Comune di Cura Carpignano
Provincia di Pavia

Codice Fiscale 00489010181

CAPITOLATO SPECIALE PER L'APPALTO
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
NEL PERIODO 01/09/2025 – 31/07/2028
eventualmente prorogabile alle medesime condizioni per il periodo dal 01/09/2028 al 31/07/2031

INDICE

Articolo 1	OGGETTO DELL'APPALTO – TIPOLOGIA DELL'UTENZA E SEDI DEI TERMINALI DI CONSUMO	Pag. 3
Articolo 2	DURATA DELL'APPALTO	4
Articolo 3	VALORE DELL'APPALTO	4
Articolo 4	CALENDARIO	5
Articolo 5	ORARIO DEL CONSUMO DEI PASTI E PRENOTAZIONE DEI PASTI	5
Articolo 6	MODALITA' DI PREPARAZIONE – TRASPORTO – CONSEGNA – SOMMINISTRAZIONE	6
Articolo 7	RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA	6
Articolo 8	ONERI DELL'APPALTATORE	6
Articolo 9	ONERI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE: MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DEGLI IMMOBILI E DEGLI IMPIANTI. UTENZE.	7
Articolo 10	SOSPENSIONE DEL SERVIZIO	7
Articolo 11	NORME CONCERNENTI IL PERSONALE	7
Articolo 12	FORMAZIONE DEL PERSONALE	8
Articolo 13	SEPARAZIONE DEI RIFIUTI	8
Articolo 14	VESTIARIO	8
Articolo 15	RISPETTO DELLA NORMATIVA	8
Articolo 16	CLAUSOLA SALVAGUARDIA SOCIALE - APPLICAZIONE CONTRATTUALE	9
Articolo 17	ALIMENTI	11
Articolo 18	MENU	11
Articolo 19	DIETE SPECIALI E DIETE LEGGERE (IN BIANCO)	12
Articolo 20	UTILIZZO PRODOTTI BIO, D.O.P. e I.G.P. e "A CHILOMETRO ZERO"	12
Articolo 21	MANCATA FORNITURA DI PRODOTTI BIO, DOP, IGP E "A CHILOMETRI ZERO"	13
Articolo 22	TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE-SOMMINISTRAZIONE	13
Articolo 23	CONSERVAZIONE CAMPIONI TESTIMONI	14
Articolo 24	PULIZIA DEGLI IMPIANTI	14
Articolo 25	ATTIVITA' DI CONTROLLO DA PARTE DELL' AMMINISTRAZIONE COMUNALE	14
Articolo 26	COMMISSIONE MENSA	15
Articolo 27	ORGANISMI ISTITUZIONALI PREPOSTI AL CONTROLLO	15
Articolo 28	STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI	15
Articolo 29	MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE MACCHINE E DELLE ATTREZZATURE	15
Articolo 30	FORNITURA DI STOVIGLIAME, BICCHIERI, POSATE, MATERIALE A PERDERE	16
Articolo 31	PENALITA'	16
Articolo 32	SUBAPPALTO	18
Articolo 33	DECADENZA DALL'APPALTO	18
Articolo 34	CESSIONE DELL'APPALTP	18
Articolo 35	COLLEGIO ARBITRALE	18

Articolo 36	DEPOSITO CAUZIONALE	18
Articolo 37	REVISIONE DEI PREZZI	19
Articolo 38	PAGAMENTI DEI CORRISPETTIVI ALLA D.A.	20
Articolo 39	RILEVAZIONE PRESENZE E RISCOSSIONE DEI CORRISPETTIVI	20
Articolo 40	ROYALTIES	21
Articolo 41	NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO - VALUTAZIONE DEI RISCHI - DUVRI	21
Articolo 42	TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI	21
Articolo 43	STIPULA DEL CONTRATTO – SPESE DI REGISTRAZIONE	21
Articolo 44	DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO – FACOLTA' DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE	22
Articolo 45	RISPETTO DELLA NORMATIVA ANTICORRUZIONE	22
Articolo 46	CODICE DI COMPORTAMENTO	22
Articolo 47	CONTROVERSIE	22
Articolo 48	DISPOSIZIONI FINALI	22

ARTICOLO 1 – OGGETTO DELL'APPALTO - TIPOLOGIA DELL'UTENZA E SEDI DEI TERMINALI DI CONSUMO

L'oggetto dell'appalto è costituito dall'affidamento in gestione del servizio di ristorazione scolastica per le utenze dell'Asilo Nido, della Scuola dell'Infanzia e della Scuola Primaria del Comune di Cura Carpignano. Tale servizio consiste nella:

a) Preparazione dei pasti (comprese le diete speciali)

b) somministrazione dei pasti (destinati agli alunni, agli insegnati e altri adulti ammessi alla consumazione) delle colazioni e delle merende (destinate agli utenti nido)

c) dispensazione e pulizia

d) sanificazione del centro cottura e dei refettori ed eventuali aule adibite a refettori

e) gestione delle presenze e dei buoni pasto

f) stampa e vendita dei buoni pasto mediante sistema di pre-pagato cartaceo / gestione del pre-pagato tramite idoneo applicativo

La PREPARAZIONE e il CONFEZIONAMENTO dei pasti avverrà presso il Centro Cottura del Comune di Cura Carpignano, ubicato in Via A. Poma n. 15.

L'appaltatore dovrà provvedere con proprio personale alla distribuzione e scodellamento del pasto agli alunni e al riordino e pulizia dei refettori o aule scolastiche, se utilizzate per la somministrazione del pasto. L'utenza, quantificata sullo storico delle presenze medie rilevate nell'AS 2023/2024, è così distribuita:

RISTORAZIONE SCOLASTICA	**N. PASTI MEDI GIORNALIERI**
Utenti Asilo nido comunale	36
Educatori e ausiliari dell'asilo nido comunale (pasti gratuiti/gg in numero fisso)	8
Utenti Scuola Infanzia (presso le aule/refettorio della scuola medesima - durante il normale calendario scolastico)	72
Educatori e ausiliari della scuola d'infanzia (pasti gratuiti/gg in numero fisso)	8
Utenti Scuola Primaria (presso il refettorio - durante il normale calendario scolastico)	122
Docenti della scuola primaria (pasti gratuiti/gg in numero fisso)	10

Il Comune di Cura Carpignano si riserva la facoltà di ridurre o aumentare, anche significativamente, il numero degli utenti, in quanto strettamente connesso sia alle decisioni e/o disposizioni prese di anno in anno dagli organi scolastici competenti, sia al numero effettivo degli utenti iscritti, nei vari ordini di scuola.

La somministrazione dei pasti avverrà:

a) per la scuola d'infanzia, presso le aule della scuola medesima, mediante servizio al tavolo;

b) per la scuola primaria, presso il refettorio del plesso, mediante servizio al tavolo. Qualora i pasti giornalieri superino i 135 posti del refettorio, il servizio al tavolo potrà avvenire anche presso alcune aule della scuola primaria e dovrà essere distribuito con carrello termico;

d) per l'asilo nido comunale, presso le sezioni dell'asilo nido, mediante servizio al tavolo;

Le operazioni di preparazione e somministrazione, sia per la scuola d'infanzia che per la scuola primaria, dovranno essere comprensive delle operazioni di sanificazione e di riordino.

ARTICOLO 2 – DURATA DELL'APPALTO

Il periodo di durata dell'appalto è di tre anni consecutivi, dal 01/09/2025 al 31/07/2028. Alla scadenza il rapporto si intende risolto di diritto, senza obbligo, né onere di disdetta. Tuttavia, perdurando le condizioni che hanno determinato il ricorso alla selezione e qualora il servizio sia stato svolto in maniera pienamente soddisfacente per l'Amministrazione comunale, accertato il pubblico interesse e la convenienza al rinnovo del rapporto e verificate le compatibilità di bilancio, al soggetto attuatore può essere rinnovato il contratto per un ulteriore periodo di uguale durata. Il rinnovo dovrà avvenire alle medesime condizioni e costi.
Il Comune di Cura Carpignano si riserva altresì la facoltà di prorogare lo stesso per il periodo strettamente necessario ad addivenire ad una nuova aggiudicazione e in tal caso l'impresa s'impegna ad accettare l'eventuale proroga alle medesime condizioni contrattuali.
L'impresa dovrà essere in grado di attivare i servizi previsti dal presente capitolato tassativamente entro il 01/09/2025, anche nelle more della stipula del contratto di servizio, anticipando di almeno due giorni i servizi ausiliari necessari per le pulizie.

Alla scadenza del contratto, l'appaltatore si impegna a riconsegnare i locali con gli impianti e le attrezzature al Comune di Cura Carpignano. Le attrezzature, la stoviglieria e quant'altro acquistato dalla ditta aggiudicataria per l'espletamento del servizio, resteranno di proprietà del comune.

L'appaltatore si obbliga a non apportare modificazioni, innovazioni, trasformazioni, ai locali sia del centro cottura che del refettorio, senza previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

ARTICOLO 3 – VALORE DELL'APPALTO

L'ammontare a base dell'appalto è costituito dall'importo relativo all'esecuzione del servizio, soggetto a ribasso, aumentato dell'importo non soggetto a ribasso relativo ai costi per l'attuazione delle misure per la sicurezza, e dai costi della manodopera, ai sensi dell'art. 41, comma 14, del D.Lgs 36/2023.
L'importo posto a base di gara è determinato sulla base di dati meramente presunti, dedotti dalle presunte giornate di erogazione del servizio ed orari previsti per la ristorazione, ed è stimato partendo dai dati degli ultimi 3 anni, di cui si riporta sotto il dettaglio in tabella.

UTENZA	**a.s. 2021/2022**		**a.s. 2022/2023**		**a.s. 2023/2024**		**a.s. 2024/2025 - fino ad Aprile 2025**	
	n° iscritti	**n° pasti**	**n° iscritti**	**n° pasti**	**n° iscritti**	**n° pasti**	**n° iscritti**	**n° pasti**
ASILO NIDO alunni	36	5417	38	5864	43	7510	43	5325
ASILO NIDO educatori e ausiliari	7	1540	7	1540	8	1760	8	1280
Scuola Infanzia Alunni	100	10879	100	12936	100	14695	100	11404
Scuola Infanzia Insegnanti	8	1480	8	1480	8	1480	8	1184
Scuola Primaria Alunni	150	16642	150	18141	150	19346	150	17677
Scuola primaria Insegnanti	10	1700	10	1700	10	1700	10	1511

Il quantitativo di pasti per ogni anno è meramente presunto, tali dati hanno valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituiscono obbligo. Il numero dei pasti è, infatti, presuntivo e non è vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione che in aumento, per effetto dell'effettivo utilizzo del servizio da parte dell'utenza.
Salve le eccezioni previste dal presente Capitolato, si intendono comprese nel valore contrattuale, convenuto in sede di aggiudicazione, anche tutte le prestazioni accessorie occorrenti per la realizzazione del servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente Capitolato a perfetta regola d'arte e nel rispetto delle specifiche prestazioni contrattuali.
Il valore contrattuale convenuto in sede di aggiudicazione comprende altresì l'onere dell'Appaltatore di mantenere in buono stato di servizio le attrezzature e quant'altro occorra per l'esecuzione del servizio contrattualmente previsto.

ARTICOLO 4 – CALENDARIO
L'appaltatore si impegna ad erogare il servizio secondo il calendario definito dall'Amministrazione Comunale, qui indicativamente specificato:

	Inizio	Fine
Asilo nido	1° settembre ovvero come disposto dal calendario annuale comunale	31 luglio ovvero come disposto dal calendario annuale comunale
Scuola dell'infanzia	5 settembre ovvero come disposto dal calendario annuale dell'IC di riferimento	30 giugno ovvero come disposto dal calendario annuale dell'IC di riferimento
Scuola primaria	12 settembre ovvero come disposto dal calendario annuale dell'IC di riferimento	8 giugno ovvero come disposto dal calendario annuale dell'IC di riferimento

ARTICOLO 5 – ORARIO DI CONSUMO DEI PASTI E PRENOTAZIONE DEI PASTI
L'appaltatore si impegna ad erogare il servizio nei giorni e negli orari concordati con l'Amministrazione Comunale sulla base dei calendari scolastici approvati annualmente.
Su comunicazione dell'Amministrazione Comunale potrà essere richiesto un'articolazione di orario basata anche su doppi turni.
Si precisa che per la scuola d'infanzia, la frutta non viene somministrata a fine pasto, ma anticipata alle h. 10.00. La ditta dovrà provvedere alla consegna entro il predetto orario della frutta lavata, sbucciata e tagliata, in quantità corrispondente ai pasti previsti per la giornata. La frutta deve essere suddivisa per classe, con tovaglioli a perdere per il consumo. Il lavaggio della frutta è a cura della ditta aggiudicataria.

Indicativamente gli orari del pranzo sono i seguenti:

- ore 11.35 asilo nido
- ore 11:45 scuola infanzia
- ore 12:10 scuola primaria

Detti orari potranno subire variazione nel corso dell'anno. Nei giorni per i quali fosse eventualmente previsto il doppio turno, gli orari dei turni per la scuola primaria si articolano come segue:

- ore 12.10 1° turno
- ore 12.50 2° turno

L'appaltatore procede quotidianamente alla raccolta delle prenotazioni e presenze pasti nei singoli plessi, mediante proprio personale ovvero tramite il gestionale web messo a disposizione dell'utenza.
Il pasto va prenotato dall'utenza entro le ore 09.00; può essere disdetto entro le ore 9.30, così come entro le ore 09.30 possono essere inoltrate ulteriori variazioni. Il numero dei pasti disdetti entro le ore 09.30 non deve essere conteggiato nel totale dei pasti somministrati. L'appaltatore non sarà responsabile della mancata

prenotazione del pasto da parte dei genitori. All'utenza, i cui genitori hanno dimenticato di provvedere alla prenotazione del pasto, potrà essere somministrato un pasto freddo (formaggio/tonno in scatola con insalata). In ogni caso il pasto usufruito dovrà essere quietanzato.
I pasti proposti giornalmente non dovranno essere diversi da quelli indicati nei menù in vigore e dovranno essere preparati con prodotti in conformità **all'allegato A)** "Qualità materie prime per la ristorazione scolastica".
Durante l'appalto potranno essere apportare modifiche alle caratteristiche merceologiche delle materie prime e ai menù, introducendo variazioni con prodotti dello stesso livello qualitativo di quelli previsti dall'allegato A), senza aumento del costo del buono pasto.

ARTICOLO 6 – MODALITA' DI PREPARAZIONE – TRASPORTO – CONSEGNA – SOMMINISTRAZIONE

I pasti dovranno essere preparati presso il centro cottura, con personale e derrate a carico dell'appaltatore, il quale dovrà provvedere alla somministrazione presso i terminali di consumo (refettorio, aule scolastiche, asilo nido).
Laddove è previsto il trasporto dei pasti, questo dovrà avvenire garantendo il legame fresco-caldo, a mezzo di contenitori termoisolati multirazione, ad eccezione delle diete speciali per le quali si richiede il trasporto mediante contenitori termoisolati monorazione.
I contenitori dovranno essere conformi a quanto stabilito dalle vigenti disposizioni legislative (D.M. 21.03.1973 e succ. modif. ed integrazioni, Reg CE 1935/2004).

Per le modalità di preparazione dei pasti, costituiscono parte integrante del presente Capitolato Speciale i seguenti allegati:

- ALLEGATO A) - QUALITA' DELLE MATERIE PRIME PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA
- PIANO DIETETICO BASE PER ASILO NIDO
- PIANO DIETETICO BASE PER SCUOLA INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA 1° GRADO
- SOSTENIBILITA' AMBIENTALE E RISTORAZIONE SCOLASTICA

ARTICOLO 7 – RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

L'appaltatore si assume tutte le responsabilità derivanti dall'esercizio del servizio, compreso l'ingerimento, da parte degli utenti, di cibi contaminati o avariati. L'appaltatore, pertanto, risponderà direttamente dei danni alle persone o alle cose provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento.
A tale proposito, l'appaltatore contrarrà per tutta la durata del contratto un'assicurazione contro i rischi dall'esercizio dell'attività, con massimale non inferiore a €. 3.000.000,00, attivabile anche per colpa lieve inerente la gestione della ristorazione scolastica, con espressa rinuncia da parte della Compagnia Assicuratrice ad ogni azione di rivalsa nei confronti dei Comune di Cura Carpignano che, per questo effetto, deve ritenersi come terzo.
L'appaltatore dovrà coprire, altresì i rischi di danno per furto, incendio, scoppio o altri eventi anche calamitosi, relativamente all'immobile e alle attrezzature di proprietà del Comune. La polizza dovrà avere un massimale non inferiore a € 2.000.000,00.
La polizza dovrà tener conto della responsabilità civile verso terzi per tutti i rischi derivanti dall'attività di servizio di gestione, compresa intossicazione, avvelenamento, ingestione di cibi o bevande avariate, nonché ogni qualsiasi altro danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto da parte dell'impresa, con un massimale non inferiore a €. 3.000.000,00.
A prescindere dai massimali assicurati, l'appaltatore è responsabile comunque di qualsiasi entità di danno, anche se superiore a tali massimali.
Copia delle polizze dovranno essere consegnate alla S.A. entro la data di inizio del servizio. Le quietanze relative alle annualità successive dovranno essere prodotte all'Amministrazione Comunale alle relative scadenze.

ARTICOLO 8 – ONERI DELL'APPALTATORE

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, l'appaltatore si impegna a provvedere:

- a fornire una volta all'anno con indicazione della data da parte dell'Amministrazione Comunale, un caterig sufficiente per 70 persone; il menù, a base di antipasto, un primo piatto caldo, un secondo piatto freddo ed il dolce, verrà concordato con l'Amministrazione Comunale;
- a fornire quotidianamente i pasti gratuiti nel numero indicato nella tabella riportata all'art. 1 del presente CSA e più precisamente i pasti relativi agli educatori/docenti;
- ad eseguire annualmente un sondaggio di gradibilità del servizio concordando preventivamente le domande con la S.A.;
- al trattamento economico sia ordinario che straordinario dovuto al personale necessario che dovrà essere regolarmente assunto, nonché ai relativi contributi assicurativi e previdenziali imposti dalla normativa;
- alla fornitura del vestiario per tutto il personale addetto al servizio;
- a tutte le imposte e tasse generali e speciali, senza diritto di rivalsa, che colpiscano o potranno colpire in qualsiasi momento l'assuntore per l'impianto e per l'esercizio di tutti i servizi previsti nel presente capitolato; per quanto riguarda l'I.V.A. si fa espresso rinvio alle disposizioni di legge in materia;
- all'assicurazione per danni a cose e a persone, nonché quelle relative alla responsabilità civile della ditta aggiudicataria verso i terzi;
- all'acquisto ed al trasporto delle derrate alimentari;
- all'organizzazione di corsi di formazione per tutto il personale di servizio;
- ai costi relativi all'assolvimento degli obblighi derivanti dalle leggi vigenti in materia di sicurezza e prevenzione;
- alla formulazione e applicazione degli appositi manuali e procedure di autocontrollo;
- ad effettuare controlli di analisi di campionatura microbiologica e provvedere altresì ad eseguire analisi chimiche sulle materie prime.

ARTICOLO 9 – ONERI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE: MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DEGLI IMMOBILI E DEGLI IMPIANTI. UTENZE.

La manutenzione ordinaria e straordinaria degli immobili e degli impianti è a carico dell'Amministrazione Comunale.

In occasione dei lavori di manutenzione dell'immobile o trasformazione degli impianti, la D.A. dovrà concedere libero accesso al personale comunale o di altre imprese autorizzate, regolamentandone l'accesso per non intralciare lo svolgimento del servizio.

L'Amministrazione Comunale non si assumerà alcuna responsabilità circa gli ammanchi o danni che si dovessero verificare in occasione della presenza del personale di cui sopra.

Nei magazzini e nei locali adibiti alla preparazione dei pasti non è consentito l'accesso al personale estraneo non autorizzato.

Gli oneri derivanti da consumi di acqua, energia elettrica, riscaldamento, gas metano necessari per il funzionamento degli impianti relativi al centro cottura e refettorio della scuola primaria, saranno a carico della S.A.

ARTICOLO 10 – SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

In caso di eventi (compresi eventuali scioperi del personale dell'appaltatore) che per qualsiasi motivo possano influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale dovrà essere avvisata con anticipo di almeno cinque giorni lavorativi.

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

In ogni caso l'appaltatore dovrà garantire la completa fornitura del servizio anche in presenza di eventi dovuti a causa di forza maggiore, eventualmente tramite altri centri cottura da lei gestiti.

ARTICOLO 11 – NORME CONCERNENTI IL PERSONALE

Il personale addetto alla preparazione, alla cottura e al trasporto dei pasti sarà a carico dell'appaltatore che provvederà all'attribuzione delle qualifiche e a tutte le relative disposizioni.

Tutto il personale addetto al servizio dovrà essere adeguatamente formato ed istruito in merito ai rischi, alle modalità operative ed alla gestione delle procedure previste dal piano di autocontrollo predisposto dall'appaltatore, secondo le vigenti normative.

E' richiesta la presenza presso l'impianto facente parte del Servizio di Ristorazione Scolastica delle seguenti figure professionali:

- un **direttore del servizio** con funzione di interfaccia con gli uffici comunali, di coordinamento e supervisione dell'intero servizio;

- un **dietista,** addetto alla conduzione dello "sportello di consulenza dietetico nutrizionale", presente telefonicamente per almeno 2 ore settimanali complessive;

- un **cuoco** con funzioni di responsabile della produzione per almeno 35 ore settimanali;

- un **impiegato** amministrativo addetto alla gestione delle presenze e della cessione dei buoni pasto e relativa fatturazione, presente in loco per almeno 7 ore e ½ settimanali (dalle 7.30 alle 9.00, dal lunedì al venerdì) a supporto delle famiglie utenti; quando verrà avviata la dematerializzazione anche parziale dei buoni pasto, lo sportello potrà essere ridotto previo accordo con l'Amministrazione comunale;

- **aiuto cuochi** e **addetti ai servizi** vari.

Il personale addetto alla somministrazione dei pasti deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio di ristorazione scolastica: in particolare per ogni refettorio deve essere individuata una persona responsabile.
Il rapporto personale - utenza dovrà essere commisurato all'effettivo numero di fruitori del servizio e potrà essere definito e concordato all'inizio di ogni anno scolastico con l'Amministrazione Comunale. Il rapporto minimo di somministrazione, non potrà essere inferiore a 1 ASM/40 pasti somministrati.

Dovrà essere presentato il numero di personale impiegato e il monte ore settimanale.
In caso di assenza del personale sussiste l'obbligo per l'aggiudicatario del relativo reintegro se il numero di ore non lavorate giornalmente supera il 10% del monte ore complessivo giornaliero; tale reintegro dovrà avvenire entro un giorno.

Tutto il personale dipendente dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza alla Ditta aggiudicataria con un cartellino di riconoscimento.
Saranno a carico dell'appaltatore le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e tutti indistintamente gli obblighi inerenti ai contratti di lavoro.

ARTICOLO 12 – FORMAZIONE DEL PERSONALE
Si ritiene fondamentale, per una buona organizzazione del servizio, effettuare un'adeguata e sistematica formazione del personale impiegato.
L'appaltatore è tenuto a presentare all'Amministrazione Comunale all'inizio di ogni anno scolastico, entro e non oltre il 15 settembre, un piano annuale specifico riguardante le iniziative di formazione da attivare nei confronti del proprio personale. Il Piano deve rispettare i contenuti e le modalità previste nell'offerta.

ARTICOLO 13 – SEPARAZIONE DEI RIFIUTI
I rifiuti prodotti durante la preparazione dei pasti e quelli di risulta dalla loro consumazione dovranno essere separati e smaltiti negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, ubicati all'interno del cortile del plesso della scuola primaria, con la seguente suddivisione:
- Umido compostabile (scarti non conditi); umido non compostabile; secco; plastica/alluminio/metallo; carta; vetro.

ARTICOLO 14 – VESTIARIO
L'appaltatore dovrà fornire a tutto il personale gli indumenti di lavoro prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene, da indossare durante tutto l'orario di servizio.
E' altresì tenuta a fornire camici diversi da indossare per le operazioni di pulizia.

ARTICOLO 15 – RISPETTO DELLA NORMATIVA
L'appaltatore dovrà altresì garantire l'osservanza della normativa relativa alla sicurezza del lavoro, secondo quanto previsto dal D.Lgs 81/2008 e s.m.i., e la normativa in materia di igiene; dovrà altresì provvedere alla stesura di un piano di autocontrollo dell'igiene, specifico per il Centro Cottura e il refettorio, secondo quanto previsto dal Reg. CE 852/2004 e garantire il rispetto della Normativa in materia di **rintracciabilità** delle sostanze alimentari impiegate nelle formulazione delle diverse preparazioni gastronomiche, secondo quanto stabilito dal Reg. CE 178/2002.

ARTICOLO 16 – CLAUSOLA SALVAGUARDIA SOCIALE - APPLICAZIONE CONTRATTUALE

L'aggiudicatario è tenuto garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale di settore, tenendo conto, in relazione all'oggetto dell'appalto e alle prestazioni da eseguire, anche in maniera prevalente, di quelli stipulati dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e di quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto svolto dall'impresa anche in maniera prevalente, nonché garantire le stesse tutele economiche e normative per i lavoratori in subappalto rispetto ai dipendenti dell'appaltatore e contro il lavoro irregolare.

Al fine di garantire la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione 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, ai sensi degli artt. 57 e 102 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, conformemente al "Progetto di assorbimento" presentato in sede di gara, salvo in ogni caso, il rispetto di ulteriori specifiche normative in materia.

L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto sono allegati alla documentazione di gara.

L'aggiudicatario è tenuto a garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate.

CLAUSOLE SOCIALI PER REALIZZARE LE PARI OPPORTUNITÀ GENERAZIONALI E DI GENERE E PER PROMUOVERE L'INCLUSIONE LAVORATIVA DELLE PERSONE CON DISABILITÀ O PERSONE SVANTAGGIATE

Come previsto dall'art. 57 comma 2-bis e dall'allegato II.3 del D.Lgs. 36/2023, è obbligo che siano rispettate le seguenti disposizioni di legge:

a. rapporto sulla situazione del personale

Gli operatori economici tenuti alla redazione del rapporto sulla situazione del personale, ai sensi dell'articolo 46 del codice delle pari opportunità tra uomo e donna di cui al decreto legislativo 11 aprile 2006 n. 198 (che occupano, cioè, oltre 50 dipendenti), devono produrre, ai sensi dell'articolo 46 del decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198, **al momento della presentazione della domanda di partecipazione o dell'offerta**, copia dell'ultimo rapporto redatto, con attestazione della sua conformità a quello trasmesso alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità ai sensi del comma 2 del citato articolo 46, ovvero, in caso di inosservanza dei termini previsti dal comma 1 del medesimo articolo 46, con attestazione della sua contestuale trasmissione alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità.

***b*. relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile**

Gli operatori economici che occupano un numero pari o superiore a quindici dipendenti e non superiore a cinquanta, entro sei mesi dalla conclusione del contratto, sono tenuti a consegnare alla stazione appaltante una relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile in ognuna delle professioni e in relazione allo stato di assunzioni, della formazione, della promozione professionale, dei livelli, dei passaggi di categoria o di qualifica, di altri fenomeni di mobilità, dell'intervento della Cassa integrazione guadagni, dei licenziamenti, dei prepensionamenti e pensionamenti, della retribuzione effettivamente corrisposta. La relazione di cui al primo periodo è trasmessa alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità.

***c*. dichiarazione di regolarità sul diritto al lavoro delle persone con disabilità e relazione relativa all'assolvimento degli obblighi della legge 12 marzo 1999 n. 68.**

Gli operatori economici che occupano un numero pari o superiore a quindici dipendenti e non superiore a cinquanta sono, altresì, tenuti a consegnare alla stazione appaltante, entro sei mesi dalla conclusione del contratto, la certificazione di cui all'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, e una relazione relativa all'assolvimento degli obblighi di cui alla medesima legge e alle eventuali sanzioni e provvedimenti disposti a loro carico nel triennio antecedente la data di scadenza di presentazione delle offerte. La relazione di cui al presente comma è trasmessa alle rappresentanze sindacali aziendali.

Resta comunque fermo l'obbligo già previsto in via generale dell'art.17 della Legge 12 marzo 1999 n.68, ai sensi del quale le imprese che partecipano a bandi per appalti pubblici devono dichiarare preventivamente in fase di presentazione dell'offerta da parte del legale rappresentante di essere in regola con le norme che disciplinano il diritto ai lavori delle persone con disabilità.

Il CNL di riferimento è quello applicato al settore turismo e pubblici esercizi (codice H04W).
L'organico non potrà mai essere inferiore a quello necessario per svolgere correttamente il servizio, per numero, mansioni ed orario lavorativo e comunque dovrà essere sempre adeguato alle esigenze del servizio. Il personale dovrà essere fisicamente idoneo allo svolgimento delle mansioni assegnate.
Alla Ditta aggiudicataria compete la gestione giuridico-amministrativa del personale, nel rispetto dei criteri previsti dalla competente legislazione in materia. Per tutte le figure professionali di cui al presente capitolato, l'aggiudicataria si impegna inderogabilmente ad instaurare rapporti di lavoro atti ad assicurare il pieno rispetto delle norme assicurative e degli obblighi previdenziali previsti per tali fattispecie contrattuali. Si impegna inoltre ad applicare per il personale le norme contrattuali e le condizioni remunerative proprie del contratto collettivo di lavoro del settore turismo e pubblici esercizi e degli accordi locali ed aziendali (ove più favorevoli per i lavoratori) in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio. Si impegna altresì a garantire ai lavoratori un livello retributivo non inferiore a quello corrisposto dall'attuale gestore dei servizi e a riconoscere l'anzianità di servizio maturata. Allo scopo di consentire la più attenta vigilanza, si impegna a presentare tutte le documentazioni necessarie a verificare la regolarità contrattuale del personale impegnato nei servizi.
E' fatto obbligo all'aggiudicataria di assicurare un'immediata sostituzione del proprio personale assente a qualsiasi titolo. L'Aggiudicataria si impegna ad assicurare la stabilità degli operatori, riconoscendo che la continuità d'azione dei medesimi costituisce presupposto indispensabile per un corretto intervento. L'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere, in ogni momento e in seguito a formale richiamo, l'immediato allontanamento degli operatori che non risultassero atti al servizio.
L'aggiudicatario è tenuto al rispetto e all'applicazione di tutte le disposizioni previste dal CCNL di settore. L'Impresa aggiudicataria assume in proprio ogni responsabilità relativa ad infortuni e/o danni arrecati a persone e cose.
L'appaltatore aggiudicatario è tenuto inoltre all'osservazione e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali e assistenziali, nei confronti del proprio personale e/o soci lavoratori, liberando il Comune di Cura Carpignano da qualsiasi obbligo e/o responsabilità in tal senso. Il Comune di Cura Carpignano potrà richiedere all'appaltatore in qualsiasi momento, l'esibizione del libro unico del lavoro, UNIEMENS e foglio paga, al fine di verificare la corretta attuazione degli obblighi inerenti l'applicazione del CCNL di riferimento e delle leggi in materia previdenziale, assistenziale e assicurativa. Qualora la ditta aggiudicataria non risulti in regola con gli obblighi di cui sopra, il Comune di Cura Carpignano procederà alla risoluzione del contratto. Alla parte inadempiente verranno addebitate le maggiori spese sostenute da questa Amministrazione Comunale. L'esecuzione in danno non esclude eventuali responsabilità civili o penali della ditta.
L'Aggiudicataria si impegna ad assicurare lo svolgimento dei servizi nel rispetto delle vigenti norme in materia di prevenzione degli infortuni ed igiene del lavoro ed in particolare del D.lgs. 81/2008 e successive variazioni ed integrazioni. L'Aggiudicataria dovrà redigere apposita relazione sulla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro a norma del D.lgs. 81/2008 indicando all'Amministrazione i nominativi del datore di lavoro e del Responsabile del Servizio Protezione e Prevenzione ai sensi della medesima normativa.
L'Appaltatore aggiudicatario adempirà al servizio con l'organizzazione dei mezzi necessari e con gestioni a proprio rischio.
Il personale non potrà accampare, nei confronti del Comune di Cura Carpignano, alcun diritto in relazione al rapporto di prestazione d'opera, intercorrente o intercorso, con l'appaltatore aggiudicatario.
L'Aggiudicatario è tenuto ad assicurare il rispetto di tutte le norme di carattere igienico-sanitario previste dalla vigente normativa e riferite al personale addetto al servizio. Sarà onere dell'aggiudicatario provvedere all'aggiornamento dello stesso ed al rispetto di tutta la normativa vigente in materia.
E' fatto obbligo per l'aggiudicatario assicurare l'osservanza dei parametri gestionali nell'ipotesi di sostituzione del proprio personale addetto che per qualsiasi ragione si assenti dal servizio.
La sostituzione del personale, indipendentemente dalle mansioni svolte, dovrà essere immediata o comunque effettuata in modo tale da non arrecare disservizi all'utenza.
L'Aggiudicatario cosi come il Comune di Cura Carpignano non saranno ritenuti responsabili di eventuali interruzioni del servizio dovuti a cause di forza maggiore. Per cause di forza maggiore si intendono calamità naturali gravi, interruzione totale dell'energia elettrica, ecc.
L'operatore economico aggiudicatario dovrà inoltre essere in regola con gli adempimenti e le disposizioni del D.Lgs. 81/2008 e dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo responsabile della sicurezza.
L'aggiudicatario è tenuto garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale di settore, tenendo conto, in relazione all'oggetto dell'appalto e alle prestazioni da eseguire, anche in maniera prevalente,

di quelli stipulati dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e di quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto svolta dall'impresa, anche in maniera prevalente, nonché garantire le stesse tutele economiche e normative per i lavoratori in subappalto rispetto ai dipendenti dell'appaltatore e contro il lavoro irregolare.
Al fine di garantire la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e ferma restando la necessaria armonizzazione con la propria organizzazione 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, ai sensi degli artt. 57 e 102 del Codice, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, conformemente al "Progetto di assorbimento" presentato in sede di gara, salvo in ogni caso, il rispetto di ulteriori specifiche normative in materia.
L'elenco e i dati relativi al personale attualmente impiegato dal contraente uscente per l'esecuzione del contratto sono allegati alla documentazione di gara.

ARTICOLO 17 – ALIMENTI
Al fine di adeguare il servizio alle esigenze igieniche e dietetiche, l'appaltatore è tenuto a garantire la rispondenza degli alimenti ai requisiti richiesti dalle vigenti normative in materia, che si intendono qui tutte richiamate.
Si ritiene parte integrante del presente capitolato **l'allegato A)** riguardante le **caratteristiche delle materie prime** da utilizzare durante lo svolgimento del servizio; inoltre gli alimenti dovranno rispondere alle seguenti norme di carattere generale:

- avere la **denominazione di vendita** secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
- avere una corretta **etichettatura**, facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica (elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, data di scadenza o termine minimo di conservazione, eventuale data di produzione per i prodotti ove prevista; modalità di conservazione, istruzioni per l'uso negli alimenti ove previste, luogo di origine e provenienza con nome o ragione sociale del fabbricante o confezionatore, con indirizzo completo e numero di lotto);
- possedere **imballaggi** integri ed idonei senza alcun segno di deterioramento;
- per i **prodotti surgelati** non sono ammessi prodotti che abbiano subito anche uno scongelamento parziale, nella fase di detenzione;
- lo **scongelamento** deve essere effettuato esclusivamente in cella frigorifera o abbattitore;

Non è ammesso l'impiego di carne bovina, che non derivi da animali nati, allevati e macellati esclusivamente in Italia.
Non è ammesso l'impiego di prodotti precucinati o precotti.
Non è ammesso l'utilizzo di prodotti di IV gamma.
Non è ammesso l'utilizzo di prodotti di pesce pangasio.
Non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM).
L'aggiudicatario è tenuto a presentare all'inizio del servizio e quando l'Amministrazione Comunale lo ritenga necessario, le eventuali certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino inoltre la rintracciabilità.

ARTICOLO 18 – MENU
Il menu sarà unico per l'asilo nido, la scuola d'Infanzia e la scuola primaria. Per i divezzi dell'asilo nido il menù dovrà essere adeguato nella tipologia di pesce e nei formati. E' previsto un menu specifico per la sezione lattanti dell'asilo nido.
Durante il pasto dovrà essere servita acqua potabile in caraffe idonee all'uso alimentare da litri 1, dotate di coperchio. E' richiesta alla ditta la fornitura di un adeguato numero di caraffe in rapporto di una ogni quattro alunni, la riempitura ogni qualvolta sia necessaria e il servizio al tavolo. Per qualsiasi motivo di temporaneo inutilizzo dell'acqua potabile, dovrà essere somministrata acqua oligominerale.
Presso ciascun refettorio dovrà inoltre essere a disposizione di chi lo richiedesse sale da cucina arricchito con iodio, secondo quanto stabilito dalla L. 21/3/2005 n. 55.

La Ditta aggiudicataria dovrà garantire la più ampia disponibilità alla sostituzione nel menù dei pasti che risultassero poco accettati dall'utenza.

Per tutti gli utenti in occasione di festività particolari quali: S. Natale, Carnevale e S. Pasqua, potranno essere richiesti in più alla ditta menù speciali e quest'ultima si impegna a fornire, senza oneri aggiuntivi per il Comune, panettone/pandoro, torte semplici di tipo casalingo o altri dolci analoghi, da concordare preventivamente con l'ufficio comunale preposto. Su proposta dell'Amministrazione Comunale, delle scuole e della commissione mensa o della ditta, potrà essere concordata la somministrazione di menù speciali (di regioni diverse dalla nostra, etnici ecc…), in occasione di particolari eventi e/o progetti sull'argomento alimentazione.
I menù non potranno essere modificati da parte dell'appaltatore, se non previa intesa con l'Amministrazione Comunale, sentito il referente comunale nonché della Commissione Mensa.
E' però consentita una variazione al menu nei seguenti casi:
1) guasti di uno o più impianti ed attrezzature;

2) interruzione temporanea della produzione per cause varie (scioperi, black-out, ecc.) dovute a causa di forza maggiore;

3) avaria delle apparecchiature per la conservazione dei prodotti deperibili;

4) mancata consegna di prodotti da parte dei fornitori (da documentare).

Le eventuali variazioni dovranno essere tempestivamente comunicate e comunque concordate con gli uffici comunali preposti e dovrà essere effettuata la comunicazione agli utenti anche a mezzo di avvisi da affiggere all'esterno dei plessi.

ARTICOLO 19 – DIETE SPECIALI E DIETE LEGGERE (IN BIANCO)
L'appaltatore si impegna a fornire diete speciali per soggetti allergici e/o intolleranti, la cui richiesta sarà formalizzata dall'Amministrazione comunale, allegando relativo certificato medico, che ha validità di un anno solare.
Potranno inoltre essere richieste diete speciali anche per motivi etici e religiosi.
La formulazione delle diete speciali dovrà essere di simile composizione al menu del giorno, mediante eventuale inserimento di prodotti per un'alimentazione particolare.
Si richiede all'operatore la disponibilità ad adeguarsi alle indicazioni formulate dalla locale ATS relativamente alle singole diete speciali. Le diete speciali richieste dovranno essere confezionate in contenitori singoli, porzionate singolarmente e sigillate, con etichettatura riportante il nome dell'alunno, l'indicazione della scuola e della classe, così da permetterne una facile identificazione.
Nel caso di trasporto, dovrà essere garantito un sistema di trasporto adeguato in contenitori singoli, atto a garantire il rispetto delle temperature di somministrazione richieste dalle attuali disposizioni legislative.
Presso il centro cottura dovrà essere presente un elenco dei soggetti allergici e/o intolleranti, completo dell'indicazione delle rispettive classi e degli alimenti non ammessi.
La Ditta aggiudicataria si impegna al trattamento dei dati relativi alle diete speciali in base a quanto richiesto dal D.lgs. 196/2003 e dal G.D.P.R. 679/2016 in materia di protezione dei dati personali; si impegna altresì a fornire anche diete leggere, formulate secondo le indicazioni dell'Ats locale, su specifica richiesta degli interessati, per le quali non sono necessarie certificazioni. La dieta leggera sarà somministrata per tre giorni. Per diete più lunghe sarà necessaria la relativa certificazione medica.

ARTICOLO 20 – UTILIZZO PRODOTTI BIO, D.O.P. e I.G.P. e "A CHILOMETRO ZERO"
Saranno inclusi nel menù i seguenti prodotti ottenuti mediante tecniche di **Agricoltura Biologica** come definiti dal Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche, e dal D.Lgs. del 17/3/95 n° 220, le cui caratteristiche generali sono indicate altresì **nell'allegato "Qualità delle materie prime per la ristorazione scolastica**":

- legumi secchi, orzo, farro, riso, yogurt, pasta, pasta integrale secca, olio extra vergine di oliva, aceto, pomodoro in scatola, uova, succhi di frutta, ogni qualvolta previsti dai menù;
- prodotti da forno, almeno una volta la settimana.

La D.A. dovrà indicare le modalità di gestione di tali alimenti e le relative certificazioni del metodo di produzione biologica ai sensi della normativa vigente.
Saranno altresì richieste forniture di:
a) prodotti D.O.P. e I.G.P.: Grana, Parmigiano Reggiano, Asiago, Montasio, Bresaola della Valtellina, Prosciutto crudo di Parma, almeno una volta la settimana;

b) prodotti "a chilometri zero": prodotti alimentari locali, almeno 5 prodotti previsti dai menù in vigore, che percorrono un numero contenuto di chilometri (massimo 70 km), almeno una volta al mese.

ARTICOLO 21 – MANCATA FORNITURA DI PRODOTTI BIO, DOP, IGP E "A CHILOMETRI ZERO"
Il caso di mancata fornitura di prodotti ottenuti con metodi di agricoltura biologica, DOP, IGP e a "chilometri zero" la Ditta aggiudicataria dovrà fornire immediata comunicazione all'Amministrazione Comunale Responsabile e adeguata giustificazione, dando indicazione delle cause dell'inadempienza, suffragata da adeguate comunicazioni scritte di Enti terzi e/o Organismi di controllo.

ARTICOLO 22 – TECNOLOGIA DI MANIPOLAZIONE-SOMMINISTRAZIONE
La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti. In particolare si precisa che:

- il condimento dei primi piatti e delle verdure, nonché i brodi per il risotto, deve essere confezionato a parte per poter essere aggiunto al momento del consumo;
- il trasporto del formaggio grattugiato deve avvenire in appositi contenitori;
- la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente, oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo, non saranno ammesse deroghe a tale disposizione;
- per tutte le preparazioni cotte da consumarsi calde, deve essere garantito il mantenimento di una temperatura minima di +60°C in tutte le fasi di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione;
- per le preparazioni cotte e i contorni da consumarsi freddi deve invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di +10°C;
- per yogurt, formaggi freschi ed eventualmente latte pastorizzato deve invece essere garantita una temperatura massima fino al momento della somministrazione di +4°C. Potranno essere applicate deroghe a tale disposizione, secondo quanto stabilito dal D.P.R. 327/80, in merito alla somministrazione differita;
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- tutti gli alimenti in uso o in lavorazione vanno riposti opportunamente protetti e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
- ai soli alimenti in uso devono essere allegate le etichette originali e per quelli altamente deperibili devono essere indicate le rispettive date di sconfezionamento;
- lo scongelamento delle derrate deve essere effettuato in apposita attrezzatura frigorifera tra 0°C e +4°C, salvo che per gli alimenti che possono essere cotti tal quale;
- le verdure cotte per i contorni devono preferibilmente essere cotte al vapore, o al forno;
- nessun alimento può essere fritto: frittate, crocchette, pesci devono essere cotti in forno;
- non può essere utilizzata la soffrittura degli ingredienti;
- non possono essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili; nel caso in cui venga inserito in menu il purè o piatti simili è ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate; eventuali deroghe

a tale indicazione dovranno essere preventivamente concordate con l'Amministrazione Comunale Responsabile;

- tutti i sughi a base di pomodori pelati devono essere preparati con base abbondante di carote, sedano, cipolle, evitando assolutamente l'aggiunta di zucchero quale correttore di eventuale acidità;

- tutte le operazioni di preparazione e somministrazione, nonché la conservazione delle derrate, dei prodotti finiti e semilavorati deve avvenire nel pieno rispetto delle vigenti leggi in materia e secondo norme di buona prassi igienica. Deroghe a tali indicazioni potranno essere applicate solo previa comunicazione all'Ufficio comunale responsabile e comunque dovranno essere specificatamente evidenziate nel manuale di autocontrollo dell'igiene predisposto dalla Ditta Aggiudicataria;

- non può essere utilizzato per la preparazione dei pasti il dado di carne. E' ammesso l'uso di dado vegetale, senza glutammato monosodico, grassi vegetali idrogenati e non idrogenati, conservanti, solo a seguito di autorizzazione dell'Amministrazione comunale responsabile;

- l'acqua da bere da utilizzarsi durante i pasti sarà quella dell'acquedotto pubblico con la possibilità, a richiesta, di aggiunta di gas acido carbonico per renderla più gradevole. In caso di manutenzioni all'acquedotto pubblico, la D.A. dovrà fornire acqua minerale oligominerale naturale (una bottiglia da 1,5 lt ogni tre posti).

ARTICOLO 23 – CONSERVAZIONE CAMPIONI TESTIMONI

Al fine di individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, la D.A. dovrà provvedere ad effettuare giornalmente una campionatura, ponendola in sacchetti/contenitori sterili, di 150 grammi per ogni preparazione somministrata; tali campioni dovranno essere conservati in frigorifero presso il Centro Cottura per le 48 ore successive del giorno della somministrazione, a temperatura non superiore a +4°C.
Non sono ammesse altre modalità di campionamento.

ARTICOLO 24 – PULIZIA DEGLI IMPIANTI

Al termine delle operazioni di stoccaggio, preparazione, cottura, distribuzione degli alimenti, tutte le attrezzature dovranno essere pulite da ogni residuo e sanitizzate secondo quanto previsto dal piano di sanificazione predisposto.
Il suddetto piano di sanificazione dovrà prevedere, oltre ai normali interventi di pulizia e disinfezione ordinaria, i seguenti interventi, oltre che nel Centro Cottura, anche nei refettori e locali adibiti al servizio di ristorazione, nei diversi plessi scolastici:

- pulizia dei vetri una volta ogni mese (o più frequentemente in caso di sporco dovuto a condizioni atmosferiche particolari o altre necessità);
- pulizia periodica degli eventuali davanzali interni presenti;
- deragnatura una volta ogni mese (come minimo) e qualora se ne presenti la necessità;
- utilizzo di attrezzature per un lavaggio meccanico dei pavimenti della cucina e del refettorio, una volta ogni mese;
- detersione e disinfezione settimanale dell'area di stoccaggio dei rifiuti umidi e degli appositi contenitori.

Restano a carico della D.A. i prodotti necessari alla detersione ed alla disinfestazione degli ambienti, delle attrezzature e delle stoviglie.

ARTICOLO 25 – ATTIVITA' DI CONTROLLO DA PARTE DELL' AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto, in qualsiasi momento, senza preavviso, di effettuare, mediante personale tecnico incaricato, controlli per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel presente capitolato, sia presso il Centro Cottura, che presso i terminali di somministrazione.
La suddetta attività di controllo potrà avvenire mediante l'ausilio di idonea strumentazione (termometri, bilance, ecc.).
I prelievi ed i controlli saranno effettuati nel modo ritenuto più opportuno. Durante i controlli il personale non dovrà interferire in alcun modo nell'ispezione.
L'Amministrazione Comunale Responsabile farà pervenire alla D.A., per iscritto, le osservazioni alle contestazioni rilevate in sede di controllo. Se entro otto giorni lavorativi dalla data di comunicazione, la D.A

non fornirà nessuna controprova probante, l'Amministrazione Comunale applicherà le eventuali penalità previste dal presente capitolato, o altro provvedimento.

ARTICOLO 26 – COMMISSIONE MENSA

La Commissione Mensa collabora con l'Amministrazione Comunale nella rilevazione della modalità di erogazione del servizio di ristorazione scolastica, visto il ruolo positivo esercitato dalla stessa nell'interesse dell'utenza.
La Commissione Mensa esercita, nell'interesse dell'utenza, un ruolo:

- di collegamento con l'Amministrazione Comunale, facendosi carico di riportare le diverse istanze che pervengono dall'utenza stessa;
- di monitoraggio dell'accettabilità del pasto, anche attraverso la compilazione di schede opportunamente predisposte;
- di consultazione per quanto riguarda il menù scolastico, nonché per le modalità di erogazione del servizio.

Ruolo, compiti, relazioni e modalità di funzionamento sono disciplinate dalla S.A. e da quanto previsto dalla direttiva regionale in materia di Ristorazione Scolastica.

ARTICOLO 27 – ORGANISMI ISTITUZIONALI PREPOSTI AL CONTROLLO

La Ditta aggiudicataria ha l'obbligo di segnalare all'Amministrazione Comunale Responsabile e di far pervenire in seguito, i risultati delle eventuali analisi, ispezioni o sopralluoghi effettuati nei locali adibiti al Servizio di ristorazione scolastica da parte delle Autorità preposte per legge al controllo in materia di igiene di alimenti e bevande.

ARTICOLO 28 – STRUTTURE, ATTREZZATURE, ARREDI

L'Amministrazione Comunale si impegna a fornire l'elenco completo delle attrezzature inventariate.
Tutto il materiale preso in consegna dalla D.A. è descritto nel verbale di consegna e s'intende in buono stato di conservazione.
La D.A. s'impegna all'uso corretto e diligente con pulizia accurata delle installazioni, degli impianti e dei macchinari costituenti il complesso delle dotazioni da utilizzarsi.
La D.A. deve segnalare tempestivamente all'Amministrazione Comunale Responsabile del Servizio qualsiasi eventuale guasto od inconveniente nel funzionamento di macchinari ed impianti, indipendentemente dalle cause che possono averli determinati, nonché provvedere all'immediata risoluzione del problema.
La D.A. non può apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti, salvo autorizzazione dell'Amministrazione Comunale Responsabile.

ARTICOLO 29 – MANUTENZIONE ORDINARIA E STRAORDINARIA DELLE MACCHINE E DELLE ATTREZZATURE

La manutenzione ordinaria e straordinaria delle macchine, delle attrezzature e dei mezzi per la distribuzione dei pasti, presenti presso il Centro Cottura e il refettorio nonché la sostituzione delle stesse, qualora non più idonee all'utilizzo, sono a carico della D.A., che dovrà garantirne il funzionamento adeguato e il buono stato di manutenzione.
Si considerano interventi di manutenzione quelli necessari al mantenimento dell'efficienza funzionale dei complessi tecnologici che sono parte integrante della cucina e del refettorio.
Particolare attenzione dovrà essere riposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento - anche temporaneo - della qualità di efficienza delle attrezzature, relativamente alla sicurezza in senso lato.

Per tutte le macchine ed apparecchiature in dotazione al servizio, la D.A. dovrà redigere un apposito registro delle manutenzioni su cui siano riportati i seguenti elementi:

- Dati identificativi della macchina.

- Sommaria descrizione di ogni intervento manutentivo sia ordinario che straordinario.
- Data di ogni intervento.
- Firma ed estremi di identificazione della persona e/o ditta esecutrice dell'intervento.

E' fatto divieto, con particolare riguardo ai dispositivi di sicurezza e protezione, di modificare, anche temporaneamente, macchine e impianti.
Nel caso in cui fossero introdotte nuove macchine o fossero apportate motivate modifiche, la ditta è obbligata ad aggiornare la documentazione tecnica e a provvedere all'aggiornamento delle procedure e della formazione degli addetti.
Sono considerati interventi di manutenzione straordinaria anche i lavori o modifiche o nuovi acquisti che si rendessero necessari per l'adeguamento ad intervenute modifiche delle normative attualmente in vigore in materia di sicurezza e di prevenzione.
Per quanto riguarda il rispetto delle norme di sicurezza di strutture, impianti tecnologici, macchine ed apparecchiature, valgono le indicazioni espresse in precedenza.
E' facoltà dell'Amministrazione Comunale Responsabile del Servizio:

✓ vigilare sulla gestione della cucina centralizzata e del refettorio e compiere tutti gli accertamenti ritenuti necessari sullo stato di manutenzione;

✓ intimare l'esecuzione dei lavori ritenuti necessari per il buon funzionamento e la manutenzione delle attrezzature strumentali della cucina e del refettorio;

✓ imporre la destinazione di eventuali indennizzi assicurativi riscossi dalla ditta aggiudicataria per danni subiti o per incendi o per altre eventualità assicurative, alle riparazioni e ricostruzioni necessarie.

ARTICOLO 30 – FORNITURA DI STOVIGLIAME, BICCHIERI, POSATE, MATERIALE A PERDERE

La D.A. è tenuta a fornire, quando necessario, stovigliame e vasellame, bicchieri e posate in acciaio inox, caraffe dotate di coperchio per il servizio di distribuzione di acqua potabile, nonché pentolame ed altre attrezzature (gastronorm, placche, ecc.) in sostituzione di quello rovinato o consunto per usura o mancante.
La D.A. è altresì tenuta ad integrare la dotazione iniziale di pentole, stoviglie, posate, bicchieri e brocche necessarie a garantire il servizio di ristorazione scolastica.
La D.A. è tenuta a fornire materiale monouso a perdere quali tovagliette in carta monouso, tovaglioli di carta.
L'utilizzo dei piatti monouso è comunque consentito a condizione che gli oneri d'acquisto siano a carico della D.A.
Sarà a carico della D.A. fornire anche tutto l'occorrente per la distribuzione dei pasti (vassoi, pinze, mestoli, palette, qualunque altro suppellettile indispensabile all'espletamento del servizio). In particolare si richiede che mestoli, cucchiai e tutta l'attrezzatura utilizzata per la somministrazione dei pasti sia adeguatamente calibrata e standardizzata, così da garantire un'omogenea quantità delle singole porzioni.

ARTICOLO 31 – PENALITA'

L'Appaltatore, nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e ai regolamenti concernenti i servizi stessi.

Alle ipotesi di inadempimento che possono portare alla risoluzione del rapporto, si devono aggiungere le ulteriori fattispecie elencate nel prosieguo, indicative dell'importanza e della gravità che il Comune ricollega alla corretta esecuzione di un servizio destinato a persone meritevoli di particolari cure e garanzie.

Se durante lo svolgimento dei servizi fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto dal presente Capitolato speciale e comunque mancanze e/o disservizi rilevanti per la regolare esecuzione delle prestazioni, l'Ente potrà applicare all'Appaltatore penali, la cui entità sarà stabilita in relazione alla gravità dell'inadempienza e/o disservizio, previa contestazione scritta, avverso la quale l'Appaltatore avrà facoltà di presentare le proprie osservazioni entro 5 giorni dal ricevimento. Si definiscono di seguito 4 livelli di gravità di inadempienze/disservizi:

<u>1° LIVELLO (inadempienza lieve) euro 500,00:</u>

- per ogni caso di ritardo di oltre 15 minuti nella somministrazione dei pasti;
- per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta;

- per ogni caso di non conformità al menù previsto senza preventiva comunicazione alla SA ed agli utenti;
- per ogni caso di mancato rispetto delle grammature previste;
- per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro;
- per ogni inottemperanza relativa alla raccolta dei rifiuti;
- per ogni altra lieve inadempienza riscontrata.

2° LIVELLO (inadempienza media) euro 1.000,00:

- per ogni caso di mancata conservazione dei campioni come indicato nel presente documento;
- per ogni mancata registrazione dei dati di monitoraggio previsti nel piano di autocontrollo;
- per ogni rilevamento di mancata esecuzione delle manutenzioni a fronte di mal funzionamenti accertati;
- per ogni mancato rispetto di quanto previsto nel presente capitolato tecnico e di quanto dichiarato nell'offerta tecnica presentata in sede di gara con riferimento alla formazione del personale dipendente;
- per ogni caso di mancato rispetto delle temperature e di conservazione dei pasti e degli alimenti ai sensi della normativa vigente nel periodo contrattuale;
- per il mancato rispetto delle modalità di preparazione e somministrazione previste dal presente capitolato e dall'offerta tecnica;
- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che non pregiudichino la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati;
- per ogni caso di raffreddamento di prodotti cotti con modalità non previste dal presente capitolato;
- per ogni rilevamento di non conformità a quanto stabilito nelle schede tecniche e di sicurezza di prodotti detergenti e disinfettanti;
- per ogni altra media inadempienza riscontrata.

3° LIVELLO (inadempienza grave) euro 2.000,00:

- per ogni dieta speciale non correttamente preparata o non personalizzata;
- per ogni difformità riferita alla qualità del pasto tale da impedire il consumo dei pasti o mancata fornitura degli stessi, riservandosi la facoltà di richiedere un piatto freddo alternativo;
- per ogni mancato rispetto delle norme di sicurezza alimentare, di identificazione dei prodotti e di rintracciabilità riguardanti la preparazione, la conservazione delle materie prime, dei semilavorati e dei pasti, la pulizia e sanificazione dei locali, il trasporto e quant'altro previsto dalle vigenti leggi e dalla documentazione personalizzata per ogni struttura;
- per ogni alimento scaduto rinvenuto in magazzino, in cucina o nelle celle frigo;
- per la mancata redazione della documentazione relativa alla valutazione dei rischi per la sicurezza e la salute durante il lavoro;
- per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi e/o per il mancato rispetto delle normative sulla sicurezza;
- per ogni derrata non conforme alle specifiche merceologiche degli alimenti rinvenuta nei luoghi di stoccaggio;
- per ogni altra grave inadempienza riscontrata;
- per difformità particolarmente gravi le penali saranno raddoppiate.

4° LIVELLO (inadempienza molto grave) euro 2.500,00:

- per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei che mettono a rischio la salute o la sicurezza dell'utente nei pasti somministrati; qualora il ritrovamento di corpi estranei interessi più di una porzione, fatto salvo l'obbligo da parte della Società di fornire il pasto sostitutivo, le penali saranno raddoppiate;
- per ogni caso in cui siano riscontrati microrganismi patogeni;

- per ogni errata somministrazione di diete speciali;
- per ogni altra inadempienza "molto grave" riscontrata.

Per il mancato rispetto di ogni elemento tecnico offerto in sede di gara e oggetto di attribuzione di punteggio e per mancanze o deficienze che pregiudichino l'esecuzione del servizio, resta in facoltà del Comune di Cura Carpignano l'applicazione di una penalità che può variare da un minimo di euro 1.000,00 fino ad un massimo di euro 10.000,00 ad ogni verifica effettuata dall'amministrazione comunale.

L'ammontare delle penali, degli eventuali danni e delle spese da esse derivanti potrà, a scelta dell'Ente, essere corrisposta dalla Società, in alternativa alla riduzione dalla cauzione. Il pagamento delle penali e l'eventuale risoluzione del contratto per inadempimento, non liberano l'Appaltatore inadempiente dalla responsabilità per i danni causati dalle inadempienze o mancanze e/o disservizi.

ARTICOLO 32 – SUBAPPALTO

Il concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato.
Non può essere affidata in subappalto l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto nonché la prevalente esecuzione delle medesime in quanto si è in presenza di servizi ad alta intensità di manodopera.
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 al Codice. Gli operatori economici possono indicare nella domanda di partecipazione o nel DGUE 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.
Non è in ogni caso subappaltabile il servizio di preparazione dei pasti in ragione delle caratteristiche delle prestazioni oggetto dell'appalto, dell'esigenza di garantire una più intensa tutela delle condizioni di lavoro, della salute e sicurezza sul lavoro.
Per le prestazioni residuali, il concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare o concedere in cottimo. In caso di mancata indicazione il subappalto è vietato.
L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

ARTICOLO 33 – DECADENZA DALL'APPALTO

Il Comune di Cura Carpignano dichiara in qualsiasi momento la decadenza dall'appalto, nel modo e nelle forme di legge, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, nei seguenti casi:

a) abbandono del servizio salvo che per forza maggiore;

b) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge o di regolamento, relative al servizio;

c) inosservanza, da parte della ditta, di uno o più impegni assunti verso il comune con il presente appalto;

d) cessione ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, di diritti ed obblighi inerenti al presente contratto;

e) ogni altra inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto.

ARTICOLO 34 – CESSIONE DELL'APPALTO

La ditta non potrà cedere a terzi il presente appalto; la D.A. potrà però liberamente addivenire a fusione o incorporazione con altre Società.

ARTICOLO 35 – COLLEGIO ARBITRALE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sull'interpretazione o esecuzione del presente contratto, dovrà essere risolta con giudizio arbitrale, ai sensi dell'art. 806 e seguenti del Codice di Procedura Civile, senza pregiudizio per le parti della facoltà di adire all'Autorità Giudiziaria.

ARTICOLO 36 – DEPOSITO CAUZIONALE

L'Impresa aggiudicataria è tenuta a prestare la cauzione definitiva, fissata in misura del 10% dell'importo netto d'appalto, a garanzia della perfetta esecuzione del contratto.

La garanzia fideiussoria, prevista con le modalità di cui all'articolo 117 del D.lgs. n. 36/2023, deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 (quindici) giorni, a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione Comunale.
La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria da parte dell'Amministrazione Comunale. In tal caso si procederà con l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.
La polizza fideiussoria bancaria o assicurativa dovrà avere una durata pari a quella contrattuale.
La cauzione definitiva potrà anche essere utilizzata per l'applicazione di penali o per risarcire il danno che l'Amministrazione Comunale abbia patito in corso di esecuzione del contratto, pertanto la garanzia deve essere immediatamente reintegrata qualora, in fase di esecuzione del contratto, essa sia stata escussa parzialmente o totalmente a seguito di ritardi o altre inadempienze da parte della Ditta Aggiudicataria, pena la risoluzione del contratto.
La cauzione definitiva, che non dovrà prevedere clausole di estinzione automatica della garanzia, rimarrà vincolata per tutta la durata contrattuale e sarà svincolata e restituita al contraente solo dopo la conclusione del rapporto contrattuale, previo accertamento del regolare svolgimento dello stesso da parte del Responsabile del servizio.

ARTICOLO 37 – REVISIONE DEI PREZZI

Ai sensi dell'art. 60 del D.lgs. 36/2023, come modificato dal D.lgs. 209/2024, è riconosciuta, decorso il primo anno di vigenza contrattuale, la revisione dei prezzi qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di condizioni di natura oggettiva, si determini una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo la revisione opera nella misura dell'80 per cento del valore eccedente la variazione del 5 per cento applicata alle prestazioni ancora da eseguire.
Nell'ipotesi di sospensione o proroga dei termini di aggiudicazione nelle ipotesi di cui all'articolo 1, commi 3,4,5 dell'Allegato I.3 al codice, il valore di riferimento per il calcolo della variazione è quello relativo al mese di scadenza del termine massimo per l'aggiudicazione, come individuato dall'articolo 1, commi 1 e 2 del già menzionato Allegato.
La revisione in aumento è disposta anche su istanza motivata dell'Appaltatore. In tal caso è onere dell'appaltatore, a pena di decadenza, inoltrare entro 15 giorni dal verificarsi delle circostanze di cui all'art. 60 comma 2 del Codice una dettagliata relazione corredata da tutti i documenti necessari. In particolare, l'istanza di revisione deve indicare in termini percentuali, la variazione richiesta, dare evidenza dei fattori produttivi interessati dagli incrementi di costo con relativa quantificazione ed essere corredata da documentazione idonea a dimostrare gli aumenti sopravvenuti. La revisione dei prezzi avrà efficacia, previa adozione del provvedimento da parte stazione appaltante, a decorrere dalla data di formale presentazione dell'istanza di cui al periodo precedente corredata di tutta la documentazione necessaria alla valutazione, e in nessun caso potrà avere effetto sulle prestazioni eseguite prima di tale data.
L'eventuale revisione in diminuzione, nei limiti indicati, è disposta dall'amministrazione previa relazione del Direttore dell'esecuzione del contratto che dovrà darne tempestiva comunicazione al RUP che curerà la relativa istruttoria. L'avvio di tale procedimento è comunicato all'appaltatore.
Le modalità di attuazione delle clausole di revisione dei prezzi di cui all'articolo 60 del D.Lgs. n. 36/2023 sono disciplinate dall'Allegato II.2-Bis del medesimo Codice.
Ai sensi dell'art 11 dell'Allegato II.2-Bis questa Amministrazione ha indicato, sulla base dell'attività oggetto dell'appalto, la relativa descrizione secondo il sistema unico europeo di classificazione (CPV): nello specifico 55300000-3 (Servizi di ristorazione e di distribuzione pasti). Rientrando tale codice CPV nell'elenco della Tabella D.3 di cui al suddetto Allegato, è individuato il sistema di ponderazione degli indici, indicati nella medesima Tabella, ossia:

- indice PC NIC 01 prodotti alimentari e bevande analcoliche;
- indice PC NIC 00ST indice generale senza tabacchi;
- indice IR 562 Fornitura di pasto preparati (catering) e altri servizi di ristorazione.

Nei casi elencati nella Tabella D3, al fine di calcolare la variazione del relativo indice composto, sarà utilizzata la seguente formula generale:
$Vt = w1 \times Vt(1) + w2 \times Vt(2) + \cdots + wi \times Vt(i)$
dove $VVt(1)$, $VVt\ (2)$,…, $VVt\ (i\ )$ sono le variazioni degli indici individuati e $ww1$, $ww2$, wwi i rispettivi pesi.
I pesi attribuiti sono i seguenti:
indice PC NIC 01 prodotti alimentari e bevande analcoliche 35,84%

indice PC NIC00ST indice generale senza tabacchi 16,37%
indice IR 562 Fornitura di pasto preparati (catering) e altri servizi di ristorazione 47,79%
In caso di eccessiva onerosità sopravvenuta per il verificarsi di avvenimenti straordinari ed imprevedibili l'OEA potrà richiedere la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1467 del Codice civile.
La risoluzione non può essere richiesta se la sopravvenuta onerosità rientra nell'alea normale del contratto così come definita dalle norme civilistiche in materia. L'OEA qualora richieda la risoluzione del contratto per eccessiva onerosità sopravvenuta deve dimostrare tale situazione alla stazione appaltante con dati inconfutabili.
La stazione appaltante si riserva la facoltà di accettare la richiesta di risoluzione del contratto o di offrire modifiche eque alle condizioni del contratto.

ARTICOLO 38 – PAGAMENTI DEI CORRISPETTIVI ALLA D.A.
La D.A. provvederà a recuperare il prezzo dei pasti, direttamente dagli utenti mediante l'applicazione a ciascuno di essi della tariffa di aggiudicazione. A carico della D.A. senza possibilità di recupero, il numero di pasti giornalieri per il personale indicato all'art. 1 del presente C.S.A. (docenti, educatori, ausiliari).
Le quote di pertinenza degli utenti, rilevate nelle presenze e non pagate dalle famiglie, dovranno essere comunicate e giustificate al Comune almeno ogni due mesi. Il comune si riserva ulteriori 30 gg per le comunicazioni con le famiglie interessate, procedendo poi a versare alla D.A. previa fattura, gli importi che rimarranno comunque insoluti. Le procedure di recupero del credito rimarranno a carico esclusivamente del Comune di Cura Carpignano.
La Ditta aggiudicataria è tenuta ad assolvere tutti gli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge 136/2010 e s.m.i. al fine di assicurare la tracciabilità dei movimenti finanziari relativi all'appalto. Pertanto la stessa dovrà comunicare a richiesta del Comune di Cura Carpignano, gli estremi del conto corrente bancario o postale dedicato ai pagamenti per le commesse pubbliche, compreso il servizio di che trattasi, nonché le generalità ed il codice fiscale dei soggetti delegati ad operare su tale conto corrente. La ditta si impegna inoltre a comunicare al comune di Cura Carpignano ogni ed eventuale variazione in merito.
Il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale, ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni, costituisce causa di risoluzione del contratto, ai sensi dell'art. 3, comma 9-bis, della citata legge.

ARTICOLO 39 – RILEVAZIONE PRESENZE E RISCOSSIONE DEI CORRISPETTIVI
La D.A. dovrà provvedere, facendosene totalmente carico, alla rilevazione giornaliera delle presenze di ogni singolo utente, riscuotendo e fatturando i corrispettivi tramite sistema di prepagato, che dovrà contemplare sia la modalità cartacea che quella digitale, lasciando all'utente la scelta di utilizzo.
A questo scopo la D.A. dovrà predisporre tutte le procedure e strumenti necessari per la gestione della prenotazione e del pre pagamento dei pasti.
Particolare attenzione andrà posta nella procedura di rilevazione di prenotazione delle diete speciali. Le diete bianche per indisposizione temporanea, dovranno invece essere richieste personalmente dai genitori, direttamente alla cuoca presente al centro cottura, nell'orario dalle 7.30 alle 8.00.
Il report di rilevazione dei pasti erogati, suddiviso per plesso scolastico, dovrà essere trasmesso alla S.A. almeno ogni due mesi, unitamente alla comunicazione degli insoluti.
In caso di mancata presentazione del buono pasto giornaliero pre-acquistato, ovvero del pre pagamento digitale del pasto, la D.A. dovrà comunque permettere la fornitura del pasto all'utente dando avviso alla stazione appaltante entro il terzo pasto erogato. Dal quarto giorno di insolvenza, previo avvio delle previste comunicazioni di sollecito, dovrà essere somministrato un piatto composto da tonno in scatola, insalata e un panino. La somministrazione del pasto, ancorché differenziata, costituirà credito dell'appaltatore.
L'appaltatore è tenuto ad effettuare almeno due solleciti scritti all'utente insolvente. Decorso inutilmente il tempo assegnato con il sollecito per la rifusione del debito, l'appaltatore trasmetterà bimestralmente tutta la documentazione al Comune di Cura Carpignano che valuterà l'eventuale riconoscimento di situazioni sociali, per le quali determinerà se e in che misura farsene carico. Le insolvenze che il Comune non riconoscerà come onere sociale proprio, saranno riscosse coattivamente dall'ente stesso che dovrà comunicare preventivamente alla famiglia la eventuale sospensione del servizio per l'alunno con la conseguente impossibilità di frequenza nella fascia oraria dedicata alla refezione.
Per l' Amministrazione comunale dovrà essere possibile, in qualsiasi momento, prendere visione di tutta la documentazione, anche cartacea predisposta al riguardo. E' richiesto inoltre che di qualsiasi comunicazione e/o contatto con l'utenza sia data informazione con copia di conoscenza all'Amministrazione Comunale.

ARTICOLO 40 – ROYALTIES
La D.A. potrà utilizzare, previa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale, il Centro Cottura per la preparazione dei pasti per altri Enti o soggetti privati al di fuori del Comune di Cura Carpignano. In tal caso la D.A. dovrà corrispondere al Comune la somma di €. 0,50 oltre IVA di legge, per ogni pasto preparato.

ARTICOLO 41 – NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO - VALUTAZIONE DEI RISCHI - DUVRI
Il D.U.V.R.I. è stato redatto in ottemperanza al D.lgs 81/2008, per promuovere la cooperazione e il coordinamento previsto dal medesimo decreto. I costi relativi al D.U.V.R.I. sono predeterminati e non soggetti a ribasso. Entro trenta giorni dall'inizio delle attività, la D.A. deve redigere la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro, ai sensi del D.lgs. 81/2008 e successive modificazioni ed integrazioni. Presso i luoghi di distribuzione dei pasti, la D.A., a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione della Stazione appaltante, oltre che del personale operante, le schede tecniche e tossicologiche di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione che dovranno essere adeguate al D.M. 14.06.2002. Per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del Centro Antiveleni di riferimento.
I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di distribuzione e, se richiesti, devono essere messi a disposizione della S.A. o del personale da questa incaricato.
Per quanto riguarda la Sicurezza durante il lavoro, ogni e qualsiasi responsabilità connessa è a carico della D.A.
La D.A. deve altresì predisporre e far affiggere a proprie spese dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica, all'interno dei locali di preparazione, cottura e somministrazione secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Art. 42 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
Il gestore, nella sua qualità di soggetto esterno, è tenuto all'osservanza delle prescrizioni di cui al D.Lgs. 30.06.2003, n. 196, modificato dal D.Lgs. 101/2018 di adeguamento al Regolamento UE 2016/679 GDPR, con particolare riferimento al trattamento dei dati personali e dei dati sensibili.
A tal fine la D.A. dovrà comunicare al Comune il nominativo del titolare del trattamento dati.
L'Amministrazione Comunale provvede alla raccolta e al trattamento dei dati personali della ditta aggiudicataria per le finalità connesse all'espletamento dell'appalto in questione e per tutte le susseguenti operazioni inerenti alla stipula del contratto di appalto e all'esecuzione del servizio.
La D.A., con la sottoscrizione del contratto, ai sensi dell'art. 28 e seguenti del Regolamento UE 2016/679, viene nominata "Responsabile del trattamento" dei dati personali inerenti gli utenti del servizio di refezione scolastica in oggetto che gli vengono o gli verranno consegnati dall'amministrazione comunale.
La D.A. nell'esecuzione del contratto e nello svolgimento della funzione di Responsabile del trattamento, dovrà applicare, in materia di riservatezza dei dati personali tutte le disposizioni del citato RGPD e del vigente Codice della privacy (D.Lgs. 196/2003 modificato dal D.Lgs. 101/2018 di adeguamento al GDPR), anche con riferimento alle norme sull'adozione di adeguate misure di sicurezza per prevenire la violazione o la perdita dei suddetti dati. La D.A. dovrà adottare le misure minime di sicurezza ICT per le pubbliche amministrazioni, contenute nella circolare AGID n. 2 del 18 aprile 2017, pubblicata sulla G.U. - Serie generale- n. 103 del 05/05/2017. Qualora i parametri di sicurezza ivi contenuti non dovessero essere applicati, previa diffida ad adempiere in trenta giorni, l'inadempimento potrà essere ragione di risoluzione del contratto.
Il "Comune" rimane "proprietario" dei dati e titolare dei relativi trattamenti; anche qualora gli stessi dati siano, in virtù del servizio, modificati o integrati e al termine del contratto gli stessi dovranno essere restituiti integralmente, nello stato di fatto dell'elaborazione fino a quel momento eseguita, e contestualmente distrutti in ogni copia dalla D.A.
Su richiesta e secondo i termini stabiliti dal Comune la D.A., dopo l'esecuzione del contratto, dovrà mantenere una copia di sicurezza dei dati, fin quando il nuovo responsabile o il titolare stesso non siano pienamente operativi.

Art. 43 – STIPULA DEL CONTRATTO – SPESE DI REGISTRAZIONE
La ditta aggiudicataria è tenuta alla stipulazione del contratto e al pagamento di tutte le spese contrattuali dovute secondo la normativa vigente (imposta di bollo, diritti fissi di scritturazione, diritti di segreteria ed eventuali imposte di registro).

L'inadempimento degli obblighi di cui al presente articolo, oltre alla decadenza dell'aggiudicazione della ditta inadempiente, fa sorgere a favore del Comune di Cura Carpignano il diritto di affidare il servizio alla ditta che segue immediatamente in graduatoria. Sono a carico della ditta inadempiente le maggiori spese sostenute dal Comune di Cura Carpignano. L'esecuzione in danno non esime la Ditta da eventuali responsabilità civili. Se dagli accertamenti previsti dalla normativa vigente risulti che la ditta aggiudicataria non sia in possesso dei requisiti per l'assunzione dell'appalto, non si farà luogo alla stipulazione del contratto.

Art. 44 - DIRETTORE DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO – FACOLTA' DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione prima dell'esecuzione del contratto provvederà a nominare un direttore dell'esecuzione del contratto, con il compito di monitorare il regolare andamento dell'esecuzione del contratto. Il nominativo del direttore dell'esecuzione del contratto verrà comunicato tempestivamente all'affidatario. In mancanza di comunicazione di detto nominativo le funzioni di direttore di esecuzione sono esercitate dal Responsabile del Procedimento o suo delegato.

Al Direttore dell'esecuzione del contratto compete svolgere un'azione di controllo generale e di verifica sull'andamento delle prestazioni e sul rispetto delle norme contenute nel presente capitolato, pianificare le attività in collaborazione con il Responsabile dell'affidatario, assicurare una rispondenza delle prestazioni alle finalità del servizio ed una assistenza qualitativamente idonea a soddisfare i bisogni degli utenti. L'affidatario è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dalla stazione appaltante per l'avvio dell'esecuzione del contratto.

All'Amministrazione Comunale spettano le funzioni di indirizzo e di vigilanza sul corretto espletamento del servizio affidato, con ogni più ampia facoltà e nei modi ritenuti più opportuni; a tal fine, l'Amministrazione Comunale potrà verificare periodicamente l'andamento complessivo del servizio e il livello qualitativo delle prestazioni, anche attraverso controlli a campione con le famiglie.

I controlli sulla natura e sul corretto svolgimento del servizio vengono svolti ordinariamente dal Funzionario responsabile del servizio o da suo delegato, e le relative valutazioni conclusive, espresse per iscritto, potranno essere comunicate alla ditta. Resta facoltà dell'Amministrazione di richiedere in qualsiasi momento ulteriori informazioni sul regolare svolgimento del servizio.

Art. 45 – RISPETTO DELLA NORMATIVA ANTICORRUZIONE

L'operatore economico aggiudicatario si impegna a rispettare quanto disposto dal comma 16-ter dell'art. 53 del D.Lgs. 30/03/2001 n. 165, introdotto dalla Legge 190 del 06/11/2012: "I dipendenti che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni di cui all'articolo 1, comma 2, non possono svolgere nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri. I contratti conclusi e gli incarichi conferiti in violazione di quanto previsto dal presente comma sono nulli ed è fatto divieto ai soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti".

Art. 46 – CODICE DI COMPORTAMENTO

L'aggiudicatario dovrà rispettare i principi e le norme contenuti nel Codice di Comportamento del Comune di Cura Carpignano così come approvato dalla Giunta Comunale con deliberazione n. 74 del 28/12/2021, e si impegnerà, in caso di aggiudicazione, ad osservare e far osservare ai propri dipendenti e collaboratori, per quanto applicabile, il suddetto codice, unitamente al patto d'integrità e l'informativa privacy allegati agli atti di gara.

Art. 47 – CONTROVERSIE

Qualsiasi controversia dovesse insorgere in ordine all'interpretazione, esecuzione o risoluzione del contratto d'appalto, l'interpretazione e la corretta esecuzione delle norme contrattuali, o comunque in dipendenza del presente capitolato, che non si siano potute definire con le procedure dell'accordo bonario, saranno attribuite alla competenza esclusiva del Foro di Pavia.

Art. 48 - DISPOSIZIONI FINALI

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, è fatto rinvio a tutte le disposizioni di legge e regolamentari vigenti nelle materie oggetto dell'appalto.

Cura Carpignano, giugno 2025

IL FUNZIONARIO RESPONSABILE

DELL'AREA AMMINISTRATIVA
Simona Gobetti

Documento informatico firmato digitalmente ai sensi del TU 445/2000 e D.lgs. 82/2005 e rispettive norme collegate, il quale sostituisce il documento cartaceo e firma autografa.