



COMUNE DI S. STEFANO BELBO

C.A.P. 12058 – PROVINCIA DI CUNEO – TEL 0141.841811 – FAX 0141.841825

Sito Internet: www.santostefanobelbo.it - E-mail: info@santostefanobelbo.it

PEC: comune@pec.santostefanobelbo.it

PROGETTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA – PERIODO 2025/2029 –

Ai sensi dell'Art. 4 bis dell'allegato I.7 del D.lgs 36/2023

CAPITOLATO TECNICO

CPV: 55524000-9

Redatto dal Servizio Demografico - Assistenziale

Sommario

PARTE I

DISPOSIZIONI GENERALI

- Art. 1 - Oggetto dell'appalto
- Art. 2 - Modalità dell'appalto
- Art. 3 – Importo stimato a base d'asta
- Art. 4 - Norme che regolano il contratto e criteri interpretativi
- Art. 5 – Documenti che fanno parte del contratto
- Art. 6 – Durata dell'affidamento
- Art. 7 – Presa visione dei locali
- Art. 8 - Variazione e nuovi prezzi
- Art. 9 - Corrispettivo
- Art. 10 – Revisione prezzi
- Art. 11 – Avvio dell'esecuzione del contratto
- Art. 12 – Direttore dell'esecuzione del contratto
- Art. 13 – Esecuzione del contratto
- Art. 14 – Sospensione dell'esecuzione del contratto
- Art. 15 – Continuità del servizio
- Art. 16 – Modifica del contratto durante il periodo di validità
- Art. 17 – Liquidazione giudiziale e altre vicende soggettive dell'affidatario
- Art. 18 – Divieto di cessione del contratto e cessione dei crediti derivanti dal contratto
- Art. 19 – Subappalto
- Art. 20 – Condizioni economico-normative da applicare al personale dipendente impiegato nell'appalto
- Art. 21 – Disposizioni per la tutela del lavoro in caso di cambio gestione dell'appalto – clausola sociale
- Art. 22 - Sicurezza
- Art. 23 – Elezione di domicilio dell'appaltatore
- Art. 24 – Tutela delle persone e di altri soggetti rispetto al trattamento di dati personali (Regolamento UE 2016/679)
- Art. 25 – Penalità contrattuali
- Art. 26 – Procedimento per l'applicazione delle penalità contrattuali
- Art. 27 – Garanzia definitiva
- Art. 28 – Responsabilità
- Art. 29 – Obblighi assicurativi
- Art. 30 – Clausola di forza maggiore
- Art. 31 – Risoluzione del contratto
- Art. 32 - Recesso
- Art. 33 – Contenzioso
- Art. 34 – Obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari
- Art. 35 – Spese contrattuali
- Art. 36 – Disposizioni anticorruzione
- Art. 37 – Protocollo di legalità
- Art. 38 – Disposizioni finali

PARTE II

SPECIFICHE TECNICHE PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

CAPO I

TIPOLOGIE DI UTENZE ED ORGANIZZAZIONE GENERALE

Art. 39 – Tipologia dell'utenza

Art. 40 – Tipologia del servizio richiesto

Art. 41 – Dimensione stimata dell'utenza e pasti gratuiti

Art. 42 – Calendario per l'erogazione del servizio

Art. 43 – Variazione di tipologia o della dimensione dell'utenza

Art. 44 – Sistema di segnalazione presenze/assenze con procedura informatizzata

CAPO II

STRUTTURA DEL MENU'

CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME

SICUREZZA ALIMENTARE

Art. 45 – Caratteristiche del menù

Art. 46 – Diete speciali etiche

Art. 47 – Variazioni del menù

Art. 48- Caratteristiche delle derrate alimentari

Art. 49 – Verifica della provenienza delle derrate

Art. 50 – Grammature

Art. 51 – Approvvigionamento ed etichettatura delle derrate

Art. 52 – Divieto di riciclo

Art. 53 – Obiettivi del processo

Art. 54 – Preparazione piatti freddi

Art. 55 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Art. 56 – Linea refrigerata

Art. 57 – Pentolame per la cottura

Art. 58 – Condimenti

Art. 59 – Manuale di autocontrollo – Controlli di igiene

CAPO IV

DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Art. 60 – Allestimento refettori e somministrazione pasti

Art. 61 – Distribuzione dei pasti

Art. 62 – Orario di somministrazione pasti

Art. 63 – Pulizie degli spazi cucina e dei refettori

CAPO V

SERVIZIO MENSA

Art. 64 – Obblighi dell'Amministrazione

Art. 65 - Dotazioni

Art. 66 - Inventario

Art. 67 – Personale addetto alla distribuzione

Art. 68 – Informazione all'utenza

Art. 69 – Operazioni da effettuare prima, durante e dopo la distribuzione

Art. 70 – Stoviglie, Tovaglie e tovaglioli

CAPO VI

SERVIZI COMPLEMENTARI

SEZIONE I - TRASPORTO

Art. 71 – Mezzi di trasporto

Art. 72 – Contenitori

SEZIONE II- SERVIZI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

Art. 73– Caratteristiche generali del servizio

Art. 74 – Interventi di disinfestazione e derattizzazione

Art. 75 – Conservazione del materiale di pulizia

Art. 76 – Personale dedicato al lavaggio e alla pulizia

Art. 77 - Pulizie esterne

Art. 78 – Servizi igienici

CAPO VII

CENTRO COTTURA –PIANO DELLE EMERGENZE LOCALI DESTINATI ALLA DISTRIBUZIONE

Art. 79 – Disponibilità del centro cottura

Art. 80 – Decorrenza della disponibilità del centro cottura

Art. 81 – Riserva di controllo del committente

Art. 82 – Gestione delle emergenze

Art. 83 – Gestione dell'emergenza sanitaria

Art. 84 – Migliorie e manutenzione dei locali destinati alla distribuzione

CAPO VII

GESTIONE – STRUTTURA ORGANIZZATIVA - PERSONALE

Art. 85 – Poteri della gestione

Art. 86 – Struttura organizzativa

Art. 87 – Personale – Disposizioni generali

Art. 88 – Requisiti formazione del personale

Art. 89 – Disposizioni normative applicabili ai lavoratori dell'appaltatore - clausola di manleva

CAPO IX

GARANZIE DI QUALITA', CONTROLLI RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

Art. 90 – Monitoraggio ed autocontrollo da parte dell'appaltatore

Art. 91 – Tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto

Art. 92 – Diritto al controllo da parte del committente

Art. 93 – Organismi preposti al controllo

Art. 94 – Diritto di controllo da parte dei rappresentanti degli utenti (Commissione mensa)

Art. 95 – Tipologia dei controlli

Art. 96 – Blocco delle derrate

Art. 97 – Prescrizioni dell'appaltatore

CAPO X

GESTIONE DELLA FASE ESECUTIVA DEL CONTRATTO

Art. 98 – Gestione della fase esecutiva del contratto in conformità al D.M. 10 marzo 2020

a) Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

b) Recupero eccedenza alimentare

c) Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)

d) Tovaglie, tovaglioli

e) Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure

Art. 99 – Attrezzature

Art. 100 – Carta dei servizi e progetti speciali

Art. 101 - Consegna all'impresa degli immobili e degli impianti

Art. 102 – Verifica periodica degli immobili e degli impianti

Art. 103 - Divieto di variazione della destinazione d'uso

Art. 104 - Licenze ed autorizzazioni

Art. 105 - Riconsegna all'Amministrazione comunale degli immobili, impianti, attrezzature, arredi ed utensili

PARTE PRIMA

DISPOSIZIONI GENERALI

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

1. L'Appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica sul territorio del Comune di Santo Stefano Belbo presso le seguenti scuole:

- l'asilo nido sito in Via Monsignor Bussi n. 9;
- la scuola dell'infanzia sita in via Monsignor Bussi n. 9;
- la scuola primaria sita in Via Roma 17;
- la scuola secondaria di Primo grado sita in Via Roma 19.

2. Il presente Capitolato d'Appalto ha per oggetto i seguenti servizi:

- la preparazione e il confezionamento dei pasti presso la cucina comunale di Via Montegrappa n. 6, secondo il legame fresco-caldo;
- il trasporto, con mezzo fornito dall'Aggiudicataria, dei pasti dal luogo di preparazione ubicato presso la cucina comunale e la loro consegna presso la scuola dell'infanzia e l'asilo nido;
- la preparazione delle vettovaglie e la distribuzione giornaliera dei pasti nelle refezioni scolastiche delle scuole dell'infanzia, primaria e secondaria e dell'asilo nido;
- le pulizie degli spazi cucina e dei refettori delle refezioni scolastiche delle scuole dell'infanzia e primaria e secondaria;
- il lavaggio delle stoviglie presso i plessi scolastici;
- la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori;
- il ritiro e lavaggio, dai locali di consumo del pasto, dei contenitori sporchi.

Sono, inoltre, comprese nell'Appalto tutte le attività strumentali e funzionali per assicurare il pieno e perfetto svolgimento del servizio, come di seguito specificate, ed in particolare, fra l'altro, l'approvvigionamento di tutte le derrate alimentari, l'utilizzo delle risorse umane e strumentali necessarie, la pulizia e la manutenzione ordinaria dei locali e delle attrezzature.

I numeri degli iscritti al servizio refezione nell'anno scolastico 2024/2025 sono stati:

- asilo nido ubicato in Via Monsignor Bussi 9: n. 5;
- scuola dell'infanzia ubicata in Via Monsignor Bussi 9: n. 50;
- scuola primaria ubicata in Via Roma 17: n. 144.
- scuola secondaria di I grado ubicata in Via Roma 19: n. 130

Le presenze giornaliere medie, relative al servizio di refezione erogato su cinque giorni a settimana nell'anno scolastico 2024/2025, sono state:

- asilo nido ubicato in Via Monsignor Bussi 9: n. 5
- scuola dell'infanzia ubicata in Via Monsignor Bussi 9: n. 40;
- scuola primaria ubicata in Via Roma 17: n. 122;
- scuola secondaria di I grado ubicata in Via Roma 19: n. 100.

3. Il suddetto numero di presenze è puramente indicativo e non impegnativo per l'Amministrazione Comunale, in quanto le prestazioni da rendere sono specificate nei successivi articoli del presente Capitolato in relazione al numero degli utenti e/o ad altre cause e circostanze, comprese eventuali future modifiche di ordine organizzativo e didattico. Il Comune si riserva la facoltà di aumentare o diminuire, in relazione a modifiche o sviluppi organizzativi, il numero dei plessi nel quale erogare il servizio di refezione scolastica, così come i giorni di erogazione del servizio.

4. Il presente Appalto dovrà essere svolto in ottemperanza di quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l'affidamento della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari attualmente in vigore, approvati con D.M. n. 65 del 10 marzo 2020

pubblicato sulla G.U. n. 90 del 4 aprile 2020 nonché le Linee di indirizzo per la ristorazione collettiva del Ministero della Salute aggiornate dal D.M. 28.10.2021, le norme volontarie (UNI 11407:2020).

Per le parti tecniche e i requisiti specifici:

- la normativa europea, nazionale e locale;
- le Linee guida della Regione Piemonte, o di altre regioni;
- le pubblicazioni e approfondimenti del CEIRSA (Centro Interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla sicurezza Alimentare);
- i manuali di buona prassi igienica validati dal Ministero della Salute.

ART. 2 - MODALITÀ DELL'APPALTO

1. L'aggiudicazione avviene, in applicazione dell'art. 108, comma 2, D.Lgs. n. 36/2023, sulla base dell'offerta economicamente più vantaggiosa proposta dall'Aggiudicatario, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, secondo gli elementi e i criteri stabiliti nel bando di gara.

ART. 3 - IMPORTO STIMATO A BASE D'ASTA

1. Il valore presunto dell'Appalto per l'intero periodo, indicativo e non vincolante per l'Amministrazione Comunale, essendo subordinato a circostanze non prevedibili (numero iscritti, scelta del tempo di frequenza ecc...), viene individuato con riferimento al complessivo delle prestazioni oggetto di Appalto come da seguente quadro tecnico ed economico:

2. L'appalto è costituito da un unico lotto, poiché trattasi di prestazioni inscindibilmente connesse.

n.	Descrizione servizi	CPV	Importo
1	Servizio ristorazione scolastica	55524000-9	Euro 820.800,00
A) Importo totale soggetto a ribasso			Euro 820.800,00
B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso			Euro 25.600,00
A) + B) Importo complessivo a base digara			Euro 846.400,00

3. Il prezzo unitario del pasto (pranzo con spuntino e merenda ove prevista per il Micro nido) a base d'asta viene fissato in euro 5,29 al netto dell'IVA di legge, come di seguito dettagliato:

costi che compongono il prezzo posto a base di gara per ogni singolo pasto	incidenza	Singoli costi €/pasto\	Costo annuo tenuto conto di un fabbisogno stimato di pasti
Costo della manodopera	42,07 %	2,23 €	89.000,00 €
Costo materie prime e pulizia	28,71 %	1,52 €	60.750,00 €
Manutenzioni e spese generali	2,62 %	0,14 €	5.550,00 €
Oneri per la sicurezza (fissi)	3,02 %	0,16 €	6.400,00 €
Utile	23,58 %	1,25 €	49.900,00 €
Costo annuo			211.600,00 €
Costo a pasto		5,29 €	Euro 5,29x n 40.000 pasti = 211.600,00 Euro==== costo annuo

Il prezzo comprende le seguenti voci:

1. materie prime per la produzione dei pasti (pranzo e merenda ove prevista);
2. tovaglie e tovaglioli in carta e altro materiale d'uso contemplato dal presente capitolato;
3. materiale di pulizia necessario all'espletamento del servizio;
4. costi per il personale necessario alle cucine, per l'allestimento dei pasti e la pulizia dei locali, delle attrezzature, dei contenitori e delle stoviglie;
5. costi per il personale necessario ai terminali per le attività di preparazione, pulizia, lavaggio stoviglie, sanificazione e quant'altro precisato nel presente Capitolato;
6. fornitura dei contenitori con i pasti dalla cucina (esclusi automezzi e personale);
7. spese generali, oneri finanziari, costi di gestione;
8. spese per la manutenzione ordinaria ad attrezzature, elettrodomestici, materiale vario di cucina;
9. ammortamento;
10. utile

I costi utilizzati per il calcolo dell'incidenza sono valutati in media sui 4 anni di appalto, tenendo conto dell'approssimazione.

4. **L'importo stimato dell'Appalto posto a base di gara è di euro 846.400,00** (ottocentoquarantaquattromilaottocento/00) per tutta la durata contrattuale, oltre all'I.V.A. di legge (4%).

5. Ai sensi dell'art. 41, comma 14, del D. Lgs. n. 36/2023, l'importo posto a base di gara comprende i **costi della manodopera** che la Stazione appaltante ha stimato pari ad € **355.874,49**, calcolati sulla base di una stima dell'entità del costo medio del lavoro determinato annualmente, in apposite tabelle, dal Ministero del lavoro e delle politiche sociali sulla base dei valori economici definiti dalla contrattazione collettiva nazionale tra le organizzazioni sindacali e le organizzazioni dei datori di lavoro comparativamente più rappresentative, tenuto conto della dimensione o natura giuridica delle imprese, delle norme in materia previdenziale ed assistenziale, dei diversi settori merceologici e delle differenti aree territoriali, ai sensi dell'art. 41, comma 13, del D. Lgs. n. 36/2023.

6. I costi della manodopera e i costi della sicurezza sono scorporati dall'importo assoggettato al ribasso ai sensi dell'art. 41, comma 14, del D. Lgs. n. 36/2023.

7. L'importo del servizio, al netto degli oneri della sicurezza e della manodopera, IVA esclusa, ammonta ad € **464.925,51**.

8. Ai sensi dell'art. 41, comma 14, del D.Lgs. n. 36/2023 i costi della manodopera non sono ribassabili.

Resta la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale.

9. In conformità all'art. 11, comma 1, ed all'Allegato 1.01 del D.lgs. n. 36/2023 è applicato il CCNL di Turismo - Pubblici Esercizi - Ristorazione Collettiva e Commerciale - Alberghi". Gli operatori economici possono indicare nella propria offerta il differente contratto collettivo da essi applicato, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele di quello indicato dalla Stazione appaltante.

10. Il corrispettivo di spettanza dell'Aggiudicatario verrà liquidato in funzione del numero effettivo di ore prestate, a prescindere dalla previsione complessiva, sulla base della quale convenzionalmente è stata espressa la base dell'Appalto ed è stato stabilito il valore del contratto.

ART. 4 – NORME CHE REGOLANO IL CONTRATTO E CRITERI INTERPRETATIVI

1. Le norme di riferimento per il contratto sono, in via principale:

- D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 - Codice dei contratti pubblici in attuazione dell'articolo 1 della legge 21 giugno 2022, n. 78, recante delega al Governo in materia di contratti pubblici;

- il D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 "Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro" e le diverse normative sulla sicurezza specifiche in materia;

- la legge 13 agosto 2010, n. 136 "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia";

- il D.Lgs. 6 settembre 2011, n. 159, "Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, nonché nuove disposizioni in materia di documentazione antimafia, a norma degli articoli 1 e 2 della legge 13 agosto 2010, n. 136";

- la legge 6 novembre 2012, n. 190, "Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione";

- il Regolamento UE 679/2016 relativo alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la direttiva 95/46/CE (regolamento generale sulla protezione dei dati), il D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196, concernente il codice in materia di protezione dei dati personali, recante disposizioni per l'adeguamento dell'ordinamento nazionale al citato Regolamento UE 679/2016 e il D.Lgs. 18 maggio 2018, n. 51, recante “Attuazione della direttiva (UE) 2016/680 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 27 aprile 2016, relativa alla protezione delle persone fisiche con riguardo al trattamento dei dati personali da parte delle autorità competenti a fini di prevenzione, indagine, accertamento e perseguimento di reati o esecuzione di sanzioni penali, nonché alla libera circolazione di tali dati e che abroga la decisione quadro 2008/977/GAI del Consiglio.”;

- le norme del Codice Civile;

- Criteri Ambientali Minimi (CAM) relativamente al servizio di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti (D.M. 51 del 29 gennaio 2021 e Decreto Correttivo n. 24 settembre 2021 del Ministero della Transizione ecologica), per la ristorazione collettiva D.M. n. 65 del 10 marzo 2020 pubblicato sulla G.U. n. 90 del 4 aprile 2020 nonché le Linee di indirizzo per la ristorazione collettiva del Ministero della Salute aggiornate dal D.M. 28.10.2021, le norme volontarie (UNI 11407:2020).

- le Linee guida della Regione Piemonte, o di altre regioni;

- le pubblicazioni e approfondimenti del CEIRSA (Centro Interdipartimentale di Ricerca e documentazione sulla sicurezza Alimentare);

- i manuali di buona prassi igienica validati dal Ministero della Salute

2. Il contratto deve essere interpretato in base alle disposizioni di cui agli artt. 1362 - 1371 del Codice Civile ed in caso di contrasto tra il contratto e il presente Capitolato, prevalgono quelle inserite nel bando o nell'avviso di gara.

3. Nel caso in cui una o più previsioni del contratto dovessero risultare contrarie a norme inderogabili di legge o dovessero venire dichiarate nulle o annullate, ovvero dovessero risultare oggettivamente non attuabili, le rimanenti previsioni contrattuali rimarranno in vigore per conservare, per quanto possibile, lo scopo e il risultato del contratto stesso.

4. In tal caso le Parti sostituiranno alle previsioni del contratto risultate contrarie a norme di legge o, comunque, dichiarate nulle o annullate o divenute oggettivamente non più attuabili, altre previsioni - legalmente consentite - che permettano di dare allo stesso un contenuto il più vicino possibile a quello che le Parti avevano originariamente voluto ed assicurino un'esecuzione del presente contratto conforme al suo spirito ed agli scopi intesi dalle Parti.

5. Ove ricorra la necessità di interpretare clausole contrattuali si opera avendo riguardo alle finalità e ai risultati perseguiti con l'iniziativa contrattuale, considerando altresì l'applicazione dei principi previsti dal D. Lgs. n. 36/2023.

ART. 5 - DOCUMENTI CHE FANNO PARTE DEL CONTRATTO

1. Sono considerati parte integrante e sostanziale del Contratto d'appalto:

- il presente Capitolato speciale d'appalto ed i suoi allegati;

- l'offerta tecnica dell'Affidatario;

- l'offerta economica dell'Affidatario;

- il DUVRI.

2. Il contratto è stipulato in modalità elettronica ai sensi dell'art. 18 co. 1 del D.Lgs. n. 36/2023.

ART. 6 - DURATA DELL'AFFIDAMENTO

1. La durata dell'Appalto è di 4 anni educativi, con decorrenza dal 01.09.2025 al 31.07.2029 e comunque dalla data individuata dal contratto.
Per anno educativo si intende il periodo dal 1° settembre al 31 luglio di ogni anno.
2. Ove sussistano oggettive ragioni d'urgenza, in conformità a quanto previsto dall'art. 17, comma 9, del D.Lgs. n. 36/2023, la Stazione appaltante ha facoltà di ordinare all'Aggiudicatario l'avvio del contratto in via anticipata rispetto alla stipulazione, con apposita comunicazione da far pervenire all'Aggiudicatario stesso tramite comunicazione PEC. Nel caso di consegna anticipata, la durata della prestazione decorre dalla data del verbale di consegna e quindi anche la scadenza del contratto risulta parimenti anticipata.
3. L'avvio dell'esecuzione del contratto è subordinato alla firma del verbale di avvio del Servizio con contestuale consegna dell'immobile.
4. La facoltà del Comune di cui al comma 4 è discrezionale ed è subordinata al rispetto della normativa vigente al momento dell'eventuale ripetizione, nonché al corretto svolgimento del servizio nel corso del contratto principale. L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'Appaltatore almeno 3 mesi prima della scadenza del contratto.
5. Il contratto potrà essere prorogato, ai sensi dell'art. 120, comma 11, del D. Lgs. 36/2023 sulla base di un provvedimento espresso e motivato dell'Amministrazione Comunale, in relazione all'esigenza della stessa di dar corso alle procedure di selezione di un nuovo Appaltatore e del conseguente passaggio gestionale.
6. La proroga del contratto è disposta dall'Amministrazione, senza che l'Appaltatore possa sollevare eccezioni e/o pretendere indennità, ai prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto medesimo.
7. La proroga costituisce estensione temporale limitata del contratto relativo al presente Appalto e con essa non possono essere introdotte nuove condizioni nel contratto medesimo.

ART. 7 – PRESA VISIONE DEI LOCALI

1. L'Impresa che intende partecipare alla gara deve obbligatoriamente effettuare un sopralluogo presso i locali di esecuzione del servizio. Dell'effettuato sopralluogo deve essere presentata specifica dichiarazione in sede di gara, insieme alla documentazione amministrativa. La Stazione appaltante si rende disponibile a far visitare i locali oggetto dei servizi di mensa alle imprese interessate, previo appuntamento concordato con il Responsabile del Servizio demografico-assistenziale (Arch. Lorenzo Ricci 0141 841818).

ART. 8 - VARIAZIONI E NUOVI PREZZI

1. Ai sensi dell'art. 120, comma 9, del D.Lgs. n. 36/2023, e dell'art. 5, comma 6 dell'Allegato II.14 del D.Lgs. n. 36/2023, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la Stazione appaltante impone all'Appaltatore l'esecuzione alle condizioni originariamente previste.
2. In tal caso l'Appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto come specificato dallo stesso art. 120, comma 9, del D.Lgs. 36/2023.
3. Nel caso in cui la Stazione appaltante disponga variazioni in diminuzione nel limite del quinto dell'importo del contratto, deve comunicarlo all'esecutore tempestivamente e comunque prima del raggiungimento del quarto quinto dell'importo contrattuale; in tal caso nulla spetta all'esecutore a titolo di indennizzo. Ai fini della determinazione del quinto, l'importo dell'Appalto è formato dalla somma risultante dal contratto originario, aumentato

dell'importo degli atti di sottomissione e degli atti aggiuntivi per varianti già intervenute, nonché dell'ammontare degli importi, diversi da quelli a titolo risarcitorio, eventualmente riconosciuti all'esecutore ai sensi degli articoli 212 e 213 del Codice.

4. Le variazioni sono valutate in base ai prezzi di contratto, ma se comportano categorie di servizi non previste per i quali non risulta fissato il prezzo contrattuale si provvede alla formazione di nuovi prezzi. I nuovi prezzi sono valutati:

a) desumendoli dai prezzi di cui all'articolo 41 del Codice, ove esistenti;

b) ricavandoli totalmente o parzialmente da nuove analisi effettuate avendo a riferimento i prezzi elementari di mano d'opera, alla data di formulazione dell'offerta, attraverso un contraddittorio tra il RUP e l'esecutore, e approvati dal RUP.

5. Qualora dai calcoli effettuati ai sensi del comma 4 risultino maggiori spese rispetto alle somme previste nel quadro economico, i prezzi prima di essere ammessi nella contabilità sono approvati dalla Stazione appaltante, su proposta del RUP. Se l'esecutore non accetta i nuovi prezzi così determinati e approvati, la Stazione appaltante può ingiungergli l'esecuzione dei servizi sulla base di detti prezzi, comunque ammessi nella contabilità; ove l'esecutore non iscriva riserva negli atti contabili, i prezzi si intendono definitivamente accettati.

6. Ai sensi dell'art. 9 del D. Lgs. n. 36/2023, se sopravvengono circostanze straordinarie e imprevedibili, estranee alla normale alea, all'ordinaria fluttuazione economica e al rischio di mercato e tali da alterare in maniera rilevante l'equilibrio originario del contratto, la parte svantaggiata, che non abbia volontariamente assunto il relativo rischio, ha diritto alla rinegoziazione delle condizioni contrattuali secondo buona fede. Gli oneri per la rinegoziazione sono riconosciuti all'esecutore a valere sulle somme a disposizione indicate nel quadro economico dell'intervento, alle voci imprevidi e accantonamenti e, se necessario, anche utilizzando le economie da ribasso d'asta. Nell'ambito delle risorse individuate come sopra, la rinegoziazione si limita al ripristino dell'originario equilibrio del contratto oggetto dell'affidamento, quale risultante dal bando e dal provvedimento di aggiudicazione, senza alterarne la sostanza economica. Se le circostanze sopravvenute di cui sopra rendono la prestazione, in parte o temporaneamente, inutile o inutilizzabile per uno dei contraenti, questi ha diritto a una riduzione proporzionale del corrispettivo, secondo le regole dell'impossibilità parziale. In applicazione del principio di conservazione dell'equilibrio contrattuale si applicano le disposizioni di cui agli articoli 60 e 120 del D. Lgs. n. 36/2023.

ART. 9 – CORRISPETTIVO

1. Il corrispettivo dovuto all'Affidatario del servizio viene determinato al momento dell'aggiudicazione in base all'offerta economica presentata dal soggetto risultato vincitore ed è liquidato per il periodo di effettivo svolgimento del servizio.

2. Il corrispettivo dell'Appalto (onnicomprensivo di tutte le prestazioni di cui alla Parte II del presente Capitolato), risultante dall'offerta economica aggiudicataria sarà corrisposto mediante canone a rate mensili, previa verifica della regolarità delle prestazioni fornite, da parte degli organi tecnici comunali.

3. Sotto condizione di quanto sopra, il pagamento avverrà entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture che verranno emesse con cadenza mensile, con mandato di pagamento a favore dell'Appaltatore, una volta rilasciata la dichiarazione di regolare esecuzione del servizio, previo accertamento, da parte dell'Amministrazione comunale, dell'avvenuto adempimento da parte dell'operatore economico degli obblighi a documentazione attestante il versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti.

4. Sull'importo netto progressivo delle prestazioni, è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale dell'ultima

fattura.

5. Le fatture elettroniche, redatte secondo le norme fiscali in vigore saranno intestate al Comune di Santo Stefano Belbo - P.IVA 00364170043_ – Codice Univoco UFXERF – e riporteranno le modalità di pagamento, comprensive del codice IBAN.

6. L'Appaltatore, sotto la propria esclusiva responsabilità, renderà tempestivamente note all'Amministrazione le variazioni delle modalità di pagamento precedentemente indicate. In difetto di tale notificazione, anche se le variazioni verranno pubblicate nei modi di legge, l'Amministrazione è esonerata da ogni responsabilità per il pagamento ordinato.

7. L'Appaltatore non potrà pretendere interessi per l'eventuale ritardo del pagamento dovuto, qualora questo dipenda dall'espletamento di obblighi normativi necessari a renderlo esecutivo.

8. Il pagamento delle fatture certifica che le prestazioni sono state svolte regolarmente e hanno rispettato le previsioni e le pattuizioni contrattuali (art. 116 del D.Lgs. n. 36/2023).

9. Le fatture sono rifiutate nei casi indicati dal decreto del Ministero dell'Economia e delle Finanze n. 132/2020.

10. La liquidazione della fattura potrà essere sospesa qualora:

- siano contestati eventuali addebiti all'Appaltatore; in tal caso la liquidazione sarà disposta, fatta salva la possibilità per l'Amministrazione comunale di applicare le penali o di risolvere il contratto, successivamente alla data di notifica della comunicazione scritta delle decisioni adottate dall'Amministrazione comunale, dopo aver sentito l'affidatario stesso;
- l'Appaltatore non risulti in regola con il versamento dei contributi a favore dei dipendenti, secondo quanto disposto dalla vigente normativa.

11. L'Amministrazione comunale potrà richiedere all'affidatario ogni documento utile alla verifica delle posizioni contributive degli operatori impiegati nell'esecuzione dei servizi.

12. In caso di contestazione, i termini di pagamento decorreranno dalla data di avvenuta verifica del relativo esito positivo della controversia, senza che la ditta appaltante nulla possa pretendere nei confronti dell'Ente. Per gli eventuali ritardi o sospensioni dei pagamenti in seguito ad esito negativo dei controlli sopra detti, e quindi a contestazione del servizio prestato, i termini di pagamento rimangono sospesi fino alla risoluzione della controversia e l'affidatario non potrà opporre eccezione all'Ente, né avrà titolo a risarcimento di danno né alcuna altra pretesa. Il pagamento sarà effettuato nei termini normativi, fatta salva la regolarità previdenziale e contributiva nei confronti degli Enti di competenza, secondo le relative posizioni assicurative e previdenziali (DURC - Documento Unico di Regolarità Contributiva).

ART. 10 - REVISIONE PREZZI

1. Ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. n. 36/2023 si procederà alla revisione dei prezzi, qualora nel corso di esecuzione del contratto si verificasse, per particolari condizioni di natura oggettiva, una variazione in aumento o in diminuzione del costo del servizio superiore al 5 per cento dell'importo complessivo ed opera nella misura dell'80 per cento della variazione stessa, in relazione alle prestazioni da eseguire.

2. Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi si utilizzano gli indici, anche disaggregati, dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie.

3. Ai sensi dell'art. 60 comma 4 *bis* gli indici di prezzo di cui al comma 3, lettera b), del predetto articolo sono pubblicati, unitamente alla relativa metodologia di calcolo, sul portale istituzionale dell'ISTAT in conformità alle pertinenti disposizioni normative europee e nazionali in materia di comunicazione e diffusione dell'informazione statistica ufficiale.

4. In relazione agli appalti di servizi e forniture che, in ragione dei settori di riferimento, dispongono di specifici indici di determinazione della variazione del prezzo, resta ferma la

possibilità di fare riferimento ai medesimi indici anche in sostituzione di quelli previsti dall'art. 60 comma 3, lettera b).

5. In base a quanto disposto dall'art. 60 comma 4-*quater* D.lgs. 36/2023, l'Allegato II.2-*bis* del predetto decreto disciplina le modalità di applicazione delle clausole di revisione dei prezzi, tenuto conto della natura e del settore merceologico dell'Appalto, e degli indici disponibili e ne specifica le modalità di corresponsione, anche in considerazione dell'eventuale ricorso al subappalto.

ART. 11 – AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

1. Il RUP dà avvio all'esecuzione delle prestazioni contrattuali. L'Affidatario è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dalla Stazione appaltante per l'avvio dell'esecuzione del contratto. Qualora l'Affidatario non adempia, la Stazione appaltante ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto previa instaurazione del contraddittorio con l'Operatore economico.

2. Il RUP redige apposito verbale di avvio dell'esecuzione del contratto in contraddittorio con l'Appaltatore. Il verbale viene redatto in doppio esemplare firmato dal RUP e dall'Appaltatore. Quando, nei casi previsti dall'art. 17, comma 8, del D.Lgs. n. 36/2023, il RUP ordina l'avvio dell'esecuzione del contratto in via di urgenza; indica nel verbale di consegna le prestazioni che l'esecutore deve immediatamente eseguire.

In ogni caso nel verbale di avvio di cui al precedente comma, deve essere dato atto che alla data, permangono le condizioni che consentono l'immediata esecuzione del servizio, anche con riferimento al corrispettivo offerto dall'Operatore economico.

3. Nel caso l'Appaltatore intenda far valere pretese derivanti dalla riscontrata difformità dello stato dei luoghi o dei mezzi o degli strumenti rispetto a quanto previsto dai documenti contrattuali, l'Appaltatore è tenuto a formulare esplicita contestazione nel verbale di avvio dell'esecuzione, a pena di decadenza.

ART.12 - DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

1. L'Amministrazione prima dell'esecuzione del contratto provvederà a nominare un Direttore dell'esecuzione, con il compito di monitorare il regolare andamento dell'esecuzione del contratto.

2. Il nominativo del Direttore dell'esecuzione del contratto verrà comunicato tempestivamente all'impresa aggiudicataria.

3. Il Direttore dell'esecuzione del contratto vigilerà sulla regolare esecuzione del contratto da parte dell'Appaltatore, verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali.

4. Il Direttore dell'esecuzione del contratto avrà facoltà e diritto, in ogni momento, di eseguire accertamenti sulle attrezzature e sui prodotti utilizzati per la pulizia che dovranno risultare corrispondenti alle specifiche tecniche di cui al presente Capitolato speciale, ai CAM vigenti e all'offerta tecnica presentata. Lo stesso avrà facoltà e diritto, in ogni momento, di verificare il rispetto delle prestazioni e attività da svolgere, in conformità a quanto previsto dagli atti di gara e dall'offerta tecnica dell'Appaltatore.

ART. 13 – ESECUZIONE DEL CONTRATTO

1. Per la disciplina dell'esecuzione del contratto si dà atto dell'applicazione della Sezione II dell'Allegato II.14 del D.lgs. n. 36/2023.

ART. 14 – SOSPENSIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

1. L'Amministrazione ordina la sospensione dell'esecuzione delle prestazioni del contratto qualora circostanze particolari ne impediscano temporaneamente la regolare esecuzione.
2. Di tale sospensione devono essere fornite idonee motivazioni.
3. La sospensione della prestazione potrà essere ordinata:
 - a) per ragioni di necessità o di pubblico interesse, tra cui l'interruzione di finanziamenti per esigenze sopravvenute di finanza pubblica;
 - b) in tutti i casi in cui ricorrano circostanze speciali che impediscono in via temporanea che l'Appalto proceda utilmente a regola d'arte.
4. La Stazione appaltante, con l'intervento dell'Appaltatore o di un suo legale rappresentante, compila apposito verbale di sospensione. Non appena sono venute a cessare le cause della sospensione, l'Amministrazione redige i verbali di ripresa dell'esecuzione del contratto.
5. Nel verbale di ripresa il Comune indica il nuovo termine di conclusione del contratto, calcolato tenendo in considerazione la durata della sospensione e gli effetti da questa prodotti.
6. In ogni caso si applicano le disposizioni di cui all'art. 121 del Codice dei contratti.

ART. 15 - CONTINUITÀ DEL SERVIZIO

1. Il servizio oggetto del presente Appalto è da considerarsi di pubblico interesse e, come tale, non potrà essere sospeso, interrotto o abbandonato. Nello svolgimento del servizio, pertanto, l'Operatore Economico è tenuto al rispetto dei principi contenuti nel D.P.C.M. 27 gennaio 1994 "Principi sull'erogazione dei servizi pubblici" (s.m.i.). Il servizio è da considerarsi servizio pubblico essenziale, anche ai sensi dell'art. 1 della Legge 12.06.1990, n. 146 "Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali" (s.m.i.).
2. In caso di sciopero programmato del personale delle scuole, l'Operatore Economico dovrà essere preavvertito dall'Autorità scolastica possibilmente almeno 48 ore prima.
3. In caso di sciopero verrà utilizzata la seguente procedura: in caso di sciopero non rilevante ai fini dell'organizzazione scolastica, l'Istituto non informerà la Responsabile di settore e l'Operatore Economico sulla previsione dello sciopero medesimo ed i servizi rimarranno pertanto invariati.
4. In caso di sciopero rilevante ai fini dell'organizzazione scolastica, l'Istituto informerà anticipatamente la Responsabile di settore che non saranno effettuate lezioni pomeridiane, se previste, il quale provvederà ad informare la ditta appaltante che non sarà effettuato il servizio mensa, salvo che per gli alunni partecipanti ai laboratori pomeridiani, per i quali dovranno seguire precisi accordi tra il soggetto che gestisce i laboratori medesimi e la ditta appaltante, di concerto con l'istituto comprensivo.
5. Per scioperi del personale dipendente dell'Operatore Economico, lo stesso dovrà darne comunicazione all'Amministrazione Comunale con un preavviso di almeno 72 ore, impegnandosi, comunque, a ricercare soluzioni alternative, anche attraverso la preparazione di piatti freddi.
6. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile all'Appaltatore.
7. In caso di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti agli impianti, ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, sul centro di cottura e su quello alternativo, l'Operatore Economico dovrà fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità. L'emergenza dovrà essere

limitata a 2 giorni al massimo.

Art. 16 – MODIFICA DEL CONTRATTO DURANTE IL PERIODO DI VALIDITÀ

1. Fermo quanto previsto dall'art. 60 D.Lgs. 36/2023 per le clausole di revisione dei prezzi, il contratto di Appalto può essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, nei casi seguenti indicati dall'art. 120 D.Lgs. 36/2023, sempre che, nelle ipotesi previste dalle lettere a) e c) del predetto articolo, nonostante le modifiche, la struttura del contratto e l'operazione economica sottesa possano ritenersi inalterate:

a) se le modifiche, a prescindere dal loro valore monetario, sono state previste in clausole chiare, precise e inequivocabili dei documenti di gara iniziali, che possono consistere anche in clausole di opzione;

b) per la sopravvenuta necessità di servizi o forniture supplementari, non previsti nell'Appalto iniziale, ove un cambiamento del contraente nel contempo:

1) risulti impraticabile per motivi economici o tecnici;

2) comporti per la Stazione appaltante notevoli disagi o un sostanziale incremento dei costi;

c) per le varianti in corso d'opera, da intendersi come modifiche rese necessarie in corso di esecuzione dell'Appalto per effetto delle seguenti circostanze imprevedibili da parte della Stazione appaltante, fatti salvi gli ulteriori casi previsti nella legislazione di settore:

1) le esigenze derivanti da nuove disposizioni legislative o regolamentari o da provvedimenti sopravvenuti di autorità o enti preposti alla tutela di interessi rilevanti;

2) gli eventi naturali straordinari e imprevedibili e i casi di forza maggiore che incidono sui beni oggetto dell'intervento;

3) i rinvenimenti, imprevisi o non prevedibili con la dovuta diligenza nella fase di progettazione;

4) le difficoltà di esecuzione derivanti da cause geologiche, idriche e simili, non prevedibili dalle parti in base alle conoscenze tecnico-scientifiche consolidate al momento della progettazione;

d) se un nuovo contraente sostituisce l'Aggiudicatario a causa di una delle seguenti circostanze:

1) le modifiche soggettive implicanti la sostituzione del contraente originario sono previste in clausole chiare, precise e inequivocabili dei documenti di gara;

2) all'Aggiudicatario succede, per causa di morte o insolvenza o a seguito di ristrutturazioni societarie, che comportino successione nei rapporti pendenti, un altro operatore economico che soddisfi gli iniziali criteri di selezione, purché ciò non implichi ulteriori modifiche sostanziali al contratto e non sia finalizzato ad eludere l'applicazione del codice, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 124;

3) nel caso in cui la Stazione appaltante assume gli obblighi del contraente principale nei confronti dei suoi subappaltatori.

In particolare, con riferimento ai casi indicati dall'art. 120, comma 1, lett. c), del Codice (varianti in corso d'opera per circostanze imprevedibili), il DEC descrive la situazione di fatto ai fini dell'accertamento da parte del RUP della sua non imputabilità alla Stazione appaltante, della sua non prevedibilità al momento della redazione del progetto o della consegna dei lavori e delle ragioni per cui si rende necessaria la variazione (art. 5, comma 2 Allegato II.14). Inoltre, in tutti i casi in cui siano necessarie modifiche del progetto, anche non sostanziali ai sensi dell'art. 120, comma 7, del Codice, il DL, acquisito il parere del progettista, redige una relazione motivata contenente i presupposti per la modifica, sulla cui fondatezza si esprime il RUP per sottoporla all'approvazione della Stazione appaltante (art. 5, comma 3 Allegato II.14).

2. Nei casi di cui al comma 1, lettere b) e c), il contratto può essere modificato solo se l'eventuale aumento di prezzo non ecceda il 50 per cento del valore del contratto iniziale. In caso di più modifiche successive, la limitazione si applica al valore di ciascuna modifica. Tali modifiche successive non eludono l'applicazione del codice.

3. Il contratto può parimenti essere modificato, oltre a quanto previsto dal comma 1, senza necessità di una nuova procedura, sempre che nonostante le modifiche, la struttura del contratto e l'operazione economica sottesa possano ritenersi inalterate, se il valore della modifica è al di sotto di entrambi i seguenti valori:

a) le soglie fissate all'articolo 14 del codice dei contratti pubblici;

b) 15 per cento del valore iniziale del contratto; in caso di più modifiche successive, il valore è accertato sulla base del valore complessivo del contratto al netto delle successive modifiche.

4. Ai fini del calcolo del prezzo di cui ai commi 1, lettere b) e c), 2 e 3, quando il contratto prevede una clausola di indicizzazione, il valore di riferimento è il prezzo aggiornato.

5. Sono sempre consentite, a prescindere dal loro valore, le modifiche non sostanziali così definite ai sensi del comma 7 dell'articolo 120 del Codice, e segnatamente:

Non sono considerate sostanziali, fermi restando i limiti derivanti dalle somme a disposizione del quadro economico e dalle previsioni di cui alle lettere a) b) e c) del comma 6 del predetto art. 120 D.lgs. 36/2023, le modifiche al progetto o le modifiche contrattuali proposte dalla Stazione appaltante ovvero dall'Appaltatore con le quali, nel rispetto della funzionalità dell'opera:

a) si assicurino risparmi, rispetto alle previsioni iniziali, da utilizzare in compensazione per far fronte alle variazioni in aumento dei costi delle lavorazioni;

b) si realizzino soluzioni equivalenti o migliorative in termini economici, tecnici o di tempi di ultimazione dell'opera, ivi compresa la sopravvenuta possibilità di utilizzo di materiali, componenti o tecnologie non esistenti al momento della progettazione che possono determinare, senza incremento dei costi, significativi miglioramenti nella qualità dell'opera o di parte di essa, o riduzione dei tempi di ultimazione;

c) gli interventi imposti dal Direttore dei lavori per la soluzione di questioni tecniche emerse nell'esecuzione dei lavori che possano essere finanziati con le risorse iscritte nel quadro economico dell'opera.

6. In casi eccezionali nei quali risultino oggettivi e insuperabili ritardi nella conclusione della procedura di affidamento del contratto, è consentito, per il tempo strettamente necessario alla conclusione della procedura, prorogare il contratto con l'Appaltatore uscente qualora l'interruzione delle prestazioni possa determinare situazioni di pericolo per persone, cose, oppure per l'igiene pubblica, oppure nei casi in cui l'interruzione della prestazione dedotta nella gara determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico che è destinata a soddisfare. In tale ipotesi il contraente originario è tenuto all'esecuzione delle prestazioni contrattuali ai prezzi, patti e condizioni previsti nel contratto.

7. Fatto salvo quanto previsto dal comma 6 per il caso di rinegoziazione, le modifiche e le varianti devono essere autorizzate dal RUP con le modalità previste dall'ordinamento della Stazione appaltante.

8. In relazione alle modifiche del contratto, nonché in relazione alle varianti in corso d'opera, si osserveranno gli oneri di comunicazione e di trasmissione all'ANAC, a cura del RUP, individuati all'allegato II.14 del Codice.

9. Il contratto è modificabile ai sensi dell'art. 9 del Codice dei contratti e nel rispetto delle clausole di rinegoziazione contenute nel contratto. Nel caso in cui queste non siano previste, la richiesta di rinegoziazione va avanzata senza ritardo e non giustifica, di per sé, la sospensione dell'esecuzione del contratto. Il RUP provvede a formulare la proposta di un nuovo accordo entro un termine non superiore a tre mesi. Nel caso in cui non si pervenga al

nuovo accordo entro un termine ragionevole, la parte svantaggiata può agire in giudizio per ottenere l'adeguamento del contratto all'equilibrio originario, salva la responsabilità per la violazione dell'obbligo di rinegoziazione.

10. Ai sensi dell'art. 9 D.Lgs. 36/2023 se sopravvengono circostanze straordinarie e imprevedibili, estranee alla normale alea, all'ordinaria fluttuazione economica e al rischio di mercato e tali da alterare in maniera rilevante l'equilibrio originario del contratto, la parte svantaggiata, che non abbia volontariamente assunto il relativo rischio, ha diritto alla rinegoziazione secondo buona fede delle condizioni contrattuali. Gli oneri per la rinegoziazione sono riconosciuti all'esecutore a valere sulle somme a disposizione indicate nel quadro economico dell'intervento, alle voci imprevisi e accantonamenti e, se necessario, anche utilizzando le economie da ribasso d'asta.

11. Nell'ambito delle risorse individuate al comma 1 del cit. art. 9, la rinegoziazione si limita al ripristino dell'originario equilibrio del contratto oggetto dell'affidamento, quale risultante dal bando e dal provvedimento di aggiudicazione, senza alterarne la sostanza economica.

12. Se le circostanze sopravvenute di cui al comma 1 del cit. art. 9 rendono la prestazione, in parte o temporaneamente, inutile o inutilizzabile per uno dei contraenti, questi ha diritto a una riduzione proporzionale del corrispettivo, secondo le regole dell'impossibilità parziale.

ART. 17 – LIQUIDAZIONE GIUDIZIALE E ALTRE VICENDE SOGGETTIVE DELL’AFFIDATARIO

1. Con riferimento alle vicende soggettive dell’Affidatario, qualora all’Aggiudicatario iniziale succeda, in via universale o parziale, a seguito di ristrutturazioni societarie, comprese rilevazioni, fusioni, acquisizione o insolvenza, un altro operatore economico che soddisfa i criteri di selezione qualitativa stabiliti inizialmente, se ciò non implica altre modifiche sostanziali al contratto, il Comune prende atto della modificazione intervenuta con apposito provvedimento, verificati i requisiti richiesti dalla legge.

2. In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese, ferma restando la sussistenza dei requisiti di qualificazione, eventuali modificazioni alle parti o alle percentuali di esecuzione dei servizi rispetto alle parti o quote di servizio indicate in sede di gara o in sede di stipulazione del contratto, devono essere comunicate tempestivamente al Comune mediante l’invio dell’atto di modifica redatto nelle stesse forme dell’atto in cui sono contenute le indicazioni originarie; il Comune procede all’eventuale autorizzazione alla modificazione e conseguentemente non è richiesta la stipulazione di atto aggiuntivo al contratto. La mancata produzione dell’atto di modifica delle quote di partecipazione al raggruppamento sospende il pagamento del corrispettivo, senza diritto per l’Affidatario al riconoscimento di interessi o altri indennizzi.

3. In caso di Raggruppamento temporaneo di imprese si applicano e i commi 17 e 18 dell’art. 68 del D.lgs. n. 36/2023.

4. Fatto salvo quanto previsto dai commi 4 e 5 dell’art. 124 del D. Lgs. n.36/2023, l’Amministrazione, in caso di liquidazione giudiziale, di liquidazione coatta e concordato preventivo oppure di risoluzione del contratto ai sensi dell’articolo 122 del d.lgs. 36/2023 ovvero di recesso dal contratto ai sensi degli articoli 88, comma 4-ter e 92, comma 4, del Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, di cui al d.lgs. 6 settembre 2011, n. 159 oppure in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, interpella progressivamente i soggetti che hanno partecipato all’originaria procedura di gara. La consultazione avviene in base alla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l’affidamento dell’esecuzione o del completamento dei lavori alle medesime condizioni

già proposte dall'originario Aggiudicatario in sede di offerta.

5. Ai sensi dell'art. 124 comma 5 del d.lgs. 36/2023 per i contratti in corso di esecuzione, alle Imprese che hanno depositato la domanda di accesso al concordato preventivo, anche ai sensi dell'art. 44, comma 1, del Codice della Crisi di Impresa e dell'Insolvenza, di cui al d. lgs. 12 gennaio 2019, n. 14, si applicano i commi 1 e 2 dell'art. 95 dello stesso codice. Nel caso in cui la domanda di cui al primo periodo sia stata depositata dopo l'adozione del provvedimento di aggiudicazione, la stipulazione del contratto deve essere autorizzata nel termine previsto dal comma 4, ai sensi dell'articolo 95, commi 3 e 4, del codice di cui al d.lgs. 14 del 2019.

6. Qualora in corso di esecuzione del contratto di fornitura si verifichi uno degli eventi di cui agli artt. 95 e 97 del Codice della Crisi di Impresa e dell'Insolvenza, di cui al d. lgs. 12 gennaio 2019, n. 14 l'Appaltatore è obbligato a dare tempestiva comunicazione dell'intervenuto deposito della domanda e trasmettere tempestivamente all'Amministrazione la relazione del professionista indipendente con cui si attesta la conformità al piano, ove predisposto, e la ragionevole capacità di adempimento. Di tale continuazione può beneficiare, in presenza dei requisiti di legge, anche la società cessionaria o conferitaria d'azienda o di rami d'azienda cui i contratti siano trasferiti, purché in possesso dei requisiti per la partecipazione alla gara e per l'esecuzione del contratto. Le disposizioni del presente comma si applicano anche nell'ipotesi in cui l'Impresa sia stata ammessa al concordato liquidatorio quando il professionista indipendente attesta che la continuazione è necessaria per la migliore liquidazione dell'azienda in esercizio.

ART. 18 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E CESSIONE DEI CREDITI DERIVANTI DAL CONTRATTO

1. È vietata la cessione del contratto sotto qualsiasi forma e ogni atto contrario è nullo di diritto, fatto salvo il caso di successioni in via universale o parziale, a seguito di ristrutturazioni societarie, comprese rilevazioni, fusioni, acquisizione o insolvenza (art. 120 co. 1 lett. d) n. 2 del D.lgs. 36/2023).

2. Ai sensi dell'art. art. 120, comma 12 del D.Lgs. n. 36/2023, si applicano le disposizioni di cui alla legge 21 febbraio 1991, n. 52. Ai fini dell'opponibilità alla Stazione appaltante, in conformità all'art. 6 dell'Allegato II.14 del D.lgs. n. 36/2023, le cessioni di crediti devono essere stipulate mediante atto pubblico o scrittura privata autenticata e devono essere notificate alle amministrazioni debentrici. Fatto salvo il rispetto degli obblighi di tracciabilità, le cessioni di crediti da corrispettivo di appalto sono efficaci e opponibili alla Stazione appaltante qualora questa non le rifiuti con comunicazione da notificarsi al cedente ed al cessionario entro 30 (trenta) giorni dalla notifica della cessione. Resta salva la facoltà per la Stazione appaltante, nel contratto stipulato o in atto separato contestuale, di accettare preventivamente la cessione da parte dell'Operatore economico di tutti o di parte dei crediti che devono venire a maturazione. In ogni caso la Stazione appaltante cui è stata notificata la cessione può opporre al cessionario tutte le eccezioni opponibili al cedente in base al contratto con questo stipulato.

ART. 19 – SUBAPPALTO

1. Sono vietati ai sensi dell'art. 119 D. Lgs. n. 36/2023 l'affidamento a terzi dell'integrale esecuzione delle prestazioni o lavorazioni prevalenti che ne sono oggetto, così come l'esecuzione prevalente delle lavorazioni ad alta intensità di manodopera.

2. In considerazione delle caratteristiche del servizio richiesto e dei fruitori del servizio medesimo, al fine di garantire una maggior tutela dei minori coinvolti, è ammesso il

subappalto unicamente per le seguenti prestazioni: la pulizia di locali, arredi, attrezzature e pertinenze concessi in uso. L'Appaltatore deve presentare apposita dichiarazione in sede di offerta.

3. Ai sensi dell'art. 119, comma 3, del D.Lgs. n. 36/2023, le seguenti categorie di forniture o servizi, per le loro specificità, non si configurano come attività affidate in subappalto:

- l'affidamento di attività secondarie, accessorie o sussidiarie a lavoratori autonomi, per le quali occorre effettuare comunicazione alla Stazione appaltante;
- la subfornitura a catalogo di prodotti informatici;
- l'affidamento di servizi di importo inferiore a 20.000 euro annui a imprenditori agricoli nei comuni classificati totalmente montani di cui all'elenco dei comuni italiani predisposto dall'ISTAT, oppure ricompresi nella circolare del Ministero delle finanze n. 9 del 14 giugno 1993, pubblicata nel supplemento ordinario n. 53 alla Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana n. 141 del 18 giugno 1993, nonché nei comuni delle isole minori di cui all'allegato A annesso alla legge 28 dicembre 2001, n. 448;
- le prestazioni secondarie, accessorie o sussidiarie rese in favore dei soggetti affidatari in forza di contratti continuativi di cooperazione, servizio o fornitura sottoscritti in epoca anteriore alla indizione della procedura finalizzata alla aggiudicazione dell'Appalto. I relativi contratti sono trasmessi alla Stazione appaltante prima o contestualmente alla sottoscrizione del contratto di appalto.

I contratti di subappalto sono stipulati, in misura non inferiore al 20 per cento delle prestazioni subappaltabili, con piccole e medie imprese, come definite dall'articolo 1, comma 1, lettera o) dell'allegato I.1. Gli operatori economici possono indicare nella propria offerta una diversa soglia di affidamento delle prestazioni che si intende subappaltare alle piccole e medie imprese per ragioni legate all'oggetto o alle caratteristiche delle prestazioni o al mercato di riferimento.

4. L'Appaltatore, al fine di poter procedere all'affidamento in subappalto, deve assoggettarsi agli ulteriori obblighi e adempimenti previsti dall'art. 119 del D.Lgs. 36/2023, pena il diniego dell'autorizzazione al subappalto e le ulteriori conseguenze previste dalla legge nel caso di subappalto non autorizzato, nonché agli obblighi e adempimenti previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010, a pena di nullità assoluta.

Nei contratti di subappalto o nei subcontratti comunicati alla Stazione appaltante ai sensi del comma 2 è obbligatorio l'inserimento di clausole di revisione prezzi riferite alle prestazioni o lavorazioni oggetto del subappalto o del subcontratto e determinate incoerenza con quanto previsto degli articoli 8 e 14 dell'allegato II.2-bis D.Lgs. 36/2023, che si attivano al verificarsi delle particolari condizioni di natura oggettiva di cui all'articolo 60, comma 2 del D.lgs. 36/2023.

5. Ai sensi di quanto previsto dall'art. 119, comma 12 del D.Lgs. n. 36/2023, si specifica che "Il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale".

6. **Il subappaltatore per le prestazioni affidate in subappalto, è tenuto ad applicare il medesimo contratto collettivo di lavoro del contraente principale, ovvero un differente contratto collettivo, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele economiche e normative di quello applicato dall'Appaltatore, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto oppure riguardino le prestazioni relative alla categoria prevalente. Nei casi di cui all'articolo 11, comma 2-bis D.Lgs. 36/2023, il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, è tenuto ad applicare il contratto collettivo di lavoro individuato ai sensi del medesimo articolo 11,**

comma 2-bis, ovvero un differente contratto collettivo, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele economiche e normative del contratto individuato ai sensi del predetto comma 2-bis.

7. L'affidatario è solidalmente responsabile con il subappaltatore degli adempimenti, da parte di quest'ultimo, degli obblighi di sicurezza previsti dalla normativa vigente.

8. L'elenco prodotto dall'Appaltatore prima della stipula del contratto e recante l'indicazione di tutte le lavorazioni, con i relativi importi, che lo stesso intende affidare in conformità a quanto già dichiarato in sede di gara, nonché il nome, il recapito e i rappresentanti legali dei suoi subappaltatori coinvolti nei lavori o nei servizi e sottoposti agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge 13 agosto 2010, n. 136 (Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia), se questi sono noti al momento della stipula del contratto, viene utilizzato dalla Stazione appaltante per i controlli di competenza.

9. Ai sensi dell'art. 119 del D.Lgs. 36/2023, l'Appaltatore deve comunicare alla Stazione appaltante le eventuali modifiche delle informazioni relative ai subappaltatori sopravvenute rispetto a quanto comunicato ai fini della stipula del contratto, nonché le informazioni richieste per eventuali nuovi subappaltatori coinvolti successivamente. La Stazione appaltante controlla i contratti stipulati dall'Appaltatore con i subappaltatori, per le finalità della legge n. 136 del 2010, e ne verifica l'avvenuto pagamento tramite fatture quietanzate.

10. Nel caso di subappalto c.d. "a cascata" l'Operatore economico è tenuto al rispetto dei medesimi adempimenti già osservati in sede di richiesta di autorizzazione del subappalto. **Nel caso in cui l'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto sia oggetto di ulteriore subappalto si applicano a quest'ultimo le disposizioni previste dal presente articolo e da altri articoli del codice in tema di subappalto.**

ART. 20 - CONDIZIONI ECONOMICO-NORMATIVE DA APPLICARE AL PERSONALE DIPENDENTE IMPIEGATO NELL'APPALTO

1. L'Operatore economico e gli eventuali subappaltatori sono tenuti ad osservare le norme e le prescrizioni delle leggi e dei regolamenti in materia di tutela, sicurezza e salute, assicurazione, previdenza e assistenza dei lavoratori, assolvendo agli obblighi previdenziali, assicurativi e fiscali nei confronti degli Enti preposti.

2. Ai sensi dell'art. 11 co. 3, 4 e 5 del D.Lgs. 36/2023 gli Operatori economici possono indicare nella propria offerta il differente contratto collettivo da essi applicato, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele di quello indicato dalla Stazione appaltante o dall'Ente concedente. In tal caso, prima di procedere all'affidamento o all'aggiudicazione la Stazione appaltante acquisisce la dichiarazione con la quale l'Operatore economico individuato si impegna ad applicare il contratto collettivo nazionale e territoriale indicato nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto per tutta la sua durata, ovvero la dichiarazione di equivalenza delle tutele. In quest'ultimo caso, la dichiarazione è anche verificata con le modalità di cui all'articolo 110 del D.Lgs. 36/2023 in conformità all'allegato I.01. La Stazione appaltante assicura, in tutti i casi, che le medesime tutele normative ed economiche siano garantite ai lavoratori in subappalto.

3. Gli obblighi relativi ai contratti collettivi nazionali di lavoro vincolano l'Appaltatore anche nel caso in cui questo non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, per tutto il periodo di validità del contratto.

4. L'Appaltatore si obbliga a dimostrare, a qualsiasi richiesta dell'Amministrazione, l'adempimento di tutte le disposizioni relative alle assicurazioni sociali, derivanti da leggi e contratti collettivi di lavoro, che prevedano il pagamento di contributi da parte dei datori di

lavoro a favore dei propri dipendenti. Ai fini di cui sopra questa Amministrazione acquisirà il Documento Unico di Regolarità Contributiva attestante la posizione contributiva e previdenziale dell'Appaltatore nei confronti dei propri dipendenti.

ART. 21 – DISPOSIZIONI PER LA TUTELA DEL LAVORO IN CASO DI CAMBIO GESTIONE DELL'APPALTO – CLAUSOLA SOCIALE

1. Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'Aggiudicatario è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'Aggiudicatario uscente, come previsto dall'articolo 102 comma 1 lett. a) del Codice, che alla data della presente procedura risulta il seguente:

Profilo	Q	Contratto applicato	Livello	Ore	N. scatti	Prossimo scatto	Tipo di contratto
Cuoco	1	C.C.N.L. PER I DIPENDENTI DA AZIENDE DEI SETTORI PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE E TURISMO	5	30	3	Feb-27	Indeterminato
Cuoco	1		4	40	4	Ott-27	Indeterminato
Aiuto Cuoco	1		5	22	1	Nov-26	Indeterminato
Cuoco	1		4	40	3	Nov-27	Indeterminato

2. L'Appaltatore si impegna a riassorbire/impiegare il personale già utilizzato nell'esecuzione del precedente appalto, salvaguardandone i livelli occupazionali e garantendo il rispetto delle condizioni economiche e normative previste dal CCNL di settore e dalla contrattazione di secondo livello, se applicabile.

3. L'Appaltatore, compatibilmente con l'organizzazione del servizio e con le esigenze tecniche, dovrà:

- garantire l'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore, tenendo conto, in relazione all'oggetto dell'Appalto e alle prestazioni da eseguire anche in maniera prevalente, di quelli stipulati dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale, nonché garantire le stesse tutele economiche e normative per i lavoratori in subappalto rispetto ai dipendenti dell'Appaltatore e contro il lavoro irregolare,
- applicare integralmente il trattamento economico e normativo derivante dal CCNL di riferimento e dalla contrattazione di secondo livello.

4. Le assunzioni sono effettuate in misura inferiore rispetto al numero di dipendenti come sopra individuato nel caso in cui detta riduzione sia giustificata, in sede di verifica di congruità dell'offerta, con riguardo ad innovazioni tecnologiche oppure alla disponibilità di personale dipendente dell'offerente che potrebbe essere destinato all'esecuzione dell'Appalto senza essere distolto da altre attività dell'operatore economico, in relazione a quanto indicato in offerta. La documentazione prodotta in sede di gara ed eventualmente anche quella prodotta a giustificazione in sede di verifica della congruità dell'offerta costituisce precisa obbligazione contrattuale. L'Affidatario, al fine di consentire il rispetto di queste prescrizioni anche nel prossimo affidamento, è tenuto a trasmettere al Comune, a mezzo di posta

elettronica certificata, la documentazione relativa al personale, impiegato in questo Appalto, che risulti in forza prima della sua scadenza naturale.

5. La Stazione Appaltante si riserva il diritto di verificare, in ogni fase di esecuzione del contratto, il rispetto degli obblighi derivanti dalla clausola sociale, anche mediante richieste di documentazione attestante le assunzioni e le condizioni lavorative applicate.

6. In caso di mancato rispetto degli obblighi di cui alla presente clausola, la Stazione Appaltante potrà applicare le penali previste dal Capitolato e/o valutare la risoluzione del contratto, fatta salva la possibilità di richiedere il risarcimento di eventuali ulteriori danni subiti.

7. L'Appaltatore dovrà promuovere meccanismi e strumenti anche di premialità per realizzare le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate.

ART. 22 – SICUREZZA

1. L'Affidatario si impegna a ottemperare verso i propri dipendenti e/o collaboratori a tutti gli obblighi derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro, nonché di prevenzione e disciplina antinfortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.

2. In particolare si impegna a rispettare e a fare rispettare al proprio personale nell'esecuzione delle obbligazioni contrattuali tutte le norme e gli adempimenti di cui al decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i., in particolare la redazione del documento di valutazione dei rischi, la formazione dei lavoratori e l'individuazione e la formazione degli addetti alla prevenzione incendi e degli addetti al primo soccorso.

3. L'Affidatario s'impegna ad adottare tutti i mezzi ritenuti necessari a garantire una perfetta rispondenza alle vigenti disposizioni igienico-sanitarie previste per lo svolgimento del servizio oggetto del presente Capitolato.

4. L'Affidatario si impegna a verificare che le medesime disposizioni siano rispettate anche dai propri eventuali subappaltatori nei confronti del loro personale e/o collaboratori.

5. L'Affidatario si impegna a comunicare il nominativo del Responsabile della sicurezza all'Amministrazione prima dell'inizio del servizio.

ART. 23 – ELEZIONE DI DOMICILIO DELL'APPALTATORE

1. Tutte le intimazioni, le assegnazioni di termini ed ogni altra notificazione o comunicazione dipendente dal contratto verranno effettuate, alternativamente, presso il domicilio digitale (PEC) o in alternativa presso la sede legale dell'Affidatario privilegiando gli strumenti informatici ai sensi del Codice dell'amministrazione digitale (D.lgs. n. 82/2005) e fermo restando la possibilità di utilizzare mezzi di comunicazione in forma analogica in caso di mancato funzionamento o malfunzionamento dei mezzi di comunicazione digitale.

ART. 24 - TUTELA DELLE PERSONE E DI ALTRI SOGGETTI RISPETTO AL TRATTAMENTO DI DATI PERSONALI (Regolamento UE 2016/679)

1. In relazione all'Appalto affidato, Titolare del trattamento è il Comune di Santo Stefano Belbo, che ha diritto di determinare le finalità e i mezzi del trattamento nel rispetto del Regolamento UE 679/2016 (d'ora in avanti, per brevità, il "regolamento") e, a tal fine, impartisce proprie istruzioni ai Responsabili del trattamento. Ai sensi dell'art. 29 del regolamento, infatti, il Responsabile del trattamento, o chiunque agisca sotto la sua autorità, che abbia accesso a dati personali, non può trattare tali dati se non è istruito in tal senso dal

Titolare del trattamento.

Nell'ambito dell'attività oggetto del contratto, l'Appaltatore potrà venire a conoscenza e trattare dati comuni e sensibili relativi ai servizi offerti agli utenti della Stazione appaltante. L'affidatario pertanto, ai sensi dell'art. 28 del Codice in materia di protezione dei dati personali, è nominato Responsabile del trattamento dei dati, che può essere effettuato con strumenti elettronici o comunque automatizzati o con strumenti diversi, per gli adempimenti previsti nel contratto, nei limiti e per la durata dello stesso.

I dati personali oggetto del trattamento sono strettamente necessari per adempiere al contratto stesso.

L'affidatario, in qualità di Responsabile del trattamento dei dati, ha il compito e la responsabilità di adempiere a quanto necessario per il rispetto delle disposizioni della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali (inclusi i provvedimenti del Garante) e di osservare scrupolosamente quanto in essa previsto nonché le istruzioni impartite dal Titolare del trattamento.

Poiché prima del trattamento dei dati è necessario nominare il relativo Responsabile, in caso di consegna anticipata del servizio, l'atto di nomina deve essere trasmesso dalla Stazione appaltante all'Operatore economico prima della sottoscrizione del verbale di consegna.

ART. 25 - PENALITÀ CONTRATTUALI

1. Qualora vengano accertate a carico dell'Operatore Economico aggiudicatario inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato speciale d'appalto, e comunque mancanze e/o disservizi rilevanti per la regolare esecuzione delle prestazioni, il Comune potrà applicare penali nei confronti dell'Operatore Economico stesso.

L'entità delle penali sarà stabilita in relazione alla gravità dell'inadempienza e/o disservizio, e l'eventuale recidiva.

Si indicano, qui di seguito, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo, alcune ipotesi specifiche:

STANDARD MERCEOLOGICI	FATTISPECIE	PENALITA'
	Mancato rispetto degli standard garantiti dalle caratteristiche merceologiche	€ 600,00
	Mancato utilizzo di prodotti certificati	€ 1.000,00
	Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alla vigente normativa in materia	€ 1.000,00
	Etichettatura non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente Capitolato	€ 600,00
	Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie	€ 1.500,00

QUANTITA'	FATTISPECIE	PENALITA'
	Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione	€ 600,00
	Totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione	€ 3.000,00
	Mancato rispetto delle grammature verificate su 10 (dieci) pesate della stessa preparazione, nella singola sede di ristorazione	€ 600,00
	Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione	€ 300,00
	Mancata manutenzione o sostituzione di carrelli termici	€ 1.000,00

RISPETTO DEI MENU' BASE E DIETETICI	FATTISPECIE	PENALITA'
	Mancato rispetto del menù previsto, senza preavviso	€ 600,00
	Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità dei prodotti utilizzati	€ 600,00

RISPETTO CARATTERISTICHE TECNICHE	FATTISPECIE	PENALITA'
	Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale	€ 600,00
	Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici dei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione	€ 1.000,00
	Rinvenimento di parassiti nei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione	€ 1.000,00
	Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nelle singole sedi di ristorazione	€ 500,00
	Riciclaggio non autorizzato di derrate	€ 1.000,00
	Promiscuità di merci nelle celle frigorifere	€ 500,00
	Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili nelle sedi di ristorazione	€ 1.000,00
	Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia nelle sedi di ristorazione gestite dall'Appaltatore	€ 1.000,00
	Conservazione delle derrate non conforme alle normative vigenti	€ 600,00
	Temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti	€ 600,00
	Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto derrate e pasti	€ 1.000,00
	Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento dei pasti e rigoverno dei locali di	€ 600,00

	ristorazione	
	Mancato o non corretto prelievo del pasto test	€ 300,00
	Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal Capitolato	€ 1.000,00
	Attrezzature non conformi o non sostituite	€ 1.000,00

TEMPISTICA	FATTISPECIE	PENALITA'
	Mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto	€ 600.000

PERSONALE	FATTISPECIE	PENALITA'
	Mancato rispetto delle norme previste dal Capitolato in tema di personale	€ 600.000
	Assenza superiore a tre giorni del direttore del servizio senza intervenuta sostituzione	€ 600.000
	Errata somministrazione di diete speciali	€ 1.000,00

ART. 26 – PROCEDIMENTO PER L'APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ CONTRATTUALI

1. Il Committente farà pervenire per iscritto, a mezzo posta elettronica certificata, le osservazioni, le eventuali contestazioni, nonché i rilievi mossi a seguito dei controlli effettuati.
- 2.. L'Appaltatore sarà tenuto a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi del Committente entro cinque giorni lavorativi. In difetto di riscontro nel termine di cui al precedente periodo, i rilievi e le contestazioni si intenderanno accettate dall'Appaltatore.
3. Si procede al recupero della penalità da parte dell'Amministrazione comunale mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il provvedimento ovvero mediante escussioni di quota- parte della cauzione definitiva.
4. L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'Amministrazione comunale per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.

ART. 27 - GARANZIA DEFINITIVA

1. L'Impresa aggiudicataria, ai sensi dell'articolo 117 del d.lgs. 36/2023, è obbligata a presentare prima della sottoscrizione del contratto una garanzia definitiva, nella misura e nei modi previsti dall'art. 117 del D.Lgs. n. 36/2023, pari al 10% dell'importo di aggiudicazione, che copra gli oneri per il mancato o inesatto adempimento di tutte le obbligazioni derivanti dal contratto stesso, da prestare anche a mezzo di fidejussione bancaria o polizza assicurativa, la quale sarà svincolata ai sensi e secondo le modalità ivi previste.
2. La garanzia è prestata per l'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e per il

risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché per il rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'Appaltatore.

3. La garanzia cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione e secondo le modalità previste dal comma 8 del medesimo art. 117 del D.Lgs. n. 36/2023.

4. La Stazione appaltante può richiedere all'Aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte; in caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere.

5. Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste dall'articolo 106, comma 8, del D.Lgs. n. 36/2023 per la garanzia provvisoria.

6. L'Impresa aggiudicataria sarà tenuta a prorogare la validità della cauzione qualora la Stazione Appaltante faccia ricorso alla facoltà di proroga prevista dal presente Capitolato.

6. Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali o per qualsiasi altra causa, l'Appaltatore deve provvedere al reintegro della stessa entro il termine di 10 (dieci) giorni di calendario dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dalla Stazione appaltante.

7. In caso di inadempimento alle obbligazioni previste nel comma precedente la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'Appaltatore.

8. Nel caso di integrazione del contratto, l'Appaltatore deve modificare il valore della garanzia in misura proporzionale all'importo contrattualmente fissato nell'atto aggiuntivo, alle stesse condizioni di cui al presente articolo.

9. Fatto salvo quanto previsto dal comma 4 dell'art. art. 117 del Codice, la mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria presentata in sede di offerta da parte della Stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

10. La garanzia fideiussoria di cui al comma 1 può essere rilasciata dai soggetti di cui all'articolo 106, comma 3, con le modalità previste dal secondo periodo dello stesso comma. La garanzia prevede espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione appaltante.

11. La garanzia di cui al comma 1 è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80 per cento dell'iniziale importo garantito. L'ammontare residuo della garanzia definitiva permane fino alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione, o comunque fino a dodici mesi dalla data di ultimazione dei lavori risultante dal relativo certificato. Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta del Committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'Istituto garante, da parte dell'Appaltatore, degli stati di avanzamento dei lavori o di analogo documento, in originale o in copia autentica, attestanti l'avvenuta esecuzione.

Sono nulle le pattuizioni contrarie o in deroga. Il mancato svincolo nei quindici giorni dalla consegna degli stati di avanzamento o della documentazione analoga costituisce inadempimento del garante nei confronti dell'impresa per la quale la garanzia è prestata.

ART. 28 – RESPONSABILITA'

1. L'Affidatario assume ogni responsabilità derivante dalla gestione e conduzione del servizio sotto il profilo giuridico, economico, igienico – sanitario e organizzativo, facendo salvo il Comune da qualsiasi responsabilità.

2. La gestione del servizio viene effettuata dall'Affidatario a proprio nome, per proprio

conto ed a proprio rischio in qualità di titolare dell'attività a tutti gli effetti di legge.

3. L'Affidatario è obbligato a tenere, comunque, sollevato ed indenne il Comune da ogni e qualsivoglia danno, diretto ed indiretto, causato ai suoi dipendenti od a sue attrezzature derivanti da comportamenti di terzi estranei, nonché da danni di qualsiasi natura che possano derivare a persone o a cose dall'attività del proprio personale in relazione ai servizi oggetto del presente Capitolato. Il Comune sarà così esentato da ogni azione, sia in via giudiziale che stragiudiziale, da chiunque instaurata.

4. L'Affidatario risponde interamente per ogni difetto dei mezzi ed attrezzature impiegati, anche se di proprietà del Comune, nell'espletamento dei servizi, nonché degli eventuali danni a persone o cose che dagli stessi possano derivare. L'affidatario risponde di ogni danno che possa derivare dalla carente manutenzione ordinaria della struttura.

5. L'Affidatario, oltre alle norme del presente Capitolato, deve osservare e far osservare ai propri dipendenti tutte le disposizioni conseguenti a leggi, regolamenti e decreti in vigore o emanati durante l'affidamento dal Comune.

ART. 29 - OBBLIGHI ASSICURATIVI

1. L'Affidatario, in relazione agli obblighi assunti con il presente Appalto, espressamente solleva il Comune da ogni e qualsiasi responsabilità in caso di infortuni o danni eventualmente subiti da persone o cose, sia del Comune, sia dell'Affidatario, sia di terzi e verificatesi in dipendenza dell'attività svolta nell'esecuzione dell'Appalto.

2. L'Affidatario sarà ritenuto responsabile di ogni danno imputabile a negligenza del proprio personale; avrà pertanto a suo carico la rifusione di eventuali danni ed ammanchi.

3. La Stazione appaltante è inoltre esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni od altro che dovesse accadere al personale dipendente dell'Appaltatore durante l'esecuzione dell'appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso o compensato nel corrispettivo dell'appalto.

4. A tale scopo l'affidatario si impegna a stipulare apposite polizze (RCT/RCO), in cui venga esplicitamente indicato che il Comune viene considerato "terzo" a tutti gli effetti. La polizza assicurativa RCT deve prevedere la copertura dei danni per la responsabilità civile verso terzi ivi compresi i bambini iscritti o frequentanti le strutture scolastiche o comunque presenti occasionalmente all'interno della struttura e relative pertinenze. La polizza R.C., derivante dall'esercizio delle prestazioni oggetto di appalto, deve prevedere che la qualifica di terzo sia estesa a tutti coloro che non rientrano nel novero dei prestatori di lavoro anche nel caso di partecipazione, anche occasionale, alle attività dell'assicurato. L'assicurazione deve comprendere la responsabilità civile derivante da colpa grave dell'assicurato affidatario e/o dolo e colpa grave delle persone di cui deve rispondere.

5. I massimali di assicurazione R.C.T. non dovranno essere inferiori all'importo di euro 5.000.000,00 per sinistro, con il limite per R.C.O. di euro 5.000.000,00 per sinistro e di euro 2.500.000,00 per prestatore di lavoro.

6. L'affidatario si impegna inoltre a provvedere alla garanzia assicurativa per gli infortuni dei bambini. L'assicurazione vale per gli infortuni che l'assicurato (bambino iscritto o frequentante gli istituti scolastici o comunque occasionalmente presente all'interno della struttura e relative pertinenze) subisca durante la frequenza e la partecipazione alle attività organizzate dal nido senza eccezione alcuna ad esclusione di quei sinistri che siano già stati risarciti in base alle polizze stipulate secondo quanto disposto dal presente articolo.

7. I massimali della polizza infortuni dovranno essere previsti nella misura minima di:

- morte euro 260.000,00;
- invalidità permanente euro 300.000,00;
- diaria da ricovero euro 50,00;

- rimborso spese mediche euro 5.200,00.

8. La polizza andrà a regolazione premio sulla base del numero effettivo dei bambini iscritti presso gli istituti scolastici. Dovrà inoltre essere compresa la garanzia per il contagio da virus HIV.

9. Le polizze andranno inviate in copia al Comune prima della stipulazione del contratto e comunque prima dell'attivazione del servizio oggetto del presente Capitolato. All'inizio di ogni anno educativo dovrà essere presentata copia della relativa quietanza del versamento del premio annuale. La mancata trasmissione della copia della polizza prima dell'avvio del servizio o delle relative quietanze entro 10 (dieci) giorni dalla richiesta espressa dell'Amministrazione, dà la facoltà all'Amministrazione stessa di procedere alla risoluzione dell'affidamento secondo quanto disposto dal presente Capitolato. Inoltre la mancata trasmissione della quietanza di versamento del premio annuale entro 10 (dieci) giorni dalla richiesta espressa della Stazione appaltante, dà la facoltà di applicare la penale massima prevista dall'art. 25 e, in caso di ulteriore ritardo, di procedere alla risoluzione del contratto secondo il disposto dell'art. 31 del presente Capitolato

ART. 30 – CLAUSOLA DI FORZA MAGGIORE

1. Per “forza maggiore” si intende il verificarsi di un evento o di una circostanza che impedisce o preclude a una parte l'adempimento, totale o parziale, di una o più delle sue obbligazioni contrattuali a condizione che la stessa dimostri che:

- a) l'impedimento è fuori dal suo ragionevole controllo;
- b) l'impedimento non poteva essere ragionevolmente previsto al momento della conclusione del contratto o dell'avvio dell'esecuzione della prestazione;
- c) gli effetti dell'impedimento non avrebbero potuto essere evitati o superati dalla parte interessata secondo la diligenza del buon padre di famiglia.

In assenza di prova contraria si ritengono oggettivamente soddisfatte le condizioni di cui alle precedenti lettere a) e b) all'avverarsi dei seguenti eventi:

- guerra civile, sommossa, ribellione e rivoluzione, instaurazione di un potere militare o usurpazione di potere, insurrezione, atti di terrorismo, sabotaggio o pirateria;
- restrizioni valutarie e commerciali, embarghi, sanzioni;
- epidemie, calamità naturali o altri eventi naturali estremi;
- esplosione, incendio, distruzione di attrezzature, interruzione prolungata dei trasporti, delle telecomunicazioni, dei sistemi informativi o dell'energia;
- perturbazioni generali del lavoro quali boicottaggio, sciopero e serrata, rallentamento deliberato del ritmo di lavoro (go-slow), occupazione di fabbriche e locali.

2. L'Operatore economico deve anche comprovare la condizione di cui alla lettera c) mediante invio tempestivo al RUP di idonea documentazione probatoria.

3. Il RUP valuta la sussistenza delle 3 (tre) condizioni di cui ai commi precedenti redigendo apposito verbale scritto in contraddittorio con l'Operatore economico, autorizzando una sospensione del contratto ovvero concordando dei rimedi alternativi, senza necessità di stipulare specifico atto aggiuntivo.

4. La parte che invochi con successo la presente clausola è esonerata dall'obbligo di adempiere totalmente o in parte alle proprie obbligazioni contrattuali, ivi compreso il rispetto dei termini, nonché da ogni responsabilità per danni o da qualsiasi altro rimedio convenzionale (es. penali), per l'inadempimento dal momento in cui l'impedimento causa l'impossibilità di adempiere.

5. In mancanza di tempestiva comunicazione, gli effetti dell'esonero di responsabilità di cui al precedente comma, decorrono dal momento in cui la comunicazione è stata notificata all'altra parte anche per mezzo di PEC.

6. Qualora l'effetto dell'inadempimento o dell'evento invocato sia temporaneo, le suddette conseguenze si applicheranno solo fino a quando l'inadempimento invocato preclude all'altra parte interessata l'adempimento.

7. Qualora la durata dell'impedimento invocato abbia l'effetto di privare sostanzialmente le parti contraenti di ciò che avevano ragionevolmente diritto di attendersi in forza del contratto, ciascuna parte avrà il diritto di risolvere lo stesso dandone comunicazione all'altra dopo la fissazione di un termine finale essenziale.

ART. 31 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

1. La Stazione appaltante può risolvere il contratto, oltre che nei casi contemplati dall'art. 122 del D.Lgs. n. 36/2023, anche nelle ipotesi di seguito elencate:

- per motivi di pubblico interesse;
- frode nella esecuzione dell'appalto;
- mancato inizio dell'esecuzione dell'appalto nei termini stabiliti dal presente Capitolato;
- manifesta incapacità nell'esecuzione del servizio appaltato;
- interruzione totale del servizio verificatasi, senza giustificati motivi, per 8 giorni anche non consecutivi nel corso dell'anno di durata del contratto;
- reiterate e gravi violazioni delle norme di legge e/o delle clausole contrattuali, tali da compromettere la regolarità e la continuità dell'appalto;
- utilizzo del personale non adeguato alla peculiarità dell'appalto;
- concordato preventivo, liquidazione giudiziale, stato di moratoria e conseguenti atti di sequestro o di pignoramento a carico dell'aggiudicatario;
- inottemperanza agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 13 agosto 2010, n. 136;
- ogni altro inadempimento che renda impossibile la prosecuzione dell'Appalto, ai sensi dell'art. 1453 del codice civile.
- a seguito di reiterate violazioni che comportino l'applicazione delle penali e nel caso di ritardo che comporti l'applicazione della penale pecuniaria per un importo complessivo che superi il 10% dell'importo contrattuale;
- inadempienza accertata alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni e la sicurezza sul lavoro;
- cessione, anche parziale, del contratto e subappalto senza la preventiva autorizzazione della stazione appaltante;
- mancato rinnovo delle garanzie previste nel presente Capitolato;
- in caso di mancata reintegrazione della cauzione definitiva;
- qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti di ordine generale, d'idoneità professionale, di capacità economica e finanziaria e di capacità tecnica e professionale (artt. 94, 95 e 100 del d.lgs. n. 36/2023);
- accertata non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dall'Appaltatore;
- revoca, da parte delle autorità competenti, delle autorizzazioni di legge rilasciate all'appaltatore per l'espletamento del servizio;
- grave inadempienza alle norme di legge riguardanti la prevenzione degli infortuni, la sicurezza e la salute sul luogo di lavoro;
- esecuzione del servizio con personale non regolarmente assunto o contrattualizzato e irregolarità, di qualsiasi tipo, riguardanti gli obblighi retributivi, contributivi e assicurativi nei confronti del personale;
- utilizzo di personale non in possesso dei requisiti di idoneità previsti dalla normativa vigente.

2. In tutti i casi di risoluzione del contratto l'Appaltatore ha diritto soltanto al

pagamento delle prestazioni relative al servizio oggetto dell'appalto regolarmente eseguite come accertate dall'Ente comunale mediante apposito verbale.

3. Nelle ipotesi sopra elencate, ogni inadempienza agli obblighi contrattuali sarà specificamente contestata dal Comune a mezzo di comunicazione scritta, inoltrata via PEC al domicilio eletto dall'Aggiudicatario. Nella contestazione sarà prefissato un termine non inferiore a 5 giorni lavorativi per la presentazione di eventuali osservazioni; decorso il suddetto termine, l'Amministrazione, qualora non ritenga valide le giustificazioni addotte, ha facoltà di risolvere il Contratto.

4. Ove si verificano deficienze e inadempienze tali da incidere sulla regolarità e continuità del servizio, l'Amministrazione potrà provvedere d'ufficio ad assicurare direttamente, a spese dell'Aggiudicatario, il regolare funzionamento del servizio. Qualora si addivenga alla risoluzione del contratto, per le motivazioni sopra riportate, l'Aggiudicatario, oltre alla immediata perdita della cauzione, sarà tenuto al risarcimento di tutti i danni, diretti ed indiretti ed alla corresponsione delle maggiori spese che l'Amministrazione dovrà sostenere per il restante periodo contrattuale.

5. Nel caso di risoluzione, il Comune si riserva ogni diritto al risarcimento dei danni subiti e in particolare si riserva di esigere dall'Affidatario il rimborso di eventuali maggiori spese rispetto a quelle che avrebbe sostenute in presenza di un regolare adempimento del contratto; in tal caso all'Affidatario può essere corrisposto il compenso pattuito in ragione della parte di prestazione regolarmente eseguita, nei limiti in cui la medesima appaia di utilità per il Comune.

6. In caso di risoluzione contrattuale l'Amministrazione procede all'incameramento della garanzia definitiva a titolo di risarcimento del danno, fatti salvi gli ulteriori danni che l'Amministrazione avesse a subire a causa dei fatti sopra indicati e della necessità di procedere ad un nuovo affidamento.

7. Il corrispettivo dovuto per il servizio reso fino a quel momento viene liquidato solo nel momento in cui, incamerata la garanzia definitiva, l'Amministrazione dichiara non sussistere ulteriori danni. In caso contrario l'Amministrazione può trattenere tutto o parte del corrispettivo medesimo a titolo di totale o parziale soddisfazione dei maggiori danni subiti così come quantificati dall'Amministrazione stessa.

8. Non possono essere intese quale rinuncia alla risoluzione di cui al presente articolo eventuali mancate contestazioni a precedenti inadempimenti, per i quali la Stazione appaltante non abbia provveduto in tal senso, anche per mera tolleranza, nei confronti dell'Appaltatore.

ART. 32 – RECESSO

1. Per la disciplina del recesso del contratto si applica l'art. 123 del D.Lgs. 36/2023. Fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-ter e 92, comma 4, del Codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, di cui al D.Lgs. 6 settembre 2011, n. 159, la Stazione appaltante può recedere dal contratto in qualunque momento purché tenga indenne l'Appaltatore mediante il pagamento delle prestazioni relative ai servizi eseguiti nonché del valore dei materiali utili esistenti in magazzino, oltre al decimo dell'importo delle opere, dei servizi o delle forniture non eseguite, calcolato secondo quanto previsto dall'articolo 11 dell'allegato II.14.

2. L'esercizio del diritto di recesso è manifestato dalla Stazione appaltante mediante una formale comunicazione scritta all'Appaltatore con un preavviso non inferiore a venti giorni, decorsi i quali la Stazione appaltante prende in consegna i lavori, servizi o forniture ed effettua la verifica della regolarità dei servizi e delle forniture.

3. L'Allegato II.14, al cui contenuto si rinvia, disciplina il rimborso dei materiali, la facoltà di ritenzione della Stazione appaltante e gli obblighi di rimozione e sgombero

dell'Appaltatore.

ART. 33 – CONTENZIOSO

1. Qualsiasi riserva o pretesa dell'Appaltatore non potrà essere presa in considerazione se non formulata per iscritto entro dieci giorni dal momento in cui si è verificato il fatto che l'ha originata, mediante lettera raccomandata e/o PEC.
2. Non saranno prese in considerazione riserve o pretese avanzate oltre il detto termine o in forma diversa da quella prescritta.
3. Anche in caso di controversia insorta nel corso dell'esecuzione dell'appalto, l'Appaltatore non potrà per nessun motivo sospendere o rallentare il normale andamento del servizio.
4. Ai fini dell'esecuzione del contratto e per la notifica di eventuali atti giudiziari, la ditta aggiudicataria dovrà comunicare espressamente il proprio domicilio digitale.
5. Per le controversie che dovessero insorgere tra le parti, relativamente all'interpretazione, applicazione ed esecuzione del contratto, saranno devolute al giudice competente del Tribunale di Asti, rimanendo esclusa la competenza arbitrale.

ART. 34 – OBBLIGHI IN MATERIA DI TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

1. In attuazione degli obblighi previsti dalla Legge 136/2010, l'Aggiudicatario dichiara di assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge in oggetto, con particolare riferimento all'articolo 3 della succitata legge (Obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari).
2. Le parti danno atto che le transazioni del presente contratto dovranno realizzarsi solo ed esclusivamente per mezzo di banche o della società Poste italiane Spa, ovvero per mezzo di altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni e che il presente Contratto d'appalto, ai sensi del dell'articolo 3, comma 8, della l. 136/2010, può essere risolto in attuazione dell'articolo 1456 c.c. laddove la Stazione appaltante ritenga di avvalersi della clausola risolutiva espressa allorquando le transazioni oggetto del contratto vengano effettuate senza l'utilizzo di banche, della società Poste italiane Spa o di altri strumenti di pagamento idonei a consentirne la piena tracciabilità (Clausola risolutiva espressa in caso di mancato assolvimento degli obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari). In attuazione degli obblighi previsti dalla l. 136/2010, con particolare riferimento all'articolo 3, comma 9, l'Aggiudicatario dichiara inoltre che ogni rapporto negoziale conseguenza funzionale del presente contratto dovrà contenere, a pena di nullità, una espressa clausola di rispetto circa gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla l. 136/2010 (Ulteriori obblighi dell'appaltatore in materia di tracciabilità dei flussi finanziari).
3. Al fine di poter assolvere agli obblighi sulla tracciabilità dei movimenti finanziari previsti dall'articolo 3 della l. 136/2010 relativi ai pagamenti corrispondenti alle varie fasi di esecuzione della concessione, si richiama il Codice Identificativo Gara (CIG) da indicare nei documenti fiscali e contabili relativi ai pagamenti unitamente a numero di conto corrente dedicato e generalità/codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso.

ART. 35 – SPESE CONTRATTUALI

1. Sono a carico della Appaltatrice le spese di bollo, scritturazione, copie di eventuali registrazioni e ogni altro onere necessario alla stipulazione del contratto.
2. L'aggiudicataria dovrà corrispondere l'importo dell'imposta di bollo in conformità

alla tabella di cui all'Allegato I.4 del D.Lgs. 36/2023. L'importo esatto verrà quantificato e comunicato solo dopo l'aggiudicazione dell'appalto.

3. L'Aggiudicatario si obbliga a stipulare il contratto nella forma dell'atto pubblico-amministrativo, previa presentazione della seguente documentazione:

- Cauzione definitiva;
- Polizze assicurative;
- Ricevute del pagamento delle spese di contratto, registrazione e bolli;
- Dichiarazione di nomina del responsabile del servizio di prevenzione e protezione e indicazione degli addetti al primo soccorso e antincendio;
- Tutta la restante documentazione prevista nel capitolato e negli allegati che costituiscono parte integrante del bando di gara.

Nel caso in cui l'Aggiudicatario non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto o non presenti la documentazione richiesta, o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza alcuna valida giustificazione, l'Ente appaltante lo dichiarerà decaduto dall'aggiudicazione e incamererà la cauzione provvisoria. Saranno, in tal caso, a carico dell'aggiudicatario inadempiente gli eventuali maggiori oneri sostenuti dal Comune. L'esecuzione in danno non esime in ogni caso la ditta da eventuali ulteriori responsabilità civili. In tal caso il Comune si riserva la facoltà di aggiudicare la gara al concorrente che segue in graduatoria.

ART. 36 - DISPOSIZIONI ANTICORRUZIONE

1. L'Appaltatore, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente Appalto, deve uniformarsi ai principi e si impegna a osservare e far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R. n. 62 del 16 aprile 2013.

2. Nell'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato vanno rispettati gli obblighi di condotta previsti dal vigente Codice di comportamento adottato con deliberazione della Giunta comunale n. 12 di data 12/02/2024 ai sensi della legge 6 novembre 2012, n. 190 ("Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione e dell'illegalità nella pubblica amministrazione") e visibile sul sito istituzionale della Stazione appaltante, la cui violazione costituisce causa di risoluzione del contratto.

3. In caso di violazioni degli obblighi contenuti nel Codice da parte dell'Affidatario, l'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

ART. 37 – PROTOCOLLO DI LEGALITÀ

1. La Stazione appaltante si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 c.c., ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti dell'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. 317 c.p., 318 c.p., 319 c.p., 319-bis c.p., 319-ter c.p., 319-quater c.p., 320 c.p., 322 c.p., 322-bis c.p., 346-bis c.p., 353 c.p. e 353-bis c.p..

Nei casi di cui al periodo precedente, l'esercizio della potestà risolutoria da parte della Stazione appaltante è subordinato alla previa intesa con l'Autorità Nazionale Anticorruzione.

A tal fine, la Prefettura competente, avuta comunicazione da parte della Stazione appaltante della volontà di quest'ultima di avvalersi della clausola risolutiva espressa di cui all'art. 1456 c.c., ne darà comunicazione all'Autorità Nazionale Anticorruzione che potrà valutare se, in alternativa all'ipotesi risolutoria, ricorrano i presupposti per la prosecuzione del

rapporto contrattuale tra Stazione appaltante ed impresa aggiudicataria, alle condizioni di all'art. 32 del decreto legge 90/2014.

ART. 38 – DISPOSIZIONI FINALI

1. L'Appaltatore è tenuto alla piena e incondizionata osservanza di tutte le disposizioni contenute nel presente Capitolato, nonché di tutte le leggi, norme e regolamenti vigenti, anche se di carattere eccezionale o locale.
2. L'impresa è altresì tenuta al rispetto di eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.
3. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle normative sopravvenute.
4. Per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si rinvia alle disposizioni del Bando e del Disciplinare di gara, del D.Lgs. n. 36/2023, del Codice civile, nonché alle disposizioni legislative e regolamentari vigenti e agli atti amministrativi emanati in materia.

PARTE II
SPECIFICHE TECNICHE PER LO SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

CAPO I
TIPOLOGIE DI UTENZE ED ORGANIZZAZIONE GENERALE

ART. 39 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

1. L'utenza è composta da alunni della Scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria e Secondaria di primo grado, del Micro-nido e dai docenti dei diversi plessi scolastici.

ART. 40 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO RICHIESTO

1. La tipologia del servizio per ogni singola fascia di utenti risulta così articolata:

• **Micro-nido comunale (sita in Via Monsignor Bussi)**

Il servizio prevede la preparazione dei pasti presso la cucina comunale, il trasporto dei medesimi, la loro consegna al personale del Micro nido, il lavaggio delle stoviglie, nonché il ritiro e lavaggio dei contenitori per il trasporto e la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato.

• **Scuola dell'infanzia (sita in Via Monsignor Bussi)**

Il servizio prevede la preparazione dei pasti presso la cucina comunale, il trasporto dei medesimi, la loro distribuzione agli alunni, la preparazione, la pulizia e la sanificazione delle attrezzature e dei locali di consumo il lavaggio delle stoviglie, nonché il ritiro e lavaggio dei contenitori per il trasporto e la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato.

• **Scuola primaria e secondaria di primo grado (site in Via Roma)**

Il servizio prevede la preparazione dei pasti presso la cucina comunale, la loro distribuzione agli alunni, la preparazione, la pulizia e la sanificazione delle attrezzature e dei locali di consumo dei pasti, il lavaggio delle stoviglie, e la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato.

2. Tutti i pasti dovranno essere preparati presso la cucina comunale di Via Montegrappa n. 6.

3. I pasti da fornire agli alunni delle Scuole Primaria e Secondaria di Primo grado dovranno essere somministrati nel refettorio attiguo alla cucina comunale, mentre i pasti da fornire agli alunni della Scuola dell'Infanzia di Via Monsignor Bussi n. 9, quantificati indicativamente in n. 40, e quelli da fornire agli alunni del micro nido di Via Monsignor Bussi n. 9, quantificati indicativamente in 5, dovranno essere confezionati e veicolati, con un anticipo non superiore ai 30 minuti, a cura dell'Appaltatore nel refettorio della Scuola medesima, dove avviene la somministrazione.

4. I pasti dovranno essere costituiti da un pranzo composto da:

- Un primo piatto;
- Un secondo piatto
- Un contorno
- Pane
- Frutta (se non somministrata al mattino) o dolce
- Acqua erogata dall'acquedotto comunale, fornita in brocche.

Per il Micro Nido comunale è previsto, altresì, oltre al pranzo: (i) uno spuntino mattutino (es. con frutta); (ii) uno spuntino pomeridiano (es. pane marmellata)

ART. 41 – DIMENSIONE STIMATA DELL'UTENZA E PASTI GRATUITI

1. La dimensione media dell'utenza del servizio di refezione, comprensiva dell'asilo nido, della scuola dell'infanzia, della primaria, della secondaria di primo grado e dei relativi docenti, è pari a circa **40.000 pasti ogni anno scolastico** (da settembre a giugno).

2. L'Appaltatore, dovrà mettere a disposizione giornalmente almeno 3 pasti gratuiti che l'Amministrazione potrà destinare ad allievi le cui famiglie versano in condizioni particolarmente precarie, su segnalazione del Consorzio Socio Assistenziale.

ART. 42 - CALENDARIO PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO

1. L'erogazione del servizio dovrà avvenire per le scuole dell'infanzia, primarie e per il Micro-nido dal lunedì al venerdì, per le scuole secondarie di primo grado il martedì e giovedì, e, secondo il calendario scolastico locale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

ART. 43 - VARIAZIONE DI TIPOLOGIA O DELLA DIMENSIONE DELL'UTENZA

1. A seguito di circostanze contingenti ovvero per sopravvenuti mutamenti di tipo organizzativo, il Committente si riserva la facoltà di modificare le sedi di ristorazione, nonché l'articolazione del servizio nei giorni della settimana o degli orari.

2. L'Appaltatore è tenuto a garantire l'esecuzione del servizio, anche a seguito delle modifiche apportate, senza modifica del prezzo di aggiudicazione.

3. Il numero dei pasti, riportato in precedenza, ha solo valore indicativo. L'eventuale variazione del numero di utenti non dà luogo a variazioni del prezzo pattuito.

4. La mancata attivazione parziale o totale del servizio per le diverse utenze, non dà diritto all'Appaltatore a richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

ART. 44 - SISTEMA DI SEGNALAZIONE PRESENZE/ASSENZE CON PROCEDURA INFORMATIZZATA

1. Le presenze giornaliere degli utenti in mensa, vengono rilevate quotidianamente tramite una procedura informatica denominata School.Net, fornita dalla ditta Etica Soluzioni Srl. Tale software, è stato acquistato direttamente dall'Ente, pertanto non ci sarà senza nessun costo a carico dell'appaltatore o a carico delle famiglie.

2. Gli utenti che intenderanno usufruire del servizio di ristorazione scolastica, all'inizio del loro percorso scolastico, devono registrarsi sul portale School.net inserendo tutti i dati anagrafici e specificando, oltre alla scuola frequentata, anche i giorni di presenza a mensa. Il sistema informatico considererà sempre presente l'utente nei giorni che avrà scelto in fase di registrazione.

3. In caso di assenza da scuola per malattia o altra causa, sarà onere del genitore, entro le ore 9:30 del giorno stesso, disdire il pasto, attraverso il portale informatico, oppure attraverso una App denominata *ComunicApp*, altrimenti il sistema addebiterà comunque il pasto all'utente, in quanto considerato presente.

4. Attraverso il portale School.Net o attraverso l'app *ComunicApp*, i genitori potranno altresì pagare i buoni mensa mediante il collegamento con portale PagoPA che consente la tracciabilità dei pagamenti verso la Pubblica amministrazione.

5. L'Appaltatore avrà un accesso dedicato al portale School.Net da cui potrà rilevare ogni giorno, il numero di presenti in mensa, in modo da conoscere esattamente il numero dei pasti che dovranno essere preparati, divisi per scuola e per classe.

6. L'appaltatore assicurerà il pieno rispetto della normativa sulla privacy (Reg. UE 679/2016) nell'uso del sistema informatico di gestione delle presenze.

CAPO II
STRUTTURA DEL MENU'
CARATTERISTICHE DELLE MATERIE PRIME
SICUREZZA ALIMENTARE

ART. 45 – CARATTERISTICHE DEL MENÙ

1. I pasti preparati dall'Appaltatore dovranno seguire fedelmente i menù invernale e estivo approvati e validati dall'Asl competente (Allegato n.1)
2. Le preparazioni dovranno seguire i principi di salute, sostenibilità ambientale, etica e la stagionalità dei prodotti. Dovranno prevedere l'utilizzo di alimenti biologici, ove previsto e provenienti dal territorio, ove disponibili.
3. L'Appaltatore si impegna a realizzare i menù stabiliti in sede di gara. Si impegna inoltre ad accettare le modifiche che potranno essere richieste in seguito alla verifica da parte dell'ASL di competenza.

ART. 46 - DIETE SPECIALI O ETICHE

1. L'Appaltatore, su richiesta scritta con allegato il certificato medico, conforme alla modulistica elaborata dalla Direzione Sanità della Regione Piemonte (o autocertificazione per le diete etiche), deve approntare le diete speciali per i diversi utenti, compresi i docenti che prestano servizio durante il momento del pasto, seguendo le indicazioni del medico. La preparazione delle diete speciali deve avere la supervisione di un dietista.
2. L'Appaltatore dovrà garantire, inoltre, compatibilmente con la capacità produttiva del centro cottura, la fornitura delle diete a carattere etico-religioso (senza carne di maiale, senza carne, senza cibi di origine animale, ecc.). In particolare, per questi utenti è prevista la sostituzione dei pasti del menù concordato e autorizzato dalla Amministrazione Comunale con pasti sostitutivi, che rispettino le rispettive convinzioni etico/religiose e siano nutrizionalmente validi e pertanto autorizzati dall'ASL competente.

ART. 47 - VARIAZIONE DEL MENÙ

1. È consentito, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:
 - guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
 - interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o dell'acqua;
 - avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.
2. Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione al Committente.
3. Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza. In tal caso l'Appaltatore adotta la variazione concordata con il Committente purché equivalente sotto il profilo dietetico, quindi approvata dall'ASL.

ART. 48 - CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. Ai sensi del D.M. 65 del 10 marzo 2020 si indicano qui di seguito i requisiti minimi obbligatori delle derrate:
 - **frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata

nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A (al decreto), oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

- **uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

- **carne bovina**: biologica per almeno il 30% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

- **carne suina**: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, (ai sensi del D.M. 20 marzo 2020) relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

- **Carne avicola**: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario

- **Prodotti ittici** (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b) , punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati

nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea. Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preirpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- **Salumi e formaggi:** almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

- **yogurt:** biologico

- **Olio:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva italiano. Per almeno il 30% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001

- **Pelati, polpa e passata di pomodoro** almeno il 33% in peso devono essere biologici

- **Succhi di frutta o nettari di frutta:** biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri»

- **Acqua:** di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

- **Formaggi:** Mozzarella fresca, a pasta filata ottenuta dal latte intero vaccino fresco, proveniente da allevamenti e produzione locali e fornita in confezioni sigillate con data di produzione e scadenza;

- **Formaggio grattugiato:** solo parmigiano reggiano di prima qualità;

- **Latte:** dovrà essere di prima qualità, biologico, a media conservazione UHT, parzialmente scremato e riportare sulla confezione in TETRA PAK la data di confezionamento e di scadenza;

- **Prosciutto:** dovrà essere magro, di coscia, senza polifosfati, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione;

- **Pane:** dovrà essere prodotto con farina "0" e con l'aggiunta di olio di oliva nella percentuale minima consentita dalla legge. Dovrà essere preparato giornalmente, secondo una buona tecnica di lavorazione, con lievito naturale e cotto adeguatamente. Le pezzature dovranno essere di grammi 50 e grammi 100;

- Si richiamano espressamente i contenuti del Punto C) a) del D.M. 10 marzo 2020.

È vietato l'uso di:

- materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).
- preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti similari.
- semilavorati di IV gamma,

- semilavorati di V gamma,
 - frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia.
 - semilavorati industriali freschi o surgelati, pronti da cuocere quali carni precotte, fiocchi di patate, patate già addizionate di oli/grassi, basi di pasta precotta/preformata, confezionate, a lunga conservazione, per pizza e focaccia e/o pizza e focaccia precotta/preformata, confezionata in ATP, a lunga conservazione, carni bovine e avicunicole congelate/surgelate, grassi idrogenati, formaggi fusi/contenenti sali di fusione.
- Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti Leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate ed alle "Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari" (allegato n. 3).

ART. 49 – VERIFICA DELLA PROVENIENZA DELLE DERRATE

1. Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N.1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

2. Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

3. L'Appaltatore deve produrre all'Amministrazione gli attestati di assoggettamento, che verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nel centro cottura.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

4. Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP"(Denominazione di Origine Protetta) "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006, così come definite dal Reg. CE N. 509/2006, tutti i prodotti DOP IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

5. Nella realizzazione del servizio l'Appaltatore deve fornire prodotti a "freschezza garantita" ("a chilometri zero" o di "filiera corta"), contemperando il principio di economicità con la tutela della salute, dell'ambiente e con la promozione dello sviluppo sostenibile.

ART. 50 – GRAMMATURE

1. Le quantità da somministrare sono quelle previste dall'allegato n. 2 "GRAMMATURE", nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti come da indicazione Servizio di Igiene degli Alimenti dell'Asl CN2. Tali pesi si intendono a freddo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali peso dovuti allo scongelamento.

2. Qualora l'Appaltatore intendesse proporre nuove preparazioni, previo consenso del Committente o lo stesso Committente richiedesse variazioni per motivi giustificati, l'Appaltatore si impegnerà a presentare con le ricette e le relative grammature dei piatti variati.

ART. 51 – APPROVVIGIONAMENTO ED ETICHETTATURA DELLE DERRATE

1. L'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti.

2. Tutte le derrate alimentari, al momento dell'inizio dello stoccaggio, dovranno avere un residuo di vita commerciale non inferiore al 70%.

3. Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti.

4. È assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati;

5. Le dispense, i magazzini ed i frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Le dispense ed i magazzini devono essere ben ventilati ed illuminati.

6. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, dovranno essere conservati in celle o frigoriferi distinti.

7. Le carni rosse e bianche, qualora sia conservate nella stessa cella, dovranno essere separate e adeguatamente protette.

8. I prodotti cotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in un apposito frigorifero, ad una temperatura compresa tra + 1°C e +6°C.

9. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.M. 21.03.73 e successivi aggiornamenti, compreso il D. M. del 20.10.82.

10. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione e sul contenitore finale dovranno essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove è possibile, dovrà essere applicata direttamente quest'ultima.

11. È vietato l'uso di recipienti in alluminio, utensili e taglieri di legno, anche nei punti di distribuzione presso i plessi scolastici.

12. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità e permetta la lettura della data di scadenza.

13. Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e segregate in specifico armadio o in un'area al riparo da contaminazioni incrociate.

14. Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili non devono mai essere appoggiati

a terra; i prodotti sfusi, sia freschi, sia secchi, non devono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.

15. Il personale adibito alle preparazioni di piatti freddi, o al taglio di arrostiti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. dovrà fare uso di mascherine e guanti monouso.

16. Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.

17. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni incrociate.

18. Adeguata cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere affissa nei locali cucine e di ristorazione. In particolare, nell'antibagno dei servizi igienici a disposizione del personale dell'Appaltatore, deve essere affissa apposita cartellonistica che ricordi al personale di lavarsi le mani prima di riprendere il lavoro.

19. È tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza);

20. L'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi "a filiera corta" e possibilmente "a chilometri zero", in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.

21. Le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

22. Ogni qual volta sia aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la scadenza originaria del prodotto e la curabilità valicata del prodotto confezionato.

23. I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.

24. Le uova devono essere conservate in frigorifero.

25. Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

ART. 52 – DIVIETO DI RICICLO

1. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto, tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato per la linea refrigerata, di cui al presente Capitolato.

CAPO III MANIPOLAZIONE E COTTURA

ART. 53 – OBIETTIVI DEL PROCESSO

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Esse devono essere eseguite secondo il manuale aziendale di Autocontrollo igienico HACCP.

ART. 54 – PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

1. La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso.
2. La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura non superiore a 10°C.

ART. 55 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

1. Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:
 - tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C ovvero mediante decongelatore o forno a microonde;
 - la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
 - la carne trita deve essere macinata in giornata;
 - il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata avendo cura di rimuovere le croste;
 - il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
 - le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
 - tutte le vivande dovranno essere cotte in giornata, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato; purché dopo la prima cottura vengano raffreddati entro il tempo massimo di 90 minuti, con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperatura, posti in recipienti idonei e conservati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura compresa tra un 0°C e 4°C per non più di 24 ore;
 - le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
 - legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua. Nel caso di fagioli l'acqua di cottura deve essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.

ART. 56 - LINEA REFRIGERATA

1. È ammessa la preparazione di alcune derrate il giorno precedente la cottura, purché dopo la cottura vengano raffreddati con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 1°C e 6°C.
2. L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti.
3. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast-beef, lessi, brasati.
4. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART. 57 - PENTOLAME PER LA COTTURA

1. Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox 18/10 o vetro. Non può essere utilizzato pentolame in alluminio.

ART. 58 – CONDIMENTI

1. Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato, se richiesto, aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione. I sughi e i condimenti vari della pasta dovranno essere conservati a temperatura ottimale, in modo tale che il loro impiego non causi raffreddamenti alle pietanze.

2. Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano o altro prodotto equivalente in funzione della ricetta da realizzare. E' tassativamente vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. n. 667/55 e successive modificazioni, ad eccezione dei formaggi tipici locali espressamente richiesti dall'Amministrazione Comunale.

3. Per tutti i condimenti delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva italiano avente le caratteristiche prescritte dalla Legge n. 1407 e dal D.M. 509 dell'ottobre 1987.

ART. 59 - MANUALE DI AUTOCONTROLLO – CONTROLLI DI IGIENE

1. L'Appaltatore deve mantenere a disposizione del Committente copia del proprio Manuale di Autocontrollo Igienico HACCP.

2. La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.

3. Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche, che l'Impresa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva.

4. Il manuale deve essere aggiornato, a cura dell'Appaltatore, in ogni ipotesi di variazione dei processi di lavorazione e mantenuto a disposizione secondo le modalità descritte nel presente articolo.

5. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

6. L'Appaltatore è tenuto a conservare giornalmente in propri contenitori sterili tre pasti test comprensivi di ogni portata. I pasti test devono essere conservati presso la cucina per almeno 72 ore.

7. In particolare, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Appaltatore deve prelevare almeno g 150 di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili con indicata la data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di 0° per le 72 ore successive. Sui sacchetti dovrà essere riportata il luogo, la data e l'ora di prelievo e la denominazione delle pietanze prelevate.

CAPO IV DISTRIBUZIONE DEI PASTI

ART. 60 - ALLESTIMENTO REFETTORI E SOMMINISTRAZIONE PASTI

1. Complessivamente per il servizio di somministrazione pasti e pulizie, l'Appaltatore garantisce, da lunedì a venerdì per le scuole dell'infanzia, primaria e per il Micro-nido, per la secondaria il martedì e giovedì, esclusi i giorni festivi infrasettimanali, la presenza del seguente personale per i seguenti orari, in funzione dell'attività didattica:

- n. 2 inservienti per n. 1 ora al giorno per la scuola dell'infanzia, dalle ore 11.30;
 - n. 2 inservienti per n. 1 ora al giorno per la scuola primaria, dalle ore 12.00/12.15;
 - n. 2 inservienti per n. 1 ora al giorno per la scuola secondaria dalle ore 13.30.
2. Il numero degli inservienti riportato è stato calcolato in base alle presenze medie giornaliere dell'ultimo anno scolastico, con un rapporto indicativo di n. 1 inserviente per 40 alunni, tenuto conto anche dell'età degli alunni. Tali numeri potrebbero subire modificazioni in aumento o in diminuzione, in caso di consistenti variazioni del numero di iscritti al servizio per ciascun anno scolastico. Il Comune si impegna a comunicare con il massimo anticipo possibile all'inizio di ciascun anno scolastico le decisioni concernenti le variazioni delle esigenze del servizio.
3. I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (piatti, bicchieri, posate in acciaio), fornite dall'Amministrazione comunale.
4. L'Appaltatore è tenuto a:
- apparecchiare la tavola disponendo ordinatamente le tovaglie, le posate, i tovaglioli e i bicchieri capovolti;
 - iniziare la distribuzione delle pietanze solo dopo che i bambini hanno preso posto a sedere;
 - fornire tovaglie, tovaglioli di carta a perdere, e, in caso di malfunzionamento della lavastoviglie, anche di piatti, bicchieri e posate a perdere. Le tovaglie e i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali, essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata, a norma dei C.A.M. di cui al D.M. 10 marzo 2020 n.65;
 - provvedere alla manutenzione ordinaria degli arredi e delle attrezzature dei locali cucina, dei locali refettorio e delle attrezzature per le pulizie;
 - garantire che il personale addetto al trasporto dei pasti e alla successiva distribuzione operi secondo un piano di autocontrollo per la sicurezza igienica dei prodotti;
 - provvedere alla fornitura dei detersivi e della biancheria per la cucina;
 - provvedere al lavaggio della biancheria da cucina;
 - provvedere nel caso d'uso di attrezzature di proprietà comunale alla fornitura dei prodotti occorrenti per il loro funzionamento (detersivi, ecc.) e alla loro manutenzione ordinaria;
 - acquistare stoviglie e posate da aggiungere a quelle già in dotazione, qualora non fossero sufficienti o fossero da sostituire;
 - provvedere all'acquisto e all'installazione delle apparecchiature, attrezzature e arredi che, nel corso di durata del servizio, si rendessero necessarie per essere in regola con le norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi o che la gestione riterrà necessarie per migliorare il servizio. Allo scadere del contratto sarà facoltà dell'Amministrazione Comunale riscattare la proprietà di tali attrezzature al valore in quel momento risultante per effetto dell'ammortamento civilistico dei beni;
 - essere disponibile a concedere in prestito d'uso apparecchiature, pentolame in acciaio inox, contenitori termici, ecc. che si rendessero necessari per gestire i vari servizi e dovrà provvedere a eventuali sostituzioni o reintegri di materiali che si rendessero necessari durante la gestione causa usura, danneggiamenti o furti.
5. Dovendosi il presente servizio integrare con il normale svolgimento dell'attività didattica, i tempi e i modi della sua organizzazione dovranno essere preventivamente concordati con la competente Autorità scolastica, che avrà la facoltà di disporre in merito.
6. In nessun caso la ditta appaltatrice potrà mettere in atto modalità organizzative che possano limitare il normale svolgimento dell'attività didattica, se non previa espressa autorizzazione dell'Autorità scolastica preposta.

ART. 61 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI

1. L'Appaltatore dovrà garantire lo sporzionamento e la distribuzione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate, utilizzando le stoviglie fornite dall'Amministrazione comunale.
2. Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanante, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi:
 - mantenere caratteristiche organolettiche accettabili,
 - prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio,
 - prevenire ogni rischio di contaminazione microbica.
3. A tal fine valgono le seguenti norme:
 - la temperatura dei prodotti cotti, durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta su valori pari o superiori a $>65^{\circ}$ C al cuore;
 - la temperatura dei prodotti freddi durante le fasi di movimentazione deve essere mantenuta a temperatura $<7^{\circ}$ C al cuore;
4. L'Appaltatore provvederà ad allestire uno o più tavoli di servizio dove collocare olio, sale, limone, stoviglie e tovagliato di riserva e quant'altro necessario per la consumazione del pasto.
5. Nella distribuzione dei pasti dovranno osservarsi le seguenti prescrizioni:
 - la temperatura dei prodotti cotti, al momento dello scodellamento, deve essere mantenuta su valori non inferiori a 65° al cuore;
 - la temperatura dei prodotti freddi, al momento dello scodellamento, dovrà essere inferiore a 10° C al cuore;
 - imbandire i tavoli disponendo ordinatamente la tovaglia, i piatti, le posate, i tovaglioli, i bicchieri capovolti e le caraffe (o bottiglie) con l'acqua naturale del rubinetto in quantità adeguata;
 - in particolari circostanze, derivanti da cause di forza maggiore, come ad esempio guasti all'impianto idrico o altro, su richiesta, anche telefonica o via mail, del Comune, l'Appaltatore è tenuto a fornire acqua minerale imbottigliata e stoviglie a perdere compostabili, senza oneri aggiuntivi;
 - durante la distribuzione il personale addetto deve indossare la divisa prescritta, copricapo con capelli raccolti, mascherina e guanti in lattice monouso;
 - la divisa deve essere pulita ed utilizzata esclusivamente per il servizio.

ART. 62 - ORARIO DI SOMMINISTRAZIONE PASTI

1. La consegna dei pasti ai refettori dovrà essere effettuata tra le ore 11.45 e le ore 12.15 per entrambe le scuole e, segnatamente:
 - entro le ore 11,30 per la scuola dell'infanzia e per l'asilo nido;
 - entro le ore 12,00 per la scuola primaria;
 - entro le ore 13,30 per la scuola secondaria di primo grado.
2. Tali orari devono essere rigorosamente rispettati, salvo diverse esigenze organizzative concordate con la Stazione appaltante.
3. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso, salvo casi documentati e di forza maggiore.

ART. 63 - PULIZIE DEGLI SPAZI CUCINA E DEI REFETTORI

1. Dopo che tutti gli alunni hanno concluso la consumazione del pasto, gli inservienti provvedono alla pulizia dello spazio cucina e del refettorio.
2. Gli inservienti devono giornalmente:
 - provvedere alla pulizia, completa ed approfondita, dello spazio cucina e dei refettori, compresi i relativi arredi;
 - lavare tutti i contenitori termici sia esterni che interni per il trasporto dei pasti dal centro di cottura alle sedi di refezione scolastica, e mantenerli in buono stato di conservazione;
 - dopo il pranzo, lavare e asciugare le caraffe che dovranno essere conservate in un luogo adeguato nel rispetto delle norme igieniche;
 - provvedere alla pulizia dei servizi igienici a esclusivo servizio dei refettori e fornire il materiale di consumo e di pulizia per gli stessi.
3. L'Appaltatore deve inoltre garantire in modo puntuale le attività di disinfestazione dagli insetti e di derattizzazione dei locali, ogni qualvolta se ne presenti la necessità e/o a richiesta dell'Amministrazione e provvedere alla sanificazione dei locali qualora previsto da misure di tipo sanitario adottate dalle competenti autorità.

CAPO V SERVIZIO MENSA

ART. 64 - OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE

1. L'Amministrazione è obbligata a provvedere:
 - a) all'attività amministrativa per l'iscrizione e la gestione degli utenti al servizio;
 - b) alla messa a disposizione delle famiglie degli alunni iscritti al servizio di idoneo applicativo per la disdetta del pasto;
 - c) alla consegna dei locali e degli impianti in perfetto stato d'uso, nonché delle attrezzature fisse e mobili nello stato d'uso in cui si trovano;
 - d) alla fornitura di tutti gli arredi, tavoli, sedie, armadi, attrezzature, utensileria e stoviglie per i refettori;
 - e) alla fornitura dei contenitori termici interni ed esterni per il trasporto dei pasti dal centro di cottura di Via Montegrappa, presso la scuola primaria, alle sedi di refezione scolastica dell'asilo nido e della scuola dell'infanzia che si trovano nello stesso edificio;
 - f) alle spese relative ai consumi delle utenze di acqua, luce, gas e riscaldamento.
2. La rilevazione giornaliera delle presenze a mensa avviene mediante procedura informatica impiegata dal Comune per l'amministrazione dei servizi scolastici come previsto all'art. 44. I dati vengono trasmessi al centro di cottura ubicato presso la scuola primaria.

ART. 65 - DOTAZIONI

1. Gli immobili verranno messi a disposizione con le attrezzature attualmente esistenti, di cui verrà redatto l'inventario.
2. L'Appaltatore dovrà adeguatamente custodire e conservare i locali in buono stato, e sarà ritenuto responsabile di ogni danno arrecato agli stessi. L'Appaltatore dovrà altresì provvedere alla manutenzione ordinaria di tali attrezzature e, qualora ritenute non sufficienti per l'espletamento del servizio, dovrà provvedere ad integrarle con proprie attrezzature che resteranno di sua proprietà.
3. Nel corso del contratto e al termine dello stesso, prima di procedere alla restituzione delle attrezzature all'Amministrazione comunale si procederà ad effettuare ispezioni al fine di verificare lo stato di funzionamento e di mantenimento delle attrezzature prese in carico

dall'Appaltatore. Al termine del contratto, l'Appaltatore dovrà restituire tutte le attrezzature in stato di funzionamento e in buono stato di conservazione.

4. Nel caso in cui, all'esito delle ispezioni l'Amministrazione comunale constatasse danni ai locali e/o alle attrezzature, ecc., dipendenti dalla non diligente gestione da parte dell'Appaltatore ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti relativamente alle attrezzature, ovvero eventuali mancanze di attrezzature oggetto del verbale di consegna, l'Appaltatore dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare le attrezzature mancanti. In caso di inadempimento da parte dell'Appaltatore a tale obbligo, l'Amministrazione comunale potrà provvedere direttamente, addebitando i relativi costi all'Appaltatore maggiorati di una penale pari al 30% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

ART. 66 - INVENTARIO

1. L'inventario dei locali e delle attrezzature di cui all'art. 65 "Dotazioni" sarà effettuato con appositi verbali redatti a cura di un rappresentante del Comune e da un rappresentante della Ditta. Tale operazione dovrà essere ultimata prima dell'inizio del servizio.

2. Il materiale che all'atto della consegna risulti non funzionante viene scartato e, se ritenuto necessario dal Comune, reintegrato. Pertanto, tutto il materiale avuto in consegna si intende funzionante e in buon stato.

3. Eventuali sostituzioni o reintegro di materiale che si rendano necessari durante la gestione a causa di usura, danneggiamenti o furti sarà a totale carico del gestore che dovrà provvedere alla necessaria sostituzione entro i successivi 20 giorni dal riscontro. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza, l'Amministrazione Comunale provvederà al reintegro del materiale, dandone comunicazione scritta al gestore e addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta.

4. L'Aggiudicataria è tenuta a consegnare, al termine del contratto, tutto il materiale elencato nel verbale di carico in buono stato di conservazione. Le perdite o i danneggiamenti del materiale dato in consegna saranno tollerate nella misura del 5% del valore complessivo del materiale consegnato.

ART. 67 – PERSONALE ADDETTO ALLA DISTRIBUZIONE

1. La distribuzione dei pasti avviene a cura di personale dipendente dall'Appaltatore.

ART. 68 – INFORMAZIONI ALL'UTENZA

1. L'Appaltatore è tenuto ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù con le relative grammature, contrassegnando con asterisco eventuali prodotti surgelati o congelati utilizzati per la preparazione di pietanze in distribuzione.

2. È fatto obbligo, come previsto dalla normativa vigente, l'affissione dell'elenco degli ingredienti dei piatti serviti nei diversi refettori scolastici.

ART. 69 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA, DURANTE E DOPO LA DISTRIBUZIONE

1. I pasti devono essere distribuiti dal personale dell'Impresa nei locali ad uso refettorio delle sedi di ristorazione. Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- Indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;

- esibire il cartellino di riconoscimento
- lavare accuratamente le mani, togliere gli anelli e gioielli in genere;
- aerare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;
- riordinare a terra le sedie e non appoggiarle sui tavoli;
- igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
- apparecchiare i tavoli, disponendo ordinatamente e accuratamente tovagliette, tovaglioli, piatti, posate, bicchieri capovolti;
- riempire le caraffe presenti con acqua potabile dal rubinetto dei locali ricevimento pasti e posizionarle sui tavoli (questa operazione deve essere effettuata almeno 30 minuti prima del consumo, in modo da permettere l'evaporazione dell'eventuale cloro e la riduzione del suo sapore nell'acqua);
- controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali;
- all'arrivo dei contenitori termici controllare la temperatura dei cibi con apposito termometro fornito dall'I. A.;
- aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- eseguire la distribuzione mediante i carrelli termici in dotazione;
- per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati, esclusivamente in acciaio inox;
- la quantità di cibo da distribuire deve essere quella indicata nelle rispettive tabelle dei pesi e dei volumi a cotto e/o a crudo con riferimento al piatto campione;
- procedere al condimento dei cibi solo prima della distribuzione del pasto;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni;
- la distribuzione del secondo piatto deve avvenire di norma successivamente alla somministrazione del primo piatto;
- eseguire il rigoverno e la sanificazione di refettori, cucine e locali accessori;
- i contenitori termici, le ceste del pane e della frutta, devono essere sempre tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
- l'impresa provvederà a conservare il materiale a perdere, da utilizzare in caso di emergenze o necessità, negli armadi posizionati nei locali ricevimento pasti.

ART. 70 – STOVIGLIE, TOVAGLIE E TOVAGLIOLI

1. I pasti devono essere somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili, lavabili in lavastoviglie, di materiale a norma di legge.
2. L'Aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente le stoviglie qualora le superfici risultino non integre, graffiate e comunque qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.
3. In caso di guasti o altri impedimenti temporanei, così come per i pranzi al sacco, si dovranno utilizzare stoviglie monouso biodegradabili e compostabili come indicato dal D.M. 65 del 10 marzo 2020.
4. Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai C.A.M. (D.M. 65 del 10 marzo 2020).

CAPO VI SERVIZI COMPLEMENTARI

SEZIONE I - TRASPORTO

ART. 71 - MEZZI DI TRASPORTO

1. I mezzi, di proprietà dell'Appaltatrice, adibiti al trasporto dei pasti alle strutture scolastiche devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e conformi alla normativa in vigore.
2. Devono essere in possesso della notifica ai sensi del Reg. CE 852/2004 e secondo la D.G.R. 79-7605 del 26/11/2007 presentata all'Autorità Sanitaria competente.
3. È fatto obbligo all'Appaltatore di provvedere giornalmente alla pulizia del vano e alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati secondo il piano di autocontrollo aziendale, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati e con possibilità da parte dell'Amministrazione Comunale di richiedere la documentazione del programma di cui sopra.

ART. 72 - CONTENITORI

1. Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al D.P.R. 327/80, artt. 31 e 51, al Regolamento CE 852/2004 Capitoli IV e X e da tutta la normativa, anche regionale, vigente in materia.
2. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermitici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla norma UNI EN 13432 ovveropiù recente.
3. L'Appaltatore dovrà fare uso di contenitori isotermitici idonei al mantenimento dei valori di temperatura previsti dalla normativa vigente e/o dal piano di autocontrollo aziendale, all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica munito di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperatura in base alla normativa vigente, diversificati in rapporto al contenuto (diversi per la pasta, per il sugo, per i brodi, per la pietanza, per i contorni).
4. I contenitori termici dovranno essere opportunamente identificati, con nome della scuola, il tipo di alimento, la quantità in peso o porzioni.
5. Le gastronomiche in acciaio inox impiegate per il trasporto delle paste asciutte devono avere un'altezza non superiore a cm. 10 al fine di evitare fenomeni di impaccamento.
6. I contenitori di cui sopra, forniti o integrati dall'Impresa, dovranno essere in duplice serie per consentire lo scambio giornaliero con quelli utilizzati il giorno precedente.
7. Per il pane, la frutta e la verdura cruda dovranno essere utilizzati contenitori in plastica idonei al contatto con gli alimenti secondo la normativa vigente e muniti di coperchio.

SEZIONE II – SERVIZI DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

ART. 73 – CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO

- 1.. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 e comunque conformi alle specifiche tecniche dei CAM (D.M. 10/03/2020).
2. L'Appaltatore dovrà, altresì, procedere alla sanificazione del centro cottura e di tutti i locali pertinenti il servizio
3. Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia devono essere tassativamente

quelli che l'Appaltatore ha indicato in fase di offerta, ed accettati dal Committente, tenendo conto che per i refettori delle scuole primarie, la sanificazione e pulizia dei locali, dovrà essere svolta alla mattina, prima del consumo dei pasti e invece una pulizia generica anche dopo il consumo dei pasti, perché suddetti locali possono essere utilizzati anche al pomeriggio e la mattina presto per le attività di pre e post scuola.

4. Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti le attrezzature presenti presso il centro cottura dovranno essere quotidianamente deterse e disinfettate.

ART. 74 - INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

1. L'Appaltatore deve comunque effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio nei locali della cucina centrale e successivamente con cadenza almeno semestrale a far data dall'inizio del servizio.

ART. 75 – CONSERVAZIONE DEL MATERIALE DI PULIZIA

1. Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

2. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno sempre essere conservati in locali appositi o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

ART. 76 - PERSONALE DEDICATO AL LAVAGGIO E ALLA PULIZIA

1. Le operazioni di lavaggio e pulizia devono essere eseguite da personale debitamente istruito alla mansione.

ART. 77 - PULIZIE ESTERNE

1. Sono a carico dell'Appaltatore le pulizie, interne ed esterne, comprese le pareti vetrate, dei locali mensa e dei locali ricevimento e consumo dei pasti nelle scuole.

ART. 78 - SERVIZI IGIENICI

1. I servizi igienici annessi alla mensa dipendenti ed ai locali ricevimento pasti nei singoli plessi scolastici - dovranno essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

CAPO VII

CENTRO COTTURA – PIANO DELLE EMERGENZE LOCALI DESTINATI ALLA DISTRIBUZIONE

ART. 79 – DISPONIBILITÀ DEL CENTRO COTTURA

1. Per fare fronte ad eventuale emergenze derivanti dalla temporanea inagibilità della cucina comunale, l'Appaltatore deve avere la piena disponibilità per tutta la durata dell'Appalto (compresi eventuale rinnovo e proroga tecnica), di un Centro di Cottura con

idonea capacità produttiva dei pasti richiesti dal presente Capitolato.

2. A tal fine l'Appaltatore dovrà assumere, già in sede di offerta, il relativo impegno, attestando la piena conformità del Centro Cottura ai requisiti vigenti, la idonea capacità produttiva (ancorché residua), nonché il tempo di percorrenza nei confronti dei singoli plessi di distribuzione, comunque non superiore a 45 minuti.

3. L'arco di tempo che intercorre tra l'ultimazione della cottura dei cibi e la somministrazione dovrà essere minore possibile ed in conformità con le Linee Guida per la Ristorazione Collettiva Scolastica approvate in Conferenza Unificata Stato - Regioni dal Ministero della Salute con provvedimento 29/04/2010, alle Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica emanate dalla Regione Piemonte – Anno 2002, al documento delle “Proposte operative per la ristorazione scolastica” adottate dalla Regione Piemonte emanate nel luglio 2007 e alla Deliberazione della Giunta Regionale 25 novembre 2013, n. 20-6732 (limitatamente all'art. 6 – Servizio alimentare).

4. Tutte le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti devono rispondere ai requisiti di legge (DM 21 marzo 1973, come da ultimo aggiornato dal DM 31 maggio 2016, n. 142; D.P.R. n. 777 del 23 agosto 1982, D. Lgs. n. 108 del 25 gennaio 1992 e s.m.i.) ed essere in linea con le norme di buona fabbricazione. I requisiti standard delle attrezzature per la produzione dei pasti sono oggetto di uno specifico capitolo del D. Lgs. n. 155/97 e del decreto del 10/03/2020 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”.

ART. 80 – DECORRENZA DELLA DISPONIBILITÀ DEL CENTRO COTTURA

1. Il Centro Cottura dovrà essere reso disponibile in tutte le sue funzionalità produttive, indicativamente, a decorrere dal 1° settembre 2025 e per tutta la durata del contratto.

ART. 81 – RISERVA DI CONTROLLO DEL COMMITTENTE

1. Il Committente si riserva la facoltà di verificare, in via preventiva ed anche successiva, le caratteristiche strutturali, tecniche e funzionali del Centro di Cottura ed annesso magazzino, le quali devono essere conformi, fra l'altro, a quanto previsto dalle Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica della Regione Piemonte.

ART. 82 – GESTIONE DELLE EMERGENZE

1. In caso di emergenza, comportante la temporanea indisponibilità della cucina comunale, l'Appaltatore deve essere in grado di garantire, per tale periodo transitorio, la fornitura del servizio con i medesimi livelli qualitativi previsti dal presente Capitolato.

2. A tal fine l'Appaltatore dovrà dichiarare, già in sede di offerta, l'impegno a garantire il servizio con modalità alternative transitorie.

ART. 83 – GESTIONE DELL'EMERGENZA SANITARIA

1. L'Appaltatore deve essere in grado – assumendone il relativo impegno in sede di gara – di adottare le iniziative per fronteggiare un eventuale stato di emergenza sanitaria, in particolare attraverso le seguenti misure:

- integrare l'orario di servizio del personale per rendere possibile una eventuale differente organizzazione della distribuzione pasti, anche non presso i refettori ma, come attualmente avviene, nelle singole classi, ed eventualmente anche disponibilità

- di personale per la sorveglianza degli studenti durante la refezione;
- fornitura di vassoi monouso biocompostabili;
- fornitura di d.p.i. specifici per il personale al fine di contrastare la diffusione dell'epidemia.

ART. 84 – MIGLIORIE E MANUTENZIONE DEI LOCALI DESTINATI ALLA DISTRIBUZIONE

1. L'Appaltatore dovrà realizzare gli interventi di miglioria proposti in sede di gara presso i locali di distribuzione dei pasti, al fine ottimizzare il servizio.
2. Gli interventi di miglioria potranno riguardare i locali, in sé, ed anche le relative attrezzature od arredi. Nel caso di implementazione o sostituzione a cura dell'Appaltatore il materiale fornito rimarrà di proprietà del Committente alla scadenza, anche anticipata, del contratto ovvero a seguito di decadenza o risoluzione dello stesso.

CAPO VIII GESTIONE – STRUTTURA ORGANIZZATIVA -PERSONALE

ART. 85 - POTERI DELLA GESTIONE

1. L'Aggiudicataria deve gestire tutti i processi connessi al servizio ed alle prestazioni di cui al presente Capitolato, ai relativi Allegati ed a quanto offerto in sede di offerta tecnica, in piena autonomia avvalendosi di lavoratori posti sotto il proprio esclusivo potere e responsabilità, nonché di mezzi e capitali adeguati ad adempiere alle obbligazioni contrattuali.
2. I lavoratori impiegati nell'Appalto devono operare alle dipendenze dell'Aggiudicataria, senza alcun vincolo di subordinazione all'Amministrazione Comunale e rispondere del proprio operato esclusivamente all'Aggiudicataria, la quale esercita tutti i poteri del datore di lavoro. L'Affidataria deve, pertanto, tenere indenne l'Amministrazione da ogni e qualsiasi rivendicazione dei lavoratori in ordine all'esecuzione del servizio ed alle prestazioni a questo connesse. Fermi restando i poteri e le prerogative descritti, nell'esecuzione dell'appalto l'Affidataria è tenuta a cooperare e collaborare costantemente con l'Amministrazione Comunale.

ART. 86 - STRUTTURA ORGANIZZATIVA

1. Per l'intera durata dell'Appalto l'Affidataria deve disporre di una struttura organizzativa adeguata per gestione, governo, monitoraggio, controllo dell'esecuzione dell'Appalto, nonché prevenzione ed individuazione delle eventuali criticità e relative eliminazioni con la massima tempestività.
2. Entro al massimo dieci (10) giorni consecutivi dalla data di comunicazione dell'aggiudicazione, l'Aggiudicataria deve dotarsi di un **Responsabile Unico** dell'Appalto con la funzione di referente nei confronti dell'Amministrazione; a tale fine l'Aggiudicataria deve conferirgli gli opportuni poteri di rappresentanza della medesima ad ogni effetto, nonché ampi poteri decisionali. Tutte le comunicazioni e le eventuali contestazioni formulate in contraddittorio dal Comune al Responsabile Unico s'intendono presentate direttamente all'Affidataria.
3. Il Responsabile Unico deve essere in possesso preferibilmente di laurea in materie afferenti all'ambito dell'alimentazione o biologico, oppure essere in possesso del diploma di scuola secondaria di secondo grado ed avere maturato un'esperienza almeno quinquennale in qualità di responsabile di servizi analoghi come definiti nel Disciplinare di gara. In caso di

assenza e/o impedimento, anche temporanei, l'Aggiudicataria deve attribuire immediatamente il medesimo incarico e funzione, per garantirne l'esercizio senza soluzione di continuità, ad un sostituto in possesso di pari titoli, professionalità e requisiti e darne immediata comunicazione scritta all'Amministrazione Comunale.

4. Il Responsabile Unico deve essere affiancato almeno dalle seguenti figure professionali:

1) un **(1) Coordinatore**, munito di telefono cellulare ed essere reperibile dalle ore 7.30 alle ore 19.00 dal lunedì al venerdì, al quale competono, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

a) la responsabilità di garantire la regolarità di tutti i processi connessi all'esecuzione del servizio a regola d'arte e la relativa rispondenza ai documenti di gara, all'offerta tecnica ed alle norme che regolano la materia;

b) il coordinamento degli addetti, ivi compresa l'immediata sostituzione in caso di sopravvenuta assenza;

c) la gestione di richieste, segnalazioni e criticità e la garanzia di tempestiva attivazione delle soluzioni per assicurare il costante rispetto delle obbligazioni contrattuali;

d) la gestione unitaria di tutti i plessi scolastici e l'omogeneità del livello qualitativo del servizio;

e) l'interlocuzione e la gestione dei rapporti ordinari con l'Amministrazione Comunale;

f) l'efficace ed efficiente organizzazione dei piani di lavoro e della programmazione delle autoverifiche e dei controlli interni;

g) il supporto al RUP ed al DEC.

Per svolgere le mansioni descritte, il Coordinatore deve essere dotato degli opportuni poteri decisionali e gestionali, con particolare riferimento a quelli di intervento immediato ed in via d'urgenza e di risoluzione delle eventuali criticità da comunicarsi alla struttura operativa, ai fini del ripristino nel minor tempo possibile della corretta esecuzione del servizio. Il Coordinatore deve essere in possesso almeno del diploma di scuola secondaria superiore di secondo grado ed avere maturato un'esperienza almeno quadriennale preferibilmente nell'ambito della ristorazione scolastica o in subordine in servizi analoghi come definiti nel Disciplinare. In caso di assenza e/o impedimento, anche temporanei, l'Affidataria deve attribuire immediatamente il medesimo incarico e funzione, per garantirne l'esercizio senza soluzione di continuità, ad un sostituto in possesso di pari titolo, professionalità e requisiti e darne immediata comunicazione scritta al Comune.

2) Un **(1) Referente** quotidianamente **presente nel centro di cottura**, il quale, con riferimento al centro ed al magazzino afferente, ne garantisce il costante presidio e controllo per individuare le opportune soluzioni operative atte a prevenire, individuare ed eliminare le eventuali criticità suscettibili di pregiudicare l'esecuzione a regola d'arte di tutti i processi interni al centro e/o al magazzino connessi all'esecuzione del servizio, quali ricevimento e stoccaggio delle derrate deperibili e non, preparazione dei pasti da vitto comune, dei menù alternativi e delle diete speciali per patologia (in seguito diete speciali), confezionamento e trasporto dei pasti da vitto comune, dei menu alternativi e delle diete speciali, ecc. Il Referente deve cooperare e prestare la massima collaborazione ai referenti dell'Amministrazione Comunale;

3) Un **(1) Referente** quotidianamente **presente in ciascun locale di distribuzione dei pasti** con la funzione di individuare le opportune soluzioni operative atte a prevenire, individuare e eliminare le eventuali criticità suscettibili di pregiudicare l'esecuzione a regola d'arte di tutti i processi interni e correlati sia a ciascuna cucina e connessi all'esecuzione del servizio, sia alla funzione della distribuzione;

5) Un **(1) Ispettore** per i nidi e scuole d'infanzia e per le scuole primarie e secondarie di primo grado. Esso deve monitorare ed eseguire i controlli giornalieri sulla regolarità dell'esecuzione del servizio nelle cucine del pre-obbligo e nei locali di distribuzione dei pasti

nelle scuole dell'obbligo. Ciascun controllo deve essere documentato su apposita modulistica, firmato dall'esecutore, con data, ora e relativi esiti; la modulistica deve essere conservata presso la cucina o il locale di distribuzione ed essere resa disponibile fino al termine dell'anno educativo/scolastico a prima richiesta dell'Amministrazione Comunale;

6) L'Aggiudicataria deve disporre almeno di un (1) **dietista** il quale è referente per l'elaborazione delle diete speciali e deve essere in possesso del titolo di studio abilitante all'esercizio della professione di dietista previsto dal D.M. 509/1999, nonché da provvedimenti emanati dal Ministero della Salute in caso di possesso di eventuali titoli equipollenti.

5. Fermi restando i distinti profili, ruoli e responsabilità sopra descritti, le funzioni di Responsabile Unico, Coordinatore e quelle degli Ispettori possono essere svolte dalla medesima persona.

6. Tutte le figure devono essere facilmente reperibili dall'Amministrazione e raggiungere le sedi di lavoro e/o di esecuzione del servizio nel minor tempo possibile.

7. Entro quindici (15) giorni consecutivi dalla data di comunicazione dell'aggiudicazione, l'Affidataria deve trasmettere al RUP l'organigramma aziendale per la gestione dell'Appalto ed i nominativi di: Legale rappresentante, Responsabile delle risorse umane, Responsabile della sicurezza, Responsabile Unico dell'appalto, Coordinatore, Referenti del centro cottura, Referenti delle cucine del pre-obbligo, Referenti dei locali di distribuzione nelle scuole dell'obbligo, Ispettori, Dietista/i, Responsabile della qualità, Responsabile dell'ufficio acquisti - Referente del monitoraggio dei processi (in base alle Linee di indirizzo nazionali per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica, pubblicate dal Ministero della Salute – Direzione generale per l'igiene e la sicurezza degli alimenti e la nutrizione, a gennaio 2020) eventuali altre figure correlate alla gestione dell'appalto. Entro il medesimo termine l'Affidataria deve trasmettere al RUP i *curricula* di Responsabile Unico dell'Appalto, Coordinatore (qualora diversi), nonché quelli del/i Dietista/i. L'Aggiudicataria è tenuta a trasmettere all'Amministrazione Comunale tutte le variazioni relative al Responsabile Unico e quelle delle figure di cui ai punti a) – g), qualora diverse, entro e non oltre cinque (5) giorni consecutivi dalla data in cui tali variazioni siano intervenute.

ART. 87 – PERSONALE - DISPOSIZIONI GENERALI

1. L'Aggiudicataria deve avere la disponibilità giuridica di risorse umane in numero, qualifica e professionalità idonei ed adeguati, nonché atte a garantire l'esecuzione del servizio a perfetta regola d'arte, per il conseguimento degli obiettivi e dei risultati richiesti dall'Amministrazione Comunale.

2. L'Affidataria deve avvalersi di lavoratori in possesso del certificato di idoneità alla mansione rilasciato dal medico competente in base al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., qualora necessario per le mansioni assegnate, idonea professionalità come più oltre riportato in materia di formazione ed addestramento, capacità e competenze personali per rapportarsi in modo adeguato ed empatico soprattutto con i piccoli utenti.

3. L'Affidataria è tenuta all'osservanza delle norme che regolano la materia della previdenza, assistenza ed assicurazione infortuni nonché quella dei contratti di lavoro; a tale proposito, nel caso di subappalto, prima dell'avvio e comunque non oltre trenta (30) giorni consecutivi dalla data di comunicazione dell'aggiudicazione, l'Appaltatore deve trasmettere alla Committente la documentazione comprovante l'avvenuta denuncia agli enti previdenziali, assicurativi ed infortunistici. Tutti i lavoratori devono essere in possesso di un contratto di lavoro regolare; in base all'art. 41, comma 13, del D.Lgs. 36/2023. A tali lavoratori deve essere applicato il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e la zona

di esecuzione del servizio, stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'oggetto dell'Appalto. Il Committente si riserva la facoltà di richiedere all'Appaltatore i contratti individuali di lavoro nonché ogni altra documentazione a comprova degli adempimenti dei suddetti obblighi.

4. Entro il termine comunicato dall'Amministrazione prima dell'avvio del contratto e prima dell'inizio di ciascun anno educativo/scolastico e non dopo il 15 ottobre di ogni anno, l'Affidataria deve trasmettere al Comune l'elenco nominativo di tutti i lavoratori impiegati rispettivamente nel centro di cottura, nei magazzini di stoccaggio delle derrate nonché nelle sedi educative/scolastiche. Per ciascun lavoratore, in tale elenco l'Appaltatore deve riportare: nome, cognome, luogo e data di nascita, codice fiscale, qualifica e mansione, eventuale condizione di socio-lavoratore, contratto applicato e tipologia (a tempo determinato, indeterminato, ecc.), sede di lavoro, posizione contributiva, data di assunzione, orario di lavoro giornaliero specificando l'ora di inizio e di fine servizio, orario di lavoro settimanale e numero delle ore mensili, eventuale sospensione estiva, eventuale possesso dell'idoneità alla mansione qualora previsto per la mansione attribuita, nonché ogni altra informazione eventualmente necessaria.

5. L'elenco deve essere corredato da una dichiarazione attestante, per ciascun lavoratore, l'assenza di condanne penali per violazione delle norme sul contrasto dell'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile, la regolarità dei singoli rapporti di lavoro e quella dei versamenti assicurativi e previdenziali. In base all'art. 25 *bis* del D.P.R. n. 313/2002 l'Aggiudicataria deve richiedere il certificato penale del casellario giudiziale di coloro che svolgono attività professionali o volontarie organizzate che comportino contatti diretti e regolari con minori, per verificare l'esistenza di condanne per reati di cui agli artt. 600-*bis*, 600-*ter*, 600-*quater*, 600-*quinquies* e 609-*undecies* del codice penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori; la presenza delle condanne e sanzioni ivi indicate è ostativa all'impiego nell'Appalto.

6. Qualora l'Amministrazione Comunale ritenga che il numero degli addetti o quello delle ore lavorate siano insufficienti a garantire la regolare esecuzione del servizio, l'Appaltatore è tenuto a procedere alle opportune integrazioni, come più oltre riportato nel presente Capitolato, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione stessa.

7. Ai fini dell'esecuzione del servizio a regola d'arte, l'Affidataria deve sempre assicurare il costante rispetto di professionalità, quantità dei lavoratori e del numero di ore del personale assegnato.

8. A tale fine l'Aggiudicataria deve garantire l'immediata sostituzione, e comunque entro e non oltre il giorno lavorativo successivo al verificarsi di ciascuna assenza, dei lavoratori assenti con lavoratori di pari professionalità e qualifica dei lavoratori sostituiti. L'Appaltatore deve, pertanto, essere costantemente dotato di un numero adeguato di lavoratori da impiegare in qualità di sostituti con le tempistiche sopra riportate, per garantire senza soluzione di continuità il rispetto dell'esecuzione del contratto. Entro cinque giorni (5) consecutivi dalla data in cui si siano verificate, l'Affidataria deve comunicare e motivare alla Stazione appaltante le eventuali variazioni relative agli addetti di cui al suddetto elenco, quali dimissioni, nuove assunzioni, cambio di contratto di lavoro, trasferimento da una struttura ad un'altra, cambio di orario, ecc.

9. Anche in caso di variazioni di qualsiasi natura, l'Aggiudicataria deve garantire l'esecuzione delle prestazioni senza soluzione di continuità, con particolare riferimento ad informazioni, formazione, addestramento e strumenti di cui i sostituti devono essere in possesso. Per evitare il rischio di disservizi connessi alla mancata conoscenza di tutti i processi connessi all'esecuzione del servizio, l'inserimento di eventuali nuovi addetti dovrà

essere preceduto da un periodo di affiancamento, senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione Comunale. L'Affidataria è tenuta a dimostrare di avere adempiuto ai suddetti obblighi a prima richiesta dell'Amministrazione.

10. Ogni lavoratore, titolare o sostituto, deve compilare giornalmente un foglio firma mensile con articolazione giornaliera, contenente: nominativo, orario di entrata, di uscita ed il numero totale delle ore lavorate giornalmente; dal foglio firma mensile devono risultare in modo chiaro le informazioni su assenze e sostituzioni. Il foglio deve essere presente in ogni sede di esecuzione del servizio ed ivi mantenuto fino al quindicesimo giorno del mese successivo a quello di riferimento. Prima del relativo utilizzo l'Affidataria deve sottoporre il documento all'approvazione dell'Amministrazione Comunale; qualora lo ritenga inadeguato o incompleto l'Amministrazione si riserva la facoltà di chiederne l'integrazione e/o la sostituzione, senza oneri per l'Amministrazione stessa.

11. A pena delle sanzioni di cui al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., durante l'esecuzione del servizio ciascun lavoratore deve esporre in modo visibile il proprio cartellino identificativo, riportante nome e cognome, qualifica, fotografia personale, data dell'assunzione, datore di lavoro; in caso di subappalto il cartellino deve indicare anche la denominazione del subappaltatore, oltre ai dati dell'autorizzazione dell'Amministrazione (numero e data di esecutività della determinazione dirigenziale). Il cartellino è personale e può essere usato esclusivamente dal titolare.

12. L'Affidataria è responsabile del comportamento dei lavoratori addetti a tutti i processi direttamente o indirettamente connessi all'esecuzione del servizio; essa deve garantire che tali lavoratori tengano un comportamento irreprensibile, mantengano nei rapporti interpersonali e con i piccoli utenti una condotta adeguata, corretta ed empatica, si astengano da comportamenti lesivi della dignità della persona, collaborino al mantenimento di un clima sereno, osservino gli obblighi di riservatezza nonché tutte le pertinenti norme in materia di igiene e tutte le norme che regolano la materia.

13. L'Amministrazione si riserva di contestare la mancata osservanza di quanto sopra riportato nonché di richiedere l'allontanamento degli addetti che non adempiano agli obblighi contrattuali, in particolare non tengano i comportamenti sopra descritti.

14. Per comprovati motivi la Committente si riserva di richiedere per iscritto all'Appaltatore la sostituzione degli addetti ritenuti non adeguati e/o non idoneo al servizio per comprovati motivi, con particolare riferimento al rapporto con gli utenti della refezione scolastica e alle modalità di espletamento del servizio. In tal caso l'Appaltatore dovrà provvedere alla sostituzione entro cinque giorni dalla richiesta, senza alcun onere per l'Amministrazione. In caso di comprovata urgenza l'Affidataria deve provvedere in via immediata, con instaurazione successiva del contraddittorio.

ART. 88 - REQUISITI E FORMAZIONE DEL PERSONALE

1. L'Appaltatore deve assumere personale qualificato e adeguato numericamente in modo da garantire che il servizio possa essere espletato con regolarità e secondo criteri di qualità. Detto personale dovrà essere composto da almeno un cuoco qualificato per la preparazione dei pasti e da altro personale da occupare con mansioni di aiuto-cuoco e distribuzione dei pasti, pulizia e sanificazione, riassetto della cucina e del refettorio. L'attività di detto personale è organizzata e coordinata in via diretta ed esclusiva dall'Appaltatore.

2. L'Appaltatore è garante, in qualsiasi momento, dell'idoneità del personale addetto al servizio oggetto del presente appalto, sollevando espressamente ed incondizionatamente il Committente da ogni responsabilità in merito.

3. In caso di sciopero dei dipendenti dell'Appaltatore deve comunque essere garantita

la continuità del servizio. A tal fine potranno essere concordate tra l'Appaltatore ed il Committente, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di cestini o piatti freddi alternativi ma di uguale valore economico e nutritivo, la cui composizione deve essere concordata.

4. L'Appaltatore è tenuto a fornire a tutto il personale:

- gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia d'igiene e di sicurezza, da indossare durante l'orario di servizio;
- idonee calzature antiscivolo;
- mascherine, copricapo e guanti monouso in tutti i casi in cui le necessità igieniche delle lavorazioni lo richiedono e nel caso d'uso di detergenti e/o sanificanti nebulizzanti.

5. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione e scodellamento e per i lavori di pulizia, non è consentito circolare con abiti da lavoro al di fuori delle aree di distribuzione dei pasti. Gli indumenti da lavoro devono essere riposti, al termine dell'attività, in armadietti a doppio scomparto in modo tale che gli abiti da lavoro rimangano separati dagli abiti propri.

6. Sono a carico esclusivo dell'Appaltatore le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, come pure l'adozione, nell'esecuzione dei lavori, di procedimenti e di cautele necessarie per garantire l'incolumità degli operatori, delle persone addette ai lavori stessi e dei terzi.

7. Tutto il personale deve essere formato professionalmente al fine di garantire il servizio richiesto e deve essere costantemente aggiornato dall'Appaltatore sui vari aspetti della refezione collettiva, ed in particolare su:

- alimentazione e salute, ponendo particolare attenzione agli aspetti nutrizionali e dietetici della ristorazione collettiva;
- diete speciali per motivi sanitari compresa la celiachia;
- controlli in materia di sicurezza alimentare e igiene dei prodotti alimentari (D.lgs. 193/07 e Regolamento Ce 852/04);
- igiene e microbiologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- controllo di qualità;
- salute e sicurezza sul lavoro;
- metodologia per assicurare l'igiene da parte del personale durante il lavoro;
- alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- energia, trasporti e mensa.
- indirizzi, indicazioni e modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal committente.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà essere informato altresì su:

- modalità di somministrazione diete speciali per motivi sanitari anche per celiachia;
- modalità di porzionamento con misure semplici tipo mestoli ecc.;
- norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrolli igienico-sanitari ex d.lgs. 193/07 e Regolamento CE 852/04;

- D.Lgs. n. 81/08, d.lgs. 242/96 e D.lgs 106/2009;
- pulizia, sanificazione, disinfezione dei locali, attrezzature e materiali;
- comunicazione con l'utenza;
- comportamento in situazioni di emergenza.

8. La durata della formazione non può essere inferiore a: 6 ore annuali per gli addetti al trasporto, 12 ore annuali per gli addetti alla distribuzione del pasto, 25 ore annuali per gli addetti alla produzione. L'Appaltatore può prevedere formazione anche su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito; può altresì prevedere momenti di aggiornamento per le altre figure impegnate nello svolgimento dei servizi di cui al presente appalto (addetti al trasporto pasti, manutentori, responsabile qualità, ecc...).

9. L'Appaltatore, in ogni momento, a semplice richiesta del Committente, deve essere in grado di dimostrare di avere provveduto a quanto sopra.

ART. 89 – DISPOSIZIONI NORMATIVE APPLICABILI AI LAVORATORI DELL'APPALTATORE –CLAUSOLA DI MANLEVA

1. L'Appaltatore dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nel servizio oggetto del presente appalto, condizioni normative e retributive non inferiori ai contratti collettivi nazionali di lavoro, stipulati dalle associazioni sindacali comparativamente più rappresentative, nonché gli accordi locali di miglior favore nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in generale ogni altro contratto collettivo che dovesse essere stipulato successivamente per la categoria stessa.

2. L'Appaltatore deve, inoltre, garantire l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti leggi e dai decreti relativi alla tutela della sicurezza e della prevenzione degli infortuni sul lavoro, sollevando da ogni responsabilità civile e penale la Committente.

3. In particolare, l'Appaltatore dovrà:

- elaborare un proprio documento di valutazione dei rischi relativi al servizio oggetto dell'Appalto da trasmettere all'ente prima dell'avvio del servizio;
- comunicare il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e degli addetti incaricati dell'attuazione delle misure di prevenzione incendi e lotta antincendio, di evacuazione dei luoghi di lavoro in caso di pericolo grave e immediato, di salvataggio, di primo soccorso e comunque di gestione delle emergenze;
- formare il personale alla gestione dell'emergenza in caso di Primo Soccorso e Antincendio;
- redigere, in collaborazione con i soggetti interferenti (Stazione appaltante e Istituto Comprensivo) i D.U.V.R.I. previsti dall'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008 al fine di individuare le misure di prevenzione da attuare per eliminare/ridurre i rischi da interferenze;
- provvedere a predisporre i documenti per la sicurezza riguardanti i rischi da interferenza con il personale dello Stato nei locali di refezione, rapportandosi allo scopo con le dirigenze scolastiche.
- predisporre e far affiggere a proprie spese, entro l'inizio del servizio, dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

4. Il Committente non ha alcuna responsabilità diretta o indiretta in vertenze di lavoro di qualsiasi tipo instaurate dai lavoratori nei confronti dell'Appaltatore, anche in occasione di attività inerenti i servizi da esso svolti, restando totalmente estraneo al rapporto d'impiego

costituito tra l'Appaltatore ed il proprio personale dipendente. L'Appaltatore deve portare a conoscenza dei propri dipendenti circa l'estraneità della Committente da ogni responsabilità in merito alla gestione del rapporto di lavoro. In ogni caso, l'Appaltatore si impegna espressamente a mantenere indenne ed a sollevare il Committente da qualsiasi pretesa economica e/o normativa avanzata dai propri lavoratori.

CAPO IX GARANZIE DI QUALITÀ, CONTROLLI RESPONSABILITÀ DELL'APPALTATORE

ART. 90 - MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'APPALTATORE

1. L'Appaltatore deve rispettare gli standard di prodotto e mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti per tutta la durata del contratto.
2. L'Appaltatore è sempre tenuto a fornire i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.
3. L'Appaltatore deve obbligatoriamente gestire tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.) previsto dal D. Lgs. n. 193/07 e Regolamento CE 852/04 e s.m.i.
4. Dovranno, inoltre, essere svolte a cura dell'Appaltatore le seguenti attività:
 - analisi dei rischi del processo produttivo;
 - identificazione dei punti critici;
 - definizione dei limiti di accettabilità;
 - definizione ed attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
 - definizione ed attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
 - verifica del sistema di autocontrollo;
 - definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo,
 - fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).
5. L'Appaltatore dovrà fornire, a richiesta, al Committente copia dei Piani di Autocontrollo e relativi aggiornamenti, redatti ai sensi del Reg. CE 852/2004 relativi alle fasi di preparazione dei pasti.
6. L'Appaltatore deve munirsi e mantenere le prescritte autorizzazioni sanitarie di cui all'art. 25, comma 2 lettera c) del D.P.R. 26 marzo 1980 n. 327 (s.m.i.), contenente il Regolamento di esecuzione della legge 30 aprile 1962 n. 283 sulla disciplina igienica della produzione e della vendita di sostanze alimentari e delle bevande o registrazione sanitaria ai sensi del Reg. CE 852/2004 e D.G.R.V. 3710 del 20.11.2007 e s.m.i. Dovrà inoltre provvedere a quanto stabilito dai Regolamenti CE in materia di igiene e sicurezza degli alimenti nn. 852-853-854 ed 882 del 2004, del Reg. CE n. 2073 / 2005, Reg. CE 178/2002, Reg. CE n. 2076/2005 e D.Lgs. n. 193/2007 e successive modificazioni.
7. L'Appaltatore dovrà provvedere alla notifica dell'attività alimentare per i centri di produzione pasti e per i servizi di porzionatura ai sensi del Regolamento Europeo n. 852/2004. L'Impresa assume la responsabilità di OSA (Operatore Settore Alimentare) della parte del servizio di ristorazione scolastica di cui risulta aggiudicataria.

8. Nell'ambito della gestione del piano di applicazione del sistema H.A.C.C.P. l'Appaltatore dovrà rendersi garante di tutte le operazioni svolte nei locali dedicati al servizio di ristorazione scolastica – inclusa la pulizia o di altri interventi o attività svolti in detti locali da altri soggetti – anche attraverso controlli preoperativi. Si precisa che tutte le attrezzature presenti presso i locali oggetto del presente Appalto dovranno rientrare nel piano di applicazione del sistema HACCP.

8. A garanzia della qualità della produzione del servizio oggetto dell'Appalto, durante ogni anno scolastico l'Appaltatore è tenuto ad effettuare, con conseguente comunicazione e referto alla Stazione appaltante, controlli in ragione delle seguenti indicazioni minime:

- almeno n. 6 tamponi ambientali presso il Centro cottura (attrezzature della cucina compresi i contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti e superfici) con ricerca del seguente parametro: CBT;
- almeno n. 6 tamponi ambientali presso i punti di distribuzione (superfici di lavoro e attrezzature) per verifiche batteriologiche al fine di verificare lo standard di qualità igienica;
- regolari indagini analitiche (con frequenza almeno mensile per quanto riguarda i semilavorati ed i prodotti finiti pronti al consumo, e con frequenza almeno bimestrale per le materie prime) sui prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti; con ricerca dei seguenti parametri: CBT, Salmonella, Stafilococco aureo, Coliformi fecali, Escherichia coli; Lysteria.

9. L'Appaltatore si impegna a fornire, su eventuale richiesta del Committente, all'atto della stipula del contratto, la documentazione, redatta dalle singole aziende fornitrici di prodotti alimentari, attestante che tali aziende operano conformemente a quanto stabilito dal Reg. CE 852/2004, in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

10. Il Committente si riserva comunque la facoltà di richiedere all'Appaltatore, in qualsiasi momento e qualora lo ritenga a qualunque titolo necessario, ulteriori analisi merceologiche e microbiologiche, in eccedenza a quelle minime prescritte.

11. L'Appaltatore, in caso di sostituzione di marchio dei prodotti, deve inviare relativa attestazione analitica e scheda tecnica del prodotto, prima della sostituzione stessa.

12. L'Appaltatore è tenuto a informare con immediatezza la Committenza di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS) e a fornire copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

13. L'Appaltatore è tenuto a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il Centro Cottura (cucina comunale). Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati in frigorifero a temperatura di 0°C, + 4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione". I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopraindicate, sino al martedì della settimana successiva.

ART. 91- TUTELA E GARANZIA DELL'IGIENE E QUALITÀ DEL PRODOTTO

1. All'Appaltatore compete la responsabilità in merito all'applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prevista dal D.lgs. 155/97.

2. L'Appaltatore dovrà individuare ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP di cui all'art. 3, 2 comma, del citato Decreto.

3. Dovranno essere predisposte e mantenute aggiornate le schede o altri strumenti consentiti dalla legge per la dovuta informazione sulla natura, frequenza e risultati delle procedure.

4. Ai fini dell'espletamento del servizio, sia i mezzi e sia i contenitori adibiti al trasporto dovranno essere in possesso delle autorizzazioni in materia di igiene di cui al Regolamento CE nr. 852/2004 e s.m.i.

ART. 92 – DIRITTO AL CONTROLLO DA PARTE DEL COMMITTENTE

1. L'Appaltatore assume l'impegno di dare libero accesso nei locali della cucina comunale – senza necessità di preavviso - agli incaricati dal Committente al fine di effettuare i controlli che si riterranno opportuni nell'interesse dell'efficienza del servizio, nonché sull'andamento gestionale ed organizzativo del servizio di refezione, al fine di garantirne l'elevata qualità.

2. Il Committente si riserva, inoltre, la più ampia facoltà di controllo delle attrezzature, magazzini e su quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di far rispettare tutte le norme stabilite nel presente Capitolato ed in particolare la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate indicate nelle tabelle dietetiche allegate al presente Capitolato, nonché il controllo della buona conservazione degli alimenti, sul procedimento di cottura, sulla distribuzione, sulla quantità, qualità ed igienicità degli alimenti e dei locali destinati alla preparazione, distribuzione e conservazione degli alimenti.

3. In particolare, il Committente – a mezzo di personale appositamente delegato - potrà accedere ed ivi permanere, in qualsiasi ora lavorativa ed in ogni zona delle varie strutture di ristorazione, al fine di esercitare il controllo circa il corretto svolgimento del servizio in ogni sua fase.

ART. 93 - ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

1. Gli organismi preposti al controllo sono: i competenti Servizi della A.S.L., il personale del Servizio Demografico del Comune, nonché eventuali altre strutture specializzate incaricate dal Comune.

ART. 94 - DIRITTO DI CONTROLLO DA PARTE DEI RAPPRESENTANTI DEGLI UTENTI (COMMISSIONE MENSA)

1. È diritto della Commissione all'uopo istituita, procedere al controllo del servizio al fine di rilevare: (i) mancato rispetto dei menù, (ii) temperature e modalità di stoccaggio delle derrate, (iii) controllo delle grammature (da effettuarsi almeno su 10 campioni), (iv) date di scadenza dei prodotti, (v) temperatura dei pasti al momento della distribuzione, sia presso i refettori scolastici, che presso il centro cottura.

2. E' fatto assoluto divieto ai membri della Commissione mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Appaltatore, dovendo rivolgersi al Servizio Istruzione del Comune o, in caso di emergenza o irreperibilità dello stesso servizio, al Direttore del Servizio presso la cucina comunale.

3. I componenti gli organi di controllo dovranno indossare, in sede di effettuazione dei controlli della qualità presso la cucina comunale e i refettori, apposito camice e copricapo, fornito dall'Appaltatore.

ART. 95 - TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

1. I controlli predisposti dal personale del Comune saranno articolati in:

➤ Controlli a vista del servizio.

A titolo esemplificativo si indicano come oggetto di controllo:

- modalità di stoccaggio nelle celle;
- temperatura di servizio delle celle;
- controllo della data di scadenza dei prodotti;
- modalità di lavorazione delle derrate;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- professionalità degli addetti;
- modalità di manipolazione;
- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
- controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.

➤ Controlli analitici

I tecnici incaricati dal Committente effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi e asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi di laboratorio. Nulla potrà essere richiesto al Committente per le quantità di campioni prelevati.

ART. 96 - BLOCCO DELLE DERRATE

1. I controlli potranno dar luogo al "blocco di derrate". I tecnici incaricati dal Committente provvederanno a far custodire in un magazzino o in cella frigorifera (se deperibile) le derrate oggetto di rilievo ed a far apporre sulle stesse un cartellino con la scritta "in attesa di accertamento da non utilizzare".

2. Il Committente provvederà a fare accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e darne tempestiva comunicazione all'Appaltatore.

3. Qualora i referti diano esito ostativo all'utilizzo, all'Appaltatore verranno addebitate le spese di analisi, fatta salva in ogni caso l'applicazione delle penalità. In caso di non conformità accertata di un prodotto, l'Appaltatore deve presentare al Committente la documentazione comprovante lo scarico dello stesso e le procedure relative alle azioni correttive intraprese dall'Appaltatore medesimo.

ART. 97 – PRESCRIZIONI ALL'APPALTATORE

1. Fermo restando l'obbligo dell'Appaltatore di adottare con immediatezza tutte le necessarie azioni correttive, a seguito dei rilievi emersi in sede di controllo, il Committente potrà imporre all'Appaltatore ulteriori prescrizioni, a carattere limitativo e preventivo dei rischi risultanti dai rapporti di controllo, alle quali l'Appaltatore ha obbligo di uniformarsi.

CAPO X GESTIONE DELLA FASE ESECUTIVA DEL CONTRATTO

ART. 98 – GESTIONE DELLA FASE ESECUTIVA DEL CONTRATTO IN CONFORMITÀ AL D.M. 10 MARZO 2020

A) Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

1. Per prevenire gli sprechi alimentari, la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa.

2. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

3. Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

4. Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono esser fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'Istituto scolastico o dalla Stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la Stazione appaltante. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali: attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto; collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

B) Recupero eccedenza alimentare

1. A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'Aggiudicatario deve condividere con la Stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che: (i) il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero (ii) ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare

lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo.

2. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.; le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

3. L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

4. I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto annuale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto.

C) Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).

1. I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili, in materiale conforme alla normativa vigente in materia. L'Aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

2. I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

3. Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'Aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto *ex lege* oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

4. La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'Amministrazione Comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

D) Tovaglie, tovaglioli

1. Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti. Le tovagliette monoposto eventualmente usate per

determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

E) Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure

1. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

ART. 99 - ATTREZZATURE

1. L'Appaltatore dovrà garantire, per le eventuali attrezzature che intende installare, il rispetto delle norme di legge in relazione ai materiali con cui dette attrezzature sono realizzate ed in conformità alle norme di legge in materia di sicurezza.

2. In particolare, per le eventuali nuove attrezzature l'Appaltatore dovrà indicare le caratteristiche tecniche di ogni singola attrezzatura e corredarla di depliant illustrativi, dai quali dovrà essere possibile evincere le caratteristiche specifiche.

3. L'acquisto o la fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica dovranno rispettare l'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017; essere dotate pertanto di etichettatura energetica, appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio.

4. I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 150. A decorrere dal 1° gennaio 2023 il periodo è sostituito con: «I frigoriferi e i congelatori professionali omissis, non possono contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, devono impiegare gas naturali non brevettati».

5. Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche: sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete; «doppia parete»; possibilità di effettuare prelavaggi integrati.

ART. 100 – CARTA DEI SERVIZI E PROGETTI SPECIALI

1. L'Appaltatore deve procedere all'elaborazione e diffusione di un'apposita "Carta dei Servizi" che garantisca l'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- Provenienza territoriale degli alimenti;
- Stagionalità degli alimenti;

- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.
2. L'Appaltatore deve, altresì, attivare sistemi di rilevazione e reportistica della "customer satisfaction" al fine di concordare e sviluppare con la Committente e gli organismi di partecipazione le opportune azioni correttive. In particolare, sulla scorta dei risultati dell'indagine, e tenuto conto di eventuali rilievi mossi nonché dei controlli effettuati e dei reclami ricevuti nel corso dell'anno, l'Appaltatore predispone, prima dell'inizio di ciascun anno scolastico, un piano di miglioramento del servizio da sottoporre all'approvazione del Committente.
 3. Nell'esecuzione del contratto l'Appaltatore dovrà rendersi promotore di attività e laboratori di educazione alimentare a favore degli alunni utenti del servizio, finalizzati all'individuazione ed attuazione di buone pratiche.
 4. L'Appaltatore deve rendersi disponibile e collaborare fattivamente al recupero igienico dei pasti non consumati, in applicazione della "Legge del Buon Samaritano" (rif. L. 155/03 -Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale e L. 19 agosto 2016, n. 166 - Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi) e delle disposizioni comunitarie (rif. Reg. CE 1069/2009).

ART. 101 - CONSEGNA ALL'IMPRESA DEGLI IMMOBILI E DEGLI IMPIANTI

1. Il Committente provvede a consegnare in comodato d'uso, a seguito di stesura di inventario da sottoscrivere, gli immobili, gli impianti e le attrezzature esistenti presso i locali di ricevimento pasti nei singoli plessi scolastici. Detti locali ed attrezzature sono di proprietà del Committente e saranno utilizzate dall'Appaltatore, che ne garantirà l'efficienza e la conformità in materia di igiene e sicurezza.
2. Quanto preso in consegna dall'Appaltatore si intende funzionante ed in buono stato, pertanto il Committente resta sollevato da qualsiasi onere inerente alle manutenzioni ordinarie e straordinarie, ed eventuali sostituzioni o integrazioni di apparecchiature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessari a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali spese saranno a totale carico dell'Appaltatore.
3. Le opere, le forniture e qualsiasi miglioria autorizzate ed effettuate dall'Appaltatore restano di proprietà del Committente e per le stesse non sarà riconosciuto alcun compenso o indennizzo.

ART. 102 - VERIFICA PERIODICA DEGLI IMMOBILI E DEGLI IMPIANTI

1. In qualunque momento, su richiesta del Committente, le Parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato, con l'intesa che alle eventuali mancanze l'Appaltatore sopperirà entro il tempo strettamente necessario, fissato dal Committente.
2. Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'Appaltatore, il Committente provvederà al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta all'Appaltatore ed addebitando allo stesso un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

ART. 103 - DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO

1. L'Appaltatore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata del contratto a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad

esso affidati, tranne diversa disposizione del Committente e nei limiti consentiti dallo stesso.

ART. 104 - LICENZE E AUTORIZZAZIONI

1. L'Appaltatore deve provvedere all'acquisizione delle licenze edilizie, qualora necessarie, delle autorizzazioni preventive, delle autorizzazioni sanitarie e delle licenze commerciali per l'espletamento di quanto richiesto dal presente Capitolato.
2. Tutte le licenze ed autorizzazioni saranno intestate al Legale Rappresentante dell'Appaltatore.

ART. 105 - RICONSEGNA ALL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE DEGLI IMMOBILI, IMPIANTI, ATTREZZATURE, ARREDI ED UTENSILI

1. Alla scadenza del contratto l'Appaltatore si impegna a riconsegnare al Committente i locali con impianti e attrezzature annessi in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.
2. Qualora si ravvisassero danni arrecati a strutture, impianti, attrezzature dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, questi verranno stimati ed addebitati all'Appaltatore ai prezzi correnti di mercato per il ripristino.