, nessuna esclusa, inerenti alla stipula, la scrittura, i bolli e la registrazione del contratto Sono a carico dell'impresa aggiudicataria.
3. Tutti gli oneri a carico dell'aggiudicatario dovranno essere versati entro i 5 giorni antecedenti alla sottoscrizione con le modalità che saranno indicate dall'amministrazione aggiudicatrice;

Art. 51 – Rinvio

1. Per tutto quanto non previsto dal presente Capitolato Speciale e dal Bando di Gara si applicano le disposizioni del D.lgs n.36/2023 recante il nuovo Codice dei Contratti pubblici e, per quanto attiene la fase di esecuzione, la vigente normativa di settore in materia di sicurezza alimentare

e ristorazione scolastica.

Art. 52 – RUP

1. Ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 15 del D.lgs n. 36/2023, il Responsabile Unico di progetto (RUP) è la Dirigente dei servizi al Cittadino del Comune concedente di Collesalveti;
2. Ferma restando l'unicità del Responsabile Unico del Progetto, ai sensi dell'art. 15 c.4 del medesimo Codice, limitatamente alla fase di affidamento del contratto il Responsabile Unico del Procedimento è: la responsabile dell'Ufficio Gare della preposta Stazione Appaltante qualificata Dott.ssa _____