

CAPITOLATO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER IL NIDO D’INFANZIA COMUNALE, NONCHE' PER LA SCUOLA DELL’INFANZIA E PER LA SCUOLA PRIMARIA STATALI DI COLORNO

“..... omissis”

SI CONVIENE E SI STIPULA QUANTO SEGUE:

il Comune di Colorno affida alla Ditta l'appalto della somministrazione dei pasti per il nido d'infanzia comunale nonché per la scuola dell'infanzia e per la scuola primaria statali di Colorno, ai seguenti patti, condizioni e modalità esecutive:

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO.

1. Il Comune di Colorno in seguito denominato "committente" conferisce alla ditta, in seguito denominata "appaltatore", l'esecuzione della somministrazione di pasti caldi nella mensa del nido d'infanzia comunale nonché della scuola dell'infanzia e della scuola primaria statali per il periodo indicato nel successivo art. 30.

2. L'esecuzione della somministrazione di cui trattasi è regolata dalle norme del presente contratto e assicurata nel rispetto delle normative e dei principi atti a garantire la sostenibilità ambientale e sociale dell'appalto ai sensi del D.M. 10 marzo 2020, n. 65: "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari".

Art. 2 - MODALITA' DEL SERVIZIO.

1. L'appaltatore dovrà somministrare, indicativamente nel periodo dal 1 settembre al 30 giugno di ogni anno scolastico di vigenza del contratto, in tutti i giorni feriali, esclusi il sabato, i giorni festivi o di vacanza, un pasto caldo giornaliero, preparato conformemente a quanto prescritto nei successivi articoli 7, 14, 15, 16, 17, 18, 22 ai bambini e insegnanti della scuola dell'infanzia e della scuola primaria che usufruiscono della mensa scolastica, nonché ai bambini frequentanti il nido d'infanzia comunale per i quali è prevista inoltre la somministrazione della merenda pomeridiana.

2. In via presuntiva il numero medio dei pasti e merende da erogarsi per ogni anno scolastico di durata dell'appalto è il seguente:

Scuola	pasti presunti
Scuola dell'infanzia	26.500
Nido d'infanzia	5.400
Scuola primaria tempo pieno	33.600
Scuola primaria tempo normale	6.600
Totale	72.100

3. I quantitativi suddetti non impegnano il Committente potendo essere variati in relazione alla presenza degli utenti o a qualsiasi altra causa.

4. Il Comune si riserva inoltre di comunicare alla Ditta l'inizio e il termine del servizio mensa, in funzione del calendario scolastico, nonché ogni modifica inerente la frequenza o i giorni di esecuzione del servizio.

Art. 2 bis - MODALITÀ DEL SERVIZIO PRESSO LA SCUOLA DELL'INFANZIA ED IL NIDO D'INFANZIA.

1. L'appalto comprende l'approvvigionamento delle derrate, la cottura e la distribuzione dei pasti e/o delle merende.

2. In particolare è a carico dell'appaltatore:

- per il nido d'infanzia: la preparazione di pasti e merende, l'approntamento dei carrelli di servizio, il riempimento e la distribuzione dei contenitori dell'acqua;
- per la scuola dell'infanzia: la preparazione di pasti, l'approntamento dei carrelli di servizio, il riempimento e la distribuzione dei contenitori dell'acqua nonché, nelle singole sezioni l'apprecchiatura dei tavoli, lo scodellamento ai bambini ed, al termine del pasto, la sparcchiatura e la scopatura del pavimento.

3. La preparazione dei pasti avverrà nei locali e con le attrezzature che il committente mette a disposizione dell'appaltatore per tale uso, assumendosi gli oneri dei consumi di energia elettrica, gas e acqua.

4. Il committente mette a disposizione della ditta, nei locali dati in uso, le attrezzature esistenti di sua proprietà, come da inventario redatto da parte dell'ufficio tecnico comunale alla presa di possesso da parte della ditta.

5. L'appaltatore si impegna a non portare, per nessun motivo, fuori dai locali della mensa e della cucina i beni avuti in consegna, di farne buon uso e di riconsegnarli alla fine del servizio in ottimo stato e in perfetta efficienza, salvo il deterioramento d'uso. Al termine del servizio dovrà restituirli nello stesso numero e nelle stesse qualità ricevute in consegna, provvedendo alle reintegrazioni di tutto quanto rotto o mancante durante l'espletamento dell'appalto.

6. L'attuale stato di uso di tutto quanto viene dato in consegna all'appaltatore risulterà dall'inventario di cui al precedente comma.

7. Eventuali successive variazioni alle modalità di cui al presente articolo potranno successivamente essere concordate dalle parti, previo accordo sulla variazione dei costi e conseguente adeguamento del prezzo.

Art. 2 ter - MODALITÀ DEL SERVIZIO PRESSO LA SCUOLA PRIMARIA.

1. L'appalto prevede la fornitura di pasti veicolati in legume fresco-caldo da cucina centralizzata, ma con cottura pasta presso le cucine in loco.

2. I pasti saranno consegnati, con adeguati automezzi di trasporto e con idonei contenitori termici, con le modalità indicate nel successivo art. 23, franco destino nei locali adibiti a mensa dal committente

3. L'appalto comprende la distribuzione a tavola e/o con modalità self service, il riempimento e la distribuzione dei contenitori dell'acqua, la pulizia dei locali (cucina e refettori) e il lavaggio delle stoviglie, con personale dell'appaltatore.

4. L'applicazione della modalità di somministrazione verrà definita in accordo tra committente, Ditta appaltatrice e Dirigente scolastico. I primi piatti come brodi e minestrone saranno serviti al tavolo dal personale della Ditta affidataria relativamente all'utenza che ne fa richiesta.

5. La consegna delle preparazioni alimentari avverrà previa prenotazione entro le ore 9,30 del giorno di consegna.

6. L'appaltatore si impegna a preparare i pasti, per tutta la durata del contratto, in cucine, di proprietà od in locazione adibite in via prioritaria alla produzione di pasti veicolati, che non distino dal Comune più di 30 chilometri calcolati come distanza stradale, e dotati delle caratteristiche di cui al successivo art. 25.

7. Il committente predisporrà, i locali e le attrezzature necessarie all'espletamento del servizio garantendo l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene.

Art. 3 - PREZZO DEI PASTI.

1. Il prezzo di ogni pasto viene fissato, per il periodo di vigenza del presente contratto, in € + IVA per i pasti del nido e della scuola dell'infanzia, in € + IVA per le merende per il tempo prolungato per il nido e in € + IVA per i pasti della scuola primaria per un importo complessivo dell'appalto stimato, ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36, in complessivi € al netto di IVA di legge.

2. Il valore del presente appalto, trattandosi di contratto a misura, è indicato in modo presuntivo al solo fine di far conoscere il valore contrattuale e di calcolare la cauzione provvisoria e definitiva; saranno pagati solo i pasti effettivamente ordinati e forniti all'utenza scolastica e dei servizi educativi comunali.

Le variabili che non consentono un calcolo preciso sono:

- a) la facoltà di iscrizione al servizio;
- b) la facoltà, per gli iscritti, di avvalersi del servizio anche saltuariamente;
- c) l'incertezza nell'organizzazione scolastica

3. Nel corso dell'esecuzione del contratto potranno essere richiesti, ai sensi dell'art. 120, comma 1, lettera b), del D.Lgs. 36/2023, pasti in aumento o in diminuzione senza che ciò possa comportare variazioni del corrispettivo aggiudicato in sede di gara.

4. Nel prezzo unitario del pasto si intendono interamente compensati all'aggiudicatario tutti i servizi, le derrate, le prestazioni del personale, mezzi, attrezzature, trasporto e costi per la sicurezza necessari per l'esecuzione del servizio, le spese ed ogni altro onere, espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi.

Art. 4 - ONERI PARTICOLARI DELL'APPALTATORE.

1. Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente contratto, l'appaltatore, si impegna:

- a) all'organizzazione, gestione, trasporto e somministrazione dei pasti giornalieri;
- b) stampare e distribuire agli utenti materiale informativo relativo all'esatta composizione dei menù nonché informative in merito all'organizzazione del servizio;
- c) a partecipare attraverso il proprio referente, quando richiesto, ad incontri con insegnanti e/o comitato mensa per la condivisione delle varie problematiche del servizio;
- d) a veicolare una nuova attenzione alla cultura gastronomica, partecipando e sostenendo attività e percorsi progettuali destinati alla fruizione e al coinvolgimento di bambini, insegnanti, genitori e cittadini definiti ed individuati dal Comune stesso;
- e) a promuovere la conoscenza di prodotti tipici e tradizionali;
- f) ad attuare la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche profilattiche, atte ad evitare inconvenienti di sorta, sia in relazione alla qualità, conservazione e somministrazione degli alimenti, sia in relazione ai requisiti del personale;
- g) alla fornitura quotidiana di tovaglie e tovaglioli di carta, o comunque in materiale biodegradabile, per l'allestimento dei tavoli dei refettori presenti presso il plesso della scuola primaria nonché per l'allestimento dei tavoli presso le sezioni del nido comunale e della scuola dell'infanzia;
- h) alla fornitura di stoviglie in materiale biodegradabile, in caso di guasto o mancato funzionamento della lavastoviglie;
- i) a provvedere a tutte le imposte e le tasse generali e speciali senza diritto di rivalsa, che colpiscano o potranno colpire in qualsiasi momento l'assuntore per l'esercizio di tutti i servizi previsti dal presente contratto;
- l) alla assicurazione per i danni a cose e persone, nonché alla responsabilità civile dell'appaltatore verso terzi per i rischi connessi all'attività di somministrazione di cibi e bevande;

- m) a munirsi a proprie spese di licenze, permessi e autorizzazioni occorrenti per il corretto svolgimento del servizio. In casi di inadempienza sarà responsabile verso il committente di qualsiasi danno conseguenziale nel senso più ampio. Copia delle licenze, dei permessi e delle autorizzazioni dovrà pervenire all'Ufficio Scuola entro l'inizio dell'anno scolastico 2024/2025;
- n) al rispetto delle prescrizioni previste dal D.Lgs. 81/2008 e dalla Legge 68/99. Sarà cura della ditta trasmettere entro l'inizio dell'anno scolastico 2024/2025 il piano per la sicurezza redatto dai competenti uffici e la documentazione relativa all'adempimento degli obblighi ex L. 68/99;
- o) a far pervenire all'Amministrazione, entro l'inizio dell'anno scolastico 2024/2025 copia del proprio manuale di autocontrollo HACCP e delle schede utilizzate per la rilevazione ed il controllo delle procedure operative;
- p) a provvedere alle manutenzioni ordinarie, previa redazione di un piano di manutenzione, e straordinarie, sulla base di un piano degli investimenti, delle apparecchiature e attrezzature di cucina della scuola dell'infanzia e nido d'infanzia e della scuola primaria. Al termine di ogni anno scolastico, e comunque non oltre il 31 luglio dell'anno di riferimento dovrà essere trasmessa all'Ufficio Scuola l'elencazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie eventualmente effettuate;
- q) a provvedere, per quanto riguarda la cucina della scuola dell'infanzia e del nido d'infanzia alla fornitura, con oneri a proprio carico, delle seguenti attrezzature che al termine dell'appalto resteranno di proprietà del Comune di Colorno: stoviglie e materiale di servizio vario, che si rendesse necessario acquistare o sostituire, per un importo annuo da un minimo di € 200,00 + IVA ad un massimo di € 500,00 + IVA. Sarà cura della ditta rendicontare al termine di ogni anno scolastico l'importo speso;
- r) a provvedere, per quanto riguarda la cucina della scuola primaria di primo grado alla fornitura, con oneri a proprio carico, delle seguenti attrezzature che al termine dell'appalto resteranno di proprietà del Comune di Colorno: stoviglie e materiale di servizio vario, che si rendesse necessario acquistare o sostituire, per un importo annuo da un minimo di € 200,00 + IVA ad un massimo di € 500,00 + IVA. Sarà cura della ditta rendicontare al termine di ogni anno scolastico l'importo speso;
- s) organizzare corsi di formazione e addestramento del personale impiegato nel servizio;
- t) ad erogare a titolo di sponsorizzazione e/o partenariato per l'organizzazione di iniziative culturali ed educative la somma annua di IVA esclusa, offerta in sede di gara e valida per tutta la durata dell'appalto;
- u) a rimborsare al Comune i costi per l'effettuazione da parte di apposita ditta specializzata dei controlli di cui all'art. 45 quantificati in € 5.000,00 + IVA annui;
- v) ad assicurare gli interventi di pulizie straordinarie nei locali mensa della scuola dell'infanzia e della scuola primaria all'inizio di ogni anno scolastico e ogni qualvolta se ne ravvisi la necessità per situazioni di emergenza derivanti da eventi calamitosi per la somma complessiva annua massima di € 700,00 + IVA;
- z) alla gestione dei rifiuti derivanti dal servizio mensa, nel rispetto delle modalità individuate dall'Amministrazione Comunale per la raccolta differenziata. In particolare l'aggiudicatario dovrà gestire separatamente i rifiuti umidi, raccogliendoli in appositi sacchi biodegradabili forniti dall'aggiudicatario stesso e conferirli al gestore del servizio secondo le modalità ed il calendario vigente per tempo. In modo differenziato dovranno essere trattati anche rifiuti in plastica, lattine, vetro, carta e cartone. Il restante rifiuto indifferenziato dovrà essere conferito nell'apposito contenitore di colore nero. Tutti i contenitori dovranno essere convogliati presso i punti di raccolta nel rispetto del calendario e delle tempistiche indicate.

Art. 5 - ONERI A CARICO DEL COMMITTENTE.

1. In relazione al presente contratto il committente si impegna:

- A alla manutenzione della parte muraria delle cucine;
- B alla disinfezione e disinfestazione dei locali adibiti a servizio;

- C alle forniture di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento e quant'altro necessario per il funzionamento degli impianti;
- D alla manutenzione ordinaria e straordinaria degli arredi e delle attrezzature non di cucina.
2. Il committente mette a disposizione dell'appaltatore, in comodato d'uso e per tutta la durata dell'appalto, tutta l'attrezzatura presente nella cucina della scuola dell'infanzia nonché nel terminale di distribuzione e nei reffettori presso la scuola primaria, come indicato in apposito verbale di consegna redatto in contraddittorio con l'ufficio tecnico comunale.
3. Eventuali danni alle attrezzature e/o alle strutture di pertinenza della mensa dovuti ad incuria o incauto uso sono a carico della ditta appaltatrice.

Art. 6 - PRESTAZIONI IN CASO DI EMERGENZA SANITARIA

1. Si potrà procedere a modifiche di contratto durante il periodo di efficacia e alle condizioni di legge, a condizione che tali modifiche non alterino la natura generale del contratto.
2. La Ditta, per il servizio oggetto dell'appalto, nel caso si verificasse una riacutizzazione della pandemia da COVID-19 od altra eventuale emergenza sanitaria, dovrà garantire standard superiori di erogazione del servizio mettendo in atto tutti gli interventi che si renderanno necessari a seguito della normativa che verrà emanata. Le disposizioni contenute in protocolli operativi correlati all'evoluzione dell'eventuale emergenza sanitaria, anche definiti dal Committente, devono essere considerati parte integrante del presente capitolato.
3. Gli eventuali maggiori costi derivanti dalla gestione della situazione riportata ai commi 1 e 2 del presente articolo, saranno liquidati separatamente.
4. L'accertamento e la relativa dichiarazione sulla sussistenza dei presupposti in oggetto, produttivi degli effetti indicati ai primi due commi del presente articolo, resta di esclusiva pertinenza del Committente.

Art. 7 - CRITERI AMBIENTALI MINIMI.

1. L'Impresa appaltatrice deve eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente, attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale certificato.
2. Il presente appalto osserva i criteri minimi ambientali di base:
- a. produzione degli alimenti e bevande;
 - b. requisiti dei prodotti in carta-tessuto;
 - c. requisiti degli imballaggi;
 - d. pulizie dei locali;
 - e. consumi energetici con riferimento alla eventuale installazione di nuove attrezzature/apparecchi;
 - f. trasporti;
 - g. informazione agli utenti.

Art. 8 - MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DEGLI ORDINI E CONSEGNA DELLE DERRATE.

1. La Ditta aggiudicatrice dovrà provvedere all'approvvigionamento delle derrate alimentari nel rispetto delle caratteristiche di cui all'art. 10 del presente capitolato, comprese quelle eventualmente indicate nell'offerta tecnica migliorativa e secondo il piano di qualità presentato.
2. La ditta appaltatrice si rende garante delle materie prime, delle derrate alimentari e di tutti i prodotti forniti.
3. La ditta appaltatrice dovrà garantire la fornitura alla cucina e/o ai terminali di cucina di confezioni calibrate per peso e/o numero di pezzi al numero degli utenti. In particolare può essere richiesta e deve essere garantita, la fornitura dei prodotti deperibili in imballaggi assimilabili, per dimensioni, a quelli utilizzati per il consumo domestico, qualora emerga questa necessità specifica.
4. Gli ordini delle derrate devono essere redatti su moduli prestampati in duplice copia, forniti dall'azienda appaltatrice. Questi dovranno essere compilati dalle cuoche in accordo con i

referenti della ditta appaltatrice, sulla base dei quantitativi previsti, tenendo conto delle possibili fluttuazioni numeriche e della data in cui viene effettuato l'ordine.

5. Gli ordini riferibili alle derrate deperibili dovranno essere effettuati al massimo 7/8 giorni prima della data prevista per la consegna e ritirati dal referente della ditta appaltatrice.

6. Per quanto concerne le derrate non deperibili l'ordinazione potrà essere effettuata settimanalmente, quindicinalmente o mensilmente, secondo le esigenze della ditta appaltatrice, fermo restando la possibilità di integrare in ogni momento eventuali carenze di derrate riscontrate, per qualsiasi evenienza.

7. La ditta dovrà tenere conto, nei propri ordinativi, dei periodi di vacanza scolastica programmati, al fine di mantenere il menù previsto al momento della ripresa delle attività scolastiche.

Art. 9 – APPROVVIGIONAMENTO, STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE DELLE MATERIE PRIME.

1. La Ditta si rende garante delle materie prime e degli ingredienti utilizzati, sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo, nonché del loro corretto stoccaggio e veicolazione e di tutte le altre operazioni considerate nelle metodiche di controllo previste dalla vigente normativa.

2. La consegna delle derrate deperibili al centro cottura pasti, dovrà avvenire almeno due volte alla settimana con esclusione del pane e del latte fresco, prodotti per i quali è necessaria una frequenza maggiore.

3. La Ditta è tenuta a compensare tempestivamente la fornitura di derrate eventualmente mancanti in caso di incremento numerico delle presenze non prevedibile, così come a fronte di errori di consegna, a non corrispondenza della merce al capitolato e/o ad eventuali errori di valutazione commessi in fase di prenotazione/ trasmissione/ordine/ricevimento delle merci. Le operazioni di consegna delle merci non dovranno intralciare le operazioni svolte in cucina.

Art. 10 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI.

1. Le caratteristiche dei prodotti da impiegare per i servizi di cui al presente capitolato sono quelle previste nelle allegate tabelle merceologiche (Allegato 1).

2. L'acquisto delle derrate alimentari deve derivare da processi di produzione a ridotto impatto ambientale in attuazione del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione ovvero Piano d'Azione nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP).

3. Il Comune di Colorno, con particolare riferimento ai Servizi Scolastici ed Educativi, richiede e promuove l'utilizzo di alimenti di produzione biologica, a lotta integrata, tipici, tradizionali e a denominazione protetta, a Km 0 e/o a filiera corta e provenienti dal mercato equo e solidale, tenendo conto delle "Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione scolastica" documento redatto da Ministero della Salute (Novembre 2021), delle "Linee Strategiche per la ristorazione scolastica dell'Emilia Romagna" (documento pubblicato nell'aprile 2009 dalla Regione Emilia Romagna e dal SSR Emilia Romagna), del Piano Nazionale Prevenzione 2021-2025 recepito con deliberazione di Giunta Regionale n. 2144/2021 nonché delle Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari e sostenibili di cui alla deliberazione di Giunta Regionale n. 1452/2023.

4. La Ditta, nella fornitura delle derrate alimentari, dovrà altresì attenersi a quanto stabilito dal DM 10 marzo 2020.

5. A titolo esemplificativo di seguito vengono riportate le specifiche di legge dei prodotti alimentari:

A. Per prodotto biologico si intende un prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate ai sensi del Regolamento UE 2018/848 e del Regolamento di Esecuzione UE 2021/1165 e successive modifiche e integrazioni.

I prodotti biologici devono:

- provenire da produttori o trasformatori assoggettati al controllo di un Organismo di controllo autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali;
- essere accompagnati da documenti di certificazione di conformità al metodo biologico o avere indicazioni di certificazione in etichetta.

Per la verifica dei requisiti di cui sopra:

- i fornitori devono esibire il proprio Certificato di conformità di produttori biologici: è il documento che attesta la conformità del metodo produttivo al Regolamento UE 2018/848 e Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 ed è rilasciato dall'organismo di controllo al produttore o trasformatore biologico. Di norma ha una scadenza di 12 o 18 mesi. Questo può essere acquisito in copia.
- i prodotti devono essere confezionati o nel caso di produzioni ortofrutticole fresche devono avere imballaggi sigillati che non consentano l'apertura senza un danneggiamento visibile e riportino una etichettatura rispondente, oltre che ai requisiti di legge in tema di etichettatura per i prodotti alimentari (reg 1169/2011), a questi requisiti specifici per il biologico:
 - presenza del nome del produttore preparatore o venditore;
 - presenza del nome o del numero di codice dell'organismo di controllo;
 - presenza del codice di autorizzazione specifico per il prodotto, che, secondo la tipologia di prodotti, è costituito da:
 - codice identificativo dello Stato italiano: IT
 - codice identificativo dell'organismo di controllo: XYZ,
 - codice identificativo assegnato all'operatore (6 cifre): XXXXXX,
 - lettera T per prodotti trasformati o dalla lettera F per prodotti freschi,
 - codice identificativo assegnato al prodotto (6 cifre): YYYYYY
 - presenza del logo della UE che individua i prodotti biologici, e indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto: "agricoltura UE" se di provenienza comunitaria, "agricoltura NON UE" se di provenienza da paesi terzi.

B. Per prodotti provenienti da agricoltura integrata si intendono quelli ottenuti nel rispetto di una procedura con la quale si mantengono le popolazioni di organismi nocivi al di sotto della soglia di tolleranza sfruttando i meccanismi naturali di regolazione e utilizzando metodi di difesa accettabili dal punto di vista ecologico, economico, e tossicologico.

La Ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle Ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici o a lotta integrata così come previsto dalle linee guida.

C. Per prodotti tipici si intendono i prodotti che hanno ottenuto dall'UE un riconoscimento e sono precisamente identificati come:

- "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) e IGP (Indicazione di Origine Protetta) ai sensi del Regolamento CE n.510/2006.
- "STG" (Specialità Tradizionale Garantita) secondo il regolamento CE n 509/2006.

D. Per prodotti a filiera corta si intendono prodotti caratterizzati da un numero limitato e circoscritto di passaggi produttivi, e in particolare di intermediazioni commerciali, che possono portare anche al contatto diretto fra il produttore e il consumatore.

E. Per prodotti a Km 0 si intendono prodotti di produzione locale o al massimo nel raggio di 70 Km.

F. Per prodotto del mercato Equo e Solidale si intende un prodotto proveniente da un commercio alternativo al commercio convenzionale in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

6. Il Comune di Colorno, relativamente ai prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), non intende utilizzarli nei propri servizi di ristorazione e richiede da parte della Impresa appaltatrice il rispetto del Regolamento CE n° 641 del 6.4.2004 e del Regolamento CE n. 1830/2003 del 22.9.2003 concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

7. I generi alimentari da utilizzare per la preparazione della refezione scolastica dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa e alle indicazioni del Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN) dell'AUSL. Per ciascun prodotto impiegato la ditta deve disporre di informazioni chiare e sintetiche che ne chiariscano esattamente l'origine.

8. Nel caso in cui i prodotti biologici richiesti da capitolato non siano reperibili sul mercato, alla Ditta aggiudicataria sarà consentito sostituirli con prodotti a lotta integrata, previa comunicazione e accordo con il Comune.

9. Per la descrizione dettagliata delle derrate alimentari e delle grammature in riferimento al servizio di ristorazione dei servizi educativi si rimanda all'allegato "Tabelle Dietetiche e Merceologiche" al presente capitolato (Allegato 1).

Art. 11 - SOMMINISTRAZIONE DELL'ACQUA.

1. E' obbligatorio, per quanto riguarda le bevande, l'utilizzo, dell'acqua della rete idrica urbana.

2. Nell'ipotesi di non utilizzabilità della stessa, il Comune potrà chiedere alla ditta la fornitura di acqua minerale in quantità sufficiente per il consumo durante tutti i pasti previsti. Sarà cura della ditta comunicare tempestivamente il numero di bottigliette fornite quotidianamente per ogni ordine di scuola onde permettere l'adozione dell'impegno di spesa relativo. L'Amministrazione comunale pagherà alla ditta, per ogni bottiglietta di acqua oligominerale da 50cl fornita, il prezzo unitario indicato in sede di gara.

3. Il committente mette a disposizione, nella dotazione di cucina/refettori, idonee caraffe per la distribuzione dell'acqua agli utenti.

4. Qualora il numero di caraffe si rilevasse insufficiente o fosse necessario procedere alla sostituzione delle stesse, la ditta appaltatrice dovrà provvedere, nei limiti degli importi di cui all'art. 4 del presente capitolato, alla fornitura di idonee caraffe con coperchio in numero sufficiente con un rapporto di 1 caraffa ogni 4 utenti. Le caraffe, della capacità non superiore a 1 litro, dovranno essere in materiale plastico conforme alle disposizioni del Reg. CE 10/2011 e s.m.i. (l'Impresa dovrà fornire all'Amministrazione comunale le dichiarazioni di conformità delle caraffe).

5. L'Impresa appaltatrice, dovrà effettuare sistematicamente i controlli per verificare che i parametri fissati nell'allegato I del D.Lgs 31/2001 siano rispettati nel punto in cui l'acqua fuoriesce dai rubinetti (tra questi si intendono anche le fontanelle ubicate presso i refettori) prevedendo inoltre nel proprio piano di autocontrollo un programma di manutenzione periodico dell'impianto oltre ai controlli di potabilità straordinari in caso di anomalia.

6. Qualora anche i parametri organolettici non soddisfino l'utenza o si riscontri una sensibile diminuzione del consumo di acqua da parte dei bambini sarà cura dell'azienda aggiudicataria collaborare attivamente con l'Amministrazione comunale nell'individuazione di sistemi migliorativi della qualità del prodotto finito.

7. Il piano dei controlli di potabilità, nell'arco di un anno scolastico, dovrà avvenire secondo le seguenti frequenze e modalità a carico della Ditta aggiudicataria presso ogni singola struttura:

a) agosto/settembre: (n. 1 analisi completa CHIMICO FISICA E BATTERIOLOGICA di tutti i parametri previsti dal D. Lgs. 31/2001 e succ integrazioni) al fine di avere disponibili gli esiti prima dell'inizio dell'anno scolastico;

b) gennaio/febbraio: (n. 1 analisi completa CHIMICO FISICA E BATTERIOLOGICA di tutti i parametri previsti dal D. Lgs. 31/2001 e succ integrazioni);

c) novembre, marzo, maggio, dovranno essere analizzati almeno i seguenti parametri: microrganismi a 22°C, microrganismi a 36°C, E. Coli, Coliformi, Enterococchi, Durezza, Sodio;

d) dopo anomalia analitica e comunque ogni qualvolta si renda necessario procedere ad analisi.

8. L'esito delle analisi di cui al comma precedente dovrà pervenire all'Ente Appaltante non oltre la fine del mese di riferimento come sopra calendarizzati e per il mese di settembre prima dell'inizio della scuola

9. Per tutto quanto non contemplato nel presente articolo, il soggetto gestore, prima di qualsiasi operazione, dovrà comunque conformarsi alle direttive impartite dal responsabile del servizio dell'Ente.

Art. 12 – TIPOLOGIA DELLE DERRATE ALIMENTARI.

1. Si riportano di seguito le caratteristiche delle materie prime alimentari necessarie alla produzione degli alimenti e delle bevande:

a) Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, olio extravergine devono provenire:

per almeno il 70% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Reg. UE 2018/848 e Reg. di Esecuzione UE 2021/1165.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, rispettando i “calendari di stagionalità” definiti nell'allegato 1) “Tabelle Dietetiche e Merceologiche” nel quale sono riportati i mesi nei quali i principali alimenti crescono nella Regione. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

b) Succhi di frutta, latte intero pastorizzato, yogurt, uova, pasta di semola, riso arborio, orzo, farro, miglio, farina di mais, ogni qualvolta previsti in menù, devono provenire:

per il 100 % espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Reg. UE 2018/848 e Reg. di Esecuzione UE 2021/1165.

c) Prodotti lattiero caseari (ad eccezione di latte intero pastorizzato e dello yogurt), devono provenire:

- **per almeno il 50%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Reg. UE 2018/848 e Reg. di Esecuzione UE 2021/1165;
- **per almeno il 25%** espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre

2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

d) Carne deve provenire:

- **per almeno il 50%** in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Reg. UE 2018/848 e Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 e, **per almeno il 25%** in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

e) Pesce deve provenire:

- **per almeno il 50%**, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Reg. UE 2018/848 e Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti) Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti. Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

f) Prodotti del Mercato Equo e Solidale **100%** in peso sul totale:

- cacao;
- zucchero.

g) Prodotti tipici della Regione Emilia-Romagna:

I menù dovranno prevedere, di norma con cadenza mensile, d'intesa con l'Amministrazione comunale, la somministrazione di uno o più prodotti DOP, IGP o prodotti tradizionali o preparazioni tradizionali tratti dall'Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali dell'Emilia-Romagna.

Per quanto concerne i prodotti tipici e tradizionali le tabelle merceologiche prevedono:

- l'impiego di Prosciutto crudo di Parma e di Parmigiano Reggiano (quest'ultimo, in modo esclusivo, anche per ripieni, polpette etc.) ogni volta che siano previsti da menù;
- frutta DOP/IGP quali mele, pere, pesche 2 volte alla settimana.

h) Prodotti a km 0:

- secondo quanto offerto dall'Impresa appaltatrice in sede di gara.

i) Prodotti a filiera corta in peso sul totale.

- secondo quanto offerto dall'impresa appaltatrice in sede di gara.

2. Si specifica che:

- tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai Reg. UE 2018/848 e Reg. di Esecuzione UE 2021/1165 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
- per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine- Stewardship Council) o equivalenti;
- tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233: 2009;
- tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006 con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali;
- tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350;
- per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare presso le cucine e nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.
- gli attestati di assoggettamento dei fornitori verranno conservati in originale presso gli Uffici dell'Impresa appaltatrice ed in copia nei centri refezionali. Se richiesti dovranno essere consegnati all'Amministrazione contraente.
- i prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

3. L'Appaltatore sarà tenuto, prima dell'inizio del servizio, a consegnare all'Amministrazione contraente l'elenco delle Ditte fornitrici e subfornitrici delle derrate alimentari e le loro sedi, nonché l'elenco delle ditte fornitrici dei materiali di consumo (tovagliame). Tale elenco dovrà essere aggiornato in caso di variazioni. Presso la cucina dovranno essere conservate le bolle di consegna delle derrate alimentari e dei beni di consumo, o documenti fiscali, da esibire su richiesta del personale incaricato dal Comune, per l'effettuazione di controlli.

4. Le verifiche da parte del Comune sulla tipologia delle derrate alimentari utilizzate si realizzano su base documentale e in situ, come di seguito:

a) le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie e il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC.

b) le verifiche in situ sono eseguite dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto o da altro personale appositamente indicato del comune, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

5. 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, etc.) 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 somministrate nei vari pasti.

6. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on line sul sito del Comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Art. 13 - CERTIFICAZIONI E RINTRACCIABILITÀ DEI PRODOTTI.

1. L'Appaltatore deve assicurare e dimostrare che tutte le derrate alimentari utilizzate sono conformi alle normative vigenti e ai requisiti di sicurezza igienico-sanitaria.

2. L'appaltatore deve disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta, di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazioni documentate, verificabili al momento del controllo.

3. L'Appaltatore deve individuare un sistema di rintracciabilità, che garantisca l'igiene e la qualità del prodotto che devono restare costanti nel tempo.

Art. 14 - COMPOSIZIONE DEI PASTI.

1. I pasti per gli alunni delle scuole dovranno essere confezionati nel rispetto le indicazioni di cui alla DGR 1452 del 4 settembre 2023, prevedendo l'utilizzo di materie prime di qualità superiore possibilmente di origine e provenienza italiana. Non potranno essere utilizzati alimenti precotti.

2. I menù periodicamente potranno essere soggetti a modifiche al fine di aumentare la gradevolezza dei piatti, favorire l'uso di verdura e frutta di stagione, affrontare tempestivamente le difficoltà che si possono presentare nella popolazione scolastica ad accettare i piatti proposti, garantire ulteriormente la variabilità degli alimenti, rispondere ad esigenze nutrizionali e dietetiche che dovessero emergere nel corso dell'appalto.

3. In caso di necessità l'appaltatore potrà procedere alla sostituzione con piatti di uguale contenuto dietetico, avendo cura di calibrare idoneamente gli ingredienti che li compongono al fine di ottenere una buona resa gastronomica.

4. Si precisa che la colazione giornaliera, prevista nei predetti menù, dovrà essere fornita esclusivamente nella scuola dell'infanzia e viene mediamente consumata dal 30% degli utenti. Nell'asilo nido la colazione è costituita dalla frutta, inclusa nel menù del pranzo, servita sbucciata e a pezzetti a metà mattina.

5. La merenda è consumata solamente dai bambini che frequentano il nido d'infanzia.

6. La qualità delle derrate e le modalità del servizio dovranno essere conformi a quanto stabilito nel precedente art. 22.

7. Nelle acque minerali, eventualmente fornite, non devono essere assolutamente presenti sostanze inquinanti ed in particolare i floruri e i nitrati devono rispettare i limiti massimi stabiliti per il consumo destinato all'infanzia: floruri 1,5mg/l., nitrati 10mg/l.

Art. 15 – MENU.

1. Tutti i pasti componenti i menù dovranno essere prodotti nella stessa giornata del consumo e distribuiti in giornata negli orari stabiliti. La preparazione il giorno antecedente sarà ammessa qualora l'appaltatore disponga di idonei abbattitori di temperatura e assicurando il mantenimento delle caratteristiche igienico-sanitarie e organolettiche.

2. I pasti dovranno essere prodotti con un processo che assicuri la piena rintracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato.

3. La predisposizione del menù deve garantire un apporto qualitativo e quantitativo nutrizionalmente equilibrato e completo, in grado quindi di soddisfare tutte le esigenze di mantenimento e di crescita dei bambini, evitando che l'organismo attivi meccanismi di adattamento in risposta a carenze ed eccessi nutrizionali.

4. I "Livelli di Assunzione Raccomandati di nutrienti ed per la popolazione italiana" (LARN) e le Linee guida CREA (Centro di riferimento per Alimenti e nutrizione) costituiscono il principale riferimento per costruire una dieta adeguata che concorra a evitare carenze, conservare al meglio le funzioni dell'organismo, diminuire il rischio di malattia e promuovere salute e benessere.

5. Per le grammature si fa riferimento alla normativa vigente.

6. I pasti dovranno essere costituiti di norma da un pranzo composto da:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta
- acqua erogata dall'acquedotto comunale fornita in brocca (con le eccezioni previste nel presente capitolato)

7. I menù dovranno essere redatti in accordo con l'impresa appaltatrice ed approvati dal competente servizio dell'AUSL di Parma.

8. Per i prodotti da forno lievitati, l'appaltatore potrà effettuare la preparazione il giorno antecedente il consumo, previa individuazione di idonee procedure che garantiscano gli aspetti igienico-sanitari e organolettici, da sottoporre all'autorizzazione del committente.

9. Il fornitore dovrà esporre, presso ogni sede in cui viene consumato il pasto, il menù di base del mese corrente. Dovrà altresì fornire al committente le ricette complete di grammature distinte per fascia di età. Dovranno anche essere riportate le caratteristiche dell'ingrediente "principale" (ad esempio se si tratta di ingrediente surgelato) e gli eventuali allergeni presenti.

10. I menù proposti dovranno essere preparati utilizzando le materie prime di cui all'allegato 1 e nel rispetto delle grammature previste per ogni fascia di età. Essi dovranno altresì essere strutturati, compatibilmente con le attrezzature a disposizione e le problematiche connesse alla ristorazione di comunità, in modo da variare il più possibile le offerte alimentari e favorire la diffusione di corrette abitudini alimentari, nonché la conoscenza delle produzioni agroalimentari locali, nel rispetto dell'ambiente e della biodiversità.

11. Il menù deve rispondere alle caratteristiche di varietà, stagionalità e qualità nutrizionale. L'alternanza stagionale di prodotti freschi e locali ha infatti un'importante valenza educativa, nutrizionale ed ambientale e favorisce un notevole risparmio di risorse economiche.

12. L'appaltatore ha l'onere di concordare con il committente l'alternanza settimanale della frutta, informandone le famiglie.

13. Per ragioni di carattere educativo è da evitare, nei limiti del possibile, il conferimento di un menù differenziato agli adulti che consumano il pasto in classe con i bambini, salvo l'adeguamento delle grammature.

14. La ditta avrà l'onere di collaborare con il committente, il personale educativo, i docenti e gli addetti ai servizi generali per favorire un approccio sereno con il cibo e con l'ambiente e l'acquisizione di corretti comportamenti alimentari.

15. I principi base a cui le proposte di menù devono fare riferimento sono i seguenti:

- a) rispetto degli apporti raccomandati dai LARN e dalle Linee guida CREA, da garantire considerando la dieta media settimanale, soprattutto per quanto concerne i micronutrienti e sempre attraverso un'ampia varietà di alimenti proposti;
- b) compatibilità sia nutrizionale sia organolettica delle ricette proposte;

- c) menù da ruotare su quattro settimane e per stagionalità, così da consentire una maggiore varietà di piatti proposti e privilegiare il consumo di frutta e verdure di stagione;
- d) massima variabilità e rotazione, per quanto riguarda sia le ricette che gli ingredienti (è consigliato evitare ricette con nomi di fantasia per favorire la comprensione degli ingredienti presenti nelle preparazioni da parte degli utenti e delle famiglie);
- e) garanzia e salvaguardia della tipicità delle preparazioni locali;
- f) preparazioni in base alla loro quota proteica e calorica;
- g) preparazioni e metodi di cottura semplici;
- h) offerta costante sia di frutta sia di verdura, cotta e cruda, per favorirne il consumo;
- i) alternanza tra primi piatti asciutti e in brodo anche in funzione della stagionalità;
- l) uso di carni e pesci di tipo magro e di formaggi a minor contenuto di grassi;
- m) proposta di piatti unici (esempio legumi e verdure associati ai cereali), in alternativa al tradizionale pasto composto di un primo piatto e di un secondo, abbinati a contorno, frutta o dessert;
- n) uso raccomandato di cereali/prodotti integrali.

Art. 16 - VARIAZIONI DI MENU.

1. I menù potranno essere periodicamente soggetti a modifiche, previo accordo tra le parti e benessere del Servizio competente dell'Azienda U.S.L., al fine di:

- a) aumentare la gradevolezza dei piatti e favorire l'uso di frutta e verdura di stagione;
- b) essere coerenti con i programmi di educazione alimentare sviluppati nell'ambito scolastico;
- c) affrontare le difficoltà ad accettare i piatti proposti;
- d) rispondere ad esigenze dietetiche e nutrizionali emerse nel tempo;
- e) favorire l'uso di frutta e verdura di stagione;

e ciò senza aggravio di costi per l'Amministrazione comunale.

2. Sarà consentito, per comprovati motivi e previo accordo con il committente, invertire all'interno della settimana l'ordine del menu. L'appaltatore dovrà comunque in ogni caso darne preventiva comunicazione all'utenza.

3. Dovrà essere predisposto, altresì, un menu particolare per situazioni di emergenza derivanti da circostanze eccezionali, quali, a titolo esemplificativo, guasti improvvisi alle attrezzature e agli impianti, problematiche connesse al trasporto o qualsiasi evento imprevisto che possa pregiudicare la normale esecuzione del servizio. Tale situazione non potrà però protrarsi per più di due giorni. In difetto, l'appaltatore dovrà fronteggiare la produzione dei pasti necessari confezionandoli con le medesime caratteristiche in una struttura produttiva alternativa con le medesime caratteristiche del centro cottura principale e posta ad una distanza non superiore a 40 km dalla sede del committente,

4. I menu saranno modificabili solo previa intesa e autorizzazione del committente, che potrà richiedere di variare le preparazioni componenti il menù (ricette) previa documentata verifica della non gradibilità delle preparazioni e nel rispetto dei principi esposti nell'Allegato 1. L'appaltatore dovrà acconsentire a dette richieste, senza nulla pretendere.

5. Il committente potrà altresì chiedere modifiche dei menù in occasione particolari, quali gite scolastiche, eventi o festività, adesioni a giornate di sensibilizzazione su particolari patologie (esempio: giornata della celiachia, con menù privo di glutine). In tal caso l'appaltatore sarà tenuto a realizzare le preparazioni richieste senza alcun onere aggiuntivo. Per tali variazioni, il committente si impegna a comunicare all'appaltatore con congruo anticipo i tempi e le modalità di esecuzione (quali: numero di bambini e adulti interessati; relative fasce di età; giorno e ora della partenza; ora di consegna del pasto sostitutivo; numero e tipo di diete speciali).

6. E' consentita una variazione del menù su iniziativa della Ditta solo nei casi di gravi guasti agli impianti di breve durata di una delle cucine.

Art. 17 - DIETE SPECIALI.

1. L'Amministrazione comunale richiede la disponibilità dell'impresa appaltatrice a preparare "Diete Speciali".

2. Si definiscono diete speciali, in deroga al menù standard:

a) Diete in bianco per giorni limitati entro la settimana: in caso di indisposizione del bambino, protratta per un periodo limitato l'Impresa si impegna a fornire una "dieta leggera" o alternativa nel caso di presenza di bambini con lievi indisposizioni e per soggetti che ne facciano specifica richiesta. La dieta leggera deve essere costituita, a titolo esemplificativo e non esaustivo, da:

- pasta o riso in bianco,
- carne bianca o pesce cotti al vapore, lessati o ai ferri,
- patata/carota lessata,
- mela.

Nel caso in cui la dieta leggera fosse reiterata per un numero di giorni superiore a cinque (5) o con una frequenza tale da configurarsi come anomala, la relativa richiesta dovrà essere suffragata da certificazione medica e, in questa circostanza, la dieta stessa sarà trattata come dieta speciale per motivi di salute. Il menù dietetico/alternativo può essere prenotato giornalmente, entro le ore 9.30.

b) Diete speciali per patologie particolari: riconosciute per motivi sanitari (allergie, intolleranze e patologie croniche);

c) Diete per motivi religiosi o culturali.

3. I pasti per diete speciali saranno somministrati alle stesse condizioni economiche dei pasti convenzionali. Ulteriori tipologie di diete saranno valutate dal Comune, il quale si riserva la possibilità di verificare con l'Impresa se sussistano le condizioni economiche ed organizzative che ne consentano la produzione.

4. Le diete speciali con carattere permanente dovranno essere richieste prima dell'inizio di ciascun anno scolastico o al momento della diagnosi; le diete in bianco dovranno essere richieste entro l'orario di prenotazione dei pasti.

5. Le diete dovranno essere prodotte con un processo che assicuri la rintracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato.

6. L'appaltatore dovrà prevedere anche per i bambini sottoposti a regime dietetico speciale, un menù il più possibile variato e simile a quello dei compagni di classe, tenendo conto delle esclusioni previste dalle diverse diete e utilizzando alimenti sostitutivi consentiti.

6. L'appaltatore dovrà porre la massima attenzione, nei casi di allergie e/o patologie, ad evitare l'uso di alimenti non consentiti, anche in minima traccia, adottando altresì tutte le misure atte ad evitare ogni possibile contaminazione in tutte le fasi di lavoro, dal ricevimento degli alimenti alla loro somministrazione. In particolare:

- 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 e scuola di appartenenza.

7. 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.) e scuola di appartenenza. Anche le diete in bianco potranno essere confezionate in contenitori multiporzione.

8. L'elenco degli utenti soggetti a diete speciali presenti in ogni scuola dovrà essere aggiornato costantemente ed essere conservato presso ciascuna cucina e refettorio.

9. Massima attenzione dovrà essere dedicata alla formulazione e distribuzione delle diete speciali, per cui dovranno essere approntate specifiche procedure.

10. La dieta speciale dovrà essere formulata dalla ditta sulla base della prescrizione medica, rilasciata dal medico curante o dallo specialista, contenente l'elenco degli alimenti vietati. In caso di allergie e intolleranze alimentari, le ricette che prevedono l'utilizzo dell'alimento responsabile o dei suoi derivati devono essere riformulate escludendo i prodotti alimentari e i suoi derivati in questione.

11. È necessario promuovere varietà, alternanza e consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, per quanto è possibile, anche all'interno di una dieta speciale.

12. L'appaltatore proceduralizza ogni fase (dalla formulazione della dieta alla produzione e distribuzione, all'assistenza al pasto), con definizione puntuale delle attività e delle relative responsabilità e, una volta in possesso di tutta la documentazione necessaria, redige la dieta e la comunica al committente.

13. Il bambino deve essere servito sempre per primo: è opportuno che la distribuzione per le classi avvenga inizialmente a partire dai soggetti con dieta speciale e prosegua successivamente per gli altri commensali.

14. Il pasto deve essere distribuito solo dopo che il personale addetto abbia identificato il bambino di concerto con l'insegnante.

15. L'accoglimento della richiesta di dieta per tutti i soggetti (bambini, insegnanti ed educatori) affetti da allergia o intolleranza alimentare (es. celiachia o malattie metaboliche) va effettuato congiuntamente dal committente e dall'appaltatore, rispettando la privacy.

16. Al personale adulto delle scuole dovranno essere fornite le diete speciali previa richiesta dall'interessato direttamente all'Amministrazione contraente, inviando la richiesta assieme al certificato del medico convenzionato con l'Azienda USL.

17. Il personale addetto alla preparazione e distribuzione può verificare la corretta erogazione della dieta attraverso apposita modulistica di tracciabilità, nella quale siano evidenziate le fasi del relativo processo.

18. L'appaltatore si impegna ad indicare sul documento di accompagnamento e sul contenitore i nominativi e le classi d'appartenenza degli utenti a cui spettano le diete speciali.

19. Tutti i casi di variazione al menù previsti dai punti sopra elencati non possono comportare alcun ulteriore onere per l'Amministrazione Comunale.

Art. 18 - MENU DIETETICO ALTERNATIVO.

1. Deve essere sempre previsto, oltre al menu del giorno, un menu dietetico alternativo, che potrà essere richiesto per indisposizioni di carattere temporaneo per un massimo di tre giorni consecutivi, eccezionalmente fino ad una settimana, così composto:

a) quanto al servizio all'interno del nido e della scuola dell'infanzia:

1° piatto: pasta o riso bianco (condito con olio extravergine) o minestrina in brodo vegetale;

2° piatto: formaggi (parmigiano o mozzarella) o, in alternativa, ricotta, prosciutto (cotto o crudo) o bistecca ai ferri.

b) quanto al servizio all'interno della scuola primaria:

1° piatto: pasta o riso bianco (condito con olio extravergine);

2° piatto: formaggio, prosciutto (cotto o crudo), bistecca ai ferri e legumi.

Art. 19 – DEVOLUZIONE DEI PASTI PREPARATI MA NON DISTRIBUITI.

1. L'Amministrazione comunale, in accordo con l'Impresa aggiudicataria, promuove il ritiro e la distribuzione da parte di Enti Morali e organizzazioni benefiche di generi alimentari eventualmente eccedenti e non utilizzabili nelle mense scolastiche. Come previsto specificamente dal D.M. Ambiente 10 marzo 2020 (CAM), a seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.

2. L'appaltatore dovrà attivare il progetto presentato in sede di gara per la distribuzione dei pasti preparati ma non distribuiti (cibo non servito) agli enti morali presenti sul territorio in conformità alla legge 155 del 2003 (legge del Buon Samaritano), alla legge n. 147/2013 e alla Delibera della Giunta della Regione Emilia-Romagna n. 367/2014, entro 15 giorni dalla richiesta del committente, senza pretendere alcun compenso aggiuntivo/rimborso spese rispetto al prezzo offerto in sede di gara.

3. I destinatari dei pasti non serviti potranno essere individuati anche dal committente.

4. All'appaltatore competerà l'obbligo del confezionamento dei pasti in contenitori monouso e del mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente, fino all'atto del ritiro.

5. L'appaltatore dovrà altresì garantire il rispetto delle normative cogenti in materia di igiene e sicurezza dei prodotti alimentari.

6. L'appaltatore dovrà altresì provvedere, come ulteriore misura di prevenzione allo spreco alimentare, a destinare le eccedenze del cibo servito all'alimentazione degli animali, per mezzo di accordi con associazioni animaliste ovvero con canili o gattili. L'Amministrazione comunale contribuisce a promuovere tale azione attraverso i canali istituzionali.

Il restante rifiuto organico andrà conferito in sistemi di compostaggio di prossimità, se presenti in zone limitrofe, o nei contenitori adibiti alla raccolta differenziata dell'umido.

7. La Ditta appaltatrice, al termine di ciascun anno scolastico dovrà dichiarare la quantità approssimativa di prodotti alimentari distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico, non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità.

8. Dovrà inoltre

a) redigere trimestralmente un rapporto sui cibi somministrati e non consumati, che consenta di individuare ed eliminare le criticità che portano al lascito di parte del pasto in mensa;

b) redigere trimestralmente un rapporto sul cibo devoluto in riferimento alle eccedenze sia del "cibo non servito" che del "cibo servito".

9. Le motivazioni sulla base delle quali si genera lo spreco alimentare dovranno essere analizzate anche mediante sondaggi attraverso questionari da somministrate due volte l'anno, nel primo e secondo quadrimestre, al personale docente e ad eventuale altro personale indicato dall'Istituto scolastico o dal Comune, nonché agli alunni sulla base dei quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Deve essere possibile per l'utenza adulta far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio e prevenire gli sprechi, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

10. La Ditta aggiudicataria, per prevenire gli sprechi alimentari, dovrà garantire che la porzionatura dei pasti avvenga somministrando 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 alle diverse fasce di età degli utenti (Nido d'infanzia, scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono essere altresì somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte). Le eventuali eccedenze alimentari, tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate;

11. L'Amministrazione comunale effettuerà verifiche tramite sopralluoghi presso le cucine e attraverso informazioni rese sui rapporti trimestrali di cui al precedente comma 8.

Art. 20 - MATERIALE D'USO NECESSARIO ALLA PREPARAZIONE DEL PASTO, O A FAR FRONTE A SITUAZIONI DI EMERGENZA.

1. La ditta appaltatrice è tenuta a rifornire le cucine comunali presenti nella struttura che ospita il nido d'infanzia e la scuola dell'infanzia, ed il terminale di distribuzione presente nella struttura che ospita la scuola primaria, di tutto il materiale d'uso a perdere necessario alla preparazione del pasto e alla sua cottura.

2. Sono conseguentemente oggetto del presente appalto anche tutti i materiali accessori quali pellicole per alimenti, carta da forno, alluminio in rotolo, spago per arrostiti, stuzzicadenti per spiedini, sacchetti per congelamento, bicarbonato, ecc., nonché guanti monouso, mascherine e guanti in lattice in caso di ferite, lesioni o altre piccole patologie alle mani e i sacchetti sterili necessari per il campionamento quotidiano degli alimenti.

3. Per l'allestimento delle merende può essere previsto l'impiego di bicchieri e posate in materiale biodegradabile a perdere qualora non sia possibile garantire il lavaggio in giornata del materiale sporco. Il costo di questo materiale a perdere è incluso nel costo offerto in sede di gara.

4. In caso di inagibilità della lavastoviglie il servizio avverrà con stoviglie biodegradabili e compostabili a perdere. L'azienda appaltatrice è tenuta pertanto ad acquistare a proprio carico e a rifornire la cucina comunale ed i terminali, di dette stoviglie per fronteggiare questa eventualità.

5. In caso di utilizzo di prodotti in carta, riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta", come indicato nel DM 10 marzo 2020 si dovranno rispettare le caratteristiche dei prodotti ivi indicate, dichiarando il nome commerciale e marca dei prodotti che l'Impresa appaltatrice si impegna ad utilizzare.

6. Presso la cucina ed il terminale devono essere disponibili kit visitatori composti da: cuffia, coprivate, calzari, da consegnare al bisogno al personale autorizzato ad accedere ai locali (Enti di controllo, personale designato dal Comune, rappresentanti dei genitori, fornitori, manutentori).

7. Per fronteggiare eventuali emergenze dovute a mancata consegna della merce o ritardi, avaria degli impianti, non conformità delle merci non rilevabile in precedenza, incremento numerico non prevedibile delle utenze, errori in fase di cottura ecc., la ditta appaltatrice è tenuta a rifornire le cucine di una scorta minima di materie prime deperibili, ma di conservabilità medio-lunga, di pronto uso, da impiegare in sostituzione o in apporto alle derrate alimentari previste per il giorno. A tale fine risulta auspicabile avere sempre a disposizione un quantitativo di pesce surgelato, formaggio stagionato, o semi-stagionato e prosciutto tale da garantire la copertura di un servizio.

Art. 21 - CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI.

1. Al fine di individuare più celermente le eventuali cause di alterazioni o infezioni alimentari, la ditta aggiudicataria, allo scopo di consentire verifiche in caso di controlli, reclami o altro, è tenuta al prelievo giornaliero di una porzione media rappresentativa di almeno 100 grammi di tutte le preparazioni alimentari somministrate. Allo scopo dovranno essere utilizzati idonei contenitori per alimenti sui quali deve essere indicato la natura del contenuto e la data del prelievo e quanto utile per l'identificazione. I campioni andranno conservati in congelatore per le 96 ore successive alla somministrazione all'interno di un contenitore ermetico.

2. Il Committente si riserva la facoltà di richiedere alla Ditta appaltatrice la presentazione dei risultati delle analisi effettuate sui prodotti (dal loro ingresso in azienda al momento della somministrazione) effettuata dal proprio laboratorio o da struttura privata.

Art. 22 - NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI.

1. L'appaltatore dovrà, nella preparazione in loco dei pasti della scuola dell'infanzia e dell'asilo nido, attenersi alle prescrizioni del presente articolo. Esse, in quanto compatibili, dovranno essere osservate anche nella fornitura dei pasti per le scuole primaria.

2. Al fine di ottenere un pasto igienico, nutrizionalmente valido e organoletticamente appetibile dovranno adottarsi le seguenti misure:

- a) la verdura deve essere prevalentemente fresca e pulita lo stesso giorno del consumo. E' ammesso l'uso di verdure surgelate come contorno una sola volta a settimana. E' consentita la sola sbucciatura delle patate e delle carote il giorno antecedente il consumo a patto che vengano che vengano conservate in frigorifero in un contenitore chiuso con acqua leggermente acidulata con limone o aceto;
- b) il lavaggio della frutta deve essere effettuato lo stesso giorno del consumo nella cucina interna e coincidere con quello del trasporto nei terminali. La frutta deve arrivare al terminale di distribuzione lavata, sgrondata e pronta per il consumo. Il trasporto deve avvenire in contenitori plastici chiusi idonei per la veicolazione degli alimenti e possibilmente dotati di griglia sul fondo per impedire il contatto della frutta con l'acqua residua di scolo;
- c) la fornitura di frutta e verdura dovrà tener conto del rispetto della disponibilità stagionale.
- d) tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione. In particolare non possono trascorrere più di un ora tra le operazioni di macinatura e impanatura degli alimenti e la loro cottura;
- e) tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo, a meno che la cucina non possieda un abbattitore di temperatura. In tal caso è ammessa la cottura l'abbattimento consequenziale di alcuni piatti, purchè allestiti in multiporzione (come arrosti o polpettoni). E' ammesso anche l'abbattimento rapido di ingredienti che necessitano di una precottura (es. raù o impasti a base di verdure o di legumi) per l'approntamento di piatti elaborati previsti in menù il giorno successivo. Non è ammessa la precottura di cotolette, cosce di pollo, hamburger o comunque di alimenti porzionati. Non possono trascorrere più di 24 ore tra abbattimento dei cibi e loro consumo. La preparazione di alimenti da cucinare e poi da abbattere non deve ostacolare l'approntamento del menù del giorno e deve essere avviata possibilmente quando le operazioni di preparazione del menù del giorno sono terminate e le operazioni conclusive di pulizia e sanificazione non ancora iniziate. E' ammessa la precottura e l'abbattimento della pasta o del riso da utilizzare per i piatti unicamente nel centro di cottura e solo finalizzata al trasporto per il terminale di distribuzione dove non sia possibile cuocere direttamente la pasta. Non è ammesso il raffreddamento della posata con acqua corrente;
- f) è ammessa la mondata, porzionatura, battitura, concia e speziatura delle carni il giorno precedente la cottura a patto che queste vengano conservate adeguatamente coperte in frigorifero. E' consentita anche la preparazione di dolci da forno non farciti il giorno precedente la distribuzione;
- g) è vietata ogni forma di utilizzo degli avanzi;
- h) è vietato l'uso di dadi da brodo e preparati per il condimento;
- i) tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità. Di tutti gli alimenti conservati in frigorifero, dopo l'apertura, deve essere conservata l'etichetta originale e predisposto un apposito cartellino indicante la data di sconfezionamento. Anche i prodotti alimentari preparati in cucina con un giorno di anticipo (abbattuti, in attesa di cottura, o in concia) devono presentare in evidenza la data e l'ora di allestimento;
- j) evitare la promiscuità fra le derrate;
- k) curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte e yogurt;
- l) non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- m) non ricongelare le materie prime congelate;
- n) non congelare le materie prime acquistate fresche;
- o) non congelare il pane;

- p) effettuare lo scongelamento dei prodotti in frigorifero a +2°/+4° salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tali quali;
- q) non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
- r) mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carne e pesce, su placche da forno, opportunamente coperte, al di sotto dei 10°C;
- s) non utilizzare preparati per purè o prodotti similari. Quale addensante è consentita solo la farina o la fecola di patate;
- t) non utilizzare vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, delle olive e dei capperi;
- u) utilizzare guanti monouso e mascherine in fase di preparazione, e posate per gli assaggi;
- v) le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata. E' tollerata la conservazione del prodotto aperto per 24 ore dopo l'apertura nel caso in cui le uova residue debbano essere impiegate per l'allestimento di diete alternative al menù;
- w) le operazioni di impanatura a base di latte-uova-(farina) e pangrattato non devono protrarsi per più di un'ora ed essere effettuate unicamente con uova pastorizzate;
- x) curare, nella cottura dei cibi in acqua, il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile;
- y) aggiungere i condimenti unicamente a fine cottura;
- z) non sottoporre a frittura nessuna preparazione;
- aa) non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione delle vivande.

3. Le caratteristiche minime dei prodotti alimentari cui la ditta dovrà attenersi per la preparazione dei pasti sono quelle indicate nelle tabelle merceologiche allegate al presente capitolato.

Art. 23 – NORME E MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI.

1. I pasti, preparati in legame fresco-caldo, debbono essere condizionati in contenitori a chiusura ermetica isotermici, o termici, multiporzione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dalla normativa vigente.

2. Per le consegne la Ditta appaltatrice dovrà utilizzare un apposito furgone, adeguatamente predisposto e riservato al trasporto di alimenti, che consenta il mantenimento della temperatura dei cibi all'interno dei contenitori termici ad un livello non inferiore a 65°C per i pasti caldi e non superiore a 10°C per i pasti freddi per tutta la durata del trasporto e fino alla consegna. La consegna dei pasti al terminale di cucina presso la scuola primaria, dovrà avvenire non prima di 60 minuti dall'erogazione degli stessi agli utenti.

3. La pulizia e la sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro contenitore utilizzato durante il trasporto dei pasti, dovrà essere effettuata quotidianamente nei terminali di consumo tramite lavaggio meccanico e, dove non fosse possibile, tramite lavaggio manuale seguito da disinfezione e risciacquo. Deve essere però garantita oltre a ciò, nel centro cottura, una ulteriore sanificazione condotta con lavaggio meccanico, prima del riutilizzo dei contenitori.

4. Nell'approntamento dei pasti trasportati l'impresa appaltatrice deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

- a) mantenere durante il trasporto e sino alla ultimazione della distribuzione, una temperatura superiore a + 65°C per i cibi da consumare caldi;
- b) mantenere durante il trasporto e sino all'apertura dei contenitori per dare inizio alla distribuzione, una temperatura inferiore a 10°C per i cibi da consumare freddi;
- c) condizionare la pasta ed il riso previa cottura ed eventuale abbattimento di temperatura, asciutti, senza sugo e conditi eventualmente unicamente con olio extra vergine di oliva. Per il condizionamento dovranno essere impiegati contenitori idonei muniti di coperchio;
- d) condizionare direttamente in contenitore termico idoneo allo scopo, o in vaschette gastronomiche in acciaio inox munite di coperchio da inserire in un contenitore termico, i sughi

e le salse con cui condire la pasta e riso asciutti. Questi dovranno essere aggiunti ai primi piatti da condire solo alcuni istanti prima della distribuzione;

- e) condizionare in contenitori termici i risotti al giusto grado di compattezza e mantecatura: inviare altresì, ad ogni terminale di distribuzione, piccoli contenitori termici contenenti brodo vegetale caldo con cui ammorbidire, all'evenienza, i risotti stessi;
- f) inviare il formaggio grana grattugiato ai terminali di consumo in quantità necessaria agli utenti presenti;
- g) inviare la giusta quantità di olio extra vergine di oliva, aceto e di sale fino con cui condire gli ortaggi: in ogni terminale vi devono essere utensili per la misurazione delle quantità di condimenti da aggiungere, commisurata al numero delle porzioni da servire;
- h) far pervenire al terminale di distribuzione i detergenti e quant'altro necessario allo svolgimento delle operazioni di pulizia in maniera separata dalla consegna del pasto, o garantendo un approvvigionamento diretto da un fornitore esterno, oppure distribuendo periodicamente il materiale con un trasporto specifico.

5. Nel rispetto delle prescrizione del citato D.M. 10 marzo 2020, i mezzi di trasporto dei pasti dovranno essere tassativamente a basso impatto ambientale e tasso di emissione (Veicoli almeno euro 4 - Veicoli elettrici - Vetture ibride). Sono consentiti altresì veicoli alimentati a metano, gpl o biodisel.

Art. 24 - NORME E MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI E DELLE STOVIGLIE.

1. Il personale della Ditta Appaltatrice deve provvedere presso ogni plesso scolastico all'apparecchiatura dei tavoli; la stessa deve essere effettuata con tovaglie e tovaglioli di carta, piatti, posate e bicchieri lavabili. Solo in caso di inagibilità della lavastoviglie il servizio avverrà con come indicato al precedente art. 20 comma 4.

2. In fase di distribuzione deve essere sempre garantita la temperatura di almeno 65°C per gli alimenti caldi e non superiore a 10°C per quelli freddi e nello stesso tempo devono essere rispettate le caratteristiche igieniche e organolettiche degli alimenti.

3. Il servizio deve essere effettuato al tavolo e secondo le modalità indicate nei precedenti artt. 2bis e 2ter.

4. Il personale addetto alla distribuzione deve essere in numero sufficiente affinché il servizio si svolga nel più breve tempo possibile, al fine di garantire un omogeneo comportamento nei confronti dell'utenza. Indipendentemente dal numero delle sezioni e degli utenti coinvolti, il servizio di apparecchiatura, scodellamento e pulizia dei tavoli e sedie deve adeguarsi alle necessità organizzative della scuola.

5. La Ditta dovrà dedicare la massima attenzione alla distribuzione delle diete speciali, per cui dovranno essere identificate specifiche procedure e personale addestrato.

6. L'orario della distribuzione dei pasti dovrà essere concordato con l'Istituto Comprensivo di Colorno per le scuole infanzia e primaria e con il Comune di Colorno per il nido d'infanzia, soprattutto nel caso si renda indispensabile l'effettuazione di turni.

7. La Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla sparecchiatura, pulizia, disinfezione, areazione dei locali e riordino dei tavoli e dei locali adibiti alla somministrazione e consumazione dei pasti (refettorio o sezioni) quotidianamente nei singoli plessi scolastici e per ciascun turno di servizio.

8. La Ditta dovrà provvedere, qualora il consumo dei pasti avvenisse in più turni, tra l'uno e l'altro, a rigovernare, a risistemare l'ambiente (tavoli, sedie, pavimento) prima che i bambini del turno successivo prendano posto. Dette operazioni dovranno avvenire sempre al termine della consumazione dei pasti dopo aver verificato che non siano presenti alunni, insegnanti e collaboratori o altro personale esterno alla ditta, fatti salvi controlli e ispezioni.

9. Il lavaggio e l'igienizzazione delle stoviglie e delle attrezzature impiegate per il servizio, ivi compresi i contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti, devono essere eseguiti lo stesso giorno al termine del servizio.

10. Per quanto riguarda i contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti deve essere garantita nel centro cottura un'ulteriore sanificazione, prima del riutilizzo dei contenitori.

Art. 25 – CARATTERISTICHE DEL CENTRO DI COTTURA

1. La Ditta appaltatrice deve disporre di un centro di cottura posto ad una distanza non superiore a 30 km dalla sede del committente, per consentire tempi di consegna non superiori a due ore tra la fine della cottura e l'inizio della somministrazione.

2. Il centro dovrà essere in grado di produrre pasti sia in mono sia in multiporzione e di veicolarli a proprie spese con contenitori e automezzi idonei. Qualora il centro di cottura non fosse sotto la giurisdizione della locale AUSL, l'Amministrazione comunale si riserva la possibilità di richiedere un riscontro della situazione strutturale, produttiva e igienico-sanitaria alla AUSL competente.

3. Il centro cottura primario, e quello individuato nel caso di emergenze (ai sensi dell'art. 16, comma 3) dovrà essere in possesso di apposita certificazione/autorizzazione alla produzione e confezionamento di pasti da asporto (certificazione UNI EN ISO 9001).

4. La Ditta appaltatrice dovrà produrre una documentazione comprensiva di autorizzazioni sanitarie o di analoga documentazione prevista dalla normativa vigente nonché di planimetria, attestante la superficie del centro di cottura, la destinazione d'uso dei locali e la dotazione in attrezzature e mezzi. Oltre a ciò dovrà indicare il numero di addetti impiegati nel centro di cottura ed il loro monte ore, nonché il numero e la tipologia dei pasti approntati abitualmente nel centro di cottura.

5. Il centro deve presentare i requisiti richiesti e descritti dalla normativa vigente e deve essere debitamente autorizzato dall'Autorità sanitaria locale.

6. I locali del centro di cottura devono:

- essere strutturati al fine di consentire una facile ed adeguata pulizia ed evitare incroci di lavorazioni;
- risultare sufficientemente ampi in modo da evitare l'affollamento del personale nonché garantire l'igienicità delle operazioni compiute;
- rispondere a requisiti capaci di garantire condizioni microclimatiche idonee alle lavorazioni previste;
- essere dotati di sistemi atti ad evitare la presenza di roditori, altri animali ed insetti, avere tutte le aperture esterne munite di reti che impediscano l'ingresso di insetti volanti;
- non comunicare direttamente con i servizi igienici;
- essere adibiti esclusivamente agli usi cui sono destinati.

7. Al fine di minimizzare i rischi di contaminazione microbica nel centro cucina deve essere prevista la separazione dei locali di stoccaggio da quelli di lavorazione e, all'interno di questi, la separazione, almeno funzionale, tra le diverse lavorazioni. La disposizione delle aree di lavorazione deve permettere alle diverse derrate di procedere senza incroci di percorsi sia dei prodotti che del personale. L'ingresso nei locali di stoccaggio, di preparazione e trasformazione delle derrate alimentari deve essere riservata solo al personale addetto. Deve essere assolutamente vietato l'ingresso alle persone non autorizzate. Tutte le attrezzature impiegate nella preparazione degli alimenti devono essere in linea con le norme di fabbricazione, essere idonee all'uso cui sono destinate, progettate e realizzate in modo da consentire un'adeguata pulizia, mantenute in buono stato e sottoposte a regolare manutenzione.

8. Al fine di minimizzare i rischi di contaminazione microbica nel centro cottura deve essere prevista la presenza di abbattitori di temperatura dimensionati alla capacità produttiva del centro.

9. Al fine di minimizzare le perdite nutrizionali in microelementi (vitamine e sali minerali) delle derrate alimentari, deve essere prevista la presenza di forni a vapore in numero tale da garantire sempre la cottura delle verdure e la contemporanea cottura, o il rinvenimento, dei secondi, o dei primi piatti, previsti dal menù.

10. Tutte le attrezzature di lavoro messe a disposizione dei lavoratori nel centro di cottura debbono soddisfare le disposizioni legislative e regolamentari in materia di tutela della sicurezza e salute dei lavoratori stessi ad essi applicabili. L'impresa appaltatrice dovrà farsi carico di predisporre ed affiggere, a proprie spese, all'interno del centro pasti i cartelli che illustrano le norme di prevenzione e antinfortunistica.

Art. 26 – OPERAZIONI DI PULIZIA, SANIFICAZIONE E IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE E DI CONSUMO.

1. La ditta è tenuta ad effettuare le operazioni di pulizia e sanificazione delle strutture di produzione e di consumo così da mantenerle sempre in perfette condizioni di igiene. Di tutti i prodotti di pulizia che la ditta intende utilizzare, devono essere trasmesse, entro l'inizio dell'anno scolastico 2024/2025, le schede tecniche di sicurezza.

2. L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti alla spina conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e DPR 6 febbraio 2009, n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.Lgs. 25 febbraio 2000, n. 174 sui biocidi e al DPR 6 ottobre 1998, n. 392 sui presidi medico-chirurgici.

3. Elenco e schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dalla ditta devono essere presenti in ogni centro di produzione pasti; per i prodotti impiegati nelle cucine e sale da pranzo di ogni singola scuola la ditta, a richiesta del Committente, rende disponibili tempestivamente le medesime informazioni.

Art. 27 - RESPONSABILITA'.

1. L'appaltatore si obbliga a ritenere sollevato il committente da qualsiasi responsabilità per fatti e danni di qualsiasi entità e natura, dolosi e colposi, che si verificassero a danno di terzi, ivi compreso il committente medesimo ed il personale di cui al presente contratto.

2. In particolare l'appaltatore è direttamente responsabile della qualità dei pasti e si assume esplicitamente ogni responsabilità per danni e per qualsiasi inconveniente riconducibili direttamente o indirettamente ai pasti forniti;

3. L'appaltatore sarà sempre responsabile, verso il committente e verso terzi, per fatti derivanti dall'operato e dal contegno dei suoi dipendenti e di quanti operano, anche in via contingente ed estemporanea, nel suo interesse.

4. Si esclude in via assoluta ogni e qualsiasi compenso all'appaltatore per guasti e danneggiamenti, perdite e danni ad attrezzi od apparecchiature, macchine, impianti, materiali in genere, siano essi guasti e danneggiamenti determinati da cause di forza maggiore od inesperienza dell'appaltatore o dei suoi dipendenti.

5. L'appaltatore è responsabile anche nei confronti dei diversi Enti proprietari e concessionari per danni arrecati ad esistenti impianti luce, forza, acqua, gas, telefoni.

6. L'appaltatore è consapevole che i lavori affidatigli si eseguono in edifici di proprietà comunale.

7. Le interruzioni del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti, purchè vengano comunicate tempestivamente alla controparte.

Art. 28 – SCIOPERI.

1. In caso di sciopero del personale dipendente dell'appaltatore, il Comune deve essere avvisato di norma almeno 5 giorni prima dell'inizio dello sciopero e comunque nel rispetto dei termini di legge se più ampi.

2. Inoltre, sulla base di quanto stabilito dalla legge 12 giugno 1990, n. 146 recante "Norme sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali e sulla salvaguardia dei diritti della persona costituzionalmente tutelati" in caso di proclamazione di sciopero del personale dipendente, l'impresa aggiudicataria si impegna a garantire, concordandolo con il Responsabile del

Settore Affari Culturali Educativi Sociali, il quantitativo di personale necessario per il mantenimento dei servizi essenziali.

Art. 29 - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DI SUBAPPALTO.

1. E' fatto divieto all'appaltatore di cedere il contratto d'appalto, pena la risoluzione e la perdita della cauzione a titolo di risarcimento danni, fatto salvo il diritto al risarcimento degli ulteriori danni a favore dei Comuni e delle più gravi sanzioni previste dalla legge.

2. Il subappalto è regolato secondo quanto disposto dalla normativa vigente in materia, con particolare riguardo all'art. 119 del D.Lgs. 36/2023 con le limitazioni di cui al comma successivo.

3. E' ammesso il subappalto solo per le attività non direttamente incidenti sulle fasi di approvvigionamento delle derrate alimentari e non alimentari, di preparazione e di somministrazione del pasto. Si intendono conseguentemente sub-appaltabili esclusivamente i servizi di trasporto e pulizia dei locali.

4. L'affidamento in subappalto è ammesso a condizione che:

- l'appaltatore abbia indicato all'atto dell'offerta i servizi o le parti di essi che intende subappaltare;
- l'appaltatore provveda al deposito del contratto di subappalto presso il Committente almeno venti giorni prima dell'effettivo inizio dell'esecuzione del relativo servizio;
- al momento del deposito del contratto di subappalto l'appaltatore trasmetta altresì la documentazione comprovante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti prescritti dalla normativa vigente e/o dal bando di gara per l'esecuzione della parte del servizio oggetto del subappalto;
- non sussista, nei confronti del subappaltatore, alcuno dei divieti previsti dalla normativa antimafia;
- l'appaltatore renda dichiarazione circa la sussistenza o meno di eventuali forme di controllo o di collegamento con l'impresa affidataria del subappalto, ai sensi dell'art. 2359 del codice civile.

Art. 30 - DURATA DELL'APPALTO.

1. L'appalto dovrà essere svolto negli interi anni scolastici 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027 – 2027/2028 e comunque fino al 30 giugno 2028. Sono esclusi il rinnovo e la proroga tacita del contratto.

2. L'appalto cesserà alla scadenza automaticamente e senza bisogno di disdetta di parte.

3. L'affidamento potrà essere oggetto di proroga, ai sensi dell'art. 120, comma 11, del D.Lgs. 36/2023, per il periodo strettamente necessario all'effettuazione delle procedure di scelta del contraente per il nuovo appalto, e comunque fino ad un massimo di mesi tre, qualora per motivi imprevedibili e imprevedibili il Comune di Colorno al momento della scadenza non sia stato in grado di avviare l'iter per l'indizione della nuova gara.

Art. 31 - ASSICURAZIONI PARTICOLARI E SPECIALI.

1. L'appaltatore prima della stipula del contratto si obbliga a sottoscrivere le seguenti polizze assicurative:

a) Polizza di Responsabilità Civile Terzi (RCT/O) con massimale non inferiore ad € 5.000.000,00 per sinistro contro i danni a persone, cose ed animali, compresi i danni causati all'Ente Appaltante;

b) Polizza Incendio a copertura dei beni di proprietà dell'Ente Appaltante e precisamente:

1) Fabbricati per un valore di ricostruzione a nuovo di € 70.000,00;

2) Contenuto per un valore di rimpiazzo a nuovo di € 30.000,00;

3) Garanzia ricorso terzi per un valore non inferiore ad € 500.000,00;

c) Polizza Furto a copertura dei beni contenuti nei fabbricati e di proprietà dell'Ente Appaltante e precisamente:

1) Contenuto (attrezzature ed arredi): € 10.000,00 a primo rischio assoluto;

Nella Polizza Furto devono essere presenti le garanzie per Atti Vandalici per almeno € 10.000,00 e Guasti cagionati dai Ladri per almeno € 10.000,00.

Art. 32 - OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO E DELLE NORME INERENTI ALLA MANO D'OPERA.

1. L'importo complessivo iniziale, determinato dal prezzo offerto, compensa e comprende tutti gli oneri che per la mano d'opera derivano dalla osservanza di tutte le disposizioni di legge e dall'ottemperanza di tutti gli obblighi ed oneri stabiliti dalle Leggi, dalle norme assicurative, sindacali e di consuetudine.

2. In particolare, per tutti i lavoratori dipendenti dalla ditta aggiudicataria ed occupati nei lavori che costituiscono l'appalto, dovranno essere attuate condizioni normative e retributive non inferiori a quelle dei contratti collettivi di lavoro applicabili alla categoria, tanto all'inizio dell'appalto che successivamente, anche se l'appaltatore non sia aderente alle Associazioni stipulanti o receda da esse.

3. I lavoratori dovranno essere assicurati contro gli infortuni sul lavoro, contro le malattie ed in regola con le previdenze sociali. In caso di violazione a quanto specificato, l'Amministrazione Comunale si riserva l'insindacabile diritto di sospendere le emissioni dei mandati di pagamento sino a quando l'Ispettorato del Lavoro non abbia accertato che ai lavoratori dell'Impresa Appaltatrice occupati nei lavori dell'appalto sia stato corrisposto il dovuto, che la posizione degli stessi lavoratori sia regolare nei confronti delle assicurazioni e previdenza in genere e, infine, che eventuali vertenze siano state risolte.

4. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di comunicare agli Enti competenti l'incarico dei lavori affidati ed il diritto di richiedere agli stessi Enti una dichiarazione dalla quale risulti che l'Impresa Appaltatrice abbia osservato ed osservi i suoi obblighi e abbia soddisfatto i relativi oneri.

5. In caso di accertata inadempienza contributiva trovano applicazione le norme di cui all'art. 11, comma 6, del D. Lgs. 36/2023.

6. L'orario di lavoro del personale addetto al servizio sarà quello previsto dal contratto collettivo di lavoro della categoria a cui appartiene detto personale.

7. Dovrà essere garantito il rispetto delle norme antipedofilia, attraverso l'acquisizione, e la presentazione al Comune, del certificato penale del casellario giudiziario (certificato antipedofilia) del personale che si intende impiegare, così come disposto dall'art. 25 bis del DPR 313/2002, integrato dall'art. 2 del D.Lgs n. 39 del 4 marzo 2014 in attuazione della Direttiva 2011/93 dell'Unione Europea, relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile.

Art. 33 - CLAUSOLA SOCIALE.

1. Ai sensi dell'art. 57 del D. Lgs n. 36/2023, qualora a seguito della presente procedura di gara si verificasse un cambio di gestione dell'appalto, l'impresa aggiudicataria si impegna ad assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti, quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

2. L'operatore economico subentrante applica le disposizioni sulla clausola sociale recate dal CCNL dei contratti collettivi di settore di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81. Il presente appalto fa riferimento al contratto collettivo di lavoro per la categoria, applicabile nella provincia di Parma. E' comunque fatta salva l'applicazione, ove più favorevole, della clausola sociale prevista dal CCNL prescelto dall'operatore economico.

3. Ai sensi del punto 3.5 delle Linee guida ANAC n. 13 relative alla disciplina delle clausole sociali, ciascun concorrente diverso all'attuale affidatario del servizio, se partecipante alla procedura, è tenuto ad allegare alla documentazione di gara, secondo quanto specificato nel

disciplinare, il progetto di assorbimento atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale, con particolare riferimento al numero dei lavoratori che beneficeranno della stessa e alla relativa proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico). La mancata presentazione del progetto, anche a seguito dell'attivazione del soccorso istruttorio, equivale a mancata accettazione della clausola sociale, che costituisce manifestazione della volontà di proporre un'offerta condizionata, come tale inammissibile nelle gare pubbliche, per la quale si impone l'esclusione dalla gara. Il rispetto delle previsioni del progetto di assorbimento sarà oggetto di monitoraggio da parte dell'Ente affidatario durante l'esecuzione del contratto.

Art. 34 - RAPPORTI DI DIPENDENZA - CONDUZIONE DEL SERVIZIO.

1. L'appaltatore deve attenersi a tutte le norme di contratto siano esse di regolamentazione, tecniche e di contabilizzazione ed osservare le disposizioni che potranno essere impartite in luogo dai tecnici del servizio pubblica istruzione addetti all'organizzazione, controllo e sorveglianza del servizio.

2. Le disposizioni dei tecnici possono essere integrative e/o limitative rispetto alle norme generali di contratto e perfezionare in via pratica e particolare l'organizzazione del servizio, la sua conduzione e la sua esecuzione.

Art. 35 – REVISIONE DEL PREZZO CONTRATTUALE

1. Durante la vigenza del contratto è possibile, ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs. 36/2023, la revisione del corrispettivo, fermo restando che per la durata di un anno la ditta si impegna a mantenere invariato il prezzo offerto in sede di gara.

2. La revisione viene effettuata previa apposita richiesta motivata da parte della ditta corredata da idonea documentazione a sostegno della richiesta, e sulla base di istruttoria condotta dal Responsabile competente.

3. La richiesta dovrà pervenire, tramite raccomandata A.R. o PEC, entro il 30 giugno di ogni anno scolastico di vigenza del contratto e produrrà effetto, se accolta, dal successivo mese di settembre.

4. Ad ogni modo, nel caso in cui l'esito dell'istruttoria comporti un adeguamento del prezzo, tale adeguamento non potrà retroagire rispetto alla data di presentazione al comune della richiesta avanzata dalla ditta appaltatrice.

Art. 36 – SICUREZZA DEI LAVORATORI E DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DA INTERFERENZE.

1. L'impresa appaltatrice per tutto il periodo di svolgimento del servizio sarà responsabile della sicurezza e dell'incolumità del proprio personale, provvedendo a tutti gli adempimenti previsti dal D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81.

2. Presso le strutture comunali che ospitano i locali cucina/ refezione destinati al servizio sono stati individuati rischi da interferenze descritti nel DUVRI allegato al presente capitolato (Allegato 2) che, opportunamente integrato a seguito di aggiudicazione, verrà sottoscritto in sede di stipulazione del contratto.

3. Gli oneri per la sicurezza per rischi da interferenze sono pari a € 1.350,00 annui.

4. Per tutti gli altri rischi non riferibili alle interferenze, rimane l'obbligo per l'impresa aggiudicataria di elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici dell'attività svolta.

Art. 37 – RIFIUTI.

1. La gestione dei rifiuti, per quanto di competenza della ditta appaltatrice così come previsto nel presente Capitolato Speciale, deve essere condotta nel rispetto delle norme dettate dal vigente "Regolamento del servizio di gestione dei rifiuti urbani", approvato dall'Assemblea ATO 2 Parma in data 29 novembre 2010 e dal "Regolamento avente ad oggetto l'attività di vigilanza in

materia di raccolta e conferimento rifiuti da parte degli utenti del servizio di gestione dei rifiuti urbani”, approvato con Delibera di Consiglio d’Ambito ATERSIR n. 20 del 3 giugno 2020.

2. I rifiuti solidi urbani provenienti da cucina, refettori e locali annessi dovranno essere raccolti dal personale della Ditta appaltatrice negli appositi sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti in cucina e dopo il loro consumo presso i refettori, negli appositi contenitori per la raccolta, nel rispetto della disciplina comunale in materia di raccolta differenziata, per il successivo ritiro e smaltimento.

3. E’ tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

4. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere rimossi al più presto dai locali in cui si trovano gli alimenti, per evitare che si accumulino.

5. I rifiuti alimentari, i sottoprodotti non commestibili e gli altri scarti devono essere depositati in contenitori chiudibili, e dotati di apertura a pedale. I contenitori devono essere costruiti in modo adeguato, mantenuti in buone condizioni igieniche, essere facilmente pulibili e disinfettabili. Devono essere inseriti all’interno del piano di igiene e lavati e disinfettati quotidianamente.

6. Si devono prevedere opportune disposizioni per il deposito, la rimozione e lo smaltimento dei rifiuti alimentari, dei sottoprodotti non commestibili e di altri scarti. Tali disposizioni devono essere documentate e distribuite al personale di servizio.

7. I luoghi di deposito esterno dei rifiuti devono essere mantenuti costantemente puliti.

8. Tutti i rifiuti devono essere eliminati in maniera igienica e rispettosa dell’ambiente conformemente alla normativa comunitaria applicabile in materia e non devono costituire una fonte di contaminazione diretta o indiretta.

Art. 38 - SORVEGLIANZA IGIENICO-SANITARIA.

1. La vigilanza ed il controllo sulle materie prime destinate alla preparazione dei pasti, nonché al confezionamento dei pasti stessi, verranno esercitati dal Servizio Igiene Alimenti

Art. 39 – GARANZIA DEFINITIVA.

1. A garanzia degli obblighi ed impegni assunti col presente contratto, la ditta appaltatrice ha prestato garanzia definitiva di €, con le modalità previste dagli artt. 106 e 107 del D.Lgs. 36/2023.

2. In caso di inosservanza delle condizioni del presente capitolato il committente potrà, di diritto, rivalersi di propria autorità sulla garanzia come sopra costituita e l’appaltatore sarà tenuto a reintegrarla nel termine e con le modalità che saranno all’uopo fissate.

3. La garanzia resta vincolata fino al termine del rapporto contrattuale e sarà restituita all’appaltatore solo dopo la liquidazione dell’ultimo conto e consegnata non prima che siano definite tutte le regioni di debito e credito ed ogni eventuale pendenza.

4. Ai fini del valore complessivo dell’appalto si assume come valore l’importo dei prezzi dei pasti, come offerto in sede di gara, moltiplicato per il numero dei pasti previsti complessivamente.

Art. 40 - INADEMPIENZE E PENALITA'.

1. L’Impresa appaltatrice, nell’esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato, avrà l’obbligo di seguire le disposizioni di legge ed i regolamenti che riguardano il servizio stesso.

2. Ove non attenda agli obblighi imposti per Legge o Regolamento ovvero violi le disposizioni del presente capitolato, è tenuta al pagamento di una pena pecuniaria che varia a seconda della gravità dell’infrazione con moltiplicazione delle sanzioni per il numero delle volte che viene contestata, salvo quanto previsto da presente capitolato in caso di recidività.

3. Il totale delle penali applicate non potrà superare il 10% dell’ammontare complessivo del contratto.

4. Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

5. Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che il Comune è tenuto ad effettuare agli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità dell'aggiudicatario; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale il Comune può procedere alla risoluzione del contratto.

6. L'applicazione delle penalità sarà preceduta da regolare contestazione scritta mediante posta elettronica certificata, inoltrata dal Responsabile del Servizio Pubblica Istruzione alla ditta, la quale avrà facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 3 giorni dalla data di ricevimento della contestazione.

7. Ai fini di una effettiva ed efficace tutela di quanto previsto dal Capitolato Speciale di appalto, ove si dovessero verificare inadempienze totali o parziali dell'appaltatore nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, anche su segnalazione dell'Istituto scolastico, il Responsabile del Settore o suo incaricato provvederà a darne tempestiva comunicazione alla ditta appaltatrice che dovrà, entro il termine fissato nella nota di addebito o contestazione, presentare le proprie controdeduzioni. In caso di mancato accoglimento o in mancanza di queste, il Responsabile del Servizio o suo incaricato adotterà, con provvedimento formale che sarà trasmesso alla ditta appaltatrice la penalità nella misura di seguito indicata, da valutarsi di volta in volta e rapportata alla gravità dell'infrazione, il cui importo verrà decurtato senza bisogno di diffida o formalità di sorta, dall'importo delle fatture da liquidare.

8. La stazione appaltante, fatta salva la prova di maggior danno, procederà al recupero delle penalità mediante decurtazione dell'importo previsto dalla prima fattura utile messa in pagamento. In tal caso, l'impresa è tenuta ad emettere nota di credito corrispondente alla somma decurtata. Nel caso in cui l'importo della fattura non sia sufficiente a coprire la penalità applicata, la stazione appaltante potrà rivalersi sulla cauzione che dovrà essere reintegrata entro i 15 giorni successivi alla data del prelievo.

OGGETTO CONTESTAZIONE	SANZIONE
Mancato rispetto delle grammature (verificato su 10 pesate della stessa preparazione) per ogni singola pietanza sulla quale viene rilevata l'infrazione	da € 500,00 a € 2.000,00
Mancata fornitura di una portata o deficienze qualitative che non ne consentono il consumo	€ 500,00 e richiesta di un piatto alternativo
Mancata fornitura dei pasti destinati alle diete speciali personalizzate	€ 600,00 per pasto
Non corrispondenza del numero dei pasti forniti al numero dei pasti richiesti	da €1.000,00 a € 2000,00
Interruzione del servizio - Totale mancata fornitura dei pasti (per ogni giorno di mancata fornitura e per ciascun plesso scolastico)	€ 3.000,00
Mancata consegna di materiale per la somministrazione	da € 500,00 a € 1000,00
Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta)	Da € 500,00 a € 1.500,00
Variazioni nel menù non concordate/comunicate con l'Amministrazione comunale	€ 350,00 a pietanza

Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti (ritardo superiore a 15 minuti rispetto all'orario previsto) per plesso scolastico	€ 500,00
Mancato rispetto degli orari di somministrazione dei pasti (ritardo superiore a 30 minuti rispetto all'orario previsto) per plesso scolastico	€ 1.000,00
Ritardo nell'informativa sullo sciopero del personale	€ 1.000,00
Consegna dei pasti anticipata (prima del termine previsto di 30 minuti)	€ 500,00
Mancato rispetto del periodo intercorrente tra la preparazione dei piatti sottoposti a celere deterioramento e la loro somministrazione	€ 700,00
Mancato rispetto degli standard previsti dalle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche e igieniche delle materie prime	€ 1.500,00
Utilizzo di derrate alimentari di qualità inferiore a quelle previste nelle tabelle dietetiche	€ 1.000,00
Mancata fornitura dei prodotti di qualità di cui alle offerte migliorative presentate in sede di gara	€ 1.000,00
Violazione del divieto di somministrazione di prodotti contenenti OGM (organismi geneticamente modificati)	€ 1.000,00
Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia	€ 800,00
Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia	€ 800,00
Etichettatura sui prodotti biologici e sui prodotti certificati non conforme alla normativa vigente e alle disposizioni del presente capitolato	€ 800,00
Utilizzo non autorizzato di materiale a perdere: posate (per ogni plesso, per ogni giorno di utilizzo)	€ 400,00
Utilizzo non autorizzato di materiale a perdere: piatti (per ogni plesso, per ogni giorno di utilizzo)	€ 400,00
Utilizzo non autorizzato di materiale a perdere: bicchieri (per ogni plesso, per ogni giorno di utilizzo)	€ 400,00
Utilizzo non autorizzato di materiale a perdere: tovaglie (per ogni plesso, per ogni giorno di utilizzo)	€ 400,00
Utilizzo di acqua per i pasti in modo difforme	€ 300,00 per ogni giorno di utilizzo

Mancata somministrazione delle quantità previste di alimenti biologici e/o di produzione regionale	Da € 1.000,00 a € 3.000,00
Utilizzo di prodotti per la pulizia dei locali e/o delle stoviglie non conformi ai criteri minimi ambientali	€ 500,00
Utilizzo di mezzi di trasporto non conformi	€ 600,00
Mancata applicazione delle azioni per la riduzione dei rifiuti proposte in offerta tecnica	da € 500,00 a € 2.000,00
Ritrovamento di corpi estranei organici o inorganici o di parassiti nelle singole porzioni	da € 1.500,00 a € 2.000,00 per porzione, anche nella stessa giornata, con riserva di rifiuto della fornitura con l'obbligo per la ditta appaltatrice di fornire un pasto sostitutivo
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti	€ 3.000,00
Conservazione delle derrate in modo non conforme alla normativa vigente	€ 1.000,00
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie nella preparazione e conservazione dei pasti e nelle modalità di trasporto	€ 1.000,00
Violazione delle norme igienico-sanitarie da parte del personale	€ 1.000,00
Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente	€ 800,00
Standard di pulizia, igiene e disinfezione delle attrezzature, degli utensili o dei locali inadeguato, compresi i mezzi di trasporto	€ 2.000,00
Operazioni di eventuale sanificazione nel caso di emergenze sanitarie, non eseguite	€ 1.000,00
Impossibilità a procedere all'analisi degli alimenti per mancata conservazione dei campioni degli alimenti da parte della ditta	€ 1.000,00
Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica accertato dagli organi ufficiali preposti al controllo igienico-sanitario attraverso le analisi di laboratorio degli alimenti	€ 2.000,00
Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana	€ 4.000,00 con riserva di rifiuto della fornitura e con l'obbligo per la ditta appaltatrice di fornire un pasto sostitutivo
Mancato rispetto delle norme sul personale	€ 1.000,00 per ogni inadempienza accertata
Mancato rispetto degli obblighi sui rapporti di lavoro	€ 2.000,00
Assenza di un operatore presso le sale mensa (per ogni giorno di assenza)	€ 1.000,00
Comportamento contraveniente norme,	€ 1.000,00

regolamenti comunali, capitolato d'appalto, da parte del personale operante nelle sale mensa	
Mancata esecuzione o esecuzione non conforme di altri obblighi d'appalto, non già indicati nei punti precedenti	da € 1.000,00 a € 3.000,00
Mancata attivazione della raccolta differenziata dei rifiuti, mancato conferimento dei rifiuti negli appositi contenitori, mancato deposito dei contenitori per il ritiro dei rifiuti secondo le modalità di raccolta stabilite dal Comune	€ 250,00 per ogni plesso scolastico
Mancato rispetto della data di inizio del servizio	€ 1.000,00 al giorno per i primi 3 giorni di ritardo

9. Per le inadempienze a qualsiasi obbligo derivante dal contratto d'appalto diverse da quelle sopra elencate, l'Amministrazione provvederà ad applicare la penale relativa alla fattispecie ritenuta più simile a proprio insindacabile giudizio, comunque fino a un massimo di € 3.000,00.

10. Per infrazioni di particolare gravità, valutate a discrezione dall'Amministrazione Comunale, verrà immediatamente informata l'Autorità Sanitaria competente.

11. A seguito del ripetersi delle sopraelencate infrazioni che pregiudichino il regolare svolgimento del servizio, si procederà alla risoluzione di diritto del contratto, riservandosi la facoltà di agire per il risarcimento dei maggiori danni e fatta salva l'applicazione delle penali sopra descritte. Si procederà alla risoluzione del contratto anche qualora, nell'arco di ciascun anno scolastico, la Ditta affidataria abbia riportato sanzioni pecuniarie derivanti da inadempimenti contrattuali, regolarmente contestati, per un importo non inferiore al 10% del valore del contratto rideterminato a seguito del ribasso operato in sede di offerta al netto di IVA di legge, relativo all'anno scolastico di riferimento. Si stabilisce sin d'ora che, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati all'aggiudicatario ovvero il rimborso di spese per il pagamento di penali, il Comune potrà rivalersi tramite ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi o, in subordine, mediante incameramento della cauzione definitiva.

Art. 41 - SOSPENSIONE DEL CONTRATTO.

1. Nel caso si verificano inconvenienti di tipo igienico sanitario agli utenti dei pasti, il Comune potrà sospendere l'esecuzione del contratto fino alla dimostrazione della completa inesistenza di responsabilità dell'appaltatore per dolo o per colpa, anche lieve.

Art. 42 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.

1. L'appaltatore dovrà uniformarsi a tutte le condizioni di legge e di regolamenti riguardanti l'esecuzione del presente contratto.

2. Il Comune potrà dichiarare risolto di diritto il presente contratto nel caso di condanna penale, anche di primo grado, in capo a qualunque esponente della Ditta appaltatrice, per fatti relativi all'esecuzione delle prestazioni contemplate nel presente contratto.

3. Il contratto inoltre potrà essere dichiarato altresì risolto di diritto nei seguenti casi:

- a) abbandono dell'appalto, salvo per forza maggiore;
- b) ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di Legge o regolamento relative al servizio;
- c) contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del personale dell'appaltatore;
- d) inosservanza di uno o più impegni assunti verso il committente;
- e) quando l'appaltatore si renda colpevole di frode;

- f) quando cede ad altri in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, i diritti e gli obblighi inerenti al presente contratto;
- g) ogni altra inadempienza, qui non contemplata, o fatto, che rende impossibile la prosecuzione dell'appalto, a termine dell'articolo 1453 del Codice Civile;
- h) se viene riscontrata nelle analisi presenza di carica microbica oltre i limiti di legge per tre volte nello stesso anno scolastico;
- i) se vengono riscontrate carenze igieniche dei locali, imputabili alla Ditta appaltatrice, per tre volte nello stesso anno scolastico.

4. Indipendentemente dai casi previsti nei commi precedenti e dalla legislazione vigente, il committente ha facoltà di risolvere il contratto in qualsiasi momento, previa diffida ad adempiere da comunicarsi all'appaltatore a mezzo di raccomandata con un preavviso di 30 giorni, in caso di gravi inadempienze contrattuali da parte della ditta incaricata, che comportino situazioni di particolare difficoltà per il committente.

5. In ogni caso di risoluzione del contratto il committente si riserva il diritto di incamerare la cauzione, fatto salvo il risarcimento degli eventuali maggiori danni derivanti dalle suddette violazioni.

Art. 43 - TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

1. Al rapporto si applica quanto previsto dall'art. 3 "Tracciabilità dei flussi finanziari" della legge 13 agosto 2010, n. 136 "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia" e ss. mm..

Art. 44 - FATTURAZIONE.

1. Spetta all'appaltatore, a compenso degli oneri che andrà ad assumere con il presente capitolato, il corrispettivo calcolato sulla base del prezzo contrattuale moltiplicato per il numero dei pasti effettivamente forniti durante il mese. Nessun compenso è previsto per i pasti in più forniti per la fruizione dei bis rispetto ai pasti ordinati da ciascuna scuola o servizio.

2. Al termine del mese l'appaltatore presenterà regolari fatture per i pasti forniti e per le altre prestazioni previste dal presente contratto suddivise tra i servizi di:

- mensa scolastica Scuola Infanzia - distinguendo la voce dei pasti forniti agli alunni da quella dei pasti forniti al personale autorizzato, precisando per ciascuna delle due voci i relativi totali mensili;
- mensa scolastica Scuola Primaria - distinguendo la voce dei pasti forniti agli alunni da quella dei pasti forniti al personale autorizzato, precisando per ciascuna delle due voci i relativi totali mensili;
- Nido d'Infanzia - distinguendo le voci dei pasti forniti all'utenza del Nido da quella delle merende precisando per ciascuna delle due voci i relativi totali mensili.

3. Il Comune avrà facoltà di controllo e di contestazione sulle prestazioni rese, in tale ultimo caso ritenendosi sospeso il termine per la liquidazione del rispettivo corrispettivo mensile, sino al ricevimento delle deduzioni dell'Impresa aggiudicataria ed allo scioglimento delle riserve.

4. Le fatture verranno liquidate dall'ufficio competente, dopo aver verificato la correttezza dei dati forniti, con l'osservazione delle disposizioni contenute nel D. Lgs. 31 marzo 2023, n. 36, in particolare applicando sull'importo netto progressivo la ritenuta dello 0, 50% prevista dall'art. 11 comma 6, del citato D.Lgs. A tal fine la Ditta appaltatrice dovrà fatturare il corrispettivo detraendo la ritenuta suddetta.

5. La suddetta ritenuta, previa verifica della conformità e del rilascio del documento unico di regolarità contributivo (D.U.R.C.) , sarà oggetto di svincolo soltanto in sede di liquidazione finale.

6. Le somme spettanti per le prestazioni effettivamente rese per ciascun servizio saranno liquidate all' Impresa mensilmente entro trenta giorni dal ricevimento di regolare fattura elettronica recante l'indicazione dell'importo e del mese cui esso è riferito con le singole specifiche relative alle casistiche di cui ai commi precedenti, oltre il Codice Unico Identificativo UFIQGV ed il CIG di riferimento.

7. Il committente come predetto all'art. 40, comma 8, potrà rivalersi per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati, il rimborso di spese o il pagamento di penali, a mezzo di ritenuta da operarsi all'atto dei pagamenti di cui sopra o mediante incameramento della cauzione.

8. Al termine della durata del contratto, come pure in caso di rinnovo del servizio, in sede di riconsegna dei locali e delle attrezzature da parte dell'Impresa Appaltatrice, l'Amministrazione si riserva di sospendere gli ultimi pagamenti dovuti alla stessa, nel caso vi fossero documentate contestazioni sui servizi resi o sullo stato delle attrezzature, degli impianti e degli arredi.

9. Con i corrispettivi di cui sopra si intendono interamente compensati dal Comune di Colorno tutti i servizi, le provviste, le prestazioni, le spese accessorie e quant'altro necessario per la perfetta esecuzione dell'appalto e qualsiasi onere, espresso e non dal presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui si tratta.

Art. 45 - CONTROLLI

1. La vigilanza sui servizi competerà all'Amministrazione Comunale per tutto il periodo di affidamento in appalto, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei, senza che ciò costituisca pregiudizio alcuno per i poteri spettanti per Legge o regolamento in materia di igiene e sanità

2. Il committente potrà conseguentemente disporre, in qualsiasi momento, ed a sua discrezione l'ispezione delle attrezzature, locali, magazzini, ecc. e su quant'altro faccia parte dell'organizzazione dei servizi, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite nel presente contratto, e in particolare alla corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti, alle tabelle dietetiche allegate al presente Contratto, nonché al controllo della preparazione dei pasti e alla buona conservazione degli alimenti.

3. Per una maggiore funzionalità nel controllo l'appaltatore è obbligato a fornire al personale degli uffici comunali incaricati della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali ed al magazzino, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

4. Inoltre il committente si riserva di effettuare controlli sull'esecuzione del servizio avvalendosi di apposita ditta specializzata. Gli oneri necessari sono oggetto di rimborso da parte della ditta appaltatrice.

5. Al fine di un più efficace controllo anche da parte degli utenti ed al fine di evidenziare eventuali problemi connessi al servizio ed inoltrare proposte relative all'alimentazione degli alunni è prevista la possibilità di verificare direttamente il buon andamento del servizio mensa da parte dei rappresentanti del Comitato mensa, nel rispetto delle prescrizioni del regolamento comunale sul funzionamento del Comitato mensa. Unico referente resta l'Amministrazione comunale cui spetta segnalare alla Ditta appaltatrice eventuali rilievi.

Art. 46 - REPORT

1. La ditta dovrà rendersi disponibile a far partecipare un proprio referente, almeno una volta nell'arco di ogni anno scolastico, alle sedute del Consiglio comunale o della competente commissione consiliare.

Art. 47 - DISPOSIZIONI PER IL TERMINE FINALE DELL'APPALTO

1. Alla fine dell'appalto l'appaltatore dovrà restituire i locali e le attrezzature perfettamente funzionanti e rispondenti alle voci dell'inventario, salvo il normale deterioramento d'uso.

2. In caso di ammanco di materiale e di rotture ai locali, si conviene che il prezzo di ciascuno dei beni di cui sopra sarà determinato di comune accordo al momento della restituzione in base al loro stato di manutenzione preesistente e di efficienza.

3. In caso di mancato accordo la valutazione sarà demandata ad un perito scelto dalle due parti o, in mancanza, nominato dal Presidente del Tribunale di Parma.

Art. 48 - ESECUZIONE IN PENDENZA DELLE APPROVAZIONI.

1. In pendenza delle approvazioni di legge e sotto riserva delle medesime, il Comune avrà la facoltà di consegnare il servizio all'assuntore che dovrà procedere all'immediato inizio all'espressa condizione che, in caso di mancata approvazione, l'Impresa non avrà diritto che al pagamento di quanto avesse fatto e somministrato fino a quel momento, ai prezzi di elenco.

Art. 49 - CONTROVERSIE.

1. Nel caso che insorgessero controversie in ordine alla interpretazione ed esecuzione del presente contratto, è competente il foro di Parma.

2. Le spese di giudizio saranno a carico della parte soccombente.

Art. 50 - CODICE DI COMPORTAMENTO E ALTRI OBBLIGHI

1. L'impresa aggiudicataria si impegna a rispettare per quanto compatibile il DPR 62/2013 ed i codici di comportamento dei dipendenti pubblici delle singole amministrazioni comunali rinvenibili sul sito internet istituzionale del Comune di Colorno nella sezione Amministrazione trasparente.

Art. 51 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

1. I dati forniti dalle ditte in occasione della partecipazione alla gara di cui al presente capitolato saranno raccolti presso l'Amministrazione Comunale per le finalità di gestione della gara e, per quanto riguarda l'aggiudicatario, saranno trattenuti anche in seguito all'eventuale instaurazione del rapporto contrattuale per le finalità del rapporto medesimo. Il conferimento dei dati richiesti è obbligatorio pena esclusione dalla gara.

2. Ai sensi dell'art. 13 del regolamento 2016/679/UE – (General Data Protection Regulation-GDPR), il titolare del trattamento dei dati personali relativi alle Ditte partecipanti è il Comune di Colorno, con sede in Via Cavour 9 – 43052 Colorno.

3. I trattamenti dei dati personali sono improntati ai principi di correttezza, liceità e trasparenza, tutelando la riservatezza dell'interessato e i suoi diritti. Il conferimento dei dati ha natura obbligatoria. I dati sono oggetto di comunicazione e di diffusione nei limiti previsti dalla vigente normativa.

4. I dati sono raccolti e saranno conservati in conformità alle norme sulla conservazione della documentazione amministrativa. È possibile chiedere l'accesso ai dati personali e la rettifica o, ricorrendone gli estremi, la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che li riguarda o di opporsi al trattamento (art. 15 e ss. del Regolamento 2016/679/UE).

5. Il Responsabile della protezione dei dati (Data Protection Officer) è l'..... presso la società con sede in e. mail: dpo@comune.colorno.pr.it - PEC: protocollo@postacert.comune.colorno.pr.it. Qualsiasi variazione di nominativo del Responsabile della protezione dei dati sarà prontamente comunicata dalla Stazione appaltante.

6. Per quanto riguarda i dati personali e sensibili degli utenti del servizio, il Comune di Torrile designa l'impresa aggiudicatrice quale responsabile del trattamento con l'obbligo di rispettare la normativa specifica in materia di tutela della privacy prevista dal Regolamento (UE) n. 679/2016 e dal D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo.

Il trattamento potrà riguardare anche dati sensibili riferiti agli utenti del servizio con le seguenti avvertenze:

- a) i dati, anche quelli trattati con apparecchiature di elaborazione dati o per via telematica, dovranno essere trattati esclusivamente ai fini del seguente appalto;
- b) i dati di carattere sanitario dovranno essere trattati limitatamente alle operazioni indispensabili per la tutela e l'incolumità fisica dei minori;
- c) è fatto divieto di comunicare a terzi o divulgare in alcun modo i dati di cui si venga in possesso;
- d) è fatto divieto di conservare i dati dopo la scadenza dell'appalto. Tutta la documentazione dovrà essere restituita all'Amministrazione comunale entro cinque giorni dalla data di scadenza dell'appalto;
- e) l'Impresa Aggiudicataria è responsabile dell'adozione di misure idonee a garantire la sicurezza dei dati in possesso, secondo quanto previsto dal D.Lgs 196/2003.

Art. 52 - SPESE CONTRATTUALI.

1. Tutte le spese di contratto, che sarà stipulato per atto pubblico in forma amministrativa, nessuna esclusa, nonché ogni altra allo stesso accessoria e conseguente, saranno a carico dell'appaltatore.

Art. 53 - NORME DI SALVAGUARDIA.

1. Nel caso di approvazione di normative che ridisegnino un nuovo ruolo dell'Ente Locale in riferimento al servizio di refezione scolastica e soprattutto relativamente all'erogazione dei pasti, il Committente si riserva la facoltà di chiedere la fornitura in maniera ridotta o termini organizzativi o condizioni diverse rispetto a quelle previste dal presente capitolato.

Art. 54 - DISPOSIZIONI FINALI

1. L'appaltatore si considererà, all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza delle ubicazioni dei locali e attrezzature su cui dovranno espletarsi i servizi specificati nel presente contratto.

2. L'Amministrazione Comunale, dal canto suo, notificherà all'appaltatore tutte le deliberazioni, ordinanze ed altri provvedimenti che comportino variazioni alla situazione iniziale.

3. Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente contratto, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.