



COMUNE DI COSSANO BELBO
Provincia di CUNEO

**PROGETTO DEL SERVIZIO DI
REFEZIONE SCOLASTICA
PER GLI ANNI SCOLASTICI ED EDUCATIVI
2025/2026 - 2026/2027 - 2027/2028**

ALLEGATO N. 2

**CAPITOLATO SPECIALE
PER L’AFFIDAMENTO IN APPALTO**

CPV: 55524000-9

Approvato con determinazione del Servizio amministrativo n.30 del 16 giugno 2025
sulla base delle determinazioni indirizzi impartiti
dal Consiglio comunale con DCC n. 8/2024
e dalla Giunta Comunale con DGC n. 27/2025

SOMMARIO

PARTE 1^ - CAPITOLATO AMMINISTRATIVO

- ART. 1 - PRINCIPI GENERALI
- ART. 2 - OGGETTO
- ART. 3 - MODALITÀ DELL'APPALTO
- ART. 4 - DURATA DELL'AFFIDAMENTO
- ART. 5 - NUMERO DEI PASTI
- ART. 6 - IMPORTO A BASE D'ASTA
- ART. 7 - DISCIPLINA CONTRATTUALE
- ART. 8 - DOCUMENTI CONTRATTUALI
- ART. 9 - PRESA VISIONE DEI LOCALI
- ART. 10 - VARIAZIONE PREZZI
- ART. 11 - REVISIONE PREZZI
- ART. 12 - TARIFFE DEL SERVIZIO A CARICO DEGLI UTENTI
- ART. 13 - CORRISPETTIVO
- ART. 14 - AVVIO DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO
- ART. 15 - DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO
- ART. 16 - ESECUZIONE DEL CONTRATTO
- ART. 17 - SOSPENSIONE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO
- ART. 18 - CONTINUITÀ DEL SERVIZIO
- ART. 19 - MODIFICA DEL CONTRATTO
- ART. 20 - VICENDE SOGGETTIVE DELL'AFFIDATARIO
- ART. 21 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E CESSIONE DEI CREDITI
- ART. 22 - SUBAPPALTO
- ART. 23 - ONERI A CARICO DELL'ENTE APPALTANTE
- ART. 24 - ONERI A CARICO DELL'APPALTA TORE
- ART. 25 - CONDIZIONI ECONOMICO-NORMATIVE DA APPLICARE AL PERSONALE
- ART. 26 - OBBLIGHI DEL PERSONALE
- ART. 27 - INCIDENTI E DANNI E RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE
- ART. 28 - OBBLIGHI ASSICURATIVI
- ART. 29 - VIGILANZA E CONTROLLI
- ART. 30 - PENALITA'
- ART. 31 - CLAUSOLA DI FORZA MAGGIORE
- ART. 32 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
- ART. 33 - RECESSO
- ART. 34 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI
- ART. 35 - CAUZIONE
- ART. 36 - CONTROVERSIE
- ART. 37 - SPESE A CARICO DELL'APPALTATORE
- ART. 38 - DOMICILIO DELL'APPALTATORE
- ART. 39 - COSTITUZIONE IN MORA DELL'APPALTATORE
- ART. 40 - ANTICORRUZIONE E PROTOCOLLO DI LEGALITA'
- ART. 41 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
- ART. 42 - DISPOSIZIONI FINALI

PARTE 2^ - CAPITOLATO TECNICO

- ART. 43 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA
- ART. 44 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

ART. 45 - DIMENSIONE STIMATA DELL'UTENZA
ART. 46 - CALENDARIO PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO
ART. 47 - VARIAZIONE DI TIPOLOGIA O DELLA DIMENSIONE DELL'UTENZA
ART. 48 - SISTEMA DI RILEVAZIONE PRESENZE/ASSENZE
ART. 49 - CARATTERISTICHE DEL MENÙ
ART. 50 - DIETE SPECIALI O ETICHE
ART. 51 - VARIAZIONE DEL MENÙ
ART. 52 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI
ART. 53 - VERIFICA DELLA PROVENIENZA DELLE DERRATE
ART. 54 - GRAMMATURE
ART. 55 - APPROVVIGIONAMENTO ED ETICHETTATURA DELLE DERRATE
ART. 56 - DIVIETO DI RICICLO
ART. 57 - OBIETTIVI DI PROCESSO
ART. 58 - PREPARAZIONE PIATTI FREDDI
ART. 59 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA
ART. 60 - LINEA REFRIGERATA
ART. 61 - PENTOLAME PER LA COTTURA
ART. 62 - CONDIMENTI
ART. 63 - MANUALE DI AUTOCONTROLLO – CONTROLLI DI IGIENE
ART. 64 - ALLESTIMENTO REFETTORI E SOMMINISTRAZIONE PASTI
ART. 65 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI
ART. 66 - ORARIO DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI
ART. 67 - PULIZIE DEGLI SPAZI CUCINA E DEI REFETTORI
ART. 68 - OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE
ART. 69 - DOTAZIONI
ART. 70 - INVENTARIO
ART. 71 - INFORMAZIONI ALL'UTENZA
ART. 72 - MEZZI DI TRASPORTO E CONTENITORI
ART. 73 - CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO
ART. 74 - INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE
ART. 75 - DISPONIBILITÀ DEL CENTRO COTTURA DI EMERGENZA
ART. 76 - GESTIONE DELL'EMERGENZA SANITARIA
ART. 77 - POTERI DELLA GESTIONE DEL PERSONALE
ART. 78 - STRUTTURA ORGANIZZATIVA
ART. 79 - DISPOSIZIONI NORMATIVE APPLICABILI AI
LAVORATORI DELL'APPALTATORE – CLAUSOLA DI MANLEVA
ART. 80 - AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'APPALTATORE
ART. 81 - DIRITTO AL CONTROLLO DA PARTE DEL COMMITTENTE
ART. 82 - GESTIONE DELLA FASE ESECUTIVA DEL CONTRATTO IN CONFORMITÀ AL
D.M. 10 MARZO 2020
ART. 83 - DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO

PARTE 1^ - CAPITOLATO AMMINISTRATIVO

Art. 1 – PRINCIPI GENERALI

1. L'Amministrazione Comunale ha come obiettivo prioritario la promozione del territorio e la tutela della salute e per questi motivi ritiene indispensabile attuare una ristorazione scolastica di qualità come elemento importante nella crescita degli alunni, migliorando la qualità dell'alimentazione. Questo principio, oltre a tutelare la salubrità del cibo, sviluppa la valorizzazione di elementi quali la tradizione, la stagionalità delle materie prime, la scelta della filiera corta, l'eticità.
2. Nella realtà territoriale si individuano gli elementi cardine per definire un processo che, partendo dalla filiera corta, alla stagionalità e alla tracciabilità dei prodotti tipici e tradizionali, nonché di quelli a denominazione protetta certificati ai sensi delle rispettive normative comunitarie di riferimento, porta a guadagnare salute.

Art. 2 – OGGETTO

1. L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica sul territorio del Comune di Cossano Belbo presso le seguenti istituzioni scolastiche ed educative:
 - l'asilo nido comunale "Il Formichino" sito in piazza Cavour n. 8 (per gli utenti dai 6 ai 36 mesi di età);
 - la scuola statale dell'infanzia "Giuseppe Tosa" sita in via XX Settembre n. 3;
 - la scuola statale primaria "Giuseppe Tosa" sita in XX Settembre n. 3.

Il servizio di refezione è svolto nei confronti, oltre che degli alunni, anche del personale docente e non docente, del personale educativo ed ausiliario e dei dipendenti comunali che usufruiscono del servizio di mensa aziendale. Si specifica che l'asilo nido accoglie infanti dai 3 ai 36 mesi.

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 XX Settembre n. 3, secondo il legame fresco-caldo;
 - la preparazione delle vettovaglie e la distribuzione giornaliera dei pasti nel locale refettorio;
 - le pulizie degli spazi della cucina e del refettorio;
 - il lavaggio delle stoviglie presso la cucina;
 - la gestione dei rifiuti con conferimento differenziato negli appositi contenitori;
 - il ritiro e lavaggio, dai locali di consumo del pasto, dei contenitori sporchi.
3. 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.
4. Il trasporto dei pasti dal luogo di preparazione ubicato presso la cucina comunale e la loro consegna presso l'asilo nido è posto a carico della stazione appaltante. La cucina è all'interno dell'edificio scolastico Giuseppe Tosa e quindi non è richiesto il trasporto.
5. 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.
6. Il presente appalto dovrà essere svolto in ottemperanza di quanto disposto dai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per l'affidamento della ristorazione collettiva e della fornitura di derrate alimentari in vigore tempo per tempo e, per le parti tecniche e per i requisiti specifici:
 - la normativa europea, nazionale e locale;
 - le Linee guida della Regione Piemonte;
 - 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. 3 - MODALITÀ DELL'APPALTO

1. L'aggiudicazione avviene, in applicazione degli articoli 71 "Procedura aperta" e 108 "Criteri di aggiudicazione degli appalti di lavori, servizi e forniture", comma 2, del 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. 4 – DURATA DELL'AFFIDAMENTO

1. La durata dell'appalto è di **3 (tre) anni scolastici / educativi**, con decorrenza dal 01.09.2025 e sino al 31.08.2028 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.
3. L'avvio dell'esecuzione del contratto è subordinato alla firma del verbale di avvio del servizio.
4. Il contratto potrà essere prorogato, ai sensi dell'art. 120, comma 11, del d.lgs. n.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.
5. 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.
6. 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. 5 – NUMERO DEI PASTI

1. Il quantitativo dei pasti è indicato in numero di 10.000 all'anno scolastico/educativo ed ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Ente Appaltante. Esso potrà subire variazioni sia in aumento che in diminuzione, in relazione al numero effettivo degli utenti che usufruiscono del servizio, all'effettiva data di inizio dell'anno scolastico, all'istituzione od alla soppressione di plessi scolastici o per qualsiasi altra causa, compresa l'entrata in vigore di nuove disposizioni legislative, regolamentari o autorizzative, senza con ciò modificare i termini dell'offerta. Nel calcolo di stima quantitativa della fornitura sono inclusi anche i pasti per il personale docente e non docente avente diritto, nonché dei dipendenti comunali che usufruiscono del servizio medesimo.

Art. 6 – IMPORTO 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 159.000,00
A) Importo totale soggetto a ribasso			euro 159.000,00
B) Oneri per la sicurezza da interferenze non soggetti a ribasso			euro 1.500,00
A) + B) Importo complessivo a base di gara			euro 160.500,00

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 5,35 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\ Importi espressi in euro	Costo triennale tenuto conto di un fabbisogno stimato di pasti pari a 10.000 annui - Importi espressi in euro
Costo della manodopera	42,24	2,26	67.800,00
Costo delle materie prime (derrate alimentari)	37,39	2,00	60.000,00
Costo del materiale di consumo	3,74	0,20	6.000,00
Costi di gestione (manutenzioni e spese generali)	5,61	0,30	9.000,00
Costo per gli investimenti	0,93	0,05	1.500,00
Oneri per la sicurezza (fissi)	0,93	0,05	1.500,00
Utile	9,16	0,49	14.700,00
Costo triennale			160.500,00
Costo a pasto		5,35	

Il prezzo comprende le seguenti voci:

- materie prime per la produzione dei pasti (pranzo e merenda ove prevista);
- tovaglie e tovaglioli in carta e altro materiale d'uso contemplato dal presente capitolato;

- materiale di pulizia necessario all'espletamento del servizio;
- costi per il personale necessario alle cucine, per la preparazione e la distribuzione dei pasti e la pulizia dei locali, delle attrezzature, dei contenitori e delle stoviglie;
- costi per il personale necessario per le attività di preparazione, pulizia, lavaggio stoviglie, sanificazione e quant'altro precisato nel presente capitolato;
- fornitura dei contenitori con i pasti dalla cucina (esclusi automezzi e personale);
- spese generali, oneri finanziari, costi di gestione;
- spese per la manutenzione ordinaria di attrezzature, elettrodomestici, materiale vario di cucina;
- ammortamento;
- utile.

4. **L'importo stimato dell'appalto posto a base di gara è di euro 160.500,00** (centosessantamilaquattrocento/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 euro **67.800,00**, 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 euro **91.200,00**.

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 I.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 sarà liquidato in funzione del numero effettivo di pasti somministrati, 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. 7 – DISCIPLINA CONTRATTUALE

In caso di norme del presente capitolato tra loro non compatibili o apparentemente non compatibili, trovano applicazione in primo luogo le norme eccezionali o quelle che fanno eccezione a regole generali, in secondo luogo quelle maggiormente conformi alle disposizioni legislative o regolamentari oppure all'ordinamento giuridico, in terzo luogo quelle di maggior dettaglio e infine quelle di carattere ordinario. L'interpretazione delle clausole contrattuali, così come delle disposizioni del presente capitolato, è fatta tenendo conto delle finalità del contratto e dei risultati ricercati con l'attuazione del progetto approvato; per ogni altra evenienza trovano applicazione gli articoli da 1362 a 1369 del codice civile.

Art. 8 – DOCUMENTI CONTRATTUALI

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, comma 1, del D.Lgs. n. 36/2023.

Art. 9 – 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 amministrativo (funzionario Caterina Tosa 0141 88125).

Art. 10 – VARIAZIONE 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, 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.

Art. 11 – 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. E' previsto, a partire dal 2° anno, l'adeguamento del prezzo del contratto all'indice inflattivo ISTAT annuale Indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e impiegati. In tale ipotesi, l'incremento di prezzo riconosciuto in virtù dei meccanismi ordinari di adeguamento del prezzo del contratto non è considerato nel calcolo della variazione del costo del servizio o della fornitura rilevante, ai sensi del comma 2, lettera b), ai fini dell'attivazione delle clausole di revisione prezzi.

4. 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. 12 – TARIFFE DEL SERVIZIO A CARICO DEGLI UTENTI

1. L'Ente Appaltante determina autonomamente le tariffe del servizio e provvede a cedere agli utenti i "buoni pasto" necessari per essere ammessi al servizio e a riscuoterne i proventi.
2. E' fatto tassativo divieto all'appaltatore di chiedere integrazioni delle tariffe ai fruitori del servizio e/o di commercializzare prodotti all'interno dei locali scolastici senza il consenso scritto dell'Ente Appaltante.

Art. 13 – CORRISPETTIVO

1. L'appaltatore fatturerà con cadenza mensile all'Ente Appaltante il corrispettivo dovutogli, sulla base dei pasti serviti nel mese precedente, attestato dalla consegna dei relativi "buoni pasto" in originale.
2. 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.
3. Il corrispettivo dell'Appalto (onnicomprensivo di tutte le prestazioni di cui alla Parte II del presente Capitolato), risultante dall'offerta economica aggiudicataria sarà corrisposto previa fatturazione a fine mese dei pasti somministrati e previa verifica della regolarità delle prestazioni fornite, da parte degli organi tecnici comunali.
4. Sotto condizione di quanto sopra, il pagamento avverrà entro 30 giorni dalla data di ricevimento delle fatture, con mandato di pagamento a favore dell'Appaltatore, una volta rilasciata la dichiarazione di regolare esecuzione del servizio, previo accertamento, da parte del Comune, dell'avvenuto adempimento da parte dell'operatore economico degli obblighi e ad avvenuta acquisizione della documentazione attestante il versamento dei contributi previdenziali e dei contributi assicurativi obbligatori per gli infortuni sul lavoro e le malattie professionali dei dipendenti.
5. Le fatture elettroniche, redatte secondo le norme fiscali in vigore saranno intestate al Comune di Cossano Belbo – Codice fiscale e partita IVA 00404230047 – Codice Univoco Ufficio UFSJTJ – 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 o successivi.
10. La liquidazione della fattura potrà essere sospesa qualora:
 - a. 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;
 - b. 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. 14 – 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. Fermo restando quanto previsto dall'articolo 50, comma 6, 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.
3. 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.
4. 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. 15 - DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

1. Il Comune, 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 sarà 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. 16 – 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. 17 – 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;
 - 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. L'Amministrazione, 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, 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. 18 - 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 dall'appaltatore. 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 12.6.1990, 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 dal Comune, possibilmente almeno 48 ore prima.
3. 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.
4. In tutti i casi di sciopero, qualora siano rispettati i suddetti impegni, nessuna penalità sarà imputabile all'Appaltatore.
5. 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.

Art. 19 – MODIFICA DEL CONTRATTO

1. Fermo quanto previsto dall'art. 60 del 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 indicati dall'art. 120 del D.Lgs. 36/2023 a cui si fa rimando.

ART. 20 – 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. Il contratto si intenderà senz'altro risolto in caso di fallimento della ditta fornitrice dal giorno precedente la pubblicazione della sentenza dichiarativa di fallimento, salve tutte le ragioni ed azioni della stazione appaltante verso la massa fallimentare, anche per danni, con privilegio, a titolo di pegno, sul deposito cauzionale.

3. Il contratto si intenderà senz'altro risolto nel caso di fallimento della Ditta Appaltatrice, dal giorno precedente la pubblicazione della sentenza dichiarativa di fallimento, salve tutte le ragioni ed azioni dell'Ente Appaltante verso la massa fallimentare, anche per danni, con privilegio, a titolo di pegno, sul deposito cauzionale. Nel caso di fallimento della ditta, si procederà a ripartizione del servizio tra le ditte restanti oppure a sostituzione della ditta con altra in possesso di analoghi requisiti in capo all'azienda fallita.

4. In caso di liquidazione, scioglimento o cessazione della Ditta Appaltatrice o di cambiamento della ragione sociale, l'Ente Appaltante avrà diritto di recedere o di pretendere la continuazione da parte dell'eventuale nuova ditta che subentrerà, così come l'Ente Appaltante riterrà di decidere, sulla base dei documenti che la nuova Ditta Appaltatrice sarà tenuta a fornire. Nel caso in cui l'Ente Appaltante opti di recedere dal contratto incamererà il deposito cauzionale, potrà procedere a nuova gara o affidare l'appalto alla seconda classificata.

ART. 21 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E CESSIONE DEI CREDITI

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 debitorie. 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. 22 – 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. Non si configurano come attività affidate in subappalto le categoria di servizi individuate dall'art. 119, comma 3, del D.Lgs. n. 36/2023. 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 in coerenza 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. 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.

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

Art. 23 – ONERI A CARICO DELL'ENTE APPALTANTE

1. Sono a carico dell'Ente Appaltante:
 - a. la messa a disposizione dei locali, completi di attrezzature e di arredamento, che verranno affidati all'impresa in uso gratuito e che saranno da questa utilizzati con la massima cura e per il solo scopo di cui al presente capitolato. L'impresa sarà responsabile verso l'Ente Appaltante e verso i terzi dei danni o delle sanzioni derivanti da eventuali irregolarità non tempestivamente segnalate. La consegna delle dotazioni avverrà tramite apposito verbale.
 - b. la fornitura di acqua, energia elettrica e gas per il funzionamento delle apparecchiature e per l'espletamento del servizio.
2. Eventuali miglioramenti, integrazioni o sostituzioni di apparecchiature, attrezzature, stoviglie, ecc., che si rendessero necessarie e che non rientrano nei casi di cui all'art. 7, comma 1, lettera e) , dovranno essere richieste per iscritto all'Ente Appaltante che vi provvederà direttamente a proprie spese, previo riconoscimento della validità e dell'improrogabilità della richiesta, nei novanta giorni successivi, salvo i casi di richieste di sostituzione urgenti che verranno esaudite nel minor tempo possibile.

Art. 24 – ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

1. Sono a carico dell'appaltatore, oltre all'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto:
 - a. la manutenzione ordinaria delle apparecchiature ed attrezzature e l'obbligo di restituire quanto sopra nel medesimo stato di consegna, come indicato nel precedente art. 7,

- comma 1, lettera e), del presente capitolato;
- b. i prodotti accessori e necessari alla preparazione dei cibi;
 - c. i prodotti necessari al lavaggio quotidiano delle stoviglie e dotazioni in uso;
 - d. i prodotti necessari per la pulizia ordinaria quotidiana e straordinaria, nonché le disinfestazioni periodiche di cui all'art. 7. Tali prodotti dovranno essere atossici, biodegradabili al 90 %, accompagnati da scheda tossicologica di sicurezza;
 - e. l'effettuazione delle analisi di tipo "Igmentest HACCP" per il riscontro delle condizioni di igiene. Dette analisi dovranno essere effettuate almeno due volte nel corso dell'anno scolastico ed i risultati dovranno essere trasmessi all'Ente per la verifica degli esiti.

Art. 25 – CONDIZIONI ECONOMICO-NORMATIVE DA APPLICARE AL PERSONALE

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 commi 3, 4 e 5 del D.Lgs. n. 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.
3. 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.
4. 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 essere di n. 1 unità con la qualifica di cuoca.
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.
8. 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.

9. 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.

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

Art. 26 – OBBLIGHI DEL PERSONALE

1. Il personale della ditta appaltatrice sarà tenuto ad esprimere, nell'ambito delle proprie mansioni, il più elevato livello di professionalità ed efficienza, al fine di soddisfare al meglio le esigenze del servizio.
2. Il personale della ditta appaltatrice in servizio dovrà mantenere un contegno corretto e riguardoso verso il pubblico e verso le autorità.
3. Il personale della ditta appaltatrice dovrà segnalare all'Ente appaltante fatti o comportamenti che ostacolino il perfetto adempimento degli obblighi contrattuali o che disturbino il buon funzionamento delle mense;
4. Il personale della ditta appaltatrice dovrà collaborare con l'Ente appaltante o con gli incaricati della medesima, permettendo il controllo in qualsiasi momento delle attività svolte, dando rendiconti e tutte le informazioni che l'Ente appaltante riterrà utili per il controllo del servizio.

Art. 27 – INCIDENTI E DANNI E RESPONSABILITA' DELL'APPALTATORE

1. Di tutti gli incidenti che dovessero verificarsi all'interno dei locali mensa, anche in assenza di danni a persone e cose, dovrà essere data notizia per iscritto all'Ente Appaltante nel più breve tempo possibile e, comunque, entro 24 ore.
2. La Ditta Appaltatrice risponderà direttamente dei danni alle persone e alle cose comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, salvi gli interventi a favore della stessa da parte di società assicuratrici.
3. A tal fine, la Ditta Appaltatrice si obbliga a stipulare e mantenere operanti per tutta la durata del contratto, oltre ad eventuali assicurazioni previste per legge, idonea copertura assicurativa per responsabilità civile e contro gli incendi a copertura di eventuali danni causati all'Amministrazione o a terzi.
4. La Ditta Appaltatrice sarà responsabile verso l'Amministrazione del buon andamento del servizio, che viene svolto con l'impiego del capitali e dei mezzi ed a completo rischio dell'impresa stessa. E', altresì, responsabile di ogni inadempienza riguardo al regolare svolgimento del servizio di refezione reso presso le strutture comunali. Ogni eventuale risarcimento resta ad esclusivo carico della ditta, senza diritto di rivalsa nei confronti dell'Ente Appaltante.
5. La Ditta Appaltatrice, inoltre, garantisce per i prodotti forniti e risponde dell'eventuale inosservanza delle leggi e dei regolamenti che riguardano il servizio in oggetto. La Ditta Appaltatrice dovrà mantenere in vigore per l'intera durata dell'appalto apposita polizza di assicurazione per la copertura della responsabilità civile verso terzi conseguente alla produzione dei pasti. Copia della polizza dovrà essere esibita a semplice richiesta dell'Ente Appaltante.
6. La Ditta Appaltatrice dovrà rispondere in proprio di ogni danno che possa derivare per causa della sua opera sia verso l'Ente Appaltante che verso terzi.
7. In caso di emergenza, comportante la temporanea indisponibilità del Centro Cottura, 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.
8. A tal fine l'Appaltatore dovrà dichiarare, già in sede di offerta, l'impegno a garantire il servizio con modalità alternative transitorie.

9. Nelle prestazioni relative al servizio la Ditta Appaltatrice deve adottare tutti gli accorgimenti idonei a garantire l'incolumità delle persone presenti sul luogo di lavoro ed anche evitare danni ai beni pubblici e privati. Ne consegue che ogni responsabilità civile e penale, in caso di infortuni, sarà assunta dalla Ditta Appaltatrice.
10. L'Appaltatore deve essere in grado – assumendone il relativo impegno in sede di gara – di adottare le iniziative previste dagli eventuali protocolli per fronteggiare possibili stati di emergenza sanitaria, in particolare attraverso le seguenti misure:
 - integrare l'orario di servizio del personale per rendere possibile un'eventuale differente organizzazione della distribuzione pasti;
 - fornitura di vassoi monouso bio-compostabili;
 - fornitura di d.p.i. specifici per il personale al fine di contrastare la diffusione dell'epidemia.

Art. 28 – OBBLIGHI ASSICURATIVI

1. L'impresa appaltatrice è responsabile degli obblighi assicurativi e assistenziali per il personale dipendente.
2. Tutti i contributi per le assicurazioni sociali sono a carico dell'appaltatore, anche in deroga a eventuali norme legislative che disponessero l'obbligo del pagamento in solido con l'Ente Appaltante e con esclusione di qualsiasi rivalsa nei confronti dell'Ente medesimo.
3. Al personale impiegato nel servizio dovranno essere applicate tutte le vigenti disposizioni di legge contrattuali e regolamentari, i contratti di lavoro nazionali e provinciali, ivi comprese le successive modificazioni, sia per quanto riguarda il trattamento giuridico ed economico, che per quanto riguarda il trattamento assistenziale, assicurativo, previdenziale, per la sicurezza del lavoro, per la prevenzione degli infortuni e per l'igiene sul lavoro, anche nel caso che l'impresa non aderisca ad alcuna delle associazioni firmatarie del contratto collettivo di lavoro.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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.
8. 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.
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. 29 – VIGILANZA E CONTROLLI

1. L'Ente Appaltante, per tutto il periodo dell'appalto con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, effettuerà la vigilanza ed il controllo sul servizio direttamente o tramite suoi delegati. Potrà, altresì, essere costituita apposita Commissione di controllo, nominata dalla Giunta comunale, a cui saranno attribuiti tali poteri di vigilanza.
2. La Ditta Appaltatrice e i suoi dipendenti dovranno consentire in ogni momento l'effettuazione di ispezioni e controlli e dovranno fornire risposta a tutte le richieste formulate dagli organi ispettivi, compresa la fruizione del pasto a titolo di controllo. In particolare sono previsti tre tipi di controlli:
 - a. controllo tecnico-ispettivo svolto dai dipendenti comunali professionalmente competenti o dai soggetti a ciò incaricati;
 - b. controllo igienico –sanitario svolto dalla competente Azienda Sanitaria A.S.L. relativamente al rispetto della normativa igienico-sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dalla Ditta Appaltatrice;
 - c. controllo sull'andamento complessivo del servizio da parte dei componenti della Commissione mensa presso ogni singola struttura scolastica servita; i rappresentanti della commissione mensa potranno effettuare controlli, anche tramite porzioni-assaggio distribuite dal personale addetto, sulla conformità al menù dei pasti/derrate consegnati e su elementi quale aspetto, temperatura, gusto, servizio ecc, sul rispetto del capitolato e, in generale, sull'andamento complessivo del servizio. I rappresentanti della Commissione mensa potranno richiedere l'intervento dell'Ente Appaltante per qualsiasi rilievo o problema che dovrà essere segnalato in maniera tempestiva, precisa e circostanziata, al fine di consentire interventi efficaci.
3. Qualsiasi mancanza accertata agli obblighi del presente capitolato sarà comunicata alla Ditta Appaltatrice che, entro due giorni dalla data della notifica, potrà presentare le sue giustificazioni.

Art. 29 – PENALITA'

1. Per le infrazioni di lieve entità quali:
 - a. il mancato rispetto delle caratteristiche delle derrate principali (carni rosse e bianche, frutta e verdura di stagione, pane);
 - b. il mancato rispetto delle percentuali massime di prodotti surgelati o confezionati utilizzati;
 - c. il pessimo stato di conservazione della frutta e della verdura;
 - d. il mancato mantenimento delle condizioni di igiene e pulizia dei locali adibiti a cucina e refettorio;
 - e. il mancato rispetto dei tempi stabiliti per la fruizione dei pasti in funzione dell'età e quindi dell'indipendenza tipica dei bambini fruitori del servizio;
 - f. le variazioni di menù proposte senza preavviso all'Ente Appaltante o ai referenti scolastici di riferimento nonché a quelle, seppur comunicate, ma non giustificabili;che si elencano, a titolo esemplificativo e non esaustivo, è stabilita la penalità di € 300,00 (euro trecento/00) cadauna, anche cumulabili fra loro, con la sola formalità della contestazione degli addebiti da parte del Responsabile del Servizio per conto dell'Ente Appaltante.

2. In caso di più gravi infrazioni, quali:
 - a. l'arbitraria interruzione del servizio;
 - b. la richiesta e/o l'applicazione di tariffe non autorizzate;
 - c. il rifiuto di presentarsi all'Ente Appaltante per ricevere comunicazioni;
 - d. le reiterate e ripetute mancanze di cui al precedente comma;che si elencano, a titolo esemplificativo e non esaustivo, è stabilita la penalità a partire da € 500,00 (euro cinquecento/00) a € 2.500,00 (euro duemilacinquecento/00) cadauna, anche cumulabili fra loro, da deliberarsi, di volta in volta, dalla Giunta comunale.
3. L'applicazione delle penali dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempimento, alla quale la Ditta Appaltatrice avrà la facoltà di presentare le sue contro deduzioni entro e non oltre dieci giorni dal ricevimento della contestazione.
4. L'Ente Appaltante, si riserva inoltre, in caso di inadempimento degli obblighi contrattuali, la facoltà di chiedere a terzi l'esecuzione dei servizi addebitando alla Ditta Appaltatrice, oltre al risarcimento dei danni, l'eventuale maggiore prezzo che sarà trattenuto sui crediti della stessa impresa o sulla cauzione di cui al successivo art. 35.

ART. 31 – 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. 32 - 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 verificassero 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 addivesse 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. 33 – 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. 34 - 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 – CAUZIONE

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 tecnica.
7. 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.
8. In caso di inadempimento alle obbligazioni previste nel comma precedente la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'Appaltatore.
9. 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.
10. 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.

11. 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.

Art. 36 – CONTROVERSIE

1. Qualsiasi riserva o pretesa dell'Appaltatore non potrà essere presa in considerazione se non formulata per iscritto entro cinque 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. 37 – SPESE A CARICO DELL'APPALTATORE

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
3. 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.
4. 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;
 - Nomina del responsabile del trattamento dei dati;
5. Tutta la restante documentazione prevista nel capitolato e negli allegati che costituiscono parte integrante del bando di gara.
6. 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. 38 – 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. 39 – COSTITUZIONE IN MORA DELL'APPALTATORE

1. Tutte le comminatorie ed i termini previsti nel presente capitolato opereranno di pieno diritto senza obbligo per l'Ente Appaltante della costituzione in mora della Ditta Appaltatrice.

Art. 40 – ANTICORRUZIONE E PROTOCOLLO DI LEGALITA'

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.

4. La Stazione appaltante non si avvale della clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 c.c..

Art. 41 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

1. Nel rispetto di quanto previsto dal regolamento (UE) n. 2016/679 (GDPR), dal Decreto Legislativo 30/06/2003, n. 196 e dal D.Lgs. 101/2018, il trattamento dei dati personali sarà improntato a liceità e correttezza, nella piena tutela dei diritti dei concorrenti e della loro riservatezza. Il trattamento dei dati ha la finalità di consentire l'accertamento della idoneità dei concorrenti a partecipare alla procedura per l'affidamento del servizio oggetto d'appalto. La Ditta Appaltatrice, inoltre, deve indicare specificatamente il responsabile della privacy.

2. I dati personali forniti e raccolti verranno utilizzati esclusivamente in funzione e per i fini del presente procedimento.

Art. 42 – 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 2^ - CAPITOLATO TECNICO

ART. 43 - TIPOLOGIA DELL'UTENZA

1. L'utenza è composta da alunni della Scuola dell'infanzia, della Scuola primaria e del Micro-nido comunale (da 6 a 36 mesi) e dal personale docente ed educativo e ausiliario e del personale dipendente comunale che si avvale del servizio di mensa aziendale.

ART. 44 - TIPOLOGIA DEL SERVIZIO

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

Micro-nido comunale

Il servizio prevede la preparazione dei pasti presso la cucina comunale, la loro consegna al personale comunale che si occupa del trasporto, 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 e scuola primaria statale

Il servizio prevede la preparazione dei pasti presso la cucina comunale, la loro distribuzione agli alunni nell'attiguo refettorio, 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.

2. Tutti i pasti dovranno essere preparati presso la cucina comunale di Via XX Settembre.

3. I pasti dovranno essere costituiti da un pranzo composto come da menu allegati.

4. Non è richiesta la fornitura di acqua in quanto è utilizzata quella erogata dall'acquedotto comunale, fornita in brocche.

5. 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).

6. Non è richiesto un pasto specifico per i bambini che non hanno ancora completato lo svezzamento (indicativamente intorno ai 6 mesi di età).

ART. 45 – DIMENSIONE STIMATA DELL'UTENZA

1. La dimensione media dell'utenza del servizio di refezione, comprensiva dell'asilo nido, della scuola dell'infanzia, della primaria è pari a circa **10.000 pasti ogni anno scolastico/educativo**.

ART. 46 - CALENDARIO PER L'EROGAZIONE DEL SERVIZIO

1. L'erogazione del servizio dovrà avvenire per le scuole dell'infanzia, primaria e per il micro-nido dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico locale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole.

ART. 47 - 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. 48 -SISTEMA DI RILEVAZIONE PRESENZE/ASSENZE

1. Le presenze giornaliere degli utenti in mensa, vengono rilevate quotidianamente tramite una procedura manuale con contestuale ritiro del buono pasto.

2. Gli utenti che intenderanno usufruire del servizio di ristorazione scolastica,

all'inizio del loro percorso scolastico, devono formulare apposita domanda al Comune.

ART. 49 – CARATTERISTICHE DEL MENÙ

1. I pasti preparati dall'Appaltatore dovranno seguire fedelmente i menù autunno/inverno e primavera/estate approvati e validati dall'Asl competente (Allegato n.2.C)
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. 50 - 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. 51 - VARIAZIONE DEL MENÙ

1. È consentito, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:
eventi meteorologici avversi;
mancata consegna di materia prima da parte del fornitore;
problemi produttivi di natura straordinaria e imprevista;
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. 52 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

1. È a carico dell'Affidatario l'acquisto e l'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti. Le stesse devono sempre e comunque rispettare le normative alimentari ed igienico-sanitarie in vigore al momento dell'utilizzo e possedere le caratteristiche merceologiche e microbiologiche indicate dalla normativa vigente.
2. È comunque tassativamente vietato utilizzare alimenti ottenuti da tecniche di manipolazione del DNA con tecniche non convenzionali (OGM).
3. È tassativamente vietata la congelazione degli alimenti ovvero la loro ricongelazione.
4. Le derrate devono avere confezioni ed etichettatura conformi alla legislazione vigente.
5. Le derrate alimentari presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche.

6.L'Appaltatore deve eseguire le forniture in conformità al sistema di autocontrollo previsto dalla normativa vigente anche per garantire la rintracciabilità della filiera agroalimentare.

7.Deve essere garantito, anche per i propri fornitori o gli eventuali intermediari commerciali, il rispetto delle normative europee, nazionali e regionali, con riferimento a tutti i prodotti alimentari reperiti sul mercato, utilizzati e forniti.

8.In conformità all'articolo 130 del D.lgs. 36/2023 e s.m.i. e ai criteri in vigore per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati con DM 10/03/2020, l'Amministrazione predilige l'utilizzo di prodotti a "km 0" provenienti da agricoltura biologica, tipici e tradizionali, nonché di prodotti a denominazione protetta certificati ai sensi delle normative comunitarie di riferimento.

9.È previsto altresì l'utilizzo di:

1) prodotti DOP, IGP come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350;

2) prodotti provenienti da imprese locali ovverosia situate nel raggio di 50 Km terrestri da Cossano Belbo.
10.Nell'acquisto dei prodotti locali l'Affidatario dovrà, nei limiti del possibile, privilegiare punti di vendita e distribuzione ubicati nel Comune di Cossano Belbo.

11.In considerazione della fascia di età dell'utente, è indispensabile assicurare un'alimentazione semplice e di buona digeribilità; pertanto la cottura deve essere effettuata senza grassi, che andranno aggiunti — qualora previsti — al termine della cottura.

12.Nella preparazione dei pasti vanno tassativamente osservate le seguenti modalità:

- cuocere le verdure al forno o a vapore;
- cuocere i secondi piatti al forno;
- somministrare la razione di carne e pesce possibilmente in un'unica porzione (una scaloppina, una coscetta, una sogliola, ecc.);
- consegnare le verdure, da consumare crude, e la frutta perfettamente lavate e pronte per il consumo.

13.La qualità delle derrate alimentari acquistate dovrà risultare compatibile con i menù giornalieri e rispondente alla tabella dietetica; la quantità delle forniture dovrà essere determinata in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e ai tempi di consumo.

14. Le derrate alimentari dovranno inoltre rispondere ai seguenti i criteri qualitativi:

I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI dovranno:

- essere sani, puliti ed essere giunti a una naturale e compiuta maturazione commerciale;
- essere acquistati nel periodo di giusta maturazione, rispettando la locale e naturale stagionalità;
- avere provenienza certa: a tal fine si deve garantire la tracciabilità dall'area di produzione al consumatore;
- essere freschi;
- appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1^a categoria extra o 1^a categoria come stabilito dalle normative CE di riferimento del singolo prodotto;
- la cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo;
- essere correttamente etichettati;
- provenire da un operatore regolarmente iscritto alla Banca Dati Operatori Ortofrutticoli (tranne per i soggetti e prodotti esonerati) con relativi registri e dichiarazioni di spedizioni;
 - i prodotti biologici o biodinamici dovranno essere provvisti di idonea certificazione, in conformità al regolamento 2092/91 e successive integrazioni;
 - i contenitori degli ortaggi e della frutta dovranno essere puliti e integri, conformi alla normativa sugli imballi e recare l'etichetta originaria di provenienza.

In particolare:

gli ORTAGGI debbono:

- 1 essere di stagione, considerando la stagionalità in relazione al luogo di consumo;

- 2 essere di categoria 1° o extra;
- 3 essere asciutti, privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- 4 essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- 5 non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- 6 gli ortaggi a bulbo non debbono essere germogliati;
- 7 gli ortaggi quali: aglio, cipolla, patate, non debbono essere trattati con raggi gamma.

Gli ortaggi non dovranno provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea.

E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo per motivi eccezionali (climatici o di mercato), debitamente riconosciuti ed approvati dalla ditta esecutrice, che non consentano la reperibilità del prodotto fresco.

Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde epicarpo (solanina) e di germogliazione.

la FRUTTA deve:

- 1 essere di stagione, considerando la stagionalità in relazione al luogo di consumo;
- 2 essere di categoria 1° o extra;
- 3 essere di selezione accurata esente da difetti visibili sull'epicarpo;
- 4 per le mele calibratura 70 e oltre,
- 5 per le pere calibratura 60 e oltre,
- 6 per le pesche categoria A e oltre,
- 7 per i kiwi grammatura 80 e oltre;
- 8 presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie;
- 9 essere omogenea ed uniforme;
- 10 essere turgida e non bagnata artificialmente.

La frutta non dovrà provenire da paesi non aderenti all'Unione Europea, salvo la frutta tropicale (banane, ananas, ecc.).

La frutta di stagione per i bambini delle scuole d'infanzia dovrà essere servita sbucciata e tagliata in pezzetti idonei al consumo. Le operazioni di preparazione della frutta dovranno essere effettuate nel locale di distribuzione poco prima del consumo, al fine di evitare l'ossidazione degli alimenti.

I LEGUMI secchi dovranno:

- 1 essere preconfezionati possibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo;
- 2 non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzabili a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

FORMAGGI

Il formaggio da grattugia deve essere "Grana Padano" o "Parmigiano Reggiano" e dovrà:

- 1 essere di prima scelta;
- 2 avere ottimo sapore e profumo;
- 3 avere una stagionatura che rispetti i disciplinari di produzione dei su citati formaggi;
- 4 essere grattugiato nella giornata in cui verrà consumato;
- 5 essere confezionato, qualora non consegnato in forme intere;
- 6 essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

Il formaggio da pasto deve:

- 1 essere di prima scelta;
- 2 avere ottimo sapore e profumo;
- 3 avere una stagionatura consona al tipo di prodotto ed al rispetto di eventuali disciplinari di produzione;
- 4 essere confezionato, qualora non consegnato in forme intere;
- 5 essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

Tutti i formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne, né muffe in eccesso o non caratteristiche. Devono riportare sulle confezioni le seguenti informazioni: tipo di formaggio, nome del produttore, luogo di produzione, ingredienti, data di scadenza (quest'ultima nei casi previsti dalle vigenti norme igienico-sanitarie). Per i formaggi non riportanti sulla confezione tali indicazioni, la ditta

esecutrice è tenuta a possedere e presentare, su richiesta dell'ente committente, la documentazione relativa ai dati sopra elencati.

E' assolutamente vietato l'utilizzo e la somministrazione di formaggi fusi (es.: formaggini, sottilette e simili) o contenenti sali di fusione (es.: preparati per pizza).

Al fine di garantire la tracciabilità, per tutti i formaggi è obbligatorio definire l'area di produzione del latte.

Il BURRO deve:

- 1 essere confezionato a norma di legge;
- 2 essere ottenuto a partire da crema di latte di origine nazionale o comunitaria, ottenuta per centrifugazione;
- 3 aver subito un processo di pastorizzazione;
- 4 essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- 5 avere un contenuto di materia grassa superiore all'82%;
- 6 risultare fresco e non sottoposto a congelamento; non contenere conservanti o coloranti; non deve in alcun modo essere alterato, avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie e deve essere contenuto in involucri non manomissibili. Sull'involucro deve riportare: la denominazione del prodotto, il peso netto, l'identificazione del confezionatore (bollo CEE), il luogo di confezionamento, la data di scadenza.

E' tassativamente escluso l'impiego di burro concentrato o burro di siero.

Al fine di garantire la tracciabilità, per il burro è obbligatorio definire l'area di produzione del latte.

Il PROSCIUTTO COTTO deve:

- 1 essere di coscia;
- 2 essere ottenuto con masse muscolari integre, con esclusione dei prodotti "ricostruiti";
- 3 essere confezionato sotto vuoto e pastorizzato;
- 4 rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- 5 contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- 6 essere prodotto senza aggiunta di polifosfati, amido, fibre e senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- 7 essere prodotto senza aggiunta di allergenici e glutine;
- 8 avere una quantità di acqua inferiore al 60% della parte edibile;
- 9 essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore; essere di prima qualità.

E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine della materia prima (suini) con il nome dell'allevatore, l'area di produzione, la provincia, la regione, lo Stato ed identificare l'azienda di macellazione e trasformazione del prosciutto cotto.

La ditta esecutrice è tenuta a presentare, dietro richiesta dell'ente committente, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice, al luogo di produzione ed a tutte le materie prime utilizzate nel processo di produzione.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

Deve essere affettato sul momento, presso la cucina, e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

Gli INSACCATI COTTI devono:

- 1 essere confezionati sotto vuoto;
- 2 essere prodotti con sola carne di suino;
- 3 rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- 4 contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- 5 essere prodotto senza aggiunta di polifosfati e senza altri additivi con attività gelificante o addensante;
- 6 prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- 7 essere conservato a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore; essere di prima qualità.

La ditta esecutrice è tenuta a presentare, dietro richiesta dell'ente committente, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice, al luogo di produzione ed a tutte le materie prime utilizzate nel processo di produzione.

Il grasso di copertura non deve essere eccessivo, deve essere compatto e non deve presentare parti ingiallite o con odore e sapore rancido.

Deve essere affettato sul momento, presso la cucina, e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

Gli INSACCATI CRUDI devono:

- 1 essere prodotti con sola carne di suino;
- 2 rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;
- 3 rispettare i parametri di stagionatura definiti nella scheda tecnica;
- 4 contenere nitrati o nitriti secondo buona tecnica industriale e comunque entro i limiti di legge;
- 5 essere conservati a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore.

La ditta esecutrice è tenuta a presentare, dietro richiesta dell'ente committente, tutta la documentazione relativa al tipo di prodotto, al nome della ditta produttrice, al luogo di produzione ed a tutte le materie prime utilizzate nel processo di produzione.

Deve essere affettato sul momento, presso la cucina, e deve essere conservato alla temperatura di refrigerazione, idoneamente protetto dalle altre derrate.

Il PANE deve essere:

- 1 prodotto con farina a partire da grano tenero, di tipo "00" oppure con farina integrale da agricoltura a lotta integrata o biologica, lievito, sale ed acqua e senza aggiunta di grassi o additivi;
- 2 fresco, ben lievitato e completamente cotto in modo tale che la mollica risulti spugnosa ed elastica alla pressione delle dita;
- 3 di pezzatura non superiore a 60 grammi.

La fornitura deve essere effettuata in contenitori idonei per il trasporto alimenti, ben chiusi. Durante il trasporto dovranno essere rispettate tutte le norme e gli accorgimenti di pulizia e di igiene.

Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto, nonché di pane surgelato.

Per i bambini delle scuole d'infanzia il pane dovrà essere servito tagliato in pezzetti idonei al consumo. Le operazioni di preparazione del pane dovranno essere effettuate nel locale di distribuzione poco prima del consumo. Non potranno in alcun modo essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.

L'OLIO deve essere:

- 1 di categoria extra—vergine di oliva di produzione e spremitura nazionale;
- 2 di ottima qualità e con acidità non superiore all'1% in peso espressi in acido oleico;
- 3 preconfezionato in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo.

L'ACETO utilizzato per condire le verdure dovrà essere di puro vino.

La PASTA deve essere:

- 1 posta in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- 2 prodotta nei seguenti tipi:
- 3 pasta secca di pura semola garantita di grano duro;
- 4 pasta secca o fresca all'uovo;
- 5 esente da qualsiasi altro macinato o additivo;
- 6 se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni originali e in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali: presenza di macchie bianche e/o nere, bolle d'aria, spezzature o tagli.

La pasta all'uovo deve possedere caratteristiche conformi alle vigenti norme legislative; in particolare deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e uova di gallina in percentuale non inferiore a 200 grammi per ogni kg. di semola.

La pasta con ripieno, fresca o in confezioni sottovuoto, non dovrà contenere alcun additivo aggiunto.

La pasta per la preparazione di pizze dovrà essere esclusivamente composta di farina di grano, acqua, lievito e sale.

La FARINA deve:

- 1 essere di grano tenero di tipo “00” o “0”, con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla legge;
- 2 essere contenuta in confezioni sigillate all’origine, senza difetti, rotture o altro;
- 3 risultare indenne da infestanti o parassiti o frammenti di insetti o muffe.

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome del produttore, il luogo di produzione e la data di scadenza.

La farina di mais deve essere ottenuta mediante macinazione di mais locale di buona qualità, non risultare avariata per eccesso di umidità o per altre cause.

Il RISO deve;

- 1 essere della varietà superfino (Arborio, Baldo, Carnaroli, Roma);
- 2 prodotto nell’Unione Europea;
- 3 essere di tipo raffinato, integrale o parboiled;
- 4 essere posto in preconfezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all’uso, la minor presenza di residui;
- 5 risultare non trattato con sostanze non consentite e possedere le caratteristiche merceologiche tipiche del prodotto.

Il prodotto non deve presentare difetti, non deve essere infestato da parassiti né da larve in genere.

Le UOVA intese quali ingredienti di altri piatti [frittate, impanatura di carne o pesce, polpette, dolci] dovranno essere pastorizzate a lunga scadenza [Uht].

Per la preparazione di piatti dietetici o comunque costituiti esclusivamente da uova [uovo sodo, uovo al padellino, uovo alla coque], si dovranno usare uova fresche di gallina aventi le seguenti caratteristiche:

- 1 appartenere alla categoria A o “Extra” di peso non inferiore a 65 gr.;
- 2 provenire da animali alimentati esclusivamente con mangimi di origine vegetale;
- 3 pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;
- 4 essere etichettate conformemente a quanto previsto dai regolamenti comunitari;
- 5 essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti.

Le uova e gli ovoprodotti devono:

- 1 provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo Cee ai sensi del D.Lgs. n. 65/93);
- 2 essere confezionati;
- 3 essere conservati in modo che la temperatura non superi +4°C;
- 4 avere vita residua (shelf life) superiore a 21 giorni al momento della consegna.

La consegna delle uova presso il centro di cottura deve avvenire in data non posteriore a quattro giorni rispetto a quella di imballaggio.

Dovrà essere garantito il rispetto delle norme riguardanti i residui dei farmaci negli alimenti.

Alla rottura del guscio, l’albume deve essere di colorito chiaro, consistente e rappreso, il tuorlo deve rimanere globoso, la membrana vitellina priva di grinze. Albume e tuorlo non devono emanare odori e sapori particolari come paglia, muffa o stantio.

CARNE BOVINA FRESCA

Le carni di bovino devono:

- 1 provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 286/94;
- 2 essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l’uso;
- 3 rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg CE 1760/2000);
- 4 riportare sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento;
- 5 riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;
- 6 essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- 7 rispettare un disciplinare di etichettatura volontario;
- 8 provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CE:

categoria: S (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) oppure E (carcasse di altri animali femmine);

conformazione: U (Ottima: profili nell’insieme convessi — sviluppo muscolare abbondante) o R

(Buona: profili nell'insieme rettilinei — sviluppo muscolare buono);

copertura in grasso: 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti — sono pure apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali);

9 avere vita residua (shelf life) superiore a 20 giorni.

Tipologia delle carni — Le carni saranno di bovino (vitellone) di razza piemontese, maschio o femmina, di età compresa tra gli 11 e i 18 mesi, non alimentato con farine di origine animale.

L'etichettatura della confezione dovrà essere conforme alle vigenti disposizioni legislative.

La macinatura della carne dovrà avvenire presso il centro di cottura, immediatamente prima della preparazione del piatto, nelle migliori condizioni igienico-sanitarie, rispettando le procedure di autocontrollo.

Caratteristiche merceologiche delle carni — Per la preparazione dei pasti si dovranno utilizzare le carni, preventivamente sgrassate, nei seguenti tagli:

per la preparazione e la fornitura di polpette, svizzere e ragù: tagli scelti del quarto

per la preparazione e la fornitura di spezzatino, bollito e brodo di carne: tagli scelti del quarto anteriore, con esclusione del collo (scaramella, reale, girello);

per la preparazione di arrosti, scaloppine, bistecche, cotolette e spiedini: tagli scelti di coscia (fesa, noce, girello, carré, sottofiletto).

Garanzie supplementari di qualità delle carni — Le carni giunte al centro di cottura dovranno essere scortate da certificazione conforme alle vigenti normative. Inoltre, a titolo di prescrizione supplementare, dovranno rispondere alle garanzie igienico—sanitarie e di qualità relative alle metodologie di allevamento e di alimentazione animale e di produzione delle carni.

Per quanto concerne la bollatura sanitaria, le carni dovranno essere provviste, oltre quanto richiesto dalla vigente normativa, di bollatura e di etichettatura (nel caso di prodotti confezionati) riportante il marchio differenziale di qualità.

Nel caso di carni confezionate, quando non sia possibile apporre la bollatura (o etichettatura) differenziale di qualità su ogni porzione muscolare, è consentito che tali carni siano scortate da una attestazione, vistata dal Veterinario Ufficiale dello stabilimento di provenienza, che certifichi la corrispondenza delle carni con la certificazione di cui sopra.

L'etichettatura dovrà in ogni caso riportare i seguenti dati riferiti al bovino:

razza;

data di nascita;

sex;

nazione europea in cui è nato;

azienda di allevamento;

codice Cee della struttura presso la quale è stato macellato;

codice Cee del laboratorio di sezionamento;

organismo di controllo conforme alla norma EN 45011 come da regolamento comunitario.

Al fine di garantire una corretta rintracciabilità delle carni, la registrazione elettronica o informatica dei dati di carico e scarico deve essere apposta automaticamente su ogni porzione di carne commercializzata, senza possibilità di modificare tali dati.

CARNI SUINE FRESCHE

Le carni di suino devono :

1 provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 286/94;

2 essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;

3 rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni suine (Reg CE 1760/2000);

4 riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento;

5 riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;

6 essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate.

Caratteristiche e provenienza delle carni — Le carni dovranno provenire da animali allevati in conformità a quanto previsto dai disciplinari del prosciutto crudo di Parma o San Daniele. Gli animali devono avere età alla macellazione superiore ai 9 mesi, con peso vivo superiore a kg. 144. Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro.

E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine della materia prima (suini) con il nome dell'allevatore, l'area di produzione, la provincia, la regione, lo Stato ed identificare l'azienda di macellazione.

CARNI AVICUNICOLE

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono:

- 1 provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 495/97;
- 2 essere di classe A ai sensi del Reg. (CEE) 1906/90;
- 3 se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate;
- 4 se commercializzate in carcasse intere, essere completamente eviscerate (pollo a busto);
- 5 essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- 6 essere esenti da salmonelle;
- 7 avere vita residua (shelf life) superiore a 5 giorni.

Le carni di coniglio devono:

- 1 provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.P.R. 559/52;
- 2 essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- 3 essere esenti da salmonelle;
- 4 avere vita residua (shelf life) superiore a 5 giorni.

Caratteristiche generali — Le carni avicunicole dovranno provenire da animali delle migliori razze da carne e non alimentati con farine di origine animale.

Tali carni dovranno provenire da stabilimenti di macellazione e sezionamento nazionali e dovranno essere sottoposte, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui.

Durante tutto l'arco produttivo le carni saranno conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione.

E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine della materia prima (polli e conigli) con il nome dell'allevatore, l'area di produzione, la provincia, la regione, lo Stato ed identificare l'azienda di macellazione.

PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici devono:

- 1 provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.Lgs. n. 531/1992;
- 2 essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 104/2000 del 17/12/1999 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27/03/2002;
- 3 essere congelati o surgelati; essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la percentuale di glassatura, che non dovrà in ogni caso essere superiore al 10%;
- 4 avere vita residua (shelf life) superiore a tre mesi dalla data di consegna.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti parziali scongelamenti, quali formazione di cristalli di ghiaccio o sierosità.

Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato.

Il pesce deve:

- essere presentato perfettamente eviscerato o sfilettato senza pelle, squame e spine o in tranci; se in filetti o tranci deve essere confezionato;
- essere conservato sotto ghiaccio o a temperatura non superiore ai —18°C.

La consistenza delle carni, dopo lo scongelamento, deve essere soda ed elastica; colore, odore e sapore devono essere nella norma.

La pelle, del colore tipico della specie, deve essere ben aderente ai tessuti sottostanti, integra ed esente da lacerazioni.

I prodotti ittici devono essere di pezzature omogenee nelle dimensioni richieste dal menu.

I prodotti ittici dovranno essere sottoposti, a campione, a controlli periodici per la ricerca dei residui chimici, con particolare riferimento alla ricerca dei contaminanti ambientali, quali il mercurio.

Le grammature in tabella sono riferite al prodotto scongelato.

Il tonno in scatola deve:

- 1 essere di colore chiaro e omogeneo;
- 2 provenire da trancio intero di pesce;
- 3 poco salato e di gusto delicato;
- 4 avere adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli;

- 5 essere prodotto, se all'olio, con olio di oliva extra vergine;
- 6 rispettare il rapporto olio/tonno definito nella scheda tecnica.

LATTE E YOGURT

Latte U.H.T.

E' consentito l'utilizzo nelle preparazioni gastronomiche nelle quali è prevista l'aggiunta di latte quale ingrediente secondario (es.: purea, pasta e formaggi, ecc.).

Deve essere del tipo intero, omogeneizzato.

Il latte dovrà avere vita residua (shelf life), al momento della consegna, superiore a 75 giorni.

Il latte per il consumo tal quale deve essere di tipo fresco, pastorizzato, intero.

E' obbligatorio documentare la tracciabilità dell'origine del latte con l'area di produzione, la provincia, la regione, lo Stato ed identificare l'azienda di confezionamento.

Yogurt

Lo yogurt deve:

- 1 essere di tipo "vellutato";
- 2 essere confezionato in monoporzioni;
- 3 contenere fermenti lattici vivi non inferiori a 108 per gr. sia per *Str. Thermophilus*, sia per *L. bulgaricus* al momento della consegna;
- 4 essere privo di additivi;
- 5 essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- 6 rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;
- 7 avere vita residua (shelf life) superiore a 10 giorni.

ALTRI ALIMENTI

Tutti gli altri alimenti elencati nelle tabelle dietetiche dovranno possedere requisiti di prima qualità, essere in ottimo stato di conservazione, prodotti secondo le vigenti disposizioni di legge e rispondenti ai requisiti richiesti dalle norme igienico-sanitarie in vigore.

ART. 53 – 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.
2. Nella realizzazione del servizio l'Appaltatore deve fornire prodotti a "freschezza garantita" ("a chilometri zero" o di "filiera corta"), temperando il principio di economicità con la tutela della salute, dell'ambiente e con la promozione dello sviluppo sostenibile.

ART. 54 – GRAMMATURE

1. Le quantità da somministrare sono quelle previste dall'allegato n. 2.B "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 le ricette e le relative grammature dei piatti variati.

ART. 55 – 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.
14. Durante tutte le operazioni di produzione le finestre dovranno rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.
15. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni incrociate.
16. 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.
17. 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);
18. 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.
19. 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 avanzanti di parte del prodotto sfuso.

20. 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.
21. I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.
22. Le uova devono essere conservate in frigorifero.
23. Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

ART. 56 – 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.

ART. 57 – 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. 58 – 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 antecedente alla distribuzione deve avvenire ad una temperatura non superiore a 10°C.

ART. 59 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA

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. 60 - 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. È tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli ad immersione in acqua.

ART. 61 - 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. 62 – 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 s.m.i..
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. 63 - 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 contenitori sterili un pasto test comprensivo di ogni portata. I pasti test devono essere conservati presso la cucina per almeno 72 ore.

ART. 64 - 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, la presenza del personale necessario; l'orario sarà stabilito in funzione dell'attività didattica:
2. I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (piatti, bicchieri, posate in acciaio), fornite dall'Amministrazione comunale.
3. 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 alla distribuzione operi secondo un piano di autocontrollo per la sicurezza igienica dei prodotti;
 - provvedere alla fornitura dei detergenti 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.
4. La distribuzione dei pasti avviene a cura di personale dipendente dall'appaltatore.

ART. 65 - 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.
 - 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. 66 - ORARIO DI SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

1. La consegna dei pasti ai refettori dovrà essere effettuata in funzione dell'attività scolastica / educativa tra le ore 11.00 e le ore 13,15 per tutte le scuole e, segnatamente:
 - entro le ore 11,00 per l'asilo nido;
 - entro le ore 12,00 per la scuola dell'infanzia;

- entro le ore 13,00 per la scuola primaria;

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. 67 - PULIZIE DEGLI SPAZI CUCINA E DEI REFETTORI

1. Dopo che tutti gli alunni hanno concluso la consumazione del pasto, il personale provvede alla pulizia dello spazio cucina e del refettorio.

2. Occorre 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.

ART. 68 - OBBLIGHI DELL'AMMINISTRAZIONE

1. L'Amministrazione è obbligata a provvedere alla:

- a) attività amministrativa per l'iscrizione e la gestione degli utenti al servizio;

- b) messa a disposizione delle famiglie degli alunni iscritti al servizio di blocchetti cartacei di buoni pasto oppure di idoneo applicativo in caso di digitalizzazione della gestione;

- c) 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) fornitura di tutti gli arredi, tavoli, sedie, armadi, attrezzature, utensileria e stoviglie per i refettori;

- e) spese relative ai consumi delle utenze di acqua, luce, gas e riscaldamento.

ART. 69 - DOTAZIONI

1. Gli immobili verranno messi a disposizione con le attrezzature attualmente esistenti, di cui è stato redatto l'inventario, allegato.

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.

ART. 70 - INVENTARIO

1. L'inventario dei locali e delle attrezzature sarà effettuato con appositi verbali redatti a

cura di un rappresentante del Comune e da un rappresentante dell'appaltatore, al momento della consegna dei locali e 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. L'Aggiudicataria è tenuta a riconsegnare, al termine del contratto, tutto il materiale elencato nel verbale di carico in buono stato di conservazione.

ART. 71 – 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.

SERVIZI COMPLEMENTARI: TRASPORTO

ART. 72 - MEZZI DI TRASPORTO E CONTENITORI

1. Fermo restando che la configurazione attuale del servizio non include il trasporto dei pasti, nel caso esso dovesse essere richiesto dal Committente per particolari circostanze, i mezzi, di proprietà dell'Appaltatrice, adibiti al trasporto dei pasti alle strutture scolastiche dovranno essere idonei al trasporto di alimenti e conformi alla normativa in vigore. 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.

2. Le attrezzature per l'eventuale veicolazione, trasporto e 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.

3. 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 norma UNI EN 13432 ovvero più recente.

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

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

5. 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.

6. 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. 74 - INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE E DERATTIZZAZIONE

1. L'Appaltatore deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale all'inizio del servizio nei locali della cucina e successivamente deve 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.

ART. 75 – DISPONIBILITÀ DEL CENTRO COTTURA DI EMERGENZA

1. Per fare fronte ad eventuali 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 e con i medesimi livelli qualitativi previsti 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 del plesso di distribuzione.

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 vigenti tempo per tempo, alle vigenti Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica emanate dalla Regione Piemonte.

4. Tutte le apparecchiature e le attrezzature che vengono a contatto con gli alimenti devono rispondere ai requisiti di legge di cui al DM 21 marzo 1973, come da ultimo aggiornato dal DM 31 maggio 2016, n. 142; D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777, d. Lgs. 25 gennaio 1992, n. 108 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. 155/1997 e del decreto del 10/03/2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".

ART. 76 – 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;
- fornitura di vassoi monouso biodegradabili;
- fornitura di d.p.i. specifici per il personale al fine di contrastare la diffusione dell'epidemia.

ART. 77 - POTERI DELLA GESTIONE DEL PERSONALE

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. 78 - STRUTTURA ORGANIZZATIVA

1. Per l'intera durata dell'Appalto l'Affidataria deve disporre di una struttura organizzativa adeguata per la 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 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. L'Aggiudicataria deve disporre almeno di un 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.
4. 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.
5. 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.
6. 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.
7. 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 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.
8. 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.
9. 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.
10. 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.

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;
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 il 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.

ART. 79 – DISPOSIZIONI NORMATIVE APPLICABILI AI LAVORATORI DELL'APPALTATORE – CLAUSOLA DI MANLEVA

1. L'Appaltatore deve garantire l'osservanza delle norme derivanti dalle vigenti norme relative alla tutela della sicurezza e della prevenzione degli infortuni sul lavoro, sollevando da ogni responsabilità civile e penale il Committente.
2. 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) il 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.
3. 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.

ART. 80 - AUTOCONTROLLO DA PARTE DELL'APPALTATORE

1. L'appaltatore dovrà garantire salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari e a tal fine dovrà mettere in atto sistemi di autocontrollo.
2. L'Autocontrollo con metodologie HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Point) dovrà essere effettuato per tutte le fasi attraverso cui passa il prodotto alimentare, dalla preparazione alla somministrazione e coinvolgerà anche le materie prime che costituiscono il punto di partenza dei processi produttivi.
3. E' fatto obbligo all'appaltatore di proporre un "Responsabile dell'autocontrollo" di comprovata capacità ed esperienza (minimo due anni di esperienza maturata nel settore) dimostrabile mediante idonee referenze da esibire prima dell'inizio del servizio.
4. Il Responsabile come sopra identificato, deve predisporre il piano di autocontrollo e garantire la sua attuazione e seguire scrupolosamente le varie fasi della lavorazione a partire dalla fornitura e consegna delle derrate alimentari fino alla somministrazione dei pasti compresa, nonché di tutti gli altri adempimenti previsti dalla normativa e dai Regolamenti CEE nn. 852 – 853 – 854/2004.
5. Il personale dipendente dall'impresa appaltatrice dovrà provvedere giornalmente alla compilazione delle schede relative al sistema di autocontrollo HACCP (Hazard Analysis & Critical Control Point), attestante le varie fasi del procedimento durante il ricevimento e la somministrazione dei pasti, nonché lo svolgimento delle operazioni successive inerenti il riordino e la pulizia dei locali mensa.
6. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'appaltatore dovrà provvedere alle modifiche del piano, concordato con l'Ente appaltante, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

ART. 81 – 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 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. 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.

ART. 82 – GESTIONE DELLA FASE ESECUTIVA DEL CONTRATTO IN CONFORMITÀ AL D.M. 10 MARZO 2020

1. Quanto alla prevenzione, gestione e recupero delle eccedenze alimentari, si fa espresso rinvio ai criteri ambientali minimi di cui al decreto ministeriale 10 marzo 2020 e successivi.

ART. 83 - DIVIETO DI VARIAZIONE DELLA DESTINAZIONE D'USO

1. L'Appaltatore, per sé ed aventi causa a qualunque titolo, si obbliga irrevocabilmente 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.
- 2.

ALLEGATI AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Allegato 2.A – Inventario delle attrezzature.

Allegato 2.B – Grammature scuole ed asilo nido.

Allegato 2.C – Menu primavera/estate e autunno/inverno scuole ed asilo nido.

Allegato 2.D – Stagionalità di frutta e verdura.