

AII. 1)

**CAPITOLATO SPECIALE PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE PRESSO IL NIDO D'INFANZIA "ELEFANTINO" DEL
COMUNE DI DI QUATTRO CASTELLA
PERIODO 01/09/2021 – 31/08/2022
CIG**

INDICE

Art. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Art. 2 DATI DELL'UTENZA E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Art. 3 DURATA DELL'APPALTO

Art. 4 IMPORTO A BASE DI GARA

Art. 5 SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO

Art. 6 MODALITA' DI ESPLICAZIONE DEL SERVIZIO

Art. 7 ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 8 ONERI A CARICO DEL COMUNE

Art. 9 ATTREZZATURE E LOCALI CONCESSI IN COMODATO D'USO E DIVIETO DI CAMBIO DELLA DESTINAZIONE D'USO

Art. 10 MEZZI ADIBITI AL TRASPORTO

Art. 11 PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Art. 12 DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

Art. 13 DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Art. 14 CODICI DI COMPORTAMENTO

Art. 15 CLAUSOLA SOCIALE

Art. 16 ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO

Art. 17 PROGRAMMI SPERIMENTALI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

Art. 18 CAUSE DI INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 19 RESPONSABILITA' DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 20 DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

Art. 21 PAGAMENTI E TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Art. 22 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 23 GARANZIA DEFINITIVA

Art. 24 CONTROLLI E PENALI

Art. 25 TRATTAMENTO DATI PERSONALI

Art. 27 STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI

Art. 28 RECESSO

Art. 29 CONTROVERSIE

Art. 30 ELEZIONE DI DOMICILIO

Art. 31 DISPOSIZIONI FINALI

ALLEGATO A

DUVRI

ALLEGATO B

INVENTARIO ARREDI

ART. 1 – OGGETTO DELL'APPALTO

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica per i bambini del nido d'infanzia comunale "Elefantino" ubicato in via Sanzio n. 2 a Quattro Castella (capoluogo), così come individuato nei successivi art. 2, 6 e 7.

L'impresa aggiudicataria provvede alla preparazione dei pasti presso la cucina interna della struttura suddetta.

Art. 2 – DATI DELL'UTENZA E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

La fornitura avrà le seguenti caratteristiche:

-numero pasti giornalieri da produrre suddivisi per bambini/adulti/diete speciali

Struttura	periodo erogazione del servizio	n. medio giornaliero pasti	n. medio giornaliero diete speciali	giorni di erogazione del servizio
Nido comunale "Elefantino"	01 settembre/30 giugno da lunedì al venerdì	50 pasti bambino 5 pasti adulti (comprese diete speciali – media dati anni scolastici 2016/2017, 2017/2018 e 2018/2019)	2	196

(si precisa che si è fatto riferimento agli anni scolastici precedenti al periodo di epidemia da COVID-19)

-elaborazione del menù e delle tabelle dietetiche a cura dell'impresa e sottoposti al controllo del servizio SIAN competente per territorio;

-acquisto, fornitura, trasporto, deposito e controllo delle derrate alimentari necessarie alla realizzazione dei pasti;

-preparazione e cottura dei pasti presso la cucina interna;

-preparazione dei pasti e pappe per bimbi in età da svezzamento;

-preparazione delle merende mattutine (frutta) e pomeridiane che verranno lasciate sui carrelli di servizio e gestite poi dal personale della struttura;

-allestimento dei 4 carrelli utilizzati per il servizio di distribuzione effettuato da personale dell'Amministrazione comunale;

-lavaggio e sanificazione del pentolame utilizzato per la preparazione dei pasti;

-lavaggio e sanificazione delle attrezzature di cucina e magazzino;

-lavaggio e sanificazione dei carrelli utilizzati per il servizio di distribuzione dei pasti;

-lavaggio e sanificazione dello stoviglie utilizzato per la consumazione delle pietanze;

-riassetto e lavaggio cucina;

-apparecchiatura, sparcchiatura pulizia e sanificazione dei refettori;

-acquisto detergenti e quanto necessario per sanificare pentolame, attrezzature, stoviglie e locali interessati dal servizio;

-fornitura di tutta l'ulteriore attrezzatura (non attualmente presente nella cucina interna) necessaria all'erogazione del servizio che si rendesse indispensabile durante la gestione;

Si ribadisce che il servizio, oggetto del presente capitolato, è considerato ad ogni effetto "servizio pubblico" e non potrà essere sospeso o abbandonato per nessuna ragione, fatta eccezione per le sospensioni dovute a

causa di forza maggiore.

ART. 3 - DURATA DELL'APPALTO

Il presente contratto decorre dal 01 settembre 2021 e termina il 31 agosto 2022, salvo modifiche dovute a provvedimenti di contenimento dell'epidemia da COVID-19.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà, da comunicarsi all'impresa appaltatrice mediante raccomandata o PEC almeno 30 giorni prima della scadenza naturale, di rinnovare il contratto per uguale periodo agli stessi patti, prezzi e condizioni.

Nel caso in cui, al termine del contratto, l'Amministrazione comunale non fosse riuscita a completare la procedura per una nuova attribuzione del servizio in oggetto, potrà prorogare l'appalto con specifico provvedimento alle condizioni di legge. A tal fine l'impresa aggiudicataria è tenuta a continuare la gestione alle stesse condizioni stabilite dal contratto scaduto per il tempo necessario, non superiore a 6 (sei) mesi, all'ultimazione del nuovo procedimento di aggiudicazione del servizio.

L'Amministrazione comunale si riserva di dare avvio alla prestazione contrattuale in via d'urgenza, anche in pendenza della stipulazione del contratto e, comunque, dopo:

- la costituzione di garanzia definitiva con le modalità di cui all'art. 23;
- la trasmissione di copia conforme della polizza specificata all'art. 19;
- la trasmissione dei documenti relativi al personale specificati all'art. 11;
- la trasmissione del documento unico di valutazione dei rischi di cui all'art. 13 del presente capitolato speciale d'appalto sottoscritto da parte del rappresentante dell'impresa aggiudicataria.

ART. 4 – IMPORTO A BASE DI GARA

Il valore dell'importo a base di gara è così determinato:

periodo 01/09/2021 - 30/08/2022	Numero pasti bambini	Numero pasti adulti	Costo pasto a base di gara (al netto degli oneri per la sicurezza ed IVA esclusa)
servizio di ristorazione presso asilo nido	9800	980	€ 6,00
importo a base di gara per la durata contrattuale soggetto a ribasso al netto degli oneri per la sicurezza			€ 64.680,00
oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso			€ 250,00
importo complessivo totale a base di gara			€64.930,00

Essendo previsto il rinnovo e la proroga tecnica di 6 mesi, il valore complessivo stimato dell'appalto, ai sensi dell'art. 35 comma 4 del D. Lgs. 50/2016, è pari ad € 162.325,00.

Il corrispettivo dell'appalto sarà definito nell'esatto importo in sede di aggiudicazione.

Gli oneri da interferenza (non soggetti a ribasso) ammontano complessivamente ad € 250,00.

Ai sensi dell'art.23 comma 16 del D. Lgs. 50/2016 si precisa che il costo della manodopera ammonta ad € 39.000,00 per l'intero periodo contrattuale (01/09/2021 – 31/08/2022).

L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, ai sensi dell'art. 95 comma 3 lett.a) del D. Lgs. 50/2016.

L'appalto è finanziato con risorse stanziare nei bilanci pluriennali del Comune di Quattro Castella.

I valori sopra indicati sono puramente presunti e pertanto suscettibili di variazione in aumento o in diminuzione in relazione al numero effettivo dei bambini frequentanti e fruitori del servizio, nonché in relazione al calendario scolastico, alla frequenza effettiva e alle altre eventuali evenienze modificative che dovessero realizzarsi nel corso dell'anno scolastico oggetto dell'affidamento.

I prezzi unitari a base d'asta sono comprensivi di ogni spesa, inerente o direttamente conseguente alla fornitura, intendendosi in tal senso interamente compensati dal Comune tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese, per la perfetta esecuzione dell'appalto.

Il numero dei pasti previsti nel presente capitolato è indicativo e non è impegnativo per l'Amministrazione comunale, essendo subordinato ad eventualità e circostanze non preventivabili (numero dei bambini iscritti, assenze, interruzione del servizio, variazione del numero delle sezioni a tempo pieno, ecc.).

L'Amministrazione Comunale si impegna quindi a corrispondere il prezzo del numero di pasti effettivamente confezionati. L'importo definitivo dipenderà dal numero dei pasti effettivamente richiesti e forniti.

L'impresa aggiudicataria non potrà pretendere indennizzi di sorta, qualora la somministrazione risulti inferiore a quella precedentemente indicata, così come non potrà rifiutarsi di provvedere ad ulteriori somministrazioni alle medesime condizioni di cui al presente capitolato.

Al contratto si applicherà, in ogni caso, l'art. 106 (Modifica di contratti durante il periodo di efficacia) del D.Lgs. 50/2016.

ART. 5 – SOPRALLUOGO OBBLIGATORIO

Ai sensi dell'art. 79 comma 2 del Codice dei contratti, le offerte potranno essere formulate soltanto a seguito di una visita dei luoghi, pertanto il sopralluogo è obbligatorio.

La mancata effettuazione del sopralluogo sarà causa di esclusione dalla procedura di gara. Non è in alcun caso sanabile in fase di gara in quanto deve essere necessariamente eseguito in una fase antecedente alla presentazione dell'offerta.

I concorrenti devono prenotare ed effettuare il predetto sopralluogo entro il inoltrando richiesta a mezzo mail all'indirizzo: scuola@comune.quattro-castella.re.it.

Al termine del sopralluogo verrà rilasciato apposito attestato.

Al sopralluogo dovrà partecipare il titolare o legale rappresentante del soggetto concorrente, o altra persona munita di idonea documentazione in originale o in copia autenticata che legittimi la sua posizione (es: delega conferita dal legale rappresentante, statuto, procura speciale o generale), che dovrà essere esibita al funzionario competente. Nel caso di Raggruppamento Temporaneo di concorrenti, il sopralluogo dovrà essere effettuato dall'impresa capogruppo con rilascio dell'attestato dell'avvenuto sopralluogo intestato alla capogruppo, a pena di esclusione. Sarà consentito partecipare al sopralluogo in nome e per conto di un solo concorrente.

ART. 6 – MODALITA' DI ESPLICAZIONE DEL SERVIZIO

Per tutto ciò che riguarda i requisiti dei pasti, le derrate alimentari, i menù e le diete speciali, la preparazione e la cottura dei pasti, la prevenzione e la gestione delle eccedenze alimentari si fa riferimento alle indicazioni contenute nel D.M. del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10.03.2020, pubblicato sulla G.U. n. 90 del 04.04.2020 (criteri ambientali minimi), così come previsto dall'Art. 34 (Criteri di sostenibilità energetica e ambientale) del D.Lgs. 50/2016, il quale stabilisce che l'impresa aggiudicataria, nelle diverse fasi del servizio, dovrà scrupolosamente rispettare i “**criteri ambientali minimi**”, elaborati nell'ambito del “Piano d'Azione Nazionale per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione” ovvero “Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement” (PANGPP) per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva e per la fornitura di derrate alimentari, nonché nelle “Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia-Romagna” e le “Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la valutazione e controllo” del 10 aprile 2012.

PREPARAZIONE DEI PASTI

I pasti verranno preparati presso la cucina interna del nido d'infanzia comunale.

I pasti dovranno essere somministrati alle ore 11.30, fatto salvo eventuale diversa organizzazione delle attività nelle sezioni che sarà preventivamente comunicata.

Gli orari prefissati dovranno essere scrupolosamente osservati.

Il pasto giornaliero dovrà essere così composto sulla base del menù concordato:

- spuntino del mattino (frutta di stagione)
- pranzo (primo piatto, secondo piatto, contorno, pane)
- merenda del pomeriggio.

L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre provvedere a:

- preparazione di torte o composizione di frutta in occasione dei compleanni dei bambini iscritti;
- preparazione di buffet in occasione di visite al servizio di delegazioni o in occasione di svolgimento di incontri di sezione;
- preparazione di buffet in occasione delle feste di Natale o fine anno (anche suddivisi per sezione);
- cestino pic nic in occasione di uscite didattiche dei bambini;
- preparazione di merende in occasione delle accoglienze a settembre e in occasione della chiusura dell'anno scolastico in giugno;

Il numero giornaliero dei pasti per ciascuna tipologia di utenza è un dato medio del tutto indicativo, non vincolante per l'Amministrazione Comunale; il dato relativo al numero di presenze effettive verrà precisato ogni giorno.

Nella preparazione dei pasti occorrerà seguire le seguenti indicazioni:

- per frutta e ortaggi riferire le grammature alle parti edibili;
- limitare l'uso di prodotti preparati, imballati e monodose;
- rispettare la stagionalità;
- i menù dovranno essere redatti tenendo conto della disponibilità di prodotto agricolo locale o prevedendo un certo grado di flessibilità nei menù, con più varietà e specie di ortofrutta, di legumi e cereali dalle caratteristiche

nutrizionali simili;

-favorire il consumo di fonti proteiche a basso costo, proponendo nuove ricette, anche con i legumi, oltre che con specie ittiche diverse da quelle consuetudariamente offerte e ampliare i tagli di carne ammessi;

-prevedere pietanze e ricette che consentano di ridurre gli sprechi, come ad esempio piatti preparati con parti di ortofrutta edibili che in genere vengono scartati e piatti unici, se trovano il gradimento dei destinatari;

-ridurre la grammatura di determinate tipologie di derrate alimentari (per esempio l'insalata).

Tutti i pasti componenti i menù dovranno essere prodotti nella stessa giornata del consumo, in tempo per l'orario del pranzo.

Per i prodotti da forno lievitati, l'impresa aggiudicataria potrà effettuare la preparazione il giorno antecedente il consumo, previa individuazione di idonee procedure che garantiscano gli aspetti igienico-sanitari e organolettici.

L'impresa aggiudicataria dovrà confezionare i pasti a regola d'arte, predisponendoli in modo che essi risultino caldi e appetibili, dieteticamente equilibrati, sani e nutrienti.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di apportare, nel corso della durata dell'appalto, variazioni nei quantitativi e nella qualità dei generi alimentari usati per il confezionamento dei pasti, qualora venissero richieste dalle autorità sanitarie competenti.

DERRATE ALIMENTARI

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ ecc...) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- **frutta, ortaggi, legumi, cereali** dovranno essere biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World fair Trade organization o equivalente. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18/12/2017 recante "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche", nelle more della relativa adozione, secondo il calendario allegato al decreto ministeriale 10/03/2020 (CAM), oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bietta surgelati e la frutta non stagionali nel mese di maggio;
- **uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri prodotti ovoprodotti;
- **carne bovina**: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnica o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari

di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative “benessere animale in allevamento”, “alimentazione priva di additivi antibiotici”, o a marchio DOP o IGP o “prodotto di montagna”;

- **carne suina:** biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti “benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione” e “allevamento senza antibiotici”. Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell’animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.
- **carne avicola:** biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29/07/2004 recante “Modalità per l’applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame” per almeno le seguenti informazioni volontarie: “allevamento senza antibiotici”, allevamento “rurale in libertà” o “rurali all’aperto”. Le informazioni “senza antibiotici”, “rurali in libertà” o “rurali all’aperto” devono figurare nell’etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento;
- **carne omogeneizzata:** deve essere biologica;
- NON E' CONSENTITA LA SOMMINISTRAZIONE DI “CARNE RICOMPOSTA” NE' PREFRITTA, PREIMPANATA O CHE ABBA SUBITO ANALOGHE LAVORAZIONI DA IMPRESE DIVERSE DALL'AGGIUDICATARIO
- **prodotti ittici (pesce):** i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all’all.3 del regolamento (CE) n.1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati “in pericolo critico”, “in pericolo”, “vulnerabile” e “quasi minacciata” dall’Unione Internazionale per la conservazione della Natura. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l’anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell’ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce di “allevamento in valle”. Le specie ammesse sono indicate nel “CAM” in vigore;
- NON E' CONSENTITA LA SOMMINISTRAZIONE DI “PESCE RICOMPOSTO” NE' PREFRITTO, PREIMPANATO O CHE ABBA SUBITO ANALOGHE LAVORAZIONI DA IMPRESE DIVERSE DALL'AGGIUDICATARIO
- **salumi e formaggi:** almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio qualità DOP o IGP o “di montagna” in conformità al regolamento (UE) n.1151/2012 e al regolamento (UE) n.665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- **Latte anche in polvere e yogurt:** devono essere biologici;
- **olio:** come grasso vegetale per condimenti e cottura, deve essere usato l’olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l’olio extravergine di oliva deve essere biologico. L’olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l’origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall’art. 29 della direttiva (UE) n.2018/2001;
- **pelati, polpa e passata di pomodoro:** almeno il 33% in peso devono essere biologici;

- **succhi di frutta o nettali di frutta:** devono essere biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione "contiene naturalmente zuccheri";
- **acqua** di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al D.Lgs. 31/2001, fatti salvi i pranzi al sacco;

Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolato devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto.

PIATTAFORMA DI STOCCAGGIO

L'impresa aggiudicataria dovrà avere piena disponibilità per tutto il periodo contrattuale di una piattaforma di stoccaggio della materia prima deperibile munita di regolare autorizzazione rilasciata dalle competenti autorità in materia, ai fini igienico-sanitari ed in possesso di certificazione ISO 14001 (ambientale), ISO 2205 (rintracciabilità nelle filiere agroalimentari) e di EDP (dichiarazione ambientale di prodotto di tipo III). Tale piattaforma non dovrà trovarsi ad una distanza superiore a 80 km tassativi e stradali dalla sede del Nido d'infanzia comunale.

FLUSSI INFORMATIVI

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP; SQNZ, ecc....) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on-line sul sito del Comune ed esposto in copia cartacea all'interno della struttura in modo tale da rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

MENU' E DIETE SPECIALI

L'impresa aggiudicataria, seguendo le indicazioni fornite dalle "Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia-Romagna" e dalle "Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la valutazione e controllo" del 10 aprile 2012, concorderà con l'Amministrazione comunale uno schema di menù articolato su 4 settimane e differenziato tra invernale ed estivo. Dovrà essere sempre previsto almeno un primo piatto e almeno un secondo piatto di alternativa (dieta in bianco).

L'impresa aggiudicataria dovrà sottoporre gli ingredienti, le grammature, le tabelle dietetiche e i menù all'approvazione dall'Azienda USL, prima della loro adozione e predisposizione nei servizi.

Su richiesta dell'Amministrazione comunale, l'impresa aggiudicataria dovrà fornire, senza alcun costo aggiuntivo **-diete in bianco** in caso di indisposizioni temporanee del bambino; quindi per un periodo limitato di tempo, di norma entro la settimana;

-diete speciali per particolari patologie riconosciute per motivi sanitari (allergie, intolleranze, celiachia, patologie croniche);

-diete per motivi religiosi o culturali.

Le comunicazioni all'impresa aggiudicataria delle diete speciali a carattere permanente avverranno attraverso l'Ufficio Scuola Comunale. Le diete dovranno essere prodotte con un processo che assicuri la rintracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato.

L'impresa aggiudicataria dovrà prevedere menù il più possibile simili a quelli convenzionali, tenendo conto delle esclusioni previste dalle diverse diete.

Per allergie e/o patologie, l'impresa aggiudicataria dovrà porre la massima attenzione onde evitare l'uso di alimenti non consentiti, anche in minima traccia, adottando altresì tutte le misure atte ad evitare ogni possibile contaminazione in ogni fase di lavoro, dal ricevimento degli alimenti alla loro somministrazione.

In particolare:

-dovrà essere noto a tutti gli operatori dell'impresa aggiudicataria in servizio l'elenco dei bambini soggetti a diete speciali ed il tipo di dieta, salvaguardando il rispetto della privacy.

—gli utensili e le attrezzature utilizzati per la produzione dei pasti per soggetti affetti da patologie, allergie e simili dovranno essere sottoposti ad accurate procedure di pulizia e sanificazione, in modo da evitare contaminazioni con residui di precedenti lavorazioni;

—prima dell'utilizzo di ogni materia prima, sarà necessario verificare l'assenza di sostanze non compatibili con le caratteristiche della dieta speciale in produzione, controllando le indicazioni riportate in etichetta;

—il confezionamento avverrà in contenitori monoporzione di materiale idoneo al contatto con gli alimenti, secondo la normativa vigente;

—ogni contenitore, una volta ben chiuso in modo da evitare fuoriuscite o ingressi di sostanze, dovrà essere identificato con nome e cognome del fruitore della dieta.

Le diete di tipo etico religioso potranno essere confezionate in contenitori multiporzione, identificate con la tipologia di dieta (es. no carne di maiale, no carne di manzo, ecc.), oppure in contenitori monoporzione identificati con nome e cognome del destinatario della dieta stessa.

Anche le diete in bianco potranno essere confezionate in contenitori multiporzione.

L'elenco degli utenti soggetti a diete speciali dovrà essere aggiornato costantemente ed essere conservato presso la cucina.

Al personale adulto del nido d'infanzia comunale dovranno essere fornite diete speciali, previa richiesta scritta dell'interessato, che presenterà all'Ufficio Scuola Comunale il certificato medico.

PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

Le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere finalizzate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Tutte le attrezzature, la tegameria e gli utensili dovranno essere a norma di legge e marchiate CE.

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

—i prodotti congelati/surgelati possono essere sottoposti direttamente a cottura o dovranno essere scongelati in celle frigorifere o in frigoriferi a temperatura compresa tra 0°C e + 4°C;

—il prodotto in scongelamento dovrà essere posto in teglie forate per consentire lo sgocciolamento del

liquido proveniente dal processo di scongelamento;

—una volta scongelato un prodotto non dovrà essere ricongelato;

—la porzionatura dei salumi e dei formaggi dovrà essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;

—la carne cruda dovrà essere proporzionata immediatamente prima della preparazione;

—la carne trita dovrà essere macinata nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;

—il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata; è vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta fino a cm1;

—il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;

—le operazioni di impanatura dovranno essere eseguite nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;

—la frutta e la verdura fresca dovranno essere sottoposte ad idonea sanificazione secondo quanto previsto dal manuale di autocontrollo;

—la verdura dovrà essere lavata intera e successivamente tagliata e/o cotta;

—per le paste dovranno essere escluse operazioni di precottura.

Sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti già cotti.

Non è ammesso il ricorso alla linea refrigerata, in quanto la produzione dei pasti deve avvenire in legame fresco-caldo; è ammessa la cottura di alcune derrate il giorno precedente, purché dopo cottura vengano raffreddate con l'ausilio dell'abbattitore rapido di temperatura secondo le normative vigenti, posti in recipienti idonei e conservati in frigoriferi a temperatura compresa tra 0°C e 6°C.

L'abbattitore di temperatura deve essere impiegato esclusivamente per i prodotti cotti. Gli alimenti per i quali è consentita la cottura il giorno antecedente il consumo sono: arrostiti, roast beef, lessi, brasati.

E' tassativamente vietato raffreddare prodotti cotti a temperatura ambiente o sottoporli a immersione in acqua.

Allo scopo di poter individuare tempestivamente le possibili cause di eventuali intossicazioni e/o infezioni alimentari, l'impresa aggiudicataria è tenuta a prelevare un campione rappresentativo del pasto completo quotidiano, di peso non inferiore a 100 grammi e a conservarlo per almeno 7 giorni in congelatore, in appositi contenitori sterili contrassegnati da un'etichetta recante indicazione del contenuto, del luogo, della data e ora di prelievo.

L'impresa aggiudicataria dovrà comunicare all'Amministrazione comunale, alla fine dell'anno scolastico, i risultati delle analisi microbiologiche eseguite, con frequenza almeno semestrale, sulle materie prime e sui prodotti finiti presso un laboratorio abilitato ai sensi di legge. Ogni onere connesso è a carico dell'impresa aggiudicataria.

PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette e schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto

di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

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

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi.

Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno (gennaio – giugno), dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dalla stazione appaltante. Deve essere possibile per l'utenza adulta far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con l'Amministrazione comunale.

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

-attivarsi con la ASL e i soggetti competenti per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamenti anomali nel consumo del pasto;

-collaborare nell'ambito delle attività di competenza ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se le quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'impresa aggiudicataria dovrà condividere con l'Amministrazione comunale un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della L. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile ecc...;
- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nel refettorio per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

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

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i risultati devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro 30 giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualità incaricato a porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

PORZIONAMENTO E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

L'impresa aggiudicataria dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate.

Le merende mattutine (frutta) e pomeridiane, nonché il pranzo verranno lasciate sui carrelli di servizio e gestite poi dal personale della struttura;

Nella distribuzione l'impresa aggiudicataria dovrà osservare le seguenti prescrizioni:

- utilizzare solo utensili adeguati;
- rispettare la quantità di cibo da distribuire;
- procedere al condimento dei cibi solo a ridosso della distribuzione del pasto;
- effettuare i condimenti delle verdure, quando necessario, con apposita attrezzatura e accessori (olio e sale, aceto solo su richiesta), mediante appositi misuratori della quantità;
- non assaggiare il cibo;
- procedere al condimento del contorno solo dopo il termine della distribuzione del primo piatto;
- distribuire le preparazioni solo quando i bambini sono presenti nei refettori, escluse le minestre e i risotti che dovranno essere distribuiti 5 minuti prima che gli utenti abbiano preso posto a tavola;
- salvo diversa indicazione dell'Amministrazione comunale, distribuire il secondo piatto successivamente alla somministrazione del primo piatto;
- lavare la frutta prima della somministrazione, utilizzando attenzione e cautela per evitare che il prodotto si danneggi e si deteriori;
- svuotare e lavare le brocche dell'acqua giornalmente.

Durante il servizio, il personale dovrà indossare camici puliti e decorosi e copricapo, togliere ogni accessorio personale (anelli, bracciali, e simili), avere mani accuratamente lavate e non indossare né detenere nelle tasche oggetti che possano accidentalmente fuoriuscire e/o cadere sulle portate in distribuzione.

Il numero dei pasti da produrre verrà comunicato giornalmente di norma entro le ore 9,30 all'impresa aggiudicataria.

SERVIZI DI PULIZIA

PULIZIA DEI LOCALI, DEGLI IMPIANTI E DELLE ATTREZZATURE

Le attrezzature, l'utensileria e la tegameria utilizzate per la preparazione dei pasti, nonché tutti i locali utilizzati a tale scopo e i refettori, dovranno essere puliti e sanificati alla fine di ogni ciclo produttivo.

Ad ogni utilizzo l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere al lavaggio delle stoviglie. Sono a carico dell'impresa aggiudicataria la fornitura dei detersivi e degli accessori necessari, dei materiali a perdere quali carta igienica, carta in rotoli e sapone liquido, oltre che dei sacchi per la raccolta dei rifiuti.

I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la sanificazione e pulizia degli impianti, arredi, attrezzature e utensili dovranno essere mantenuti costantemente in buono stato e sanificate, secondo quanto previsto dalle buone pratiche di lavorazione.

Le operazioni di **pulizia giornaliera** da eseguire presso i refettori consistono in:

- sparecchiatura;
- sanificazione dei tavoli;
- sanificazione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
- pulizia degli arredi;

- capovolgimento delle sedie sui tavoli e pulizia dei pavimenti;
- pulizia e sanificazione dei servizi igienici a disposizione del personale dell'impresa aggiudicataria e dei locali di servizio, compreso il rifornimento del materiale a perdere (carta igienica, carta in rotoli, sapone per le mani);

Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione dovrà obbligatoriamente fare uso di dispositivi di protezione individuale, quando il loro uso è consigliato nelle schede di sicurezza, l'onere dei quali sarà a carico dell'aggiudicataria.

Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione delle attrezzature ed impianti dovrà essere fatta rispettando le norme di sicurezza a protezione dei lavoratori ed in modo da non arrecare danno a cose o terzi.

PULIZIE PERIODICHE INTERNE ED ESTERNE

L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere alle seguenti **pulizie periodiche**:

- detersione di infissi, vetri interni ed esterni, zanzariere e porte;
- lavaggio a fondo di pavimenti e parti lavabili della cucina e del magazzino. Dette operazioni saranno eseguite almeno due volte l'anno.

SERVIZI IGIENICI E SPOGLIATOI

L'impresa aggiudicataria dovrà provvedere affinché i servizi igienici e gli spogliatoi destinati al proprio personale e annessi ai locali di stoccaggio e cucina siano tenuti costantemente puliti, provvisti di sapone, di disinfettante e di asciugamani a perdere, oltre che mantenuti sgombri da materiali e/o attrezzi per le pulizie. Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti spogliatoio conformi alle norme vigenti.

DIVIETI

Le operazioni di lavaggio e pulizia dei locali dovranno essere eseguite in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione con gli alimenti. Durante le operazioni di preparazione, somministrazione e consumo dei pasti è assolutamente vietato tenere detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere e tipo in prossimità degli alimenti.

AUTOCONTROLLO IGIENICO

Saranno a carico dell'impresa aggiudicataria tutte le operazioni di controllo e verifica delle vigenti normative igienico-sanitarie stabilite dal D.Lgs. 193/2007 (sistema HACCP – *Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore*) e dal Regolamento C.E. n. 853/2004 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 29 aprile 2004 *sull'igiene dei prodotti alimentari*, comprese tutte le operazioni previste in materia di disinfestazione e/o similari all'interno delle strutture.

Il relativo Piano di Autocontrollo, che dovrà essere predisposto dall'impresa aggiudicataria a proprie spese,

secondo i principi del sistema HACCP (Art. 5, Regolamento C.E. 852/2003), dovrà intendersi esteso a tutto il servizio della ristorazione, compresi i magazzini di stoccaggio e i mezzi di trasporto alimenti..

Il Piano di Autocontrollo deve anche prevedere procedure per la rintracciabilità, ai sensi degli Artt. 18-19 del regolamento C.E. 178/2002.

Il Coordinatore del servizio dell'impresa aggiudicataria, così come individuato all'art. ... del presente capitolato, è responsabile dell'attuazione del Piano di Autocontrollo per tutto il servizio di ristorazione.

Come previsto dal Regolamento C.E. n. 852/2004 e s.m.i., dovranno essere adottate misure atte a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure necessarie al corretto funzionamento del sistema. A richiesta dell'Amministrazione comunale dovrà essere fornita copia del manuale di corretta prassi igienica e la documentazione comprovante l'attività di autocontrollo svolta.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'Amministrazione comunale e alla sua attuazione.

La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dall'impresa aggiudicataria potranno essere modificati su richiesta dell'Amministrazione contraente senza possibilità di rivalsa da parte del fornitore.

Art. 7 – ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Sono a carico dell'impresa aggiudicataria, oltre a quelle elencate in specifici articoli del presente capitolato, anche le seguenti attività:

-pulizia e sanificazione dei locali di cucina, comprese zona lavaggio, dispensa e refettori (3 refettori per i bambini e 1 per gli adulti), delle stoviglie, utensileria, tegameria, attrezzature e arredi utilizzati per il servizio. 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, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature;

-prevenzione, smaltimento e raccolta differenziata dei rifiuti. Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, ecc...) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, ecc...). La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'Amministrazione comunale.

Gli olii e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo;

E' tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.). Nel caso si verificassero otturazioni degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti, ogni onere per il

ripristino degli scarichi sarà a carico dell'impresa aggiudicataria.

La fornitura dei sacchi per la raccolta dei rifiuti, dei contenitori e delle pattumiere, che dovranno essere munite di pedale e coperchio, sarà a carico dell'impresa aggiudicataria.

Sono inoltre a carico dell'impresa aggiudicataria:

- il rispetto delle norme igienico-sanitarie in materia di preparazione e confezionamento dei cibi;
- l'autorizzazione sanitaria per i locali cucina;
- la fornitura della biancheria da cucina (il lavaggio verrà effettuato dal personale dipendente della struttura);
- manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli arredi di cucina, zona lavaggio e dispensa;
- la fornitura reintegro delle stoviglie, utensileria, tegameria di proprietà del Comune utilizzate per il servizio (vedi art.9.);
- integrazione delle attrezzature di cui all'art. 9 eventualmente necessarie per l'espletamento del servizio;
- partecipazione agli incontri di sezione periodici (almeno quattro volte l'anno) organizzati dal servizio in accordo con il Coordinatore pedagogico;
- partecipazione ad almeno 3 collettivi in accordo con il Coordinatore pedagogico;
- organizzazione di almeno due serate laboratoriali annue per i genitori;
- segnalazione di danni e malfunzionamenti di beni mobili e immobili che comportino opere di manutenzione o di sostituzione a carico del Comune.

L'impresa aggiudicataria sarà tenuta a fornire all'Amministrazione comunale, qualora vengano richiesti, i documenti e il supporto necessari per l'ottenimento dei benefici previsti dalle norme nazionali o comunitarie inerenti i prodotti alimentari, come ad esempio i contributi UE.

Art. 8 ONERI A CARICO DEL COMUNE

L'Amministrazione comunale s'impegna a mettere in grado l'impresa aggiudicataria di svolgere correttamente il servizio sopra specificato, collaborando a fornire tutti gli strumenti operativi di propria competenza.

Restano a carico dell'Amministrazione comunale, oltre a quanto già indicato in specifici articoli, le seguenti attività:

- i compiti di programmazione, pianificazione, indirizzo, verifica e controllo;
- la comunicazione del numero di utenti aventi diritto al servizio di mensa;
- la messa a disposizione dei locali di svolgimento del servizio, la loro regolarità e adeguatezza alle norme sulla sicurezza degli ambienti di lavoro;
- fornitura di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento e telefono;
- manutenzione ordinaria e straordinaria ed eventuale adeguamento strutturale e impiantistico dell'immobile;
- manutenzione straordinaria di attrezzature e arredi utilizzati nel servizio;
- periodica disinfestazione (deblatizzazione, demuscazione e derattizzazione) dei locali assegnati.

Art. 9 – ATTREZZATURE E LOCALI CONCESSI IN COMODATO D'USO E DIVIETO DI CAMBIO DELLA DESTINAZIONE D'USO

L'Amministrazione comunale metterà a disposizione dell'impresa aggiudicataria, in comodato d'uso, i locali all'interno dello stabile dell'asilo d'infanzia, che comprendono la cucina, la dispensa e n.3 spazi di refezione per i bambini e adulti nelle condizioni in cui si trovano;

Detti locali verranno consegnati comprensivi di impianti, arredi, attrezzature, stoviglie, tegameria, utensileria in essi presenti, di proprietà del Comune stesso.

All'atto di consegna dovrà essere sottoscritto da entrambe le parti un apposito verbale in duplice copia con annesso inventario dei beni mobili consegnati e che dovranno essere resi alla scadenza del periodo contrattuale. E' a carico dell'impresa aggiudicataria il reintegro delle stoviglie necessarie al servizio.

Salvo diverso accordo con l'Amministrazione comunale, saranno utilizzate stoviglie pluriuso.

Tutti i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto direttamente o indirettamente con i prodotti alimentari dovranno escludere il trasferimento di sostanze ai prodotti alimentari stessi, in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana o da comportare una modifica inaccettabile della loro composizione o un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche.

I prodotti non alimentari devono rispondere alle normative vigenti nei diversi settori: plastica, cellulosa, alluminio.

Ulteriori attrezzature e minuterie che dovessero rendersi necessarie per l'espletamento del servizio saranno a carico dell'impresa aggiudicataria.

Di tutto il complesso dei beni dati in comodato, l'impresa aggiudicataria dovrà far uso in conformità alle finalità perseguite con il presente capitolato.

Al termine del contratto, l'impresa aggiudicataria dovrà restituire i locali e tutte le attrezzature ricevute in buono stato di conservazione e buon funzionamento, tenuto conto della normale usura dovuta all'utilizzo durante la gestione.

Il Comune si riserva la facoltà di effettuare controlli e verifiche, nel corso del contratto e al suo termine, con l'intesa che eventuali mancanze dovranno essere riparate dall'aggiudicataria (stoviglieria compresa). Nel caso in cui, all'esito delle ispezioni, l'Amministrazione Comunale constatasse danni ai locali e/o alle attrezzature dipendenti dalla non diligente gestione, ovvero dall'inadempienza degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti relativamente alle attrezzature, ovvero eventuali mancanze di attrezzature presenti nel verbale di consegna, l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere, a propria cura e spese, agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare le attrezzature mancanti.

In caso di inadempimento di tale obbligo, l'Amministrazione Comunale potrà provvedere direttamente, addebitando all'impresa aggiudicataria i costi, maggiorati di una penale pari al 10% dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni.

L'Amministrazione comunale sarà sollevata da ogni responsabilità per i danni diretti e indiretti che possano derivare a cose di proprietà dell'impresa aggiudicataria o suoi dipendenti, in conseguenza di furti e di altri fatti dolosi di terzi, alluvioni, inondazioni, ecc.

I locali consegnati dovranno essere utilizzati esclusivamente per lo svolgimento delle attività richieste dal presente capitolato, salvo diversa autorizzazione. La stessa si obbliga irrevocabilmente a non mutare mai, per qualsiasi ragione o motivo, a pena di risoluzione del contratto, la destinazione d'uso dei locali ad essa consegnati.

Art. 10 – MEZZI ADIBITI AL TRASPORTO

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dalle norme vigenti e

assicurare un'adeguata protezione delle sostanze alimentari, rapportata al genere delle sostanze trasportate, evitando ogni causa di insudiciamento o altro danno che possa derivare dagli agenti atmosferici o da altri fattori ambientali.

I mezzi non dovranno essere utilizzati per il trasporto promiscuo di pasti con altro materiale ed essere facilmente lavabili e sanificabili.

Art. 11 – PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO

Il personale messo a disposizione dall'impresa aggiudicataria dovrà essere professionalmente capace e fisicamente idoneo allo svolgimento delle mansioni assegnate, dovrà essere a conoscenza delle norme igieniche e delle misure di prevenzione degli infortuni e di sicurezza previste al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i..

L'impresa aggiudicataria dovrà osservare verso i propri dipendenti o, se costituita sotto forma di società cooperativa, anche nei confronti dei soci lavoratori, tutte le leggi, i regolamenti e le disposizioni normative in materia di rapporto di lavoro, di previdenza, di assicurazione contro infortuni, di assistenza sociale e oneri contributivi.

Dovrà inoltre assicurare ai propri dipendenti o, se costituita sotto forma di società cooperativa, anche ai soci lavoratori, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello risultante dal contratto collettivo nazionale di categoria e dagli accordi integrativi territoriali vigenti, sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dalle organizzazioni sindacali più rappresentative.

L'impresa aggiudicataria dovrà prevedere più figure professionali, per la gestione del servizio oggetto del presente appalto, tra cui:

Coordinatore

al quale sarà stata affidata la direzione del servizio. Esso dovrà essere in possesso di una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e di esperienza comprovata in un servizio analogo a quello oggetto del presente capitolato.

Il Coordinatore dovrà:

- avere una reperibilità almeno dal lunedì al venerdì dalle ore 8.00 alle ore 17.00;
- mantenere un contatto continuo con l'Ufficio Scuola del Comune per il controllo dell'andamento del servizio;
- avere facoltà e mezzi per sopperire a tutte le provvidenze che dovessero riguardare adempimenti degli obblighi contrattuali;
- collaborare strettamente con il Responsabile del Servizio Educativo del Comune per il buon andamento del servizio e per eventuali esigenze particolari.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dal Comune al Coordinatore designato, si intendono come presentate direttamente alla ditta aggiudicataria stessa.

In caso di assenza o inadempimento del Coordinatore, l'impresa aggiudicataria dovrà provvedere alla sua sostituzione con altra figura, di pari livello ed esperienza, e dovrà trasmetterne all'Ufficio Scuola il nome e il recapito telefonico.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà possedere titolo di studio professionale di **Cuoco**.

L'impresa aggiudicataria dovrà garantire che il proprio personale impiegato:

- sia di assoluta fiducia e provata riservatezza;
- tenga sempre un comportamento professionale corretto ed educato;
- segnali subito ai responsabili di riferimento eventuali anomalie che si rilevino durante lo svolgimento del servizio o nella struttura.

Tutto il **Personale di Cucina** dovrà essere in possesso di valido attestato di formazione per il personale alimentarista di livello 2 (rischio alto) di cui alla L.R. 11/2003 e alla DGR 342/2004.

Il numero del personale addetto al servizio dovrà rimanere costante per tutta la durata contrattuale.

Eventuali variazioni circa il numero e le qualifiche del personale impiegato, rispetto a quanto dichiarato in sede di offerta, dovranno essere preventivamente comunicate al Comune per l'approvazione.

L'impresa aggiudicataria dovrà garantire ai nuovi assunti l'affiancamento di personale già addestrato, allo scopo di evitare disservizi.

Prima dell'inizio del servizio, e comunque all'inizio dell'anno scolastico, l'impresa aggiudicataria dovrà presentare all'Amministrazione comunale l'elenco nominativo del personale impiegato, specificando anche la qualifica, il monte ore settimanale di ognuno e il tipo di rapporto contrattuale.

Detto elenco dovrà essere mantenuto aggiornato, in base alle variazioni avvenute, di norma entro il giorno 15 del mese successivo a quello delle variazioni intervenute.

Resta fermo che l'impresa aggiudicataria è tenuta a garantire la stabilità del servizio, con la continuità degli stessi operatori sul posto di servizio, assicurandone le sostituzioni in caso di assenza per ferie, malattie e permessi, solo con altro personale avente analoghe qualifiche professionali e senza costi aggiuntivi per il Comune.

L'impresa aggiudicataria impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti alla cucina: la porzionatura dei pasti attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età per garantire la porzione idonea con una sola presa ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento

L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di mantenere una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale presso i locali adibiti a cucina.

Il personale messo a disposizione dall'impresa aggiudicataria dovrà tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità.

L'impresa aggiudicataria dovrà curare che il proprio personale:

- si attenga, nell'espletamento delle sue funzioni, a tutte le norme igienico-sanitarie vigenti in materia;
- curi scrupolosamente l'igiene personale al fine di non creare contaminazione delle pietanze in lavorazione;
- non presti servizio in abiti civili;

- si attenga alle istruzioni di lavoro ricevute;
- segnali subito agli organi competenti e al Coordinatore eventuali anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
- non prenda ordini da estranei al servizio;
- mantenga il segreto e la totale riservatezza su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza durante l'espletamento del servizio;
- rispetti i codici di comportamento summenzionati;
- sia in grado di parlare, leggere e scrivere in italiano.

L'impresa aggiudicataria sarà responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze alle suddette prescrizioni.

Nello svolgimento dell'appalto deve essere evitato qualsiasi intralcio o disturbo al normale andamento delle attività in struttura.

In particolare, il personale incaricato della gestione del servizio deve garantire la massima collaborazione con il personale ausiliario e insegnante, per il buon esito del servizio.

Il personale specializzato dell'impresa aggiudicataria dovrà essere disponibile, a richiesta, ad incontri con personale e genitori, sulle caratteristiche alimentari del menù e qualunque altro tema inerente l'oggetto dell'appalto.

L'impresa aggiudicataria, in conformità a quanto disposto dalle normative vigenti, dovrà fornire a tutto il personale impiegato nell'appalto divise complete di lavoro (almeno: camice, pettorina, copricapo) oltre agli indumenti/dispositivi protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., comprese le scarpe antinfortunistiche, nonché le mascherine monouso, i guanti ecc.

L'impresa aggiudicataria dovrà, altresì, fornire divise complete per le operazioni di pulizia.

Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, decoro ed igiene le divise assegnate dall'impresa aggiudicataria e ad indossarle correttamente secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo. Il personale dovrà indossare il copricapo in modo da raccogliere completamente la capigliatura.

Il lavaggio delle divise del personale dell'impresa aggiudicataria dovrà essere centralizzato e non lasciato in carico al lavoratore.

Durante l'esecuzione del servizio il personale dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo riportante nome e cognome, qualifica, azienda di appartenenza, foto personale. Detto cartellino identificativo è personale e potrà essere usato solo dal titolare.

Il Comune potrà promuovere l'allontanamento dei dipendenti dell'impresa stessa che contravvengano alle disposizioni di cui sopra. L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di chiedere all'impresa aggiudicataria, per seri e comprovati motivi, la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio. In tale caso l'impresa aggiudicataria provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune. Tale sostituzione dovrà avvenire entro due giorni dalla richiesta scritta.

Nel caso di violazione di detti obblighi segnalata formalmente dalle Amministrazioni o dagli Enti competenti in materia - anche su iniziativa delle organizzazioni sindacali - l'Amministrazione comunale provvederà a trattenere il 20% dei corrispettivi in pagamento, fino alla regolarizzazione della posizione, attestata dalle autorità

suddette, senza che ciò consenta all'impresa aggiudicataria di chiedere alcunché a titolo di danno o interessi sugli importi trattenuti. In caso di persistente inadempienza, l'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di risolvere il contratto con rivalsa dei danni subiti.

Art.12 – DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

L'impresa aggiudicataria assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto dalla disciplina di cui al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i. Pertanto:

- a) opera nell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro ed incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;
- b) coordina gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i propri lavoratori all'interno degli ambienti di lavoro, informandosi dall'Amministrazione comunale riguardo ai rischi dovuti alle interferenze tra i lavoratori dell'impresa aggiudicataria e quelli del nido d'infanzia;
- c) forma ed informa tutto il personale sui rischi specifici dell'attività per lavoratori e preposti;
- d) forma il personale addetto alla gestione dell'emergenza in materia di primo soccorso e prevenzione incendi, fornendo all'Amministrazione comunale la documentazione attestante l'avvenuta formazione.

Per quanto riguarda il servizio fornito, l'aggiudicataria, durante l'esecuzione delle attività oggetto del presente capitolato, ha l'obbligo di osservare tutte le disposizioni inerenti la salute e la sicurezza sui luoghi di lavoro che saranno previste nel documento di valutazione dei rischi interferenziali – D.U.V.R.I.

ART. 13 – DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE

Il Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze (D.U.V.R.I.) elaborato dall'Amministrazione comunale viene allegato al presente capitolato.

Contestualmente alla comunicazione di aggiudicazione definitiva, e comunque prima dell'avvio del servizio, verrà indetta una riunione per la valutazione congiunta dei rischi connessi all'appalto, al fine della predisposizione del DUVRI da allegare al contratto.

ART. 14 - CODICI DI COMPORTAMENTO

Il personale dell'impresa aggiudicataria deve tenere un comportamento irreprensibile ed agire in ogni circostanza con la massima diligenza, garantendo il rispetto del decoro legato al contesto dell'ambiente in cui opera. Il comportamento di ogni operatore deve essere improntato ai principi di diligenza, prudenza e perizia richiesti dal servizio; dovrà osservare quanto disposto dal Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici (D.P.R. 16 aprile 2016 n.62) e dal "Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Quattro Castella", approvato con deliberazione della Giunta Comunale n. 8 del 31/01/2014,

L'impresa aggiudicataria è tenuta ad osservare, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, i predetti Codici e a farli osservare.

L'inosservanza dei Codici è causa risolutiva espressa del contratto.

ART. 15 – CLAUSOLA SOCIALE

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'aggiudicataria del contratto d'appalto è tenuta ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'impresa aggiudicataria uscente, come previsto dall'art. 50 del Codice dei contratti, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'art. 51 del D. Lgs. 81/2015.

A tal fine si precisa che il personale dipendente dell'impresa aggiudicataria uscente attualmente in forza è il seguente:

n.1 addetto cuoco a 40 ore settimanali tempo indeterminato CCNL Pubblici esercizi/ristorazione collettiva, operaio livello 3°

n.1 addetto alla distribuzione tempo determinato 10 ore settimanali CCNL Pubblici esercizi/ristorazione collettiva, operaio livello 6° super operaio

Art. 16 – ORGANI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono i Servizi di Igiene Pubblica e Ambientale facenti capo all'AUSL competente, le eventuali strutture specialistiche incaricate dall'Amministrazione comunale, gli organi amministrativi comunali, gli organismi di partecipazione, ognuno per le rispettive competenze.

Art. 17 – PROGRAMMI SPERIMENTALI DI EDUCAZIONE ALIMENTARE

Oltre a quanto proposto in sede di offerta, l'impresa aggiudicataria dovrà collaborare per la realizzazione di eventuali progetti sperimentali adottati dall'Amministrazione comunale che prevedano una diversa organizzazione del servizio di ristorazione scolastica, purché questi progetti non incidano sul costo pasto.

L'impresa aggiudicataria dovrà collaborare allo svolgimento di corsi di educazione alimentare promossi dall'Amministrazione comunale, in collaborazione con altri organi istituzionali.

Art. 18 – CAUSE DI INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Sono consentite, in via straordinaria, interruzioni temporanee del servizio nei seguenti casi:

A. Interruzione temporanea del servizio a causa di scioperi del personale

In caso di astensione dal lavoro, totale o parziale, per sciopero da parte del personale dell'impresa aggiudicataria, sarà onere della stessa garantire la continuità del servizio.

Al verificarsi di tale evenienza l'impresa aggiudicataria è tenuta a darne tempestiva comunicazione scritta all'Amministrazione comunale, di norma almeno 5 giorni prima della data dello sciopero.

In tal caso potranno essere concordate tra l'aggiudicataria e l'Amministrazione comunale, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti alternativi semplificati di uguale valore nutritivo, per i quali sarà corrisposto l'importo dei pasti detratto del 20%.

B. Interruzione temporanea del servizio su istanza dell'Amministrazione Comunale

in caso di interruzione temporanea programmata dell'attività scolastica (e, conseguentemente, del servizio di ristorazione scolastica: ad esempio per sciopero del personale della scuola) l'Amministrazione comunale dovrà darne comunicazione scritta all'impresa aggiudicataria con un preavviso di almeno 48 ore e non dovrà riconoscerle alcun indennizzo.

C. Interruzione temporanea del servizio per guasti

In caso di interruzione temporanea (per "temporanea" si intende un'interruzione limitata a non oltre i 2 giorni continuativi) del servizio in struttura, quali guasti agli impianti e alle strutture, interruzione di corrente o altro, quest'ultima dovrà comunque adoperarsi per garantire l'erogazione del servizio, anche mediante pasti alternativi semplificati o produzione dei pasti in un centro di produzione pasti di riserva certificato UNI EN ISO 9001 di sito (certificazione di sistema qualità riferita espressamente alla cucina centralizzata d'emergenza) e ISO 14001 (certificazione ambientale riferita al centro pasti di emergenza) ubicato ad una distanza massima di 20 km stradali dal nido comunale, previo accordo con l'Amministrazione comunale.

In ogni caso si intende invariato il prezzo del singolo pasto.

D. Interruzione totale del servizio per cause di forza maggiore

Le interruzioni totali o parziali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Per causa di forza maggiore si intende qualsiasi evento e fatto eccezionale, imprevedibile e al di fuori del controllo delle parti.

Nei casi di forza maggiore l'impresa aggiudicataria dovrà comunque adoperarsi con ogni mezzo per garantire l'erogazione del servizio anche mediante pasti alternativi semplificati o produzione dei pasti in un centro di produzione pasti di riserva certificato UNI EN ISO 9001 di sito (certificazione di sistema qualità riferita espressamente alla cucina centralizzata d'emergenza) e ISO 14001 (certificazione ambientale riferita al centro pasti di emergenza) ubicato ad una distanza massima di 20 km stradali dal nido comunale, previo accordo con l'Amministrazione comunale.

E' fatta salva altresì la responsabilità dell'aggiudicataria per interruzioni del servizio dovute a cause ad essa imputabili. In tali ipotesi sarà applicata una penale pari ad € 700,00 (vedi art ... punto i) del presente capitolato).

ART. 19 - RESPONSABILITA' DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

L'impresa aggiudicataria è responsabile della corretta esecuzione delle disposizioni e prescrizioni impartite con il presente capitolato, nonché dell'ottemperanza a tutte le norme di legge e regolamenti in materia di appalto e diritto del lavoro.

L'impresa aggiudicataria ha l'obbligo di fornire all'Amministrazione comunale, se richiesto, tutta la documentazione necessaria ad appurarne l'effettiva ottemperanza.

Nella conduzione e gestione dei servizi, l'impresa aggiudicataria dovrà adottare tutti i provvedimenti e le cautele atti ad evitare danni alle persone, ai beni e alle cose in relazione alle peculiarità degli spazi interessati e delle attrezzature utilizzate per lo svolgimento dei servizi appaltati.

In caso di danni provocati da dolo o colpa grave dell'impresa aggiudicataria o di suoi dipendenti, l'Amministrazione comunale si riserva il diritto di risolvere il contratto in danno dell'aggiudicatario.

Qualora, nel corso dei servizi affidati, si verificano irregolarità, problemi o altri inconvenienti di qualsiasi natura, l'aggiudicataria deve darne tempestiva comunicazione all'Amministrazione comunale e comunque prestarsi a tutti gli accertamenti del caso.

L'impresa aggiudicataria è direttamente responsabile del proprio operato e di quello dei propri dipendenti e/o preposti.

L'impresa aggiudicataria risponderà di eventuali danni a persone e/o cose cagionati a terzi, sia di proprietà del

committente, che di terzi, in relazione allo svolgimento di tutte le attività che formano oggetto del servizio da appaltarsi e per l'intera durata del medesimo, tenendo al riguardo indenne l'Amministrazione comunale da ogni eventuale richiesta di danni o pretesa risarcitoria da chiunque avanzata, in relazione all'esecuzione dell'appalto. L'impresa aggiudicataria è, pertanto, tenuta a stipulare o dimostrare di avere in corso di validità, i seguenti contratti di assicurazione:

-RCT - polizza di responsabilità civile verso terzi, compreso il Comune, a copertura di danni involontariamente cagionati a terzi, per morte, per lesioni personali e per danneggiamenti a cose, in conseguenza di un fatto accidentale verificatosi in relazione allo svolgimento del servizio oggetto del presente affidamento, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa, né eccettuata.

Tale copertura RCT dovrà avere i seguenti massimali:

- R.C.T. per sinistro e per anno €7.000.000,00
- R.C.T. per ogni persona danneggiata €5.000.000,00
- R.C.T. per danni a cose e/o animali €2.500.000,00

-RCO - polizza di responsabilità civile verso prestatori d'opera dipendenti o parasubordinati, per infortuni sofferti durante lo svolgimento del servizio oggetto del presente affidamento, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa, né eccettuata.

Tale copertura dovrà avere i seguenti massimali:

- R.C.O. per sinistro e per anno €7.000.000,00
- R.C.O. per ogni persona infortunata €5.000.000,00

Copia della richiamata polizza, debitamente quietanzata, deve essere prodotta all'Amministrazione committente prima della data fissata per la sottoscrizione del contratto, con l'impegno, alla scadenza di ogni periodo assicurativo, a documentare l'avvenuto rinnovo di validità dell'assicurazione, trasmettendo copia della quietanza attestante l'avvenuto pagamento del premio.

Inoltre, per il risarcimento dei danni prodotti a cose, l'impresa aggiudicataria provvederà alle riparazioni, quando possibile e funzionale, od in caso contrario, all'integrale sostituzione del bene danneggiato con altro avente le medesime caratteristiche estetico/funzionali.

L'accertamento danni sarà effettuato, quando possibile, in contraddittorio. Qualora il rappresentante dell'impresa aggiudicataria non partecipi all'accertamento in questione, l'Amministrazione comunale provvederà autonomamente in presenza di due testimoni, anche dipendenti, dando successivamente comunicazione dettagliata all'impresa aggiudicataria di quanto realizzato. I fatti così accertati costituiranno titolo sufficiente per l'ottenimento del risarcimento di quanto dovuto.

Resta precisato che costituirà onere a carico dell'aggiudicataria, il risarcimento degli importi dei danni - o di parte di essi - che non risultino risarcibili in relazione all'eventuale pattuizione di scoperti e/o franchigie contrattuali ovvero in ragione di insufficienza dell'assicurazione, la cui stipula non esonera l'impresa aggiudicataria dalle responsabilità incombenti, a termini di legge, su di essa o sulle persone della cui opera si avvalga, né dal rispondere di quanto non coperto - totalmente o parzialmente - dalle sopra richiamate coperture

Art. 20 – DIVIETO DI CESSIONE E SUBAPPALTO

E' vietata all'impresa aggiudicataria la cessione del contratto, pena l'immediata risoluzione del medesimo e la perdita della cauzione a titolo di risarcimento dei danni e delle spesa causate all'Amministrazione Comunale e fatti salvi i maggiori danni accertati.

E' vietato il subappalto di tutte le prestazioni contrattuali richieste.

Art. 21 – PAGAMENTI E TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

Le fatture saranno emesse mensilmente dall'impresa aggiudicataria e riporteranno l'indicazione della quantità di pasti forniti, con la distinzione tra alunni e personale docente/ausiliario, il prezzo unitario, l'aliquota IVA applicata.

Le fatture dovranno essere emesse in formato elettronico, conformemente alla normativa vigente e dovranno indicare il CIG della gara, oltre che il Codice Univoco P.A.

Qualora la fattura non risultasse corretta o mancante di specifiche voci, potrà essere rifiutata.

I pagamenti saranno effettuati, tramite accredito bancario, entro 60 giorni dalla data di ricevimento delle stesse, ai sensi dell'Art. 1 del D. Lgs. 192/2012, previa verifica della regolarità contributiva (mediante DURC) e nel rispetto della legislazione vigente.

In caso di fatture incomplete e nel caso in cui si riscontrassero elementi o circostanze che impediscono la liquidazione della fattura, si provvederà a darne comunicazione all'impresa aggiudicataria.

La comunicazione sospende i termini di pagamento sino a quando non vengano rimossi gli elementi o le circostanze sollevate.

Ai sensi dell'art. 3 della L. n.136/2010 e s.m.i. l'impresa aggiudicataria assume espressamente l'adempimento degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dalla legge medesima e, pertanto, si impegna ad assicurare che tutti i movimenti finanziari relativi al servizio affidato siano registrati su conti correnti dedicati, salvo quanto previsto dal comma 3 del medesimo articolo. L'impresa aggiudicataria dovrà comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, le generalità ed il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi, nonché ogni modifica relativa ai dati trasmessi nei termini indicati dalla legge.

Art. 22 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – CAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Fatto salvo quanto previsto dall'art. 108 del D. Lgs. 80/2016 e indipendentemente dai casi già individuati in specifici articoli del presente capitolato, l'Amministrazione comunale, senza pregiudizio di ogni altra azione di rivalsa per danni, potrà risolvere il contratto, ai sensi dell'art. 1456 cc, mediante semplice dichiarazione di volersi avvalere della clausola risolutiva, comunicata mediante raccomandata o PEC nei seguenti casi:

- a. dopo tre contestazioni scritte, a cui l'impresa aggiudicataria non abbia fornito adeguate giustificazioni;
- b. abbandono dell'appalto, salvo che per i casi di forza maggiore;
- c. quando l'impresa aggiudicataria si renda colpevole di frode o in caso di fallimento;

Sono cause di risoluzione ogni altra inadempienza qui non contemplata, o ogni altro fatto, che renda impossibile

la prosecuzione dell'appalto e per i quali l'Amministrazione diffidi l'impresa all'adempimento, ai sensi dell'art. 1454 del Codice Civile, ovvero disponga la risoluzione del contratto ai termini dell'art. 1453 del Codice Civile salvo, in ogni caso, il risarcimento del danno.

Nei casi previsti dal presente articolo, l'impresa aggiudicataria incorrerà nella perdita della cauzione, che resterà incamerata dall'Amministrazione comunale, salvo il risarcimento dei danni per l'eventuale riappalto e per tutte le altre circostanze che possano verificarsi.

In caso di scioglimento del contratto l'impresa aggiudicataria è comunque tenuta a proseguire l'incarico fino a nuova assegnazione.

Art. 23 – GARANZIA DEFINITIVA

A garanzia di tutti gli obblighi di esecuzione del contratto, l'impresa aggiudicataria dovrà, all'atto della stipula del contratto d'appalto, presentare una garanzia (**garanzia definitiva**), a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione, in conformità all'art. 103 del D.Lgs.50/2016.

Si applicano le riduzioni previste dall'art. 90, comma 7 del D.Lgs. 50/2016

La garanzia definitiva dovrà prevedere espressamente:

2. la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale;
3. la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del Codice Civile;
4. la sua operatività entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

Essa sarà a garanzia dell'esatto adempimento di tutte le obbligazioni derivanti dal contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché a garanzia del rimborso delle spese che l'Amministrazione Comunale dovesse eventualmente sostenere durante la gestione affidata, per fatto dell'impresa aggiudicataria, a causa di inadempimento o cattiva esecuzione dei servizi. Resta salvo per l'Amministrazione comunale l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'impresa aggiudicataria è obbligata a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione Comunale si sia dovuta avvalere in tutto o in parte durante l'esecuzione del contratto.

Art. 24 – CONTROLLI E PENALI

La vigilanza sul servizio compete all'Amministrazione comunale per tutto il periodo dell'appalto, con la più ampia facoltà e secondo la metodologia che riterrà più idonea.

L'Amministrazione comunale si riserva il diritto di disporre, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà più opportune, l'ispezione alle attrezzature, ai locali e alle dispense e a quanto altro fa parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme di legge vigenti e di quelle stabilite nel presente capitolato.

E' inoltre facoltà dell'Amministrazione comunale disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso i locali di un proprio incaricato, con il compito di verificare la corretta applicazione delle norme di legge, di quanto previsto nel presente capitolato.

I controlli saranno effettuati su tutte le strutture, i mezzi, le attrezzature, le procedure, la documentazione, il personale e le preparazioni.

Durante i controlli gli incaricati dell'Amministrazione comunale potranno effettuare prelievi di campioni

alimentari, non alimentari e tamponi ambientali, che verranno successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

Al fine di garantire la funzionalità nel controllo, l'impresa aggiudicataria fornirà, al personale incaricato della vigilanza e dei controlli, tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso a tutti i locali, nonché fornendo tutti i chiarimenti eventualmente necessari e la relativa documentazione.

L'ispezione non dovrà comportare interferenze nello svolgimento dell'attività dell'affidataria. Le quantità di pasti eventualmente prelevate saranno minime ma rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Qualora dal controllo qualitativo e/o quantitativo il servizio dovesse risultare non conforme al capitolato, la stazione appaltante richiederà un'azione correttiva che dovrà essere tassativamente recepita dall'impresa aggiudicataria, la quale dovrà provvedere tempestivamente ad eliminare le disfunzioni rilevate, pena la risoluzione del contratto.

Oltre a quanto previsto specificatamente negli articoli precedenti, eventuali inadempienze risultanti da tali controlli potranno determinare l'applicazione delle seguenti penali:

a) € 200,00 qualora fossero forniti pasti preparati, senza previa comunicazione, con derrate diverse da quelle indicate nell'art. 6 e non fossero immediatamente sostituite con le derrate previste;

b) € 200,00 per ogni episodio in cui sia riscontrato il cambio del menù, non previamente concordato con l'Amministrazione comunale;

c) € 200,00 per ogni mancata erogazione o somministrazione dei pasti dietetici (pasti in bianco e pasti dietetici per motivi etico-religiosi);

d) € 400,00 per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei nella singola porzione o nel contenitore; riservandosi l'Amministrazione di respingere la fornitura e con l'obbligo, da parte dell'impresa aggiudicataria, di fornire un pasto sostitutivo;

e) € 500,00 per deficienze qualitative nei pasti erogati o per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli prescritti dalla normativa vigente, anche riferito alle singole pietanze. Qualora il difetto fosse tale da impedirne il consumo, l'aggiudicataria è tenuta a fornire un piatto alternativo;

f) € 700,00 per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti la preparazione e la conservazione dei pasti, le modalità di trasporto e di quanto previsto dalle vigenti disposizioni;

g) € 700,00 in caso di interruzione ingiustificata del servizio per cause dipendenti dall'impresa aggiudicataria

h) € 700,00 per ogni mancato rispetto del piano di autocontrollo;

i) € 1.000,00 per ogni erronea somministrazione dei pasti dieta per motivi di salute, fatta salva ogni eventuale e ulteriore azione volta ad accertare la responsabilità dell'impresa aggiudicataria;

l) € 100,00 per ogni accertamento di mancato utilizzo di mezzi di trasporto e di detergenti a ridotto impatto ambientale, come indicato negli artt. 10 e 7;

m) € 150,00 per ogni mancata effettuazione degli interventi di manutenzione ordinaria e pulizia dei locali;

Le infrazioni, che comportino o meno l'applicazione di penalità, vengono contestate per iscritto all'impresa aggiudicataria mediante raccomandata o PEC.

L'impresa aggiudicataria ha facoltà di presentare controdeduzioni entro e non oltre dieci giorni dal ricevimento

della contestazione.

Qualora dette controdeduzioni non possano essere raccolte, a insindacabile giudizio dell'Amministrazione Comunale, sarà quantificata l'entità economica della penale.

L'Amministrazione Comunale procederà alla "costituzione in mora" dell'impresa aggiudicataria, con richiesta di provvedere al pagamento di quanto dovuto, oppure potrà avvalersi, a sua insindacabile scelta, di eventuali crediti dell'impresa, senza bisogno di diffida o formalità di sorta.

ART. 25 - TRATTAMENTO DATI PERSONALI

I dati personali relativi alle ditte partecipanti alla gara saranno trattati anche con mezzi informatici da parte della stazione appaltante, nel rispetto di quanto previsto dal regolamento U.E. 2016/679, per i soli fini inerenti la presente procedura di gara. I dati medesimi saranno pubblicizzati in sede di aggiudicazione o di eventuale contenzioso nelle misure e con i limiti stabiliti dalla normativa vigente. In ogni caso, in relazione ai dati forniti, la ditta partecipante potrà esercitare i diritti di cui all'art.15 del regolamento UE 2016/679.

In merito al trattamento di eventuali dati personali degli utenti, l'aggiudicataria ha il compito e la responsabilità di adempiere a tutto quanto necessario, obblighi e doveri per il rispetto delle disposizioni contenute nella normativa vigente in materia e di osservare scrupolosamente quanto in essa previsto.

A tal fine il personale della ditta dovrà essere formato e informato dei propri doveri riguardanti il trattamento dei dati personali e sensibili.

L'aggiudicataria assume la qualifica di Responsabile del trattamento; in quanto tale ad esso è demandato il trattamento dei dati personali degli utenti.

L'aggiudicataria pertanto:

a) dichiara di essere consapevole che i dati che tratterà nell'espletamento dell'incarico ricevuto sono dati personali anche sensibili e, come tali, sono soggetti all'applicazione del regolamento per la protezione dei dati personali;

b) si obbliga ad ottemperare agli obblighi previsti dal regolamento per la protezione dei dati personali oltre che dalle vigenti disposizioni in materia di tutela della riservatezza;

c) si impegna a relazionare annualmente sullo stato del trattamento dei dati personali e sulle misure di sicurezza adottate e si obbliga ad allertare immediatamente il proprio committente in caso di situazioni anomale o di emergenza;

d) consente l'accesso del Committente o di suo fiduciario al fine di effettuare verifiche periodiche in ordine alle modalità dei trattamenti e dell'applicazione delle norme di sicurezza adottate.

Art. 26 – STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI

Il contratto verrà stipulato in forma pubblica amministrativa, con firme elettroniche, nel rispetto della normativa vigente.

La stipula del contratto è subordinata a:

- a. accertamento dei requisiti previsti dalla vigente normativa antimafia in capo all'impresa aggiudicataria;
- b. acquisizione della Dichiarazione Unica di Regolarità Contributiva (DURC);
- c. prova documentale di tutti i requisiti previsti di accesso alla gara e precedentemente autocertificati;
- d. costituzione della cauzione definitiva;
- e. versamento delle spese contrattuali, compresi gli oneri fiscali;
- f. presentazione di tutte le autorizzazioni sanitarie necessarie per l'esecuzione del contratto;
- g. presentazione della polizza assicurativa e della relativa quietanza.

Nel caso in cui l'impresa aggiudicataria non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula del contratto, o non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula, senza alcuna valida giustificazione o non presenti la cauzione definitiva nei termini assegnati, l'Amministrazione Comunale provvederà a dichiararla decaduta ed aggiudicherà il servizio alla concorrente che segue in graduatoria.

Tutte le spese (imposte, tasse, diritti di segreteria, ecc.), nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative, inerenti e conseguenti l'appalto, saranno a totale carico dell'impresa aggiudicataria.

Art. 27 - RECESSO

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà, in caso di sopravvenute esigenze di interesse pubblico, di recedere, in ogni momento dal contratto. In assenza di cause di forza maggiore, è richiesto per tale recesso un preavviso di almeno un mese. In difetto, all'impresa aggiudicataria è data facoltà di presentare istanza di indennizzo per eventuali sanzioni o risarcimenti che si dovesse trovare a pagare a seguito di tale recesso.

La Ditta aggiudicataria avrà, altresì, facoltà di recedere dal contratto, previo preavviso scritto di almeno sei mesi. La Ditta aggiudicataria si impegna, in ogni caso, ad assicurare la continuità del servizio fino al termine dell'anno scolastico.

Per tutto quanto non previsto si applica l'art. 109 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 28 - CONTROVERSIE

In caso di controversia tra l'impresa aggiudicataria e l'Amministrazione comunale circa l'interpretazione e l'esecuzione del servizio e del presente capitolato, le parti si attiveranno secondo buona fede per la composizione bonaria della controversia.

Ove non si addivenga all'accordo amichevole, ogni controversia resterà devoluta alla giurisdizione esclusiva del giudice ordinario.

A tale scopo viene stabilita la competenza esclusiva del Foro di Reggio Emilia.

In nessun caso l'insorgere di controversie in ordine all'interpretazione ed all'esecuzione del contratto potrà giustificare la sospensione od il rifiuto dell'esecuzione del servizio.

Art. 29 – ELEZIONE DI DOMICILIO

L'impresa aggiudicataria dovrà eleggere, e mantenere per tutta la durata dell'appalto, il suo domicilio e dare comunicazione all'Amministrazione Comunale dell'esatta ubicazione e relativo indirizzo, compreso quello di

posta certificata.

Le notificazioni e le intimazioni saranno effettuate a mezzo posta certificata o lettera raccomandata.

Art. 30 – DISPOSIZIONI FINALI

Per quanto non espressamente previsto dal presente capitolato si fa riferimento al Codice Civile nonché alle disposizioni legislative statali, regionali e comunitarie vigenti in materia.

L'impresa aggiudicataria è tenuta comunque al rispetto di eventuali norme che dovessero intervenire successivamente all'aggiudicazione e durante il rapporto contrattuale.

Nulla potrà essere chiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative.