



COMUNE DI RODENGO SAIANO
Provincia di Brescia

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO
"SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA"
ANNI SCOLASTICI 2022/2023 E 2023/2024 CON OPZIONE DI RINNOVO PER UN
ULTERIORE ANNO SCOLASTICO (2024/2025)
a ridotto impatto ambientale ai sensi del PAN GPP e del DM 65/2020

ARTICOLO 1 - OGGETTO DEL SERVIZIO

L'appalto ha per oggetto la fornitura, il trasporto e la distribuzione dei pasti, l'apparecchiatura dei tavoli, la pulizia delle sale refezione, per gli alunni della scuola primaria e secondaria, somministrati presso due sale refezione site presso la scuola primaria statale di Rodengo Saiano (BS) via San Francesco, n. 2 e presso la scuola secondaria statale di Rodengo Saiano, via Brescia n. 2 (le sedi dei due refettori sono ubicate all'interno dei plessi scolastici l'uno di fronte all'altro, separati da una strada a percorrenza automobilistica. L'eventuale spostamento dei bambini dalla scuola secondaria alla scuola primaria e viceversa è garantito dal personale scolastico e/o dal personale addetto all'assistenza alla refezione. Non è a carico della ditta aggiudicataria del servizio di refezione scolastica). Le caratteristiche dei pasti sono le seguenti:

SCUOLA	TIPOLOGIA DI PASTO	Carrello scaldavivande
Scuola primaria	Pluriporzione con stoviglie a perdere	da fornire n. 2 a cura della ditta aggiudicataria. Sala per circa 133 coperti a turno
Scuola secondaria di primo grado	Pluriporzione con stoviglie a perdere	da fornire n. 1 a cura della ditta aggiudicataria. Sala per circa 65 coperti a turno

Il servizio dovrà essere svolto nel rispetto della normativa vigente in materia di refezione scolastica, del presente Capitolato e dei suoi allegati.

ARTICOLO 2 - DURATA DEL SERVIZIO

L'appalto riguarda gli anni scolastici 2022/2023 e 2023/2024 (le date esatte verranno definite in seguito in funzione del calendario scolastico) con opzione di rinnovo per un ulteriore anno scolastico (2024/2025).

La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'articolo 106, comma 11 del D.Lgs. 50/2016 ss. mm. e ii. che disciplina la c.d. "Proroga tecnica" nelle more delle procedure di individuazione del nuovo contraente, per un tempo massimo di 6 mesi. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi, o più favorevoli prezzi, patti e condizioni. Sono esclusi rinnovo e proroga taciti del contratto.

ARTICOLO 3 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

La Ditta Aggiudicataria dovrà provvedere all'organizzazione complessiva del servizio, secondo quanto stabilito nel capitolato generale e speciale, in particolare:

- l'acquisto ed il controllo delle derrate necessarie alla realizzazione dei menù;
- la preparazione, la cottura, il trasporto e la consegna in pluriporzione con stoviglie a perdere fornite dalla ditta, ecologiche e compostabili, coerentemente con quanto previsto dalle Linee guida ministeriali, salvo offerta migliorativa in fase di gara
- in tutti i plessi lo scodellamento dei pasti con modalità servizio al tavolo, l'apparecchiatura dei tavoli, la raccolta delle stoviglie e la pulizia ordinaria dei locali di refezione e dei locali dispensa (inclusi i servizi igienici a servizio del refettorio);
- tutto il servizio dovrà essere effettuato mediante attrezzature di proprietà della ditta;
- da fornire n. 2 scaldavivande per il plesso della scuola primaria e n. 1 scaldavivande per il plesso della scuola secondaria, in quanto non vengono forniti dal Comune;
- raccolta differenziata dei rifiuti.

ARTICOLO 4 - DETERMINAZIONE IMPORTI DI GARA

Gli importi di gara sono così determinati:

VALORE TOTALE DELLA GARA EX ART. 35 c. 4 del D.Lgs. 50/2016 (BIENNIO CONTRATTUALE + EV. RINNOVO + ev. PROROGA TECNICA)			
	soggetto a ribasso	non soggetto a ribasso	TOT.
BIENNIO CONTRATTUALE	318.155,00 €	1.339,60 €	319.494,60 €
OPZIONE DI RINNOVO	159.077,50 €	669,80 €	159.747,30 €
PROROGA TECNICA (6 mesi)	79.538,75 €	334,90 €	79.873,65 €
TOTALE	556.771,25 €	2.344,30 €	559.115,55 €

L'importo relativo all'opzione art. 106, comma 12, D. Lgs 50/2016 potrà essere utilizzato agli stessi patti e condizioni del contratto iniziale, senza modifica del costo unitario a pasto, trattandosi di modifiche di importo complessivo fino alla concorrenza di un quinto in aumento o in diminuzione dell'importo del contratto originario, per:

- aumento/diminuzione del numero degli iscritti;
- aumenti dovuti alla gestione del servizio durante l'emergenza sanitaria da Covid-19;
- attivazione di ulteriori servizi in caso di emergenze e/o calamità naturali o altri eventi imprevisti ed imprevedibili;
- aumenti dovuti per variazioni costo derrate alimentari;
- aumenti dovuti per nuovi servizi;
- servizi ulteriori di pulizia e/o sanificazione dei refettori e/o delle aule.

ARTICOLO 5 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA E NUMERO PASTI

Il numero dei pasti settimanali è specificato all'articolo 6 ed è solo indicativo e non impegna l'Ente appaltante, avendo il solo fine della formulazione dell'offerta ed essendo condizionato all'effettivo calendario scolastico, il quale si svolge nel periodo indicativamente compreso tra il 1° settembre ed il 30 giugno.

La stima dei pasti effettuata in questo articolo è del tutto indicativa e potrà subire variazioni, anche significative, in aumento o in diminuzione, sulla base di una serie di fattori non integralmente prevedibili quali, ad esempio, le effettive iscrizioni ai servizi, le determinazioni strategiche che verranno assunte di volta in volta dalle organizzazioni scolastiche e dai servizi

scolastici etc.

ARTICOLO 6 - VALORE DELL'APPALTO E IMPORTO A BASE DI GARA

L'importo del pasto, posto a base di gara, è il seguente:

- € 4,77 (di cui € 0,02 per oneri della sicurezza non soggetti a ribasso) oltre IVA per il servizio di refezione scolastica (comprensivo di pasti per gli insegnanti).

Il valore complessivo stimato a base di gara per il biennio contrattuale è il seguente:

VALORE COMPLESSIVO STIMATO A BASE DI GARA BIENNIO (a.s. 2022/23 - 2023/24)							
SERVIZIO BIENNALE	costo unitario a pasto a BASE D'ASTA			numero stimato pasti biennio	VALORE TOTALE A BASE D'ASTA		TOT.
	soggetto a ribasso	non soggetto a ribasso	TOT.		soggetto a ribasso	non soggetto a ribasso	
refezione scolastica	4,75 €	0,02 €	4,77 €	66.980	318.155,00 €	1.339,60 €	319.494,60 €

Il prezzo del pasto è da intendersi quale corrispettivo onnicomprensivo e remunerativo di tutti gli oneri, espressi e non dal Capitolato Generale e Speciale, compresi i costi a garanzia dell'applicazione dei criteri minimi ambientali di cui all'art. 34 c. 1 e 2 del D. Lgs. 50/2016 e di cui al Decreto Ministeriale 65/2020.

A seguito di redazione del documento di "Individuazione dei rischi e misure adottate per eliminare le interferenze (DUVRI)" è emerso che i costi per la sicurezza da rischi di interferenze sono pari ad € 1.339,60 a biennio.

Ai sensi dell'art. 23, comma 16, del D.Lgs. 50/2016, la stazione appaltante ha stimato il costo della manodopera per il biennio contrattuale in € 155.439,84, tenendo conto del Decreto Direttoriale n. 44 del 27.06.2019 del Ministero del Lavoro relativo al mese di dicembre 2021 per la provincia di Brescia.

ARTICOLO 7 - UBICAZIONE DEI TERMINALI DI DISTRIBUZIONE

I plessi scolastici interessati sono i seguenti:

SCUOLA	MODALITA' DI SERVIZIO	PASTI SETTIMANALI <u>INDICATIVI</u> (esclusi pasti insegnanti)
Scuola primaria	Al tavolo (servizio effettuato dal lunedì al venerdì) <u>Si potrebbe effettuare il</u>	810
Scuola secondaria di primo grado	<u>doppio turno</u> con circa 245 alunni nei giorni di lunedì e mercoledì, con circa 165 alunni nei giorni di martedì, giovedì e venerdì Indicativamente tra le ore 12.30 e le ore 14.30	175

ARTICOLO 8 - CENTRO DI PREPARAZIONE E COTTURA

L'appaltatore dovrà preparare e cucinare i pasti all'interno di locali cucina idonei e conformi alla normativa vigente.

Il centro cottura dovrà essere ubicato per tutta la durata del contratto ad una distanza non superiore a 30 minuti di percorrenza dalla sede del Comune di Rodengo Saiano (Bs).

E' richiesta, nel centro cottura, la presenza di cucina con apposita sezione attrezzata per il cibo

dietetico.

La Ditta appaltatrice deve disporre oltre che di un centro di cottura, dotato di apposita sezione attrezzata per la preparazione di cibi dietetici, ubicato a meno di 30 minuti di percorrenza dai refettori scolastici (distanza rilevabile dal servizio Google Maps, percorso più rapido) anche di un centro di cottura di emergenza.

ARTICOLO 9 - PRENOTAZIONE DEI PASTI – RILEVAZIONE DELLE PRESENZE

Le presenze giornaliere suddivise per plesso e per tipologia di utenza saranno raccolte a cura del personale scolastico e comunicate al Centro di produzione pasti ogni mattina entro le ore 9.30 anche tramite il sistema di rilevazione presenze eventualmente offerto in fase di gara.

ARTICOLO 10 - MODALITA' DI ESPLETAMENTO DEL SERVIZIO

Il vitto fornito, in linea calda, dovrà essere conforme alla tabella alimentare approvata dall'ASST di Brescia o alle diete speciali richieste dagli utenti. L'appaltatore dovrà adeguarsi ad eventuali variazioni qualora l'ASST le introduca con nuovi provvedimenti.

Nei casi di patologie accertate con certificato medico, la ditta appaltatrice è obbligata a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, pasti dietetici, senza variazione di prezzo.

Per i casi di intolleranza o di costante rifiuto di determinati piatti, la ditta fornirà, in alternativa al secondo piatto, del formaggio o del prosciutto. Il numero dei piatti dovrà essere comunicato dalla Scuola alla ditta al momento dell'ordinazione dei pasti.

Dovrà essere altresì prevista la somministrazione di diete speciali per alunni vegetariani o per esigenze etico-religiose. Per tali esigenze le famiglie presenteranno apposita richiesta.

Il vitto, una volta preparato, sarà trasportato presso la sede delle scuole con automezzo e contenitori idonei sotto ogni profilo, soprattutto igienico, in conformità con le vigenti disposizioni sanitarie.

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80, articolo 43.

E' fatto obbligo di provvedere settimanalmente alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

La variazione del numero di pasti giornalieri nella misura percentuale del 20% in più od in meno rispetto al numero dei pasti sopra indicati non comporterà variazioni nel costo del pasto.

L'appaltatore dovrà mettere a disposizione presso le sale di refezione comunali il numero di operatori adeguato rispetto alle disposizioni nazionali e regionali vigenti, in funzione del numero di iscritti.

Gli operatori per l'espletamento del servizio dovranno essere muniti dell'abilitazione professionale e sanitaria prevista.

ARTICOLO 11 - ALLESTIMENTO DEI REFETTORI

L'appaltatore dovrà fornire le tovaglie singole "usa e getta", i tovaglioli di carta, le stoviglie a perdere fornite dalla ditta, ecologiche e compostabili, coerentemente con quanto previsto dalle Linee guida ministeriali, olio, aceto, sale, limone e condimenti vari, n. 35 brocche da 1 litro e mezzo di plastica dura con coperchio per la distribuzione dell'acqua potabile presso la refezione della scuola primaria e n. 15 brocche da 1 litro e mezzo di plastica dura con coperchio per la sala presso la scuola secondaria.

La Ditta Appaltatrice prende in consegna i locali e le attrezzature esistenti nei diversi plessi scolastici di proprietà del Comune di Rodengo Saiano e si impegna ad integrarne l'attrezzatura esistente.

Sono a carico della Ditta Appaltatrice la manutenzione ordinaria e straordinaria necessaria alla riparazione delle attrezzature.

La Ditta Appaltatrice si assume la responsabilità per i danni arrecati alle attrezzature comunali dovuti ad incuria.

I locali e le attrezzature di cui sopra saranno restituiti alla scadenza dell'appalto nel medesimo stato in cui sono stati consegnati, salvo il normale deterioramento d'uso.

ARTICOLO 12 - MENU'

Il menù dovrà rispettare i criteri generali indicati da Linee guida per i menù della refezione scolastica - ATS Brescia - Dipartimento di igiene e prevenzione sanitaria, igiene degli alimenti e nutrizione e relativi allegati - Revisione anno 2021 in sintonia con le Linee di Indirizzo Regionali e Nazionali del Ministero della Salute:

- 1) articolazione su 4 settimane, a rotazione, con diversificazione almeno per il periodo autunno/inverno e primavera/estate e prevedere menù particolari in occasione delle festività;
- 2) il menù giornaliero deve essere costituito da:
 - primi piatti a base di cereali (pasta, riso, orzo, mais, cc.), preparati con ricette diverse, rispettando le tradizioni locali e spesso associati a verdure, ortaggi, legumi;
 - secondi piatti composti da carni bianche e rosse, pesce, salumi, uova, formaggi e legumi;
 - contorno di verdure/ortaggi di stagione;
 - pane non addizionato di grassi e a ridotto contenuto di sale;
 - frutta fresca di stagione o dessert;
- 3) l'utilizzo di olio extra vergine di oliva come condimento sia a crudo sia per la cottura, con la possibilità di impiegare il burro solo per poche ricette, al massimo due volte al mese;
- 4) l'utilizzo moderato di sale e comunque sempre iodato;
- 5) la possibilità di elaborare, con personale esperto, diete speciali e la possibilità di fornire dette diete speciali. Le diete speciali riguardano:
 - intolleranze alimentari e allergie (latte, uova, ecc.);
 - celiachia;
 - particolari patologie quali ad esempio nefropatie croniche, diabete, dislipidemie, ecc.
- 6) la previsione di menù speciali per motivi etico religiosi.

I pasti dovranno essere composti da un primo, un secondo con contorno di verdura fresca e cotta, frutta e pane. Verrà somministrata acqua potabile per la quale è stata ottenuta dall'ASST la "Dichiarazione di buon esito".

Ogni giorno, su richiesta, dovrà essere somministrata la dieta leggera, giustificata da condizioni temporanee. Possibili sostituzioni dei piatti del giorno con: primi piatti a base di pasta o riso asciutti od in brodo vegetale, conditi con olio extra vergine di oliva (EVO) o salsa di pomodoro e in alternativa al secondo piatto, carne bianca o pesce al vapore o al forno, verdure lessate condite con olio EVO crudo.

Il rispetto del menù stabilito costituisce uno standard di qualità del servizio ed uno degli aspetti del patto stabilito con l'utenza. Pertanto l'I.A. deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dal ricettario, come da Linee guida per i menù della refezione scolastica - ATS Brescia - Dipartimento di igiene e prevenzione sanitaria, igiene degli alimenti e nutrizione e relativi allegati- Revisione anno 2021 alle quale si fa integrale ed espresso rimando.

Il Comune in occasione delle festività: Natale e Pasqua e nelle ricorrenze care ai bambini di Carnevale ed Halloween si chiede di proporre menù tipici, compresi nel prezzo di aggiudicazione, menù a tema, alimenti e/o piatti particolari e/o gadget tipici.

Durante l'anno scolastico potranno essere inseriti, compresi nel prezzo di aggiudicazione, altri "menù a tema" (menù regionali, giornate della frutta e della verdura, menù internazionali, ecc..) con finalità educative e nutrizionali che possono, inoltre, diventare un'occasione per sperimentare nuove preparazioni.

I piatti proposti giornalmente non dovranno essere diversi (né in più, né in meno, in tipo e quantità) da quelli concordati con l'Amministrazione comunale e dovranno essere adeguati in relazione all'età e alla tipologia dell'utenza. Il menù, vistato dall'autorità sanitaria competente, potrà subire modifiche solo eccezionalmente per esigenze particolari dell'utenza, nonché per un programma specifico di educazione alimentare che l'Amministrazione comunale o la scuola intendessero realizzare. Tali modifiche saranno comunque contenute e non dovranno produrre variazioni sul costo del pasto e, pertanto, la Ditta ne conferma fin d'ora il prezzo-pasto fissato in sede di assegnazione.

Particolari attenzioni dovranno essere comunque riservate a tutti i casi di esigenze specifiche o di diete speciali, previa intesa ed indicazione da parte dell'Autorità Sanitaria competente.

I menù vengono ridefiniti stagionalmente in accordo con il Comune, fermo restando il valore economico della prestazione pattuita. I menù proposti devono essere unicamente quelli stabiliti in accordo con il Comune.

La ditta appaltatrice verrà informata del calendario scolastico tenendo conto delle festività stabilite dal Ministero della Pubblica Istruzione e dai dirigenti scolastici.

Tali comunicazioni possono venire effettuate sia per via telefonica che telematica.

La ditta appaltatrice è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste e approvate per ogni singola patologia e per motivazioni etiche e religiose.

Nessun ordine potrà essere effettuato, ed accettato dalla ditta appaltatrice da personale diverso da quello indicato dal Comune.

ARTICOLO 13 - MODALITÀ DI PREPARAZIONE E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

I pasti dovranno essere preparati e distribuiti sempre in giornata.

I pasti già suddivisi scuola per scuola, dovranno essere trasportati dal Centro Cottura ai plessi scolastici in appositi contenitori termici sigillati forniti dall'impresa appaltatrice aventi caratteristiche tali da garantire le temperature previste dalla normativa vigente.

In ogni plesso scolastico, il personale a carico della Ditta Appaltatrice provvederà all'approntamento dei locali mensa e dispensa, al condimento, allo scodellamento dei pasti, nonché alla successiva pulizia dei locali stessi (servizi igienici compresi). La pulizia ordinaria dovrà essere effettuata secondo le modalità indicate nel capitolato generale.

ARTICOLO 14 - LOCALI

L'Amministrazione comunale per lo svolgimento del servizio oggetto del presente appalto, mette a disposizione per l'intera durata del contratto ed esclusivamente per il servizio di cui in oggetto, i locali e le attrezzature attualmente in uso e adibiti allo scopo, come indicato nell'Allegato "Planimetrie"

ARTICOLO 15 - ORARI DI TRASPORTO E CONSEGNA PASTI

La ditta dovrà consegnare i pasti in tempo utile per l'orario di consumazione del pasto fissato presso ogni singola scuola, in relazione all'orario scolastico stabilito, nel rispetto di un tempo massimo di percorrenza di 30 minuti dal centro cottura ai refettori scolastici.

ARTICOLO 16 - ORGANICO

Ogni servizio inerente la produzione, il confezionamento, l'organizzazione, la gestione e il trasporto dei pasti confezionati nei centri di cottura sarà svolto da personale alle dipendenze della ditta appaltatrice.

La responsabilità del servizio e i rapporti con l'Amministrazione comunale saranno affidati ad un incaricato della gestione dei centri di cottura e dell'intero servizio, con mansioni di Direttore e qualifica professionale adeguata. Il nominativo deve essere ufficialmente comunicato all'Amministrazione comunale prima dell'avvio del servizio, allegando anche la documentazione relativa alle caratteristiche professionali possedute.

La consistenza numerica e i nominativi del personale impiegato nella gestione del servizio oggetto del presente appalto, la loro qualifica, nonché tutte le eventuali variazioni, dovranno essere preventivamente comunicate all'Amministrazione comunale a mezzo lettera raccomandata o posta elettronica certificata.

La consistenza numerica dovrà essere sempre tale da garantire lo svolgimento del servizio in modo adeguato.

L'appaltatore è obbligato a rispettare ed applicare nei confronti dei lavoratori occupati le condizioni normative e retributive previste dai contratti di lavoro nonché dalle vigenti disposizioni legislative in materia previdenziale, assistenziale ed antinfortunistica.

E' inoltre obbligato a rispettare quanto disposto dalla L. 12 marzo 1999, n.68 "Norme per il diritto al lavoro dei disabili".

L'appaltatore è responsabile degli eventuali danni a cose e/o persone che venissero causati dal proprio personale nell'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato.

ARTICOLO 17 - ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

La ditta appaltatrice del servizio dovrà garantire quanto segue:

- a) l'acquisto e la gestione delle materie prime;
- b) il costo del personale che sarà assegnato in numero e professionalità adeguato alle esigenze del servizio (in modo particolare al numero dei pasti da produrre e distribuire o ai menù previsti) ed in possesso dei requisiti igienico-sanitari previsti dalla normativa vigente;
- c) il rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia di preparazione e confezionamento dei cibi;
- d) la responsabilità civile con copertura assicurativa, per danni verso terzi derivanti dall'attività svolta;
- e) la qualità delle materie prime;
- f) la messa a disposizione dell'automezzo o degli automezzi e la loro sanificazione, nonché idonee strutture per il trasporto dei cibi nelle varie mense e il lavaggio e ripristino delle attrezzature necessarie;
- g) il lavaggio quotidiano e il riassetto di tutte le attrezzature e pulizia delle aree dei centri di cottura e dei centri di distribuzione (inclusi i servizi igienici);
- h) l'acquisto dei prodotti di pulizia e ammonio-quaternari per la pulizia, disinfezione e disinfestazione dei locali, delle attrezzature e degli spazi, sia dei centri di cottura che dei punti di distribuzione;
- i) l'acquisto dei sacchi per lo smaltimento rifiuti secondo l'organizzazione di raccolta differenziata vigente nel comune di Rodengo Saiano;
- j) sacchetti per l'indifferenziata da 15 litri;
- k) l'allestimento del/dei centri di cottura, che dovrà/anno essere operativi fin dall'inizio dell'appalto ed assunzione di tutti gli oneri relativi, compreso l'eventuale affitto dei locali, le utenze, l'acquisto e le manutenzioni degli immobili e delle attrezzature;
- l) ispezioni periodiche (almeno mensili) presso tutti i centri di distribuzione da parte di un responsabile della ditta per verificare l'andamento del servizio; le ispezioni avranno una frequenza più elevata in caso di segnalazioni di disservizi di vario genere da parte del Comune;
- m) l'accoglienza, ogni qual volta richiesto, sia presso il centro di cottura che presso i vari refettori, della eventuale Commissione mensa nominata dal Comune garantendo alla stessa la possibilità di effettuare i dovuti controlli anche attraverso assaggi da porzioni appositamente preparate.
- n) al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa è tenuta a prelevare almeno 100 g. di ciascuna preparazione indicata dal menu e mantenerla in frigorifero per 72 ore a 0/+4°C in una zona identificabile con un cartello riportante la dizione: "Pasto Test". Ogni alimento prelevato (Pasto Test) deve essere riposto in sacchetti sterili, con indicata la natura del contenuto e la data di preparazione. Qualora non sia possibile procedere all'analisi degli alimenti per mancanza dei campioni suddetti, l'Amministrazione Comunale applicherà la penale prevista all'art. 56 del capitolato generale d'appalto;
- o) l'organizzazione, se richiesto dall'amministrazione comunale e/o dalla Scuola, di appositi incontri con i genitori, gli insegnanti ed, eventualmente, gli alunni sull'organizzazione del servizio;
- p) l'espletamento del servizio con inizio e fine coincidente di massima con il calendario scolastico.

ARTICOLO 18 - SOPRALLUOGO

Il sopralluogo presso le aree adibite all'esecuzione del servizio è obbligatorio al fine di rendere edotti i partecipanti delle reali condizioni di accessibilità dei refettori e di ogni altra condizione logistica influente sulla corretta formulazione dell'offerta. La mancata effettuazione del sopralluogo sarà causa

di esclusione dalla procedura di gara. Ai fini dell'effettuazione del prescritto sopralluogo, i concorrenti dovranno richiedere appuntamento per il sopralluogo tramite PEC all'indirizzo *protocollo@pec.comune.rodengo-saiano.bs.it*.

Il sopralluogo potrà essere effettuato da un rappresentante legale o da un direttore tecnico del concorrente, come risultanti da certificato CCIAA/Albo/Registro o da soggetto diverso munito di delega e purché dipendente dell'operatore economico concorrente.

In caso di raggruppamento temporaneo, GEIE, aggregazione di imprese di rete o consorzio ordinario, sia già costituiti che non ancora costituiti, in relazione al regime della solidarietà di cui all'articolo 48, comma 5, del D.Lgs. n. 50/2016 ss.mm. e ii., tra i diversi operatori economici, il sopralluogo può essere effettuato da un incaricato per tutti gli operatori economici raggruppati, aggregati in rete o consorziati, purché munito delle delega della mandataria.

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

ARTICOLO 19 - PAGAMENTI

Il pagamento avverrà a rate mensili posticipate da parte del Comune sulla base del numero dei pasti forniti e sarà effettuato entro 30 giorni dalla data di presentazione della relativa fattura elettronica (Codice univoco ufficio: **DD77OF**), previo controllo dell'esattezza e completezza della stessa da parte dell'ufficio pubblica istruzione competente dell'Area socio culturale comunale e del controllo d'ufficio della regolarità del DURC (documento unico di regolarità contributiva).

ARTICOLO 20 - SUBAPPALTO E CESSIONE DEL CONTRATTO

A pena di nullità, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 106, comma 1, lettera d), il contratto non può essere ceduto, non può essere affidata a terzi l'integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni oggetto del contratto di appalto. Il subappalto è consentito soltanto ove previamente indicato in fase di partecipazione e alle condizioni previste dall'art. 105 del D.Lgs. 50/16. In tal caso, la domanda di subappalto deve pervenire almeno 20 giorni prima la data stimata per l'inizio delle relative lavorazioni, completa della copia conforme del contratto di subappalto, con l'indicazione puntuale sotto il profilo prestazionale ed economico delle prestazioni affidate in subappalto, nonché idonea autocertificazione dell'impresa subappaltatrice circa il possesso dei requisiti di cui all'art. 80 del D.Lgs. 50/16 e dichiarazione dell'IA circa l'esistenza di eventuali situazioni di controllo.

ARTICOLO 21 – ASSICURAZIONI ULTERIORI

Oltre alle polizze assicurative richieste dall'art. 49 del Capitolato generale è richiesta all'appaltatore la stipula delle seguenti polizze assicurative:

- 1) Copertura R.C.O. nei confronti dei dipendenti prestatori d'opera con un massimale di € 2.000.000,00 adeguato alla retribuzione del personale. Beneficiari utenti per R.C. e dipendenti per R.C.O.
- 2) Responsabilità per eventuali danni agli stabili, agli impianti e alle attrezzature che dovessero verificarsi a causa delle attività poste in essere dal personale impiegato dall'azienda all'interno delle strutture comunali con un massimale minimo per sinistro non inferiore a € 500.000,00=. Beneficiario: il Comune di Rodengo Saiano (Bs).