

CCP Capitolato Clasole Particolari

Appalto per la gestione del servizio di mensa scolastica
MAPA N° 23-1 RESTO RN
Lotto n. 2 - NAPOLI

Appalto per la gestione de servizio di mensa scolastica del Lycée Chateaubriand di Roma e
dell'École française di Napoli

Sommario

PREAMBOLO	4
II. LOTTO N° 2 – GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA – ECOLE FRANCAISE DI NAPOLI	4
II.1. FORNITURA DI PASTI IN LEGAME MISTO COMBINANDO LEGAME FREDDO CALDO (COOK&HOLD&SERVE) E LEGAME ESPRESSO (COOK&SERVE) PRESSO L’ECOLE FRANCAISE DI NAPOLI	5
II.1.1. ESECUZIONE DELLA PRESTAZIONE	5
II.1.2. OBBLIGHI DELL’AGGIUDICATARIO	5
II.1.3. MODALITA DI SERVIZIO	7
II.1.4. COMPOSIZIONE DEI MENÙ	8
II.1.4.1. Composizione dei pasti e valore nutrizionale	8
II.1.4.2. Frequenza di consumo	9
II.1.4.3. Qualità dei prodotti	10
II.1.4.4. Pasti a tema e pic-nic	11
II.1.5. ELABORAZIONE E ORDINAZIONE DEI MENÙ	13
II.1.5.1 Elaborazione dei menù	13
II.1.5.2. Ordine dei pasti	14
II.1.6. FORNITURA DEI PASTI	14
II.1.6.2. Trasporto dei pasti	14
II.1.6.3. Luogo e orari della consegna	14
II.1.6.4. Modalità delle consegne	15
II.1.6.5. Controllo dei pasti consegnati e serviti	15
II.1.7. SICUREZZA ALIMENTARE	16
II.1.8. SVILUPPO SOSTENIBILE E SOLIDARIETÀ	17
II.1.9. CONTROLLI BATTERIOLOGICI	17
II.1.10. PERSONALE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA	18
II.1.11. PREZZI E DISPOSIZIONI FINANZIARIE	18
II.1.11.1. Determinazione del Prezzo base iniziale	18
II.1.11.2. Fatturazione	19
II.1.11. 3 Revisione dei prezzi	19
II.1.12. CLAUSOLA DI RIESAME	20
II.1.13.1 Penalità per ritardo nel Servizio	20
II.1.13.2. Penalità per mancata fornitura o fornitura insufficiente del Servizio	20
II.1.13.3 Penalità per mancato rispetto degli apporti nutrizionali	20
II.1.13.4. Penalità per mancata presentazione dei certificati di provenienza e fatture giustificative	21
II.1.13.5. Penalità per scarsa manutenzione dei locali e delle attrezzature	21
II.1.13.6. Penalità per inganno relativo ai marchi o certificati di garanzia ecologica	21
II.1.13.7. Penalità per mancato rispetto dei menù previsti	21
II.1.13.8. Penalità per derrate non consumabili e non sostituite	21
II.1.13.9 Penalità per mancato rispetto delle date di scadenza al consumo	21
II.1.14.10. Penalità per il mancato rispetto della giacenza nella dispensa della cucina della Scuola in caso di problemi di consegna, black-out o guasti alle apparecchiature (forno/frigorifero).	21
II.2. SORVEGLIANZA DEGLI ALLIEVI DURANTE I TEMPI DI MENSA SCOLASTICA E RICREAZIONE	22
II.2.1. ESECUZIONE DELLA PRESTAZIONE	22
II.2.2. - OBBLIGHI DELL’AGGIUDICATARIO	22
II.2.3. AUTONOMIA DELL’AGGIUDICATARIO	22
II.2.4. PREZZI E DISPOSIZIONI FINANZIARIE	23

II.3. PULIZIA DEI LOCALI DI MENSA SCOLASTICA DI SEGUITO AD UN USO DEI LOCALI FUORI DELL'ORARIO DI SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA	23
II.3.1. OGGETTO DELLA PRESTAZIONE	23
II.3.2. OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO	23
II.3.3. PREZZI E DISPOSIZIONI FINANZIARIE	24
II.4. DISPOSIZIONI COMUNI	24
II.4.1. DURATA DEL CONTRATTO	24
II.4.2. CLAUSOLA SOCIALE.....	25
II.4.3. REGOLA DI CONTINUITÀ DEL SERVIZIO PUBBLICO.....	25
II.4.4. RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONI DELL'AGGIUDICATARIO.....	25
II.4.5. PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI - GDPR.....	25
II.4.6. RISOLUZIONE	25
II.4.7. CLAUSOLA DI ATTRIBUZIONE DELLE COMPETENZE.....	26
II.4.8. ALLEGATI AL CAPITOLATO DI CLAUOLE PARTICOLARI	26

PREAMBOLO

Il presente appalto ha come oggetto di precisare i criteri fondamentali ed il contenuto delle prestazioni necessarie alla gestione del servizio di mensa scolastica sui siti del Lycée Chateaubriand di Roma (Strohl-Fern) e dell'École Française di Napoli con fornitura di pasti in legume misto combinando legume freddo caldo (cook&hold&serve) e legume espresso (cook&serve).

Il presente appalto è suddiviso in due lotti.

La suddivisione dei due lotti è organizzata come segue:

- Lotto n° 1 : a Roma, sul sito di STROHL FERN del Lycée Chateaubriand di Roma, via di Villa Ruffo 31 ;
- Lotto n° 2: a Napoli, sul sito dell'École française de Napoli (sede del Lycée français Chateaubriand di Roma), via Francesco Crispi, 86.

Il presente appalto prevede altre due prestazioni supplementari accessorie:

- prestazione di sorveglianza degli alunni durante l'orario del servizio di ristorazione scolastica;
- servizio di pulizia delle mense fuori dall'orario della mensa scolastica.

Queste prestazioni potranno essere richieste in modo diverso a seconda dei lotti.

Le prestazioni dovranno essere eseguite durante l'anno scolastico francese il cui calendario prevede circa 180 giorni (ovvero circa 36 settimane) di scuola per anno (giorni festivi legali compresi), da circa i primi settembre a circa fine giugno, con i brevi periodi di vacanza indicati di seguito:

- approssimativamente 10-15 giorni dalla fine di ottobre all'inizio di novembre per la Festa di Ognissanti - Giorno dei Morti;
- approssimativamente 2 settimane dalla fine di dicembre all'inizio di gennaio per le Feste del Natale;
- approssimativamente 10-15 giorni dalla fine di febbraio all'inizio di marzo come Vacanze invernali;
- approssimativamente 2 settimane intorno alle Feste di Pasqua, dalla metà di aprile all'inizio di maggio, come vacanze di primavera;
- approssimativamente 2 mesi di chiusura dall'inizio di luglio alla fine di agosto come vacanze estive.

Il calendario dell'anno scolastico sarà fornito al titolare del servizio per ogni anno scolastico una volta che sarà ufficialmente convalidato.

Potrebbero esserci alcune differenze nelle date del calendario di apertura tra il Lycée Chateaubriand di Roma e l'École française di Napoli.

Il presente documento riguarda il Lotto n. 2- Appalto per la gestione del servizio di mensa scolastica della l'École française di Napoli, in via Francesco Crispi, 86.

II. LOTTO N° 2 – GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA – ECOLE FRANCAISE DI NAPOLI

Il lotto n. 2 sarà stipulato con un unico fornitore.

Sono previste la realizzazione di tre prestazioni:

1. FORNITURA DI PASTI IN LEGAME MISTO COMBINANDO LEGAME FREDDO CALDO (COOK&HOLD&SERVE) E LEGAME ESPRESSO (COOK&SERVE);
2. SORVEGLIANZA DEGLI ALUNNI DURANTE L'ORARIO DELLA MENSA SCOLASTICA E RICREAZIONE PAUSA PRANZO;
3. PULIZIA DELLE MENSE DOPO UN UTILIZZO DELLE MENSE FUORI DALL'ORARIO DI MENSA SCOLASTICA.

II.1. FORNITURA DI PASTI IN LEGAME MISTO COMBINANDO LEGAME FREDDO CALDO (COOK&HOLD&SERVE) E LEGAME ESPRESSO (COOK&SERVE) PRESSO L'ÉCOLE FRANCAISE DI NAPOLI

II.1.1. ESECUZIONE DELLA PRESTAZIONE

La modalità di ristorazione scelta, fornitura di pasti in legame misto combinando legame freddo caldo (cook&hold&serve) e legame espresso (cook&serve) presso i locali dell'École française di Napoli.

Il numero annuo dei pasti da servire è stimato a circa 25 000.

L'importo massimo complessivo – calcolato su 5 anni- è di euro 1.025.000,00 (un milione venticinquemila euro); non è previsto un numero minimo di pasti, le quantità ordinate potranno variare a seconda delle presenze giornaliere senza che l'Aggiudicatario abbia facoltà di avanzare alcun reclamo in merito.

L'École française di Napoli metterà a disposizione in comodato d'uso gratuito due locali (piccola mensa / grande mensa) - attrezzati da tavoli e sedie proprietà della Scuola-, una cucina con stanza e spazi attigui (v. **allegato n° 1 CCP lotto n. 2 PLAN- MAPPA**).

La prestazione si svolgerà nei locali messi a disposizione dalla Scuola con le attrezzature e il materiale, proprietà dell'Aggiudicatario, sia per la cucina che per il servizio, come indicato dall'Aggiudicatario nella nota tecnica. A titolo meramente indicativo si fornisce la lista del materiale del precedente appalto che era previsto in legame refrigerato, (**Allegato 2 CCP- lotto n. 2 Lista attrezzatura**), materiale che dovrà essere adattato alle modalità del servizio ora richiesto. L'Aggiudicatario, nel rispetto delle norme vigenti e delle autorizzazioni necessarie, in particolare delle norme di igiene e di sicurezza, potrà apportare ogni possibile miglioramento.

È fatto espresso divieto all'Aggiudicatario di utilizzare i locali dati in comodato d'uso per un uso diverso da quello cui sono destinati.

Il servizio si svolgerà nel rispetto dei documenti contrattuali, ovvero:

- atto di impegno e suoi allegati;
- CCP e suoi allegati;
- e quadro della nota tecnica e dei suoi allegati, come proposto dall'Aggiudicatario (nel rispetto dei documenti precedenti).

Il servizio di ristorazione sarà proposto anche al personale dell'École française di Napoli o a terzi dopo avere acquistato ticket ristorante dalla Scuola per un accesso tra o all'ultimo servizio.

II.1.2. OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

Per eseguire la fornitura scelta, fornitura di pasti in legame misto combinando legame freddo caldo (cook&hold&serve) e legame espresso (cook&serve), l'Aggiudicatario è tenuto a:

- avere un centro cottura attrezzato per lo svolgimento il servizio di distribuzione dei pasti in legume caldo freddo (cook&hold&serve).

Si dovrà indicare, nell'ambito della nota tecnica, quale centro cottura sarà dedicato al presente appalto, specificandone l'esatto indirizzo (e la distanza con il luogo di esecuzione – si terrà conto della breve distanza con il luogo di esecuzione), fornire una descrizione dello stesso (con foto) e della sua attrezzatura (con le loro caratteristiche) e allegare copia delle autorizzazioni alimentari per questo sito;

- ottenere tutte le autorizzazioni necessarie dalle autorità pubbliche italiane per gestire il servizio di ristorazione scolastica dell'École française di Napoli non appena ne sarà in possesso e comunque prima del primo giorno di prestazione del servizio;
- fornire le attrezzature da cucina oltre a tutto il materiale da cucina ma anche l'attrezzatura e il materiale per il servizio in modo che ci sia tutto il necessario per un buon funzionamento del servizio in legume misto, tutto adattato al Lycée Français di Napoli.

Le attrezzature e i materiali forniti dall'Aggiudicatario saranno di sua proprietà e saranno a suo carico.

La lista delle attrezzature da cucina dell'appalto precedente è data solo a titolo meramente indicativo in quanto era organizzato in legume freddo (**Allegato 2 CCP- lotto n. 2 Lista attrezzatura**).

Nella nota tecnica, dovrà esserci un elenco di queste attrezzature e materiali con le loro caratteristiche; i dettagli di quanto verrà preparato in legume caldo freddo e quanto in legume espresso in funzione degli spazi messi a disposizione e delle norme vigenti.

- fornire piatti, posate, bicchieri e caraffe in materiale infrangibile, lavabile e riutilizzabile, adattati se necessario all'età degli alunni. Per gli studenti che seguono una dieta specifica, i pasti saranno serviti su piatti di diverso colore (un colore per i senza glutine / un altro per i vegetariani / e infine un altro per i senza lattosio). Si dovrà fornire il numero, l'elenco e le caratteristiche di questa fornitura nella nota tecnica;
- fornire tutti i materiali di consumo necessari per il corretto funzionamento del servizio (tovaglioli ed asciugamani di carta, sacchetti della spazzatura, ecc.) nonché i prodotti detergenti per la pulizia dei locali (e degli arredi messi a disposizione dall'École française de Napoli) nel rispetto delle disposizioni per la protezione ambientale; al riguardo, i prodotti detergenti dovranno tutti riportare il marchio di garanzia ecologica (Ecolabel UE Reg. CE 66/2010).
Si fornirà nella nota tecnica la lista di questi materiali e prodotti di consumo nonché le loro caratteristiche e certificazioni.
- fornire il personale, in numero sufficiente e con le competenze richieste per lo svolgimento del servizio richiesto, in grado di garantire la preparazione, il trasporto, la ricezione e la distribuzione dei pasti nel rispetto delle misure di igiene prescritte dalle leggi (procedura HACCP - Direttiva CE 852/04).
Nell'ambito della nota tecnica si dovrà indicare il numero di persone che si impiegheranno all'École française di Napoli, coloro che saranno fisicamente presenti in loco specificandone mansioni, livello, formazione. Durante il servizio deve essere presente un referente (il suo nome, cognome e CV devono essere indicati nella memoria tecnica). L'aggiudicatario fornirà le certificazioni in materia di diritto del lavoro;
- prevedere una procedura scritta dell'organizzazione del lavoro che illustri ognuno dei processi attuati (elaborazione, preparazione dei pasti in legume caldo freddo, trasporto, ricezione, stoccaggio, preparazione dei Piatti /pasti in legume espresso, organizzazione generale dei

servizi, piano e calendario di pulizia dei locali). Essa dovrà essere presentata nella nota tecnica;

- assicurare la distribuzione dei pasti presso il sito nel rispetto delle norme di qualità ISO 9001, ISO 14000 e ISO 22000. Fornirà dette certificazioni.
- Procedere ad una pulizia veloce, tra i servizi dei tavoli e di riapprovvigionare l'acqua;
- Procedere al lavaggio quotidiano del materiale utilizzato dagli alunni per il consumo dei pasti (piatti, posate, bicchieri, caraffe, ecc.)
- procedere alla pulizia, a fine servizio, di tutte le attrezzature utilizzate per la preparazione e distribuzione dei pasti, la cucina, tutto il mobilio (principalmente tavoli e sedie) e di tutti i locali messi a disposizione durante e dopo il servizio. Una pulizia più accurata del pavimento della cucina verrà effettuata con una macchina ad ogni vacanza;
- smaltire i rifiuti della cucina e delle sale mensa nel rispetto della raccolta differenziata, per tutta la durata del contratto;
- deporre i rifiuti nei diversi posti predisposti all'uopo.

I locali messi a disposizione non possono in nessun caso essere utilizzati per uno scopo diverso da quello previsto dall'appalto.

Le attrezzature e i materiali dell'Aggiudicatario devono essere nuovi o recenti e in buone condizioni (i candidati lo specificheranno nella nota tecnica). Eventuali riparazioni, adattamenti o sostituzioni di attrezzature da cucina e di altro materiale necessario per il servizio saranno a carico dell'Aggiudicatario e dovranno essere effettuate entro 48 ore. I criteri di qualità devono essere identici o superiori a quelli proposti nell'offerta.

- fornire in maniera costante una quantità sufficiente uno stock di alimenti freddi o in scatola al fine di consentire un servizio normale di refezione in caso di guasto alle apparecchiature, di guasto elettrico, problema di fornitura/trasporto o qualsiasi problema impedendo un'esecuzione normale del servizio.

Avrà la responsabilità degli approvvigionamenti, del confezionamento della consegna e del servizio dei pasti.

II.1.3. MODALITA DI SERVIZIO

L'esecuzione della prestazione si dovrà svolgere come indicato di seguito:

Ubicazione	Piccola Mensa	Grande Mensa
Configurazione	servizio al tavolo	servizio al tavolo
Giorni	4 gg alla settimana: LUNEDI, MARTEDI, GIOVEDI, VENERDI	
Posti approssimativi	56	52
Fasce di età	Scuola materna	Scuola elementare - medie
Numero servizi	2 al giorno	3/4 al giorno
Orario del servizio	11.30	12.10
	12.15	12.45
		13.35

Questi orari e il numero di servizi sono approssimativi e dipendono dal numero di alunni nonché dagli orari delle lezioni.

II.1.4. COMPOSIZIONE DEI MENÙ

II.1.4.1. Composizione dei pasti e valore nutrizionale

L'Aggiudicatario sarà tenuto a fornire un servizio in conformità con le linee di indirizzo nazionale applicabili in Italia per la ristorazione scolastica (ma non quelle applicabili specificamente alle "scuole pubbliche italiane").

Si applicheranno quindi in via generale le Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica approvate in Conferenza Permanente Stato-Regioni del 29 aprile 2010 (pubblicate sulla Gazzetta Ufficiale n. 134 dell'11 giugno 2010) così come modificate dal Decreto 28 ottobre 2021 Definizione e aggiornamento delle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, sociale e scolastica" (pubblicate sulla Gazzetta Ufficiale n. 269 del 28 ottobre 2021)

Il Lycée Chateaubriand di Roma e l'Ecole Française di Napoli non sono soggetti agli obblighi che il diritto italiano impone alle scuole pubbliche italiane, né agli obblighi dei CAM che tali norme impongono alle stazioni appaltanti italiane.

Il Lycée Chateaubriand de Rome è un servizio decentrato dello Stato francese, non è una stazione appaltante italiana, non è una scuola pubblica del comune di Roma.

Non è soggetto al Codice degli Appalti italiano né ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) italiani.

La stazione appaltante è tuttavia soggetta agli obblighi della Direttiva Comunitaria 2014/24/UE.

In qualità di Stazione appaltante dello Stato francese, è soggetta alle clausole ambientali imposte dalla normativa francese, nel rispetto comunque delle direttive comunitarie, in materia di appalti pubblici.

Così nell'ambito di quest'appalto, il fabbisogno alimentare deve rispettare i livelli energetici e nutrizionali che il pasto scolastico deve assicurare. Si veda in particolare la tabella 7 delle "Linee d'Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Ospedaliera, Sociale e Scolastica" del Decreto del 28 ottobre 2021 del Ministero della Salute, nonché quelli del LIARN (Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti ed Energia).

Pertanto, il servizio di mensa scolastica deve garantire il 35% del fabbisogno giornaliero degli apporti energetici raccomandati.

Sarà quindi necessario:

- differenziare per quanto possibile le porzioni in relazione all'età degli alunni;
- proporre, in generale, pasti "tradizionali" con:
 - un piatto a base di carboidrati /primi: pasta, riso o cereali-patate;
 - un piatto a base proteica /secondi: carne, pesce, legumi, uova, eventualmente latticini o prodotti a base vegetale;
 - verdure crude o cotte, come antipasto o come contorno tra primo e secondo;
 - frutta fresca di stagione 4 giorni su 5 proposti anche come frutta fresca di stagione pulita intera; frutta fresca di stagione pulita e tagliata a pezzi, frutta fresca cotta intera, frutta cotta in composta pastorizzata senza zucchero, macedonia di frutta fresca; 1 giorno su 5 un dolce "fatto in casa", una crema dolce, un gelato o uno yogurt bianco, con frutta;
 - pane: pane bianco, integrale, grissini, fette biscottate, crackers;
 - bevande: acqua (caraffa/filtrata) 1/2 litro a persona (fontana con filtro in cucina o in mensa)
 - condimento: olio extra vergine di oliva, aceto; succo di limone, parmigiano
- proporre una o due volte a settimana anche piatti "unici" (cereali e legumi, patate e carne, cereali e pesce con contorno e frutta) e non solo pasti divisi nelle portate principali (primo, secondo, contorno, frutta);
- incentivare il consumo di ortaggi (verdura), meglio se freschi, proponendoli sia come contorno, sia come ingredienti all'interno di primi e secondi piatti, crudi e/o da sgranocchiare come "entrée" o tra le due portate principali;

- incentivare il consumo di legumi, in particolare come parte di un piatto unico;
- incentivare il consumo di frutta fresca (anche come merenda);
- consentire agli alunni l'espressione dei propri "gusti" in relazione ai condimenti, evitando rigidità nel proporre spezie o aromi eventualmente non graditi;
- far ricorso all'olio d'oliva extra-vergine quale condimento e nei piatti proposti;
- contingentare l'uso del sale, preferendo comunque quello iodato;
- evitare il "bis" dei primi e secondi piatti;
- fornire pasti che tengano anche conto delle abitudini e tradizioni locali e della stagionalità con rotazione dei menu su base mensile;
- prevedere la possibilità di pasti specifici per motivi medicali (PAI; allergie, intolleranze) esigenze etiche/culturali/religiose;

Il modello di alimentazione scelto per la mensa scolastica è il modello mediterraneo, come citato dal Decreto del 28 ottobre 2021 Definizione e aggiornamento delle "Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, sociale e scolastica".

In quanto entità francese, alcuni piatti e tradizioni della cucina francese dovranno anche essere proposti

Grassi: i modi di cottura utilizzati dovranno far uso dei soli grassi indispensabili. Si dovrà unicamente utilizzare olio di oliva extravergine ottenuto a freddo.

Proteine: la porzione proteica dovrà essere varia e molto poco grassa, dovrà rispondere ai requisiti richiesti ed essere servita con le frequenze indicate di seguito:

- carne rossa (intera o tritata);
- carni bianche (pollame, vitella);
- pesce;
- alimento a base di uova;
- prodotti lattiero-caseari;
- legumi, soia e derivati;
- carni di maiale, montone o agnello potranno essere servite soltanto occasionalmente.

N.B. Per motivi etico-religiosi, saranno anche proposti piatti alternativi agli alimenti che contengono carne di maiale.

L'apporto nutrizionale di ogni portata dovrà essere rapportato alle necessità dei diversi tipi di commensali. L'Aggiudicatario dovrà elaborare un Quaderno di apporti nutrizionali relativi ad ogni portata proposta (primo, secondo, contorni, ...) che indichi il peso netto da servire. Tale Quaderno dovrà essere rigorosamente rispettato e rimarrà allegato alle presenti Clausole tecniche quale parte integrante del contratto.

II.1.4.2. Frequenza di consumo

Le frequenze di consumo del 2010, riviste e modificate nel 2021 sono le seguenti:

Alimento/gruppo di alimenti	Frequenza di consumo
Frutta e vegetali	Una porzione di frutta e una di vegetali tutti i giorni
Cereali (pasta, riso, orzo, mais...)	Una porzione tutti i giorni
Pane	Una porzione tutti i giorni
Legumi (anche come piatto unico se associati a cereali)	1-2 volte a settimana
Patate	0 -1 volta a settimana
Carni	1-2 volte a settimana
Pesce	1-2 volte a settimana
Uova	1 uovo a settimana
Formaggi	1 volta a settimana

Salumi	2 volte al mese
Piatto unico (ad es. pizza, lasagne, ecc.)	1 volta a settimana

I menu proposti dall'Aggiudicatario dovranno rispettare queste esigenze.

II.1.4.3. Qualità dei prodotti

Per le certificazioni di qualità saranno prese in considerazione le certificazioni previste dalla normativa comunitaria elencate nell'Allegato 9 delle "Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Ospedaliera, Sociale e Scolastica" del Decreto 28 ottobre 2021 del Ministero della Salute italiano.

Come minimo qualitativo, la legge francese del 17 agosto 2015 relativa alla transizione energetica fissa nuovi obblighi di crescita verde per gli operatori statali francesi e quindi per l'AEFE.

Pertanto, il titolare deve presentare un servizio che rispetti l'ambiente tenendo conto dello sviluppo sostenibile. È vietato l'uso di plastica monouso. È richiesto l'utilizzo di materiali eco-responsabili, i tempi di trasporto tra il luogo di produzione e il luogo di consegna devono essere controllati.

Tutti i materiali e/o gli imballaggi utilizzati devono essere riciclabili e riciclati.

Il titolare deve essere in grado di proporre nella propria offerta prodotti di qualità e sostenibili, per almeno il 50%, dei quali almeno il 20% provenienti da agricoltura biologica. con frutta e verdura di stagione, prodotti regionali, prodotti del commercio equo e solidale, il tutto con le dovute certificazioni.

In una logica di sviluppo sostenibile si privilegia la filiera corta. Tuttavia, a causa dell'inquinamento della "terra dei fuochi", sono escluse le derrate alimentari prodotte in questa regione, sono quindi più in generale quelle del territorio nazionale - qui italiano - e/o europeo che dovranno essere privilegiate, durante la stagione considerata.

L'appalto prevede un elenco di prodotti che devono essere di origine biologica al 100% (ogni volta che compaiono in un menu):

- uova fresche e/o pastorizzate;
- carni bianche (pollame, vitello, ecc.);
- patate;
- pomodori.

Inoltre il grano deve essere rigorosamente italiano.

Elenco dei prodotti tassativamente esclusi dal presente appalto:

- ogni alimento contenente organismi geneticamente modificati;
- ogni carne contenente ormoni di qualsiasi tipo;
- ogni tipo di materia grassa idrogenata;
- olio e grasso da palme o da noci di cocco;
- i pesci con lisce numerose e/o fini;
- le carni con ossicini.

I pasti forniti devono soddisfare i requisiti di qualità sopra menzionati. L'offerta base del candidato soddisferà almeno questi requisiti ma potrà essere migliorata e questo per i tre pasti richiesti, ovvero:

- Pasti per la scuola materna;

- Pasti per la scuola elementare;
- Pasti per la scuola media.

Nell'ambito della nota tecnica devono figurare le caratteristiche qualitative dei prodotti (schede prodotto, origine, ecc.) proposti per queste offerte base con le certificazioni garantite.

Inoltre, ci sono diverse opzioni previste dall'appalto:

OPZIONE 1: nell'allegato finanziario si prevede di inserire il costo della distribuzione di un frutto (o composta di frutta) per assaggiarlo.

Nella nota tecnica verranno specificate le caratteristiche qualitative (con eventuali certificazioni) di tale opzione.

OPZIONE 2: nell'allegato finanziario si prevede di inserire il costo della distribuzione di uno yogurt biologico, a merenda o durante il pasto (quando e se richiesto, questo non verrà conteggiato nel saldo alimentare dei pasti, rispecchia una tradizione culinaria francese).

Nella nota tecnica verranno specificate le caratteristiche qualitative (con le relative certificazioni) di tale opzione.

OPZIONE 3: nell'allegato finanziario si prevede di fornire informazioni sul costo aggiuntivo per soddisfare i requisiti qualitativi CAM da aggiungere al pasto base come sopra definito.

I requisiti qualitativi aggiuntivi sono elencati come segue:

Elenco dei prodotti che devono essere di origine biologica (ogni volta che compaiono in un menù) 100%:

- uova fresche e/o pastorizzate;
- carni bianche (pollame, vitello, ecc.);
- patate,
- pomodori;
- succhi di frutta, nettari di frutta
- marmellata
- yogurt;
- Latte;

Elenco dei prodotti con diversa percentuale biologica:

- Verdure (50%)
- Frutta (50%)
- Legumi (50%)
- Cereali (50%)
- Olio d'oliva (40%);
- Carne bovina (50%)
- Carne suina (10%)

Altre denominazioni riguardanti l'origine dei prodotti:

- Zona ittica FAO 27/ Fao 37,

Elenco dei prodotti con diversa percentuale di qualità: biologico/DOP/IGP

- Salumi / Salame / Prosciutto Cotto Crudo, ecc... 30%
- Formaggi (30%)

Nell'ambito della nota tecnica verranno specificate le caratteristiche qualitative (con le relative certificazioni) di tale opzione.

II.1.4.4. Pasti a tema e pic-nic

Su richiesta dell'École française di Napoli, l'Aggiudicatario dovrà, senza alcun onere aggiuntivo, realizzare dei menù speciali in occasioni di eventi occasionali, eventualmente accompagnati da attività ludiche.

A titolo meramente esemplificativo, si tratterà di:

- eventi o ricorrenze particolari, quali ad esempio: inizio e fine dell'anno scolastico, Natale, Carnevale, Pasqua, ecc.
- organizzazione di menù tematici: menù regionali, menù con ricette e prodotti tipici del territorio, menù vegetariano, menù d'integrazione culturale, menù per l'insegnamento dell'educazione sensoriale, ecc.

Tali pasti hanno lo scopo di promuovere l'educazione culinaria e nutrizionale dei bambini nonché la scoperta del gusto e della diversità alimentare. La scelta dei pasti dovrà essere convalidata dalla "Commissione Menù" dell'École française di Napoli.

Nella nota tecnica si farà una proposta di menu a tema, a scelta.

Su richiesta dell'École française di Napoli, i pasti potranno talvolta essere sostituiti da pic-nic. La richiesta sarà effettuata con almeno 48 ore di anticipo e saranno indicati il tipo ed il numero di commensali interessati. Il menù pic-nic dovrà essere approvato dalla "Commissione Menù" e adatto all'età dei commensali.

Oltre al pasto, l'Aggiudicatario dovrà fornire, senza alcun costo aggiuntivo, le posate, i piatti, i bicchieri, le brocche, i tovaglioli doppio spessore, ecc. nel rispetto dei criteri ambientali citati, senza costo addizionale.

Il menù da pic-nic sarà composto di:

- un piatto freddo o un panino in quantità sufficiente a seconda delle fasce di età;
- chips (fette sottili fritte in olio vegetale che dà loro un aspetto croccante); esse saranno usualmente patatine, ma potranno anche essere chips fatte di manioca, patate dolci, barbabietole, etc. o da frutta (mele, banane, ecc.);
- un frutto di stagione;
- un succo di frutta;
- acqua.

Nella nota tecnica si propone un "menu pic nic".

3-4 Animazioni

È chiesto all'Aggiudicatario di programmare come minimo una volta ogni tre mesi alcune animazioni pedagogiche o tematiche, in particolare durante la "settimana del gusto", senza alcuno scopo pubblicitario. Questi pasti saranno fatturati al prezzo normale, senza supplementi.

Nella nota tecnica si dovrà dare un esempio di animazione.

3-5 Diete speciali

L'Aggiudicatario sarà tenuto, senza ulteriori oneri aggiuntivi, alla preparazione di:

- diete speciali per motivi di salute (allergie, problemi di salute convalidati dalla Direzione dell'École française de Napoli);
- diete speciali a carattere etico-religioso.

La richiesta delle diete speciali dovrà essere effettuata con le stesse modalità previste per i menù degli altri alunni. L'Aggiudicatario dovrà fornire queste diete speciali nel rispetto degli stessi criteri di qualità e quantità richiesti per la fornitura di tutti gli altri tipi di pasti.

Nella Nota tecnica è fatta una proposta di menu no gluten per la scuola materna per il pasto di base, il pic-nic e il menu a tema proposto.

II.1.5. ELABORAZIONE E ORDINAZIONE DEI MENÙ

II.1.5.1 Elaborazione dei menù

L'Aggiudicatario dovrà proporre, con tre mesi di anticipo, i menù equilibrati e diversificati che intende proporre, offrendo diverse alternative per ciascuna portata per permettere la scelta.

La proposta dei menù dovrà essere trasmessa –via mail- alla Direzione dell'École française de Napoli secondo le periodicità seguenti:

- la proposta dei menù per il primo trimestre (settembre-dicembre) sarà trasmessa alla Direzione entro il 15 maggio;
- la proposta dei menù per il secondo trimestre (gennaio-marzo) sarà trasmessa alla Direzione entro il 15 ottobre;
- la proposta dei menù per il terzo trimestre (aprile-giugno) sarà trasmessa alla Direzione entro il 15 gennaio.

Nella nota tecnica verrà fatta una proposta di menù -riprendendo le esigenze del presente CCP sulla qualità dei prodotti e frequenza di consumo- per i mesi settembre-dicembre, adattato alla l'età degli alunni (gusto e peso), con:

- Un menu per gli studenti dell'asilo
- Un menu per gli studenti delle scuole elementari
- Un menù per gli studenti delle scuole medie

Si potranno razionalizzare gli ingredienti, ad esempio pasta corta per l'asilo, pasta lunga più grande, carne a pezzi o tagliata per l'asilo, formati più grandi per la scuola primaria e media.

Questi menu devono poter essere serviti in una versione adattata: vegetariana, senza lattosio, senza glutine. Come parte della memoria tecnica, questa versione adattata sarà offerta per il trimestre settembre-dicembre.

Verranno fornite le ricette (e le grammature) delle pietanze della prima settimana dei menu proposti (con indicazione di caratteristiche, provenienza, qualità, schede dei prodotti utilizzati) per la prima settimana del menu proposto.

Degli adattamenti saranno possibili a seconda delle modalità di servizio.

Tutti i menù saranno sottoposti per approvazione alla "Commissione Menù" dell'École française di Napoli, la cui composizione potrà variare da un anno all'altro. Tale Commissione sarà comunque composta da:

- Rappresentanti dell'Aggiudicatario;
- Rappresentanti dell'École française di Napoli;
- Rappresentanti del personale sorvegliante delle mense;
- Rappresentanti dei genitori con, eventualmente, una nutrizionista di loro fiducia.

L'Aggiudicatario presenterà dei menù preparati dal proprio nutrizionista. Al riguardo deve indicare le generalità del nutrizionista (cognome nome, CV) che seguirà la Scuola, con le sue competenze. Anche la *Scuola Alexandre Dumas di Napoli* si riserva il diritto di sottoporre preventivamente i menù proposti alla verifica ad una nutrizionista di sua fiducia.

I menù saranno discussi e selezionati dalla "Commissione Menù" sulla base delle proposte formulate dall'Aggiudicatario. Le scelte finali potranno essere diversificate in base alla categoria dei commensali. L'Aggiudicatario dovrà affissare i menù approvati nei locali della *Scuola*.

I menù da affissare dovranno contenere le seguenti informazioni:

- nome specifico di ogni pietanza, con eventuale spiegazione supplementare ove necessario;
- informazioni semplici sul valore nutrizionale delle pietanze.

I pasti serviti dovranno essere conformi ai menù approvati. Tuttavia, in corso di realizzazione, l'Aggiudicatario potrà occasionalmente apportare alcuni piccoli cambiamenti, purché giustificati da esigenze di approvvigionamento, che dovranno comunque essere preventivamente approvati dalla *Scuola Alexandre Dumas di Napoli*, che controllerà che le modifiche apportate siano conformi ai criteri alimentari richiesti lasciando invariati i valori nutrizionali previsti, non intacchino i livelli igienici e gastronomici fissati e non riducano la possibilità di scelta.

II.1.5.2. Ordine dei pasti

Il numero di pasti da ordinare verrà comunicato dal responsabile della ristorazione dell'École française de Napoli al fornitore del servizio entro e non oltre il venerdì della settimana precedente per la successiva. Delle modifiche minime potranno essere fatte successivamente.

L'aggiudicatario deve indicare nella sua offerta fino a che giorno e fino a che ora saranno possibili tali adeguamenti.

II.1.6. FORNITURA DEI PASTI

II.1.6.1. Elaborazione dei pasti

Il confezionamento dei pasti dovrà rispettare le vigenti norme di igiene e sicurezza alimentare in Italia.

Per quanto riguarda le pietanze preparate e consegnate in legume fresco caldo, nella nota tecnica, dovrà essere indicato quale centro cottura sarà utilizzato per il presente appalto, fornendone una descrizione (con foto del mese del maggio 2023), il suo indirizzo esatto (e la distanza dal luogo di consegna – si terrà conto della breve distanza dal luogo di consegna), le sue caratteristiche, la sua politica ambientale e copia delle autorizzazioni alimentari per questo sito;

Nell'ambito dei pasti/piatti preparati in legume espresso in loco, nella nota tecnica, l'elenco delle attrezzature da cucina in loco nonché tutte le attrezzature da cucina necessarie (non solo per il collegamento espresso ma anche per il collegamento misto) devono essere forniti.

Sarà necessario specificare le caratteristiche di questa apparecchiatura e dei materiali (caratteristiche tecniche, livelli di consumo, materiale, se nuovo, se usato - anno di acquisto - in garanzia o meno, categoria energetica)

Sarà inoltre necessario specificare cosa verrà preparato in legume caldo-freddo e cosa verrà preparato in legume espresso a seconda degli spazi messi a disposizione e al fine di ottenere la migliore soddisfazione dai pasti/piatti.

Degli adeguamenti saranno possibili durante l'esecuzione del contratto senza costi aggiuntivi.

II.1.6.2. Trasporto dei pasti

Il trasporto dei pasti fino al luogo della loro consegna sarà interamente a carico dell'Aggiudicatario che, allo scopo, dovrà utilizzare un veicolo rispondente alle norme vigenti in materia di trasporto di derrate alimentari in legume misto, sia per il legume caldo fresco che per il legume espresso.

Inoltre trasporto si farà a spese dell'Aggiudicatario, a suo rischio e pericolo. Dovrà sempre essere assicurato, indipendentemente dal numero dei pasti da consegnare.

Nella nota tecnica, deve essere presentata una descrizione dell'organizzazione del trasporto dei pasti e derrate alimentari (mezzi di trasporto, caratteristiche, ecc.).

II.1.6.3. Luogo e orari della consegna

La consegna dei pasti si farà ogni mattina, tra le ore 10.00 e le 11.00 presso i locali riservati a mensa. L'aggiudicatario, se vuole può fare due consegne tra le 11.00 e le 12.45. Il servizio deve essere organizzato in modo che i pasti vengano serviti caldi. Ogni giorno, una bolla di consegna sarà rilasciata al Responsabile della cucina. L'Aggiudicatario dovrà essere informato di ogni eventuale disfunzione non oltre l'indomani mattina e dovrà attivarsi per prendere senza tardare le azioni necessarie per rimediare. L'Aggiudicatario dovrà sempre essere reperibile nella mattinata e sarà sempre possibile contattarlo al numero di cellulare che dovrà fornire.

In caso di errore nelle consegne, o di numero insufficiente dei pasti consegnati per assicurare il servizio di ristoro occorrente, l'Aggiudicatario si impegna a fornire il complemento necessario nel giro di un'ora dal momento in cui sarà stato contattato. A tale titolo deve fornire un numero di cellulare da contattare.

Inoltre, per ragioni di sicurezza l'aggiudicatario dovrà comunicare al responsabile ristorazione della scuola i numeri di targa dei veicoli destinati alla consegna dei pasti al fine anche di consentirli di parcheggiare davanti alla scuola.

I.1.6.4. Modalità delle consegne

Nel rispetto delle disposizioni europee (Reg. EU 1169/2011), l'Aggiudicatario, quale "Operatore del settore alimentare", avrà l'obbligo di comunicare tutte le informazioni necessarie sui prodotti da lui utilizzati (etichette e/o scheda tecnica).

L'Aggiudicatario dovrà rimettere le relative schede tecniche assieme ai prodotti all'atto della consegna. Le schede dovranno riportare i seguenti valori nutrizionali per ogni 100 g di prodotto o porzione:

- per tutti i prodotti: calorie, glucidi, proteine e grassi;
- per i prodotti lattiero-caseari freschi e formaggi: il calcio.

Queste schede dovranno essere consegnate soltanto al momento del primo utilizzo del prodotto. Per le utilizzazioni successive, se il prodotto non ha subito alcuna variazione, non sarà necessario ripresentare la scheda tecnica.

L'Aggiudicatario non avrà da presentare i valori nutrizionali dei prodotti quando questi sono indicati sull'imballaggio del prodotto.

Ogni prodotto consegnato presso i locali dell'École française di Napoli dovrà essere etichettato in modo da indicare:

- denominazione di vendita del prodotto;
- quantità netta e specificazione del numero di porzioni per vassoi collettivi;
- data di scadenza;
- identificazione del produttore;
- data di fabbricazione;
- bollo sanitario del produttore;
- elenco degli ingredienti e soprattutto degli additivi utilizzati;
- particolari condizioni di conservazione (tra cui la temperatura) e istruzioni.

L'elenco degli ingredienti potrà essere indicato nelle schede tecniche consegnate assieme ai prodotti o anche nelle bolle di consegna.

Nella nota tecnica saranno descritte le modalità di consegna dei pasti/piatti preparati in legume caldo freddo nonché quelle di consegna dei prodotti per la preparazione in loco in modalità legume espresso.

II.1.6.5. Controllo dei pasti consegnati e serviti

L'Aggiudicatario indica il responsabile al suo interno (cognome nome) del controllo dei pasti consegnati e dell'esecuzione di tutti i controlli previsti dalla normativa vigente. Le schede di controllo devono essere presenti in loco.

Un Responsabile della mensa, personale dell'École française di Napoli sarà quotidianamente presente in loco.

Potrà procedere ad un controllo puntuale dei pasti forniti all'atto della consegna e/o del servizio e verificherà che siano in conformità con le specifiche quantitative e qualitative richieste e che la fornitura corrisponda all'ordine inoltrato. La *Scuola Alexandre Dumas di Napoli* si riserva il diritto di rifiutare le consegne non corrispondenti alle suddette specifiche.

Ogni eventuale accertamento di avarie sarà fatto in contraddittorio fra l'Aggiudicatario (o uno suo Rappresentante) ed il Responsabile del Ristoro dell'École française de Napoli che firmeranno congiuntamente il verbale di accertamento.

Se una fornitura non soddisfa una qualsiasi clausola contrattuale, le eventuali spese di verifica, prove, analisi o perizie saranno a carico dell'Aggiudicatario, indipendentemente dal luogo dove dovranno essere eseguite.

Se una fornitura è riconosciuta irricevibile, l'Aggiudicatario avrà facoltà di sostituirla, fatte salve le sanzioni previste. In caso di sostituzione della fornitura giudicata irricevibile, la nuova fornitura sarà sottoposta a controllo all'atto della sua consegna.

Nella Nota tecnica devono essere descritte le procedure di auto controllo e di controllo al riguardo.

II.1.7. SICUREZZA ALIMENTARE

L'Aggiudicatario sarà responsabile della sicurezza e salubrità degli alimenti proposti dall'École française de Napoli e dovrà quindi garantire la perfetta applicazione delle vigenti norme igieniche e sanitarie che si applicano ai pasti scolastici.

L'Aggiudicatario dovrà controllare che i fornitori a cui si rivolge per i prodotti animali o di origine animale siano in possesso di tutte le autorizzazioni necessarie e abbiano ottenuto il bollo sanitario italiano (salvo in caso di esenzione formalmente dichiarata dall'Autorità sanitaria). Su richiesta dell'École française di Napoli, l'Aggiudicatario dovrà essere in grado di presentare la documentazione completa relativa ai propri fornitori. In caso di rifiuto o di ritardo di oltre 15 giorni, la sua non ottemperanza sarà considerata una inadempienza contrattuale grave, che potrà portare alla risoluzione del contratto con rinuncia, da parte dell'aggiudicatario, a qualunque pretesa economica sollevata a qualunque titolo.

L'Aggiudicatario dovrà altresì fornire l'elenco contenente tutte le informazioni necessarie sull'origine degli alimenti proposti, sul loro trattamento e sulle modalità di preparazione delle portate. Dovrà anche assicurare la tracciabilità dei medesimi.

Dovrà comunque fornire tutte le informazioni richieste dall'École française de Napoli a *Scuola Alexandre Dumas di Napoli*. In particolare, indicazioni sulla provenienza e l'origine delle carni e loro derivati dovranno essere regolarmente fornite.

Un raccoglitore contenente le schede prodotto contenenti tutte queste informazioni deve essere aggiornato e presente in loco, nell'ufficio del responsabile della ristorazione della Scuola.

Ogni giorno, un pasto addizionale dovrà essere prelevato per controllo. Sarà conservato in celle frigorifere per i 5 giorni successivi. L'École française di Napoli si riserva la facoltà di farlo analizzare dalle autorità competenti.

Nella nota tecnica devono essere allegate le schede *prodotti* del presente appalto.

II.1.8. SVILUPPO SOSTENIBILE E SOLIDARIETÀ

Nel rispetto dell'ambiente e del risparmio energetico, l'Aggiudicatario dovrà provvedere alla:

- gestione e raccolta differenziata dei rifiuti;
- gestione di energia (acqua, gas, elettricità), riducendone al minimo i consumi (che resteranno a carico dell'École française de Napoli) ed evitandone lo spreco;
- produzione dei pasti e allo smaltimento dei rifiuti mediante tecnologie pulite.

A tale proposito, tutte le apparecchiature installate dall'Aggiudicatario, a sua cura e spese, dovranno essere preventivamente approvate dalla *Scuola Alexandre Dumas di Napoli*.

Infine, nel rispetto delle disposizioni vigenti in Italia, l'Aggiudicatario si impegna ad assicurare, per quanto possibile, la donazione ad enti caritatevoli dei pasti o delle derrate che risultassero in eccedenza.

Nella nota tecnica si devono prescrivere le azioni proposte per il presente appalto sono descritte.

II.1.9. CONTROLLI BATTERIOLOGICI

L'Aggiudicatario dovrà redigere un Piano di Autocontrollo come previsto dalla normativa italiana allo scopo di garantire l'individuazione, l'applicazione, la manutenzione e l'aggiornamento di adeguate procedure per la sicurezza degli alimenti, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici.

Il Piano di Autocontrollo dovrà contenere un protocollo di comportamento riguardante i seguenti punti:

- identificazione ed analisi dei rischi e scelta delle misure di controllo da applicare;
- identificazione dei punti critici da controllare;
- determinazione delle soglie da non superare per ciascun punto critico;
- redazione delle procedure di sorveglianza;
- determinazione delle misure correttive;
- redazione delle procedure di accertamento;
- documentazione e registrazione di tutte le procedure.

Per tutta la durata del rapporto contrattuale, l'Aggiudicatario, con cadenza trimestrale, dovrà effettuare, a proprie cure e spese, prelievi del prodotto finito nella cucina dove i pasti sono preparati. Tale campione sarà inviato ad un laboratorio pubblico o privato scelto dall'Aggiudicatario fra quelli accreditati SINAL per essere analizzato alla ricerca di almeno cinque agenti patogeni. Il risultato dell'analisi dovrà essere comunicato alla *Scuola Alexandre Dumas di Napoli*.

L'Aggiudicatario sarà inoltre tenuto ad effettuare, con la stessa cadenza trimestrale, analisi microbiologiche sulle derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti al fine di accertare gli indici di carica batterica totale, batteri coliformi totali, salmonelle, stafilococchi aurei e listeria.

Analisi di controllo saranno effettuate dalla *Scuola Alexandre Dumas di Napoli* presso un laboratorio di sua fiducia.

Nel caso di risultati di analisi non conformi ai valori richiesti, l'Aggiudicatario avrà l'obbligo di eseguire i correttivi individuati dalla *Scuola Alexandre Dumas di Napoli* nei tempi da esso prescritti. Dovrà, a proprie spese, effettuare nuove analisi fino a quando non sarà raggiunta la conformità.

L'Aggiudicatario dovrà rendersi disponibile ad adeguare o modificare il Piano di Autocontrollo su richiesta dell'École française di Napoli o su indicazione della competente Autorità sanitaria, senza poter pretendere alcun rimborso.

Inoltre, nell'ambito delle procedure HACCP, l'Aggiudicatario dovrà redigere un Piano di Pulizia e Disinfezione dei locali dove si effettuerà il servizio.

Tutte i citati doveri e le relative azioni devono essere indicate nella nota tecnica.

II.1.10. PERSONALE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

L'Aggiudicatario dovrà nominare fra il proprio personale un Responsabile del Servizio di Ristoro. Dovrà essere presente sul luogo di distribuzione dei pasti per coordinare il Servizio e assicurare i collegamenti con il Responsabile del Ristoro dell'École française de Napoli.

L'Aggiudicatario dovrà assumere un personale qualificato, in numero sufficiente per assicurare il corretto funzionamento del Servizio.

Nella nota tecnica deve essere indicato il numero di persone proposte in loco per il presente appalto (con le relative funzioni, competenze e livelli).

Il personale dell'Aggiudicatario dovrà aver ricevuto la formazione necessaria e sufficiente per svolgere le mansioni richieste, con particolare riguardo all'aspetto igienico-sanitario ed alla prevenzione dei rischi ed infortuni nel rispetto delle norme di legge in materia di sicurezza nei luoghi di lavoro (D.lgs. italiano n. 81/2008 come modificato).

Al riguardo, l'Aggiudicatario dovrà presentare il Piano di Formazione continua del personale che intende mettere in atto per tutta la durata del proprio contratto.

Il personale dell'Aggiudicatario dovrà sottoporsi a tutte le visite ed a tutti i controlli medici necessari presso le strutture adibite alla Medicina del Lavoro. L'Aggiudicatario si impegna a fornire le opportune certificazioni OHSAS 18001.

La *Scuola Alexandre Dumas di Napoli* si riserva la facoltà di operare tutti i controlli che riterrà opportuni relativamente al personale dell'Aggiudicatario. Si riserva altresì la facoltà di chiedere il trasferimento, provvisorio o definitivo, di un elemento di tale personale se lo dovesse ritenere non idoneo al servizio, per comprovati motivi.

L'Aggiudicatario garantisce l'applicazione al proprio personale delle disposizioni e dei corrispettivi economici previsti dal Contratto collettivo nazionale del Lavoro vigente in Italia per i lavoratori del settore, nonché il pagamento dei relativi contributi assistenziali e previdenziali.

Durante l'esecuzione dell'appalto, documenti comprovando il rispetto di queste esigenze potranno essere richiesti tramite pec.

Ai fini di quanto sopra, si dovrà indicare nella nota tecnica:

- l'organico effettivo previsto;
- le qualifiche attribuite;
- l'orario di lavoro giornaliero e settimanale.

Dovranno anche essere descritte le azioni intraprese nonché le certificazioni in ambito di diritto del lavoro.

II.1.11. PREZZI E DISPOSIZIONI FINANZIARIE

II.1.11.1. Determinazione del Prezzo base iniziale

Il contratto è a prezzi unitari.

I prezzi unitari dovranno essere specificati nell'Allegato finanziario -BPU (che sarà allegato all'Atto d'impegno) e saranno applicati alle quantità effettivamente ordinate.

L'importo massimo complessivo – calcolato su 5 anni- è di euro 1.025.000,00 (un milione venticinquemila euro); non è previsto un numero minimo di pasti, le quantità ordinate potranno variare a seconda delle presenze giornaliere senza che l'Aggiudicatario abbia facoltà di sollevare alcun reclamo in merito.

Deve essere compilato:

- Il prezzo unitario del pasto per gli alunni della scuola materna;
- Il prezzo unitario del pasto per gli alunni della scuola primaria;
- I prezzi unitari dei pasti per gli studenti delle scuole medie.

Opzione 1: il prezzo unitario della frutta, composta di frutta per spuntini;

Opzione 2: prezzo unitario per lo yogurt biologico;

Opzione 3: il prezzo unitario del supplemento CAM da aggiungere ai prezzi unitari dei pasti.

I prezzi dell'offerta dovranno essere indicati IVA esclusa e comprensivi di ogni onere e tassazione, per tutte le competenze.

II.1.11.2. Fatturazione

La fatturazione dovrà essere mensile e basata sugli ordini fatti (che devono corrispondere a quelli serviti), applicando i prezzi indicati nell'allegato finanziario – BPU.

Le fatture dovranno essere numerate ed indicare:

- nome ed indirizzo dell'Aggiudicatario (con numero di registrazione);
- coordinate bancarie o postali, come indicate nell'Atto di Impegno;
- numero dei pasti -e opzioni (se richieste) - consegnati;
- l'ammontare senza IVA;
- l'aliquota IVA, ogni altro onere e tassa applicata;
- l'ammontare complessivo da pagare;
- la data di emissione della fattura e il periodo di riferimento.

Le fatture sono effettuate in conformità alla legge italiana (fatture elettroniche inviate alle autorità italiane). Una fattura di cortesia identica alla fattura elettronica, con tutte le suddette informazioni, sarà inviata lo stesso giorno, via email al responsabile della mensa scolastica dell'École française de Napoli.

Il pagamento sarà fatto con bonifico bancario entro 30 gg dal ricevimento di ogni fattura dal responsabile della mensa scolastica della mensa dell'École française de Napoli.

II.1.11. 3 Revisione dei prezzi

I prezzi proposti rimarranno invariati per la durata del contratto.

Tre mesi prima dell'anniversario del contratto, l'Aggiudicatario può richiedere che i prezzi siano aggiornati in base all'indice -annuale- di variazione ISTAT. In nessun caso l'aumento può superare tale tasso.

L'Aggiudicatario si impegna a fornire tutti gli elementi e i documenti richiesti dall'École française de Napoli.

Tale revisione terrà conto delle spese sostenute dall'Aggiudicatario e di quelle della Scuola Francese di Napoli.

II.1.12. CLAUSOLA DI RIESAME

Potranno essere apportate modifiche al contratto mediante emendamento nei seguenti casi:

- Possibilità di introdurre nell'appalto, prestazioni supplementari rispetto a quelli inizialmente previsti e ciò nell'ambito delle soluzioni definite nel CCP.
- Sostituzione delle soluzioni iniziali con altre più efficienti senza costi aggiuntivi:
 - previa giustificazione del titolare dell'innovazione delle nuove funzionalità proposte,
 - dopo l'approvazione da parte dell'AEFE di tali giustificazioni.
- Modifica legislativa e/o regolamentare che comporti l'obbligo di fornire ulteriori servizi non previsti nel presente appalto,
- Possibilità di rivedere le condizioni economiche, in particolare nei seguenti casi:
 - in caso di cambiamento del contesto economico che incida sull'economia generale dell'appalto o sul suo equilibrio finanziario,
 - in caso di eventi esterni alle parti che interrompano in modo permanente o significativo lo svolgimento del servizio.

Le modifiche e/o integrazioni non possono avere l'effetto di modificare la natura complessiva dell'appalto.

Qualsiasi modifica accettata dalle parti al termine di questa procedura di riesame sarà oggetto di un emendamento che specificherà in particolare i nuovi servizi e le condizioni finanziarie del presente appalto.

Detto addendum deve essere sottoscritto entro e non oltre sei mesi dalla data di ricevimento della richiesta di riesame presentata. Oltre tale termine, la procedura di riesame sarà considerata nulla e si concluderà automaticamente.

II.1.13. PENALITÀ PECUNIARIE

La *Scuola Alexandre Dumas di Napoli* potrà applicare pene pecuniarie all'Aggiudicatario in caso si verifichi una delle circostanze di cui sotto.

Le penalità saranno applicate senza preventiva ingiunzione e saranno portate in deduzione delle somme dovute all'Aggiudicatario.

II.1.13.1 Penalità per ritardo nel Servizio

Con eccezione dei casi di forza maggiore, ogni ritardo che venisse a perturbare il corretto esercizio del Servizio di Ristoro sarà punito con una pena di € 500 per mezz'ora di ritardo.

II.1.13.2. Penalità per mancata fornitura o fornitura insufficiente del Servizio

Con eccezione dei casi di forza maggiore, ogni mancata consegna dei pasti, o la loro consegna in numero insufficiente, attribuibile alla responsabilità dell'Aggiudicatario, comporterà con pieno diritto e senza comunicazione previa l'applicazione di una penalità di 1.000,00 €. Inoltre, in questi casi, La *Scuola Alexandre Dumas di Napoli* avrà facoltà di sopperire alle necessità del Servizio a spese e rischio dell'Aggiudicatario, senza previa comunicazione.

II.1.13.3 Penalità per mancato rispetto degli apporti nutrizionali

In caso di mancato rispetto degli apporti nutrizionali prefissati, una pena di € 500,00 sarà applicata, senza bisogno di comunicazione.

II.1.13.4. Penalità per mancata presentazione dei certificati di provenienza e fatture giustificative

Una pena di € 100,00 per giorno di ritardo sarà applicata in caso di mancata presentazione, allorché richiesta dalla *Scuola Alexandre Dumas di Napoli*, dei certificati di provenienza o altri documenti in grado di indicare la provenienza dei prodotti serviti (ad esempio le fatture di acquisto).

II.1.13.5. Penalità per scarsa manutenzione dei locali e delle attrezzature

In caso di scarsa manutenzione dei locali ed attrezzature di proprietà della comunità, oltre al costo da affrontare per il ripristino delle corrette condizioni d'uso, la pena applicata potrà essere di € 1.000,00 a *forfait*.

Se la *Scuola Alexandre Dumas di Napoli* si trovasse nell'obbligo di incaricare un'altra impresa per l'esecuzione di tale ripristino dopo un periodo di 48 ore dalla raccomandata rimasta senza effetto, le spese relative a tale intervento saranno a carico dell'Aggiudicatario.

II.1.13.6. Penalità per inganno relativo ai marchi o certificati di garanzia ecologica

Oltre alla trasmissione alle autorità amministrative competenti dell'informazione di utilizzazione fraudolenta di marchi o certificati di garanzia ecologica, i pasti contenenti prodotti che non corrisponderanno ai marchi e certificati presentati non saranno pagati e la *Scuola Alexandre Dumas di Napoli* applicherà all'Aggiudicatario una penalità di 2.500,00 €.

II.1.13.7. Penalità per mancato rispetto dei menù previsti

Con eccezione dei casi di forza maggiore o a seguito di autorizzazione data dalla *Scuola Alexandre Dumas di Napoli*, in caso di mancato rispetto dei menù previsti sarà applicata una pena di € 3,00 netto per ogni pietanza consegnata non conforme, o per ogni prodotto periferico modificato.

II.1.13.8. Penalità per derrate non consumabili e non sostituite

In caso di derrate non consumabili, e salvo debita sostituzione, una pena di € 10,00 netto potrà essere applicata per porzione o unità mancante.

II.1.13.9 Penalità per mancato rispetto delle date di scadenza al consumo

Una pena di € 10,00 netto potrà essere applicata per prestazione o per prodotto, senza bisogno di preventiva diffida, in caso di fornitura di prodotti la cui data di scadenza al consumo risultasse oltrepassata o non conforme alle specifiche delle Clausole Tecniche Particolari.

II.1.14.10. Penalità per il mancato rispetto della giacenza nella dispensa della cucina della Scuola in caso di problemi di consegna, black-out o guasti alle apparecchiature (forno/frigorifero).

Potranno essere richieste penali per un importo di € 100 per giorno di ritardo nella fornitura.

II.2. SORVEGLIANZA DEGLI ALLIEVI DURANTE I TEMPI DI MENSA SCOLASTICA E RICREAZIONE

II.2.1. ESECUZIONE DELLA PRESTAZIONE

La prestazione di sorveglianza degli allievi dell'École française di Napoli durante il tempo di ristoro e ricreazione dovrà svolgersi nel rispetto dei seguenti orari:

Numero addetti, in unità di personale	Orario di uscita dalle aule	Orario per il pranzo degli allievi	Orario di ripresa delle lezioni	Orario totale di servizio
5 pax	A partire delle 11.30	A partire delle ore 12.15	A partire delle 13.00	2 ore al giorno a persona, orari scaglionati – 4 giorni a settimana

A titolo indicativo, su 36 settimane di lezioni, 5 persone a 8 ore a settimane, circa 1440 ore di sorveglianza saranno richieste.

Gli orari delle persone potranno essere scaglionati a seconda degli orari delle lezioni, delle classi e dei servizi di mensa.

Il numero di persone richieste potrà variare a secondo del numero di alunni della Scuola.

II.2.2. - OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

L'Aggiudicatario dovrà eseguire la prestazione richiesta in base alle necessità di servizio che gli saranno comunicate dalla *Scuola Alexandre Dumas di Napoli* all'inizio dell'anno scolastico.

Le variazioni da apportare nell'esecuzione della prestazione saranno comunicate all'Aggiudicatario con almeno 8 gg di preavviso prima di ogni eventuale cambiamento richiesto.

L'Aggiudicatario avrà l'obbligo di fornire un personale qualificato in numero sufficiente per assicurare la prestazione richiesta, nel rispetto dei seguenti criteri:

- obbligo di vestire correttamente;
- obbligo di parlare francese in loco.

Questo personale dovrà essere dotato di formazione antiincendio e primo soccorso.

Inoltre, il personale addetto alla sorveglianza degli allievi avrà l'obbligo di vestire indumenti da personale di ristoro quando svolgerà la propria prestazione nei locali mensa.

Gli allievi potranno essere accompagnati fino al cortile per la ricreazione lì dovranno essere sorvegliati fino all'orario di ripresa delle lezioni.

II.2.3. AUTONOMIA DELL'AGGIUDICATARIO

L'Aggiudicatario agirà in totale autonomia.

Si impegna a rispettare i criteri per la selezione del proprio personale sopra specificati, senza che la *Scuola Alexandre Dumas di Napoli* possa pretendere un qualsiasi diritto di ingerenza nel processo.

In caso di difficoltà con un addetto, la *Scuola Alexandre Dumas di Napoli* potrà contestare direttamente i fatti all'Aggiudicatario per iscritto, invitando questi a prendere gli opportuni provvedimenti, che potranno anche considerare l'allontanamento dell'addetto in questione.

II.2.4. PREZZI E DISPOSIZIONI FINANZIARIE

La presente seconda prestazione sarà remunerata a prezzo orario, che corrisponderà a quello indicato nell'Allegato finanziario. La fatturazione sarà mensile, in base alle ore di sorveglianza effettuate.

Le fatture dovranno indicare:

- nome ed indirizzo dell'Aggiudicatario;
- coordinate bancarie o postali, come indicate nell'Atto di Impegno;
- numero delle ore di sorveglianza effettuate;
- l'ammontare senza IVA;
- l'aliquota IVA, ogni altro onere e tassazione applicata;
- l'ammontare complessivo da pagare;
- la data di emissione della fattura e il periodo di riferimento.

Le fatture sono effettuate in conformità con la legge italiana (fatture elettroniche inviate alle autorità italiane). Una fattura di cortesia identica alla fattura elettronica, con tutte le suddette informazioni, sarà inviata lo stesso giorno, via email al responsabile della mensa scolastica della mensa dell'École française de Napoli.

Il pagamento sarà fatto con bonifico bancario entro 30 gg dal ricevimento di ogni fattura dal responsabile della mensa scolastica della mensa dell'École française di Napoli.

II.3. PULIZIA DEI LOCALI DI MENSA SCOLASTICA DI SEGUITO AD UN USO DEI LOCALI FUORI DELL'ORARIO DI SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA

II.3.1. OGGETTO DELLA PRESTAZIONE

Il servizio di pulizia delle cucine e delle mense è compreso nel prezzo del pasto per il servizio di ristorazione scolastica e non è oggetto del presente punto II.3.

Tuttavia, al di fuori dell'orario di servizio, in via accessoria, la l'École Française di Napoli, deve utilizzare tali locali per riunioni, eventi o esigenze didattiche.

In tal caso, l'École Française de Napoli avviserà l'Aggiudicatario che sarà tenuto di svolgere questa prestazione su richiesta. Dovrà pulire tali locali in modo che possano essere utilizzati nel rispetto dei requisiti sanitari della ristorazione scolastica.

Nella nota tecnica dovranno essere indicati il tempo minimo necessario per organizzare questo servizio, le formazioni previste per il personale e le garanzie per assicurare questo servizio quando necessario.

Si indicherà nell'allegato finanziario BPU la tariffa oraria per questo servizio su richiesta, comprensivo di tutti i costi per assicuralo, nel rispetto della normativa vigente.

III.3.2. OBBLIGHI DELL'AGGIUDICATARIO

Il personale addetto allo svolgimento di tale prestazione è assunto e retribuito dall'appaltatore, il quale applicherà il contratto collettivo necessario a tal fine.

L'aggiudicatario si impegna a rispettare tutte le esigenze del diritto del lavoro italiano.

L'Aggiudicatario agirà in totale autonomia.

L'Ecole française di Napoli non può interferire nell'ambito del reclutamento o selezione del personale.

L'Aggiudicatario avrà la completa responsabilità del proprio personale e dovrà verificare che rispetti correttamente le regole di sicurezza relative ai materiali ed alle attrezzature in dotazione. In caso di difficoltà riscontrate con il personale, L'Ecole française de Napoli potrà, per iscritto, contestare i fatti direttamente all'aggiudicatario, invitandolo ad adottare i provvedimenti opportuni nei confronti del personale in questione, ivi compreso il suo allontanamento.

A titolo indicativo, senza poter valutare con precisione questa esigenza in ore, non esiste un minimo garantito, pertanto tale servizio verrà valutato nel criterio di prezzo oltre le 30 ore.

II.3.3. PREZZI E DISPOSIZIONI FINANZIARIE

La presente terza prestazione sarà remunerata a prezzo orario. La fatturazione sarà mensile, in base alle ore di pulizie richieste e effettuate.

Le fatture dovranno indicare:

- nome ed indirizzo dell'Aggiudicatario;
- coordinate bancarie o postali, come indicate nell'Atto di Impegno;
- numero delle ore di pulizie effettuate;
- l'ammontare senza IVA
- l'aliquota IVA, ogni altro onere e tassazione applicata;
- l'ammontare complessivo da pagare;
- la data di emissione della fattura e il periodo di riferimento.

Le fatture sono effettuate in conformità con la legge italiana (fatture elettroniche inviate alle autorità italiane). Una fattura di cortesia identica alla fattura elettronica, con tutte le suddette informazioni, sarà inviata lo stesso giorno, via email al responsabile della mensa scolastica della mensa dell'Ecole française de Napoli.

Il pagamento sarà fatto con bonifico bancario entro 30 gg dal ricevimento di ogni fattura dal responsabile della mensa scolastica della mensa dell'Ecole française de Napoli.

II.4. DISPOSIZIONI COMUNI

II.4.1. DURATA DEL CONTRATTO

Il presente MAPA è sottoscritto sotto forma di un accordo quadro con buoni d'ordine, per un primo periodo che decorre dalla data di ricezione della notifica di aggiudicazione del lotto fino al 30/06/2026.

In seguito, potrà essere tacitamente rinnovato due volte, per un anno, salvo decisione contraria parte del Lycée Chateaubriand di Roma e dell'Ecole française di Napoli, formalizzata con lettera scritta con AR, mandata prima del 31 dicembre dell'anno precedente la fine del contratto.

L'appalto comincerà alla data di ricezione della notifica dell'aggiudicazione del lotto.

La prestazione comincerà alla data indicata nella notifica di aggiudicazione del lotto.

II.4.2. CLAUSOLA SOCIALE

Spetterà all'Aggiudicatario reclutare e remunerare il personale incaricato della realizzazione delle prestazioni a lui affidate.

L'Aggiudicatario si impegna a riassumere il personale del precedente aggiudicatario in attuazione delle direttive europee relative al trasferimento di impresa.

Le informazioni relative al suddetto personale sono riportate nell'**Allegato n. 3 – Organigramma personale**.

L'Aggiudicatario sarà l'unico responsabile dell'esecuzione del Servizio richiesto anche in caso di qualsivoglia incidente che possa sopravvenire durante l'esercizio di tale Servizio.

II.4.3. REGOLA DI CONTINUITÀ DEL SERVIZIO PUBBLICO

L'Aggiudicatario si impegna ad assicurare con ogni mezzo la regolare continuità del Servizio richiesto durante tutta la durata del contratto, anche in caso di sciopero del proprio personale. In caso di inadempienza, la Scuola Alexandre Dumas di Napoli avrà facoltà di garantire l'esecuzione del Servizio assumendo chiunque ed ogni mezzo disponibile, a spese e rischio dell'Aggiudicatario.

II.4.4. RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONI DELL'AGGIUDICATARIO

L'Aggiudicatario gestirà il contratto in nome proprio, e ne sarà totalmente responsabile.

La *Scuola Alexandre Dumas di Napoli* sarà sollevato da ogni responsabilità per i danni diretti o indiretti causati dall'Aggiudicatario nell'esercizio delle proprie attività.

L'Aggiudicatario dovrà sottoscrivere presso una o più società assicuratrici di primaria importanza tutte le polizze assicurative necessarie per coprire opportunamente le sue responsabilità siano esse personali, relative al proprio personale, alle attrezzature ed apparecchiature a disposizione, in occasione di atti di qualsivoglia natura eseguiti nell'ambito dell'esercizio delle attività proprie o del suo personale, e con particolare riguardo per gli eventuali casi di avvelenamento alimentare.

L'Aggiudicatario dovrà regolarmente pagare i premi relativi e sarà tenuto a presentare copia delle polizze sottoscritte accompagnate dalle attestazioni di pagamento avvenuto per il periodo corrente a firma delle società assicuratrici.

In caso di franchigia, rimane inteso che spetterà all'Aggiudicatario prenderla integralmente a suo carico.

II.4.5. PROTEZIONE DEI DATI PERSONALI - GDPR

Per l'esecuzione del presente accordo quadro, l'aggiudicatario e, ove applicabile, i suoi subappaltatori, sono tenuti a rispettare la normativa vigente applicabile al trattamento dei dati personali, ed in particolare il Regolamento (UE) n. 2016/679 del 27 aprile 2016 relativa alla protezione dei dati personali (GDPR) e legge n° 78-17 del 6 gennaio 1978 modificata c.d. "Informatique et Libertés".

Ai fini del presente articolo, il titolare del trattamento ai sensi del GDPR è la stazione appaltante (AEFE) e l'aggiudicatario è l'offerente.

II.4.6. RISOLUZIONE

Le Lycée Chateaubriand di Roma e l'Ecole française di Napoli si riserva il diritto di risolvere automaticamente il presente contratto dopo aver riscontrato più di 3 violazioni per trimestre che abbiano precedentemente giustificato l'applicazione di penalità.

Per ogni altro inadempimento (mancanze, inadempienze o non rispetto dei documenti contrattuali) non sanzionato tramite penalità, l'École française de Napoli invierà un ammonimento mediante pec o raccomandata AR.

Se dopo 15 gg non si avvertisse alcun miglioramento, l'École française di Napoli avrà facoltà di risolvere anticipatamente il contratto, senza che l'Aggiudicatario possa pretendere un qualche risarcimento o indennizzo.

La risoluzione del contratto sarà notificata con raccomandata AR ed avrà effetto non appena l'École française de Napoli avrà designato un altro Aggiudicatario.

II.4.7. CLAUSOLA DI ATTRIBUZIONE DELLE COMPETENZE

Il presente contratto è disciplinato dalla normativa comunitaria (2014/24/UE) in materia di procedure di appalto.

In caso di controversie sollevate per la procedura di appalto, il foro competente è il Tribunale Amministrativo di Paris.

La lingua del contratto è il francese. I documenti possono essere in francese e/o italiano. Nel caso di contraddizione tra le due lingue, prevale il francese.

La forza normativa dei documenti contrattuali è la seguente, in modo decrescente:

- atto di impegno e suoi allegati;
- CCP e suoi allegati;
- e quadro della nota tecnica e dei suoi allegati, come proposto dall'Aggiudicatario (nel rispetto dei documenti precedenti).

In caso di controversie sollevate per l'interpretazione e/o l'esecuzione del contratto, il diritto francese si applica per tutte le questioni relative all'impiego di fondi pubblici francesi, per le relazioni contrattuali (contratto amministrativo, se le disposizioni delle direttive comunitarie non fossero sufficientemente precise, il codice degli appalti francese potrà applicarsi), per le questioni che riguardano il demanio pubblico francese e quando i documenti non menzionano esplicitamente il diritto italiano. Il Tribunale amministrativo di Parigi è sempre competente, ed eventualmente potrà sollevare un rinvio pregiudiziale al Tribunale di Napoli se la controversia dovesse essere relativa a una o più questioni di diritto italiano.

II.4.8. ALLEGATI AL CAPITOLATO DI CLAUSOLE PARTICOLARI

I documenti allegati al presente CCP sono:

- ALLEGATO 1: MAPPA CUCINA /MENZA
- ALLEGATO 2: MATERIALE DA CUCINA
- ALLEGATO 3: ORGANIGRAMMA DEL PERSONALE

Firmato a Roma, lì

Il Preside del Lycée Chateaubriand di Roma
– École française di Napoli
Per l'AEFE

Per l'Aggiudicatario