



**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
DEL COMUNE DI CAORSO
PER IL PERIODO DAL 01/01/2024 AL 31/07/2026**

INDICE

- ART. 1 Oggetto dell'appalto
- ART. 1.1 – Normativa di riferimento
- ART. 2 Responsabile del contratto
- ART. 3 Avvio dell'esecuzione del contratto
- ART. 4 Durata e specificità dell'appalto
- ART. 4.1 Durata del contratto
- ART. 4.2 Composizione del pasto
- ART. 5 Prezzi unitari d'appalto ed ammontare complessivo
- ART. 6 Ambito e luoghi di esecuzione del servizio nelle strutture gestite direttamente dalla I.A.
- ART. 7 Luoghi di consegna delle derrate alimentari e numero presunto pasti
- ART. 8 Luoghi di svolgimento del servizio di preparazione pasti, scodellamento pulizia e sanificazione
- ART. 9 Specifiche tecniche e prestazionali
- ART. 10 Esecuzione ed organizzazione della fornitura di derrate alimentari
- ART. 11 Caratteristiche, confezionamento, trasporto e consegna delle derrate da fornire
- ART. 12 Controllo della qualità delle derrate e della fornitura
- ART. 13 Esecuzione ed organizzazione del servizio di preparazione pasti, scodellamento, pulizia e sanificazione delle stoviglie.
- ART. 14 Personale adibito al servizio
- ART. 14.1 Clausola sociale
- ART. 14.2 Professionalità
- ART. 14.3 Composizione staff di servizio
- ART. 14.4 Osservanza dei contratti collettivi
- ART. 14.5 Rispetto della normativa previdenziale
- ART. 14.6 Rispetto della normativa in materia di sicurezza
- ART. 14.7 Formazione ed aggiornamento professionale
- ART. 14.8 Controlli sulla salute del personale addetto
- ART. 14.9 Igiene personale
- ART. 14.10 Norme comportamentali
- ART. 14.11 Responsabilità sull'operato del personale
- ART. 14.12 Interruzione del servizio per sciopero del personale
- ART. 14.13 Interruzione del servizio per altre cause
- ART. 15 Coordinatore Responsabile della fornitura e dei servizi
- ART. 16 Divieto di subappalto totale, cessione di contratto e di credito
- ART. 17 Oneri a carico della ditta appaltatrice
- ART. 18 Autocontrollo
- ART. 19 Revisione dei prezzi
- ART. 20 Responsabilità e polizza assicurativa
- ART. 21 Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale
- ART. 22 Pagamenti
- ART. 23 Penalità
- ART. 24 Decadenza dell'aggiudicazione
- ART. 25 Risoluzione del contratto
- ART. 26 Recesso
- ART. 27 Contenzioso
- ART. 28 Osservanza delle norme e disposizioni

ART. 29 Stipulazione del contratto – spese imposte e tasse
ART. 30 Trattamento dati personali

ALLEGATI:

Allegato A) MENU' AUSL DI PIACENZA Prot.n. 2023/0018677 del 16/02/2023
Allegato B) TABELLA GRAMMATURE
Allegato C) TABELLE MERCEOLOGICHE
Allegato D) D.U.V.R.I
Allegato E) PLANIMETRIA SCUOLA INFANZIA VIA TAVANI
Allegato f) PLANIMETRIA SCUOLA PRIMARIA VIA VERDI

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

Costituisce oggetto del presente appalto la fornitura di tutte le derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti e delle merende ove previste dai menù, per:

- i minori iscritti al Nido d'infanzia e per il personale educativo ivi comandato;
- per gli alunni delle scuole statali dell'infanzia e delle scuole statali primarie presenti sul territorio Comunale e per il personale docente e non docente avente diritto alla mensa secondo le normative vigenti e per altro personale autorizzato dall'Amministrazione Comunale;
- per i bambini iscritti al SOLOMENZA del venerdì e per il personale educativo ivi comandato,
- per i bambini al Grest e per il personale educativo ivi comandato
- Per i minori iscritti al Centro Estivo del Comune di Caorso e per il personale educativo ivi comandato.

Inoltre, viene richiesta la gestione completa della cucina delle scuole dell'infanzia - via Tavani - di Caorso così come specificato nel successivo art. 8.

Infine, costituisce oggetto del presente appalto il servizio di preparazione tavoli, scodellamento, pulizia e sanificazione delle stoviglie e dei locali mensa da effettuarsi presso la scuola dell'infanzia - via Tavani, Caorso - e della scuola primaria - via Verdi, Caorso.

Art. 1.1 – Normativa di riferimento

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, il presente contratto fa riferimento al Regolamento CE n.852 del 29 aprile 2004 "Regolamento del Parlamento Europeo e del Consiglio sull'igiene dei prodotti alimentari", alla normativa nazionale vigente in materia, nonché a quanto espressamente previsto dal presente capitolato.

Assumendo nella propria responsabilità gli obblighi di cui al suddetto Reg. CE 852/04, la ditta provvede alla notifica presso gli organi competenti d'inizio attività relativa alla produzione e somministrazione di pasti e ad ogni aggiornamento della medesima.

Il presente appalto è soggetto al rispetto delle clausole contrattuali di cui ai "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari" approvati con D.M. 65 del 10 marzo 2020, approvato dal Ministero dell'Ambiente ed in vigore dal 03/08/2020 (di seguito, "CAM"), qui da intendersi richiamati.

Art. 2 – Responsabile del Contratto.

Ai sensi del D.Lgs. 36/2023, all'articolo 15 e all'allegato I.2, viene nominato Responsabile Unico del Procedimento (RUP) o, come di seguito indicato, Responsabile Comunale del contratto (RCC), il Responsabile dei Servizi Affari Generali.

Art. 3 – Avvio dell'esecuzione del contratto

L'esecutore (I.A. – Impresa Appaltatrice) è tenuto a seguire le istruzioni fornite dall'Amministrazione Comunale per l'avvio dell'esecuzione del contratto. Qualora

l'esecutore non adempia, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

L' RCC, redige apposito verbale di avvio dell'esecuzione del contratto in contraddittorio con l'esecutore. Il verbale viene redatto in doppio esemplare firmato dal RCC e dall'esecutore e una copia può essere rilasciata all'esecutore ove questi lo richieda.

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

In caso di consegna anticipata del servizio, si dà atto, per le motivazioni esposte nella determinazione, l'RCC procede alla consegna dell'esecuzione nelle more di stipula del contratto.

Art. 4 – Durata e specificità dell'appalto

Art. 4.1 – Durata del contratto

L'avvio del servizio è fissato per il 1 gennaio 2024 e la scadenza è fissata al 31 luglio 2026 al termine del Centro Estivo Comunale, sulla base dei calendari definiti annualmente dalla Regione Emilia Romagna e dall'Istituto Comprensivo di Caorso, ferme restando le sospensioni delle lezioni previste dal calendario scolastico.

Al termine del contratto, che coincide con l'ultimo giorno del servizio di refezione scolastica al Centro Estivo Comunale, nell'ultima settimana del mese di Luglio 2026 il contratto stesso scadrà di pieno diritto, senza necessità di disdetta o preavviso.

Su richiesta del Comune l'aggiudicatario è tenuto ad attivare il servizio anche nelle more della stipulazione del contratto.

Ai sensi dell'art. 50, comma 6 del D.Lgs. n. 36/2023, il Comune si riserva di chiedere l'esecuzione anticipata del contratto, sotto riserva di legge, qualora si renda necessario al fine di garantire la continuità del servizio.

Alla scadenza dell'appalto, ai sensi e per gli effetti dell'art. 120 comma 10 del D.Lgs. n. 36/2023 il Comune di Caorso si riserva la facoltà di disporre una proroga tecnica nella misura strettamente necessaria all'affidamento del nuovo appalto per un periodo comunque non superiore a 4 (quattro) mesi decorrenti dall'inizio dell'A.S. 2026/2027 (e dunque dal mese di settembre 2026 fino al termine del mese di dicembre 2026). Qualora il Comune ritenga di avvalersi della facoltà di proroga, ne darà comunicazione all'I.A. a mezzo PEC, entro 3 (tre) mesi dalla scadenza naturale del presente contratto d'appalto. La proroga costituisce estensione temporale limitata del contratto di servizio sottoscritto dall'Aggiudicatario relativo al presente affidamento e con essa non possono essere introdotte nuove condizioni.

Art. 4.2 – Composizione dei pasti.

La composizione del pasto richiesto è la seguente:

per i bambini del Nido d'Infanzia:

Spuntino: frutta di stagione

Pasto:

- a) primo piatto
- b) secondo piatto
- c) contorno
- d) pane fresco

e) acqua naturale 0,5 lt
Merenda pomeridiana: come da menù

per i bambini della Scuola d'Infanzia :

Spuntino: frutta di stagione

Pasto:

- a) primo piatto
- b) secondo piatto
- c) contorno
- d) pane fresco
- e) acqua naturale 0,5 lt

Merenda pomeridiana: come da menù

per gli Alunni della Scuola Primaria, nonché per i docenti e il personale ausiliario:

Pasto: a) primo piatto
b) secondo piatto
c) contorno
d) pane fresco
e) frutta di stagione
f) acqua naturale 0,5 lt

per i bambini iscritti al Grest e al Centro Estivo, nonché per gli educatori:

Pasto: a) primo piatto
b) secondo piatto
c) contorno
d) pane fresco
e) frutta di stagione
f) acqua naturale 0,5 lt

Merenda pomeridiana: come da menù

Le derrate alimentari occorrenti alla preparazione dei pasti devono essere conformi a quanto previsto dai menu adottati e relative specifiche indicazioni (allegato A), dalle grammature indicative dei principali alimenti (allegato B), dalle "Tabelle merceologiche delle derrate alimentari" (allegato C), e secondo le normative vigenti che si intendono tutte richiamate.

Art. 5 – Prezzi unitari d'appalto ed ammontare complessivo

Il valore complessivo presunto dell'appalto ammonta a € 747.000,70 (I.V.A. esclusa), comprensiva di proroga tecnica (4 mesi), L'importo a base di gara pari ad € 611.702,70 (oneri di sicurezza da rischi interferenziali inclusi e computati

pari a € 1.146,37) è determinato sulla base del numero di pasti presunti (esclusa la proroga tecnica), come riportato nel progetto di cui all'art. 41 del D. Lgs 36/2023 e come di seguito indicato:

MENSE SCUOLE	IMPORTO PASTO (€) IVA esclusa	IMPORTO SPUNTINO (€) IVA esclusa	NUMERO PASTI COMPLESSIVO	Importo complessivo presunto a base di gara
Mensa nido d'infanzia	5,50		12065	66.357,50
Mensa scuola dell'infanzia	5,50		41068	225.874,00
Scuola dell'infanzia Spuntino		0.30	1300	390,00
Mensa scuola primaria	5.30		54354	288.076,20
Mensa Grest	5.30		1500	7950,00
Mensa Centro Estivo	5.30		4350	23.055,00
TOTALE				611.702,70

L'offerta dovrà essere formulata, tenendo presente che tali prezzi comprendono il costo per tutte le attività e le prestazioni poste a carico della I.A. dal presente Capitolato e per tutte le attività aggiuntive che l' I.A. proporrà in sede di offerta e che sarà quindi tenuta a svolgere qualora risulti aggiudicataria del servizio. Non sono ammesse offerte in aumento.

Si precisa che le utenze (luce, gas, acqua, telefono) sono intestate all'Amministrazione Comunale; all'I.A. viene richiesto un contributo annuo di €. 6.000,00 da corrispondersi, una tantum, di partecipazione alle spese al termine di ogni anno scolastico; per il primo anno, decorrendo dal 01/01/2024, il contributo è stimato in €. 4.000,00 (31/07/2024, 31/07/2025, 31/07/2026).

Art. 6 - Ambito e luoghi di esecuzione del servizio nelle strutture gestite direttamente dalla I.A.

Le prestazioni di cui al presente appalto dovranno essere assicurate nei giorni di apertura delle scuole stabiliti nel calendario scolastico e secondo le indicazioni che

verranno impartite dal Responsabile del servizio comunale in base alle necessità organizzative espresse dal Dirigente scolastico.

Gli orari di inizio fruizione del pasto e le classi interessate al servizio sono comunicati annualmente e anticipatamente, rispetto all'avvio del servizio, dal Responsabile del servizio comunale.

Si prospetta indicativamente un utilizzo del servizio da parte dell'utenza nelle strutture gestite direttamente dall'I.A. come di seguito indicato:

Orario di fruizione dei pasti	<u>Nido d'infanzia</u>	<u>Scuola Infanzia</u>
	inizio ore 11.00 - via Tavani	Inizio ore 11.30 - via Tavani
	<u>Scuola primaria</u>	<u>SOLOMENSA</u>
	inizio ore 12,35- via Verdi	Inizio ore 12,35 – via Tavani
	<u>Grest</u>	<u>Centro Estivo</u>
	inizio ore 12.15 - via Tavani	Primo turno inizio ore 12.00 – Secondo turno inizio ore 13.00 via Tavani

I pasti dovranno essere forniti in base al numero delle prenotazioni che vengono raccolte giornalmente dagli insegnanti e comunicate alla ditta appaltatrice entro le ore 9,30.

Art. 7 – Luoghi di consegna delle derrate alimentari e numero presunto pasti.

Nella sottoestesa tabella n. 1 è indicato per tipologia di istituzione educativo/ricreativa, il numero massimo, determinato in via presuntiva, dei pasti che dovranno essere prodotti nell'intero periodo di durata dell'appalto.

Il pasto include le derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti propriamente detti e delle merende e spuntini.

Tabella n° 1 - numero presunto pasti per singola tipologia di struttura

	a.s. 2023/2024	a.s. 2024/2025	a.s. 2025/2026	Totale pasti
Nido d'Infanzia	2165	4950	4950	12065
Scuola dell'infanzia	10020	15524	15524	41068
Scuola dell'infanzia SPUNITINO	300	500	500	1500
Scuola primaria	12880	20737	20737	54534
Grest	500	500	500	1500
Centro estivo	1450	1450	1450	4350

Il quantitativo giornaliero dei pasti soprariportati ha valore puramente indicativo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale fino al quinto d'obbligo, in quanto il numero degli stessi da fornire giornalmente sarà stabilito in base alle presenze effettive. Il presente prospetto potrà subire variazioni in base all'organizzazione scolastica definita annualmente dai competenti organi e comunicata anticipatamente alla I.A. dal Responsabile del Servizio designato dall'Amministrazione Comunale.

Art. 8 - Luoghi di svolgimento del servizio di preparazione pasti, apparecchiatura tavoli, scodellamento, pulizia e sanificazione delle stoviglie.

L'I.A. dovrà garantire, tramite proprio personale, la preparazione e la cottura dei pasti, la preparazione dei tavoli e delle sale, utilizzando la cucina ed annesse attrezzature di proprietà dell'Amministrazione Comunale, oltre alla porzionatura e distribuzione ai tavoli dei pasti prodotti. **L'organizzazione proposta dalla I.A. sarà oggetto di valutazione all'interno dell'offerta tecnica che sarà presentata in sede di gara e vincolerà la Ditta al rispetto di quanto dichiarato per tutto il periodo dell'appalto.**

Il Nido d'Infanzia, la scuola dell'Infanzia, il SOLOMENZA, il Grest ed il Centro Estivo utilizzano il refettorio di via Tavani, la scuola primaria utilizza come refettorio i locali posti all'interno del seminterrato della scuola stessa in via Verdi (in fase di realizzazione).

L'I.A. dovrà provvedere con proprio personale al trasporto dei pasti preparati dalla cucina di via Tavani alla mensa della scuola primaria ove dovranno essere porzionati e distribuiti agli alunni ed insegnanti presenti.

Il mezzo di trasporto viene messo a disposizione dall'Amministrazione Comunale che si fa carico delle spese del carburante, dell'assicurazione, del bollo nonché della manutenzione ordinaria.

L'I.A. dovrà provvedere alla pulizia quotidiana e alla sanificazione del mezzo di trasporto messo a disposizione dall'Amministrazione Comunale.

In caso di ritardo della consegna del nuovo automezzo che l'Amministrazione è in procinto di acquistare, o nel caso di inutilizzabilità temporanea dello stesso (manutenzione ordinaria e straordinaria), l'I.A. dovrà reperire tempestivamente un mezzo alternativo di trasporto, idoneo, con un canone giornaliero a carico dell'Amministrazione Comunale, da concordare a seguito dell'attivazione del servizio.

Successivamente, in tutte le strutture gestite da personale della I.A. dovrà essere garantita la pulizia e sanificazione delle stoviglie e dei locali.

In caso di eventi straordinari ed imprevisti e qualora il centro di cottura comunale fosse temporaneamente inutilizzabile (per mancato funzionamento di attrezzature o degli impianti, indisponibilità temporanea di locali, ecc.), l'appaltatore dovrà provvedere alla somministrazione dei pasti, nel modo che riterrà più opportuno e secondo le modalità gestionali delle emergenze così come specificate in sede di gara, purché le stesse siano idonee sotto il profilo igienico sanitario,

Art. 9- Specifiche tecniche e prestazionali

Per lo svolgimento dei servizi oggetto dell'appalto, vengono richieste obbligatoriamente alla I.A. le seguenti specifiche tecniche e prestazionali:

- 1) la fornitura delle derrate alimentari necessarie per la preparazione dei pasti con possibilità d'immagazzinamento presso la struttura in gestione (cucina scuole infanzia – via Tavani) assumendosi presso le medesime il rischio della loro conservazione e custodia.
 - 2) la preparazione, la cottura, il porzionamento e la distribuzione dei pasti presso i locali refettorio così come dettagliato all'art. 8 del presente Capitolato, il trasporto dalla cucina al refettorio della scuola primaria in via Verdi. Precedentemente il personale della I.A. provvede alla organizzazione dei tavoli necessari, igienizzando i medesimi, preparando i posti con posate in acciaio, piatti in ceramica e tovaglioli di carta (quest'ultimi forniti dalla I.A. per tutte le mense dove si consumano i pasti oggetto del presente appalto.), bicchieri vetro e/o plastica dura, acqua e pane. Le pietanze devono essere servite ai tavoli; durante il servizio il personale deve indossare la divisa prescritta, sempre pulita ed utilizzata solo per il servizio, con copricapo, capelli raccolti, guanti monouso.
 - 3) la preparazione della merenda da consumarsi in sezione (limitatamente al Nido e alla Scuola dell'Infanzia e al Centro Estivo).
 - 4) la fornitura dei prodotti di pulizia presso la cucina e le mense scolastiche oggetto di fornitura alimenti, il riassetto delle sedi di refezione scolastica gestite direttamente, il lavaggio delle stoviglie, dell'utensileria e delle attrezzature specifiche.
 - 5) L'installazione di n. 1 erogatori di acqua microfiltrata presso ognuna delle due mense, per un totale di n. 2 erogatori;
 - 6) la predisposizione di piani di autocontrollo per la cucina e ogni mensa interessate dall'appalto, ai sensi del Regolamento CE di igiene n° 852/2004 e reg. CE 178/02 e s.m., entro 30 gg dall'affidamento definitivo e messa in atto degli stessi;
 - 7) il corretto uso di tutte le attrezzature fisse e mobili presenti nella struttura, le stoviglie, i bicchieri, le posate, teglie e pentolame vario, di proprietà dell'Amministrazione Comunale.
- All'inizio del contratto, verranno sottoscritti i verbali di ricognizione redatti in contraddittorio, dai quali scaturirà l'inventario dei beni messi a disposizione per lo svolgimento del servizio in ogni struttura affidata.
- Alla scadenza contrattuale, tali beni dovranno essere riconsegnati negli stessi numeri e condizioni in cui si trovavano al momento della consegna, fatto salvo il deperimento dovuto alla normale usura. L'I.A. dovrà rifondere i danni causati da comprovata negligenza o imperizia del personale dipendente dalla stessa.
- 8) l'onere di comunicare agli organi competenti la notifica di cui all'art. 6 del Reg. (CE) 29.04.2004 n°852/2004 e disposizioni regionali e fornirne copia all'Amministrazione Comunale relativamente alle mense.
 - 9) l'onere di individuare, prima dell'avvio del servizio un recapito organizzativo, presso il quale attivare un collegamento telefonico e pec in funzione permanente per tutto il periodo e l'orario di funzionamento dei servizi.

Presso tale recapito:

- a) deve prestare servizio personale in grado di assicurare le tempestive sostituzioni degli addetti e l'attivazione degli interventi di emergenza che dovessero rendersi necessari;
- b) deve operare una piattaforma per la fornitura degli alimenti alle cucine in caso di impossibilità dei fornitori abituali ad effettuare le consegne programmate;
- c) verranno indirizzate le comunicazioni e le richieste di informazioni o interventi che l'Amministrazione Comunale intenda far pervenire all'I.A.

Art.10 – Esecuzione ed organizzazione della fornitura di derrate alimentari.

a) L'I.A. dovrà provvedere alla fornitura di tutte le derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti e delle merende in conformità ai menù, alle grammature ed alle specifiche merceologiche e qualitative di cui agli allegati A, B, C del presente Capitolato. La I.A. si impegna inoltre a fornire, su richiesta del Comune di Caorso e senza oneri aggiunti, l'occorrente per preparare pasti freddi o cestini per particolari occasioni, quali le iniziative di turismo scolastico, per la durata dell'intero appalto in ogni plesso scolastico interessato. Tali cestini dovranno contenere: due panini farciti, una bottiglietta d'acqua minerale da mezzo litro, un frutto ed una barretta di cioccolato.

b) L'acqua minerale, imbottigliata in Pet e/o in subordine in vetro da ½ litro pro capite è richiesta solo per la preparazione dei cestini di cui al precedente punto a) cestini.

c) L'I.A. si impegna a rifornire, su richiesta dell'Amministrazione Comunale e senza oneri aggiuntivi, le derrate alimentari necessarie all'effettuazione di diete particolari per situazioni speciali, quali allergie/intolleranze alimentari, stati transitori di malessere, convalescenza di stati patologici, motivi sanitari, religiosi o altro comprovate, da certificato medico ove necessario. Variazioni al menù sono possibili solo per casi documentati e certificati di intolleranza/allergia alimentare, stati patologici, per motivi etico-religiosi o problemi di avversione agli alimenti.

Per le variazioni al menù si osserva la prassi seguente, salvo diverse disposizioni impartite dall'AUSL competente.

I genitori dei bambini interessati o gli insegnanti, che necessitano di usufruire di dieta speciale, devono presentare la richiesta presso la cucina di via Tavani alla Responsabile di cucina allegando un certificato del pediatra/medico o del medico specialista. Il certificato, stilato in modo chiaro e leggibile, deve indicare la diagnosi particolareggiata e l'elenco dettagliato degli alimenti da escludere.

I problemi di "gusto" o forti avversioni e selettività riguardo il cibo, tali da compromettere quasi totalmente l'assunzione del pasto da parte del bambino vengono valutati, sentito il parere del Pediatra.

La domanda di dieta speciale può essere presentata all'inizio dell'A.S. oppure nel corso dello stesso per le nuove diagnosi.

Al personale della mensa vengono trasmesse le copie dei certificati medici al fine dell'applicazione delle diete standardizzate fornite dal Servizio Dietetico dell'AUSL di Piacenza.

Le diete standardizzate, pur essendo elaborate sulla base del menù aziendale unificato, consentono di utilizzare schemi fissi (con l'esclusione degli alimenti da evitare) per le diete speciali.

Nel caso invece che vi sia necessità dell'elaborazione di una nuova dieta, non prevista dagli schemi inviati dal Servizio Dietetico, il Responsabile comunale del servizio designato dall'Amministrazione ne richiederà la formulazione.

I bambini, già in possesso di certificazione, presenti presso le strutture scolastiche soprarichiamate, non devono presentare nuovo certificato come pure i bambini affetti da patologia cronica.

Anche nel caso in cui vi siano variazioni nella dieta o sia necessario una rivalutazione dovrà essere presentato un nuovo certificato.

Per usufruire del pasto dietetico presso la mensa scolastica, l'utente affetto da celiachia o da altra patologia metabolica, segue il percorso protetto diete speciali sopra indicato. La produzione di questi pasti deve essere gestita con il sistema di autocontrollo aziendale e deve trovare specifico riferimento all'interno del documento relativo all'autocontrollo. Sono comprese nell'impegno a carico della I.A. la fornitura di derrate alimentari senza glutine per gli alunni che necessitano di tali alimenti.

d) La I.A. dovrà altresì prevedere la fornitura di derrate atte al confezionamento di piatti alternativi composti da pasta o riso in bianco o prosciutto cotto e crudo e/o formaggio che potranno essere richieste per iscritto dai genitori degli alunni con adeguate motivazioni.

e) Inoltre la I.A. si impegna a garantire una fornitura del 20 % in più rispetto al fabbisogno dei pasti ordinati, senza oneri aggiuntivi, al fine di assicurare la fornitura di eventuali "bis".

f) L' I.A. dovrà rifornire la Cucina del Nido d'Infanzia delle derrate alimentari necessarie al soddisfacimento delle esigenze dei minori con età 12-36 mesi.

In particolare dovrà reperire i vari tipi di latte e di liofilizzati, gli omogeneizzati di vario genere, le farine dietetiche, le pastine micron, i biscotti da biberon (biscotti Plasmon), biscotti secchi (Oro Saiwa) e quant'altro indispensabile per l'eventuale svezzamento. A tal proposito, si segnalano alcune esigenze specifiche che l'I.A. dovrà soddisfare nella fornitura destinate al Nido d'infanzia e specificatamente:

- olio extravergine gusto delicato;
- fornitura di pesce halibut surgelato;
- formaggi con stagionatura oltre ai sei mesi e se freschi con porzionature adeguate (o singole o di pezzatura adeguata alla mensa nido);
- pastina micron formato stelline, farfalline, risoni corti, pennette;
- insalata tenera;

Le spese inerenti l'acquisto di tutte le derrate necessarie al soddisfacimento delle esigenze dei minori sono completamente a carico della I.A.

g) Non è ammessa la fornitura di derrate alimentari contenenti organismi geneticamente modificati (cosiddetti cibi transgenici); l'I.A. è tenuta a verificare e dimostrare l'assenza di alimenti contenenti organismi geneticamente modificati (O.M.G.) attraverso la richiesta ai propri fornitori e successivo inoltrare a questa Amministrazione di apposite dichiarazioni da presentare all'inizio dell'appalto.

h) L'Amministrazione Comunale, potrà disporre modifiche e/o integrazioni alle tabelle dietetiche ed ai menù allegati che l' I.A. sarà tenuta a rispettare senza oneri aggiuntivi. Tali variazioni saranno sempre e in ogni caso sottoposte a preventiva autorizzazione da parte del referente Servizio Dietetico dell'AUSL di Piacenza.

i) Le derrate alimentari elencate nei gruppi merceologici di cui all'allegato C del presente capitolato ed accompagnate dalla dicitura "biologico" dovranno essere di tipo "biologico" cioè provenienti da coltivazioni o da lavorazioni biologiche ai sensi del regolamento CE n° 834/2007 e successive modificazioni aggiornamenti.

Tutti i prodotti biologici dovranno essere forniti in confezioni, munite di apposita etichettature conformi a quanto previsto dalla normativa in materia. In particolare sulle etichette delle confezioni dovranno apparire queste diciture ed informazioni obbligatorie:

- a. da agricoltura biologica- regime di controllo CEE
- b. nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- c. sigla dell'organismo di controllo e codice del produttore.

E' vietata la fornitura di prodotti biologici riportanti nell'etichetta la dicitura "in via di conversione".

Per la consegna di prodotti ortofrutticoli sfusi, (in confezioni e/o contenitori non originali per avvenuto frazionamento del quantitativo originario) verrà preventivamente richiesta idonea documentazione resa dal fornitore attestante che i prodotti in consegna sono di produzione biologica e conformi a quanto previsto dalla normativa in materia. Potrà essere sempre richiesta copia dell'etichetta e/o della documentazione relativa alla partita originaria da cui provengono i prodotti ortofrutticoli sfusi consegnati.

L'Amministrazione Comunale, conformemente a quanto previsto dalla Legge regionale del 4/11/2002 n°29, intende favorire il consumo di prodotti alimentari

ed agroalimentari ottenuti nel rispetto della salute e dell'ambiente o legati alla tradizione ed alla cultura del territorio e pertanto richiede altresì la fornitura di prodotti tipici individuati come tali (a fianco della denominazione di ciascuna derrata interessata è riportata la dicitura “ prodotto tipico “) e si riserva di chiedere la fornitura di prodotti “ tradizionali “ in sostituzione di derrate già previste nel sopraccitato allegato.

j) I prodotti biologici, specificatamente richiesti dal presente Capitolato, sono:

- Burro
- Carne rossa
- Formaggi freschi
- Frutta e verdura freschi
- Latte fresco
- Yogurt
- Formaggio parmigiano reggiano
- Olio extravergine
- Passata di pomodoro
- Pelato di pomodoro
- Ricotta
- Uova
- Pasta e farina O e OO e mais
- Pasta integrale
- Riso
- pasta all'uovo surgelata per lasagne,
- biscotti prima infanzia, pastina dietetica
- omogenizzati carne, verdure, pesce
- confettura di frutta extra
- verdura surgelata

Nel caso in cui uno o più prodotti non fossero disponibili sul mercato, essi saranno momentaneamente sostituiti da prodotti di filiera controllata, (Lotta Integrata). In tal caso il Comune si riserverà di richiedere alla Ditta, una attestazione della non reperibilità del prodotto tramite certificazione emessa da Associazione di produttori o altro Ente egualmente riconosciuto.

k) La consegna delle derrate dovrà avvenire direttamente presso la cucina di via Tavani, di regola entro le ore 9.00, nelle giornate e con le cadenze che saranno successivamente stabilite in un piano operativo predisposto di comune accordo con l'Amministrazione Comunale e presentato dalla ditta in sede di gara ; devono comunque essere previste consegne giornaliere di prodotti di pronto consumo (pane, carni), bisettimanali (verdure e frutta), settimanali, e mensili. La consegna di frutta e verdura non potrà essere effettuata di venerdì. Il piano operativo può essere variato dall'Amministrazione Comunale con l'assenso della Ditta in relazione a modifiche organizzative, a cambi del menù e ad altre circostanze che rendano necessaria tale variazione.

l) Ai fini della migliore organizzazione della fornitura l'I.A. predisporrà, d'intesa con l'Amministrazione Comunale, un “foglio d'ordine” recante l'indicazione prestampata di tutte le derrate alimentari da fornire per la preparazione dei pasti con riguardo al Capitolato ed ai menù in vigore, con relativa unità di misura corrispondente. Settimanalmente (di regola il Lunedì) ogni Responsabile di cucina provvederà a compilare detto foglio d'ordine indicando le derrate alimentari necessarie per la produzione dei pasti nel corso della settimana successiva, con le relative quantità richieste tenuto conto:

- 1) del numero stimato di pasti da produrre;

- 2) dell'eventuale giacenza in dispensa di derrate alimentari utilizzabili in funzione del menù da osservare;
 - 3) delle grammature previste nelle Tabelle dietetiche redatte dall'A.U.S.L. (All. B) per ogni tipologia di prodotto riferita al netto degli scarti e comprensiva di un incremento del 20% per le quantità necessarie a soddisfare le richieste di "bis".
- m) Copia degli ordini settimanali potrà essere richiesta dal Responsabile del Servizio designato dall'Amministrazione Comunale in caso di controlli e/o controversie .

All'atto della consegna delle derrate dovrà essere rilasciata bolla di consegna specificante la quantità e la tipologia delle derrate consegnate.

- n) Presso la cucina di via Tavani dovranno essere conservate, per almeno 15 giorni, le bolle di consegna delle derrate alimentari e dei beni di consumo, o documenti fiscali, da esibire su richiesta del personale incaricato dal Comune di Caorso e dalle Amministrazioni competenti all'effettuazione dei controlli.
- o) Non è ammessa la consegna di derrate a personale diverso da quello operante in cucina, né la consegna di derrate in orari in cui non sia operativo il personale di cucina.
- p) La firma apposta sulla bolla da parte del Responsabile di cucina costituisce comunque "accettazione di quanto consegnato con riserva di verifica successiva" e non libera la Ditta da eventuale responsabilità e dall'obbligo di adozione delle misure correttive di seguito indicate in caso di consegna di merci caratterizzata da condizioni di non conformità.

Le condizioni di non conformità si distinguono in: non conformità lievi e non conformità gravi.

Le prime non impongono necessariamente il rifiuto della derrata ma la declassano qualitativamente rispetto ai requisiti del Capitolo (e relativi allegati) e corrispondono esemplificativamente al mancato rispetto dell'orario di consegna oppure della quantità o del tipo di derrate richieste.

Le non conformità gravi impongono di rifiutare l'alimento in quanto non idoneo al consumo sotto il profilo igienico-sanitario ovvero sotto l'aspetto organolettico.

Le condizioni di non conformità grave corrispondono esemplificativamente a:

- presenza nelle derrate consegnate di corpi estranei, insetti, ecc.;
- consegna di derrate visivamente alterate o con odori palesemente anomali;
- consegna di prodotti per i quali al momento della consegna sia già superato il termine minimo di conservazione-data di scadenza;
- consegna di prodotti in confezione originali non integre.

Se a seguito di verifica effettuata del Responsabile di cucina si rilevasse non conformità lieve delle derrate pervenute, il medesimo non prenderà in consegna tali derrate ovvero, in caso di verifica successiva alla consegna, provvederà ad accantonare la merce non conforme (che rimarrà provvisoriamente a disposizione della Ditta per l'eventuale ritiro); quindi informerà immediatamente il Responsabile dell'Ufficio comunale competente il quale a sua volta contatterà il Responsabile della ditta avvertendolo che la ditta dovrà provvedere a propria cura e spese alla sostituzione della merce ritenuta non conforme con merce conforme, ovvero alla consegna della merce non pervenuta o rifiutata o di quella mancante rispetto alla quantità ordinata in tempo utile per consentire al Responsabile di cucina la preparazione del pasto secondo il menù giornaliero e settimanale. Il Comune contesterà alla ditta per iscritto (anche a mezzo mail) il verificarsi del caso di non conformità lieve invitando il Responsabile della Ditta a provvedere all'attuazione delle misure necessarie atte a consentire al Responsabile di cucina la preparazione del pasto secondo il menù giornaliero e settimanale. Nella medesima contestazione verrà altresì comunicato che in caso di mancata attuazione delle misure necessarie,

si procederà al successivo invio della contestazione finalizzata all'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato.

Se a seguito di verifica effettuata del Responsabile di cucina si rilevasse non conformità grave delle derrate pervenute, il medesimo non prenderà in consegna la merce ovvero, in caso di verifica successiva, provvederà ad accantonare la merce non conforme (che rimarrà provvisoriamente a disposizione della Ditta per l'eventuale ritiro), riservandosi comunque il Comune di Caorso la facoltà di trattenerne una parte per sottoporla ad eventuale analisi; inoltre provvederà ad informare immediatamente il Responsabile dell'Ufficio comunale competente il quale informerà il Responsabile della Ditta designato per la fornitura avvertendo lo stesso che la Ditta dovrà provvedere a propria cura e spese alla sostituzione della merce difforme con merce conforme in tempo utile per consentire al Responsabile di cucina la preparazione del pasto secondo il menù giornaliero e settimanale.

Il Comune contesterà alla Ditta per iscritto (a mezzo mail) il verificarsi del caso di non conformità grave invitando il Responsabile della Ditta a provvedere all'attuazione delle misure necessarie. Nella medesima contestazione verrà altresì anticipato l'invio della contestazione finalizzata all'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato. L'Amministrazione non assume alcuna responsabilità per il deprezzamento e/o il deterioramento della merce difforme non ritirata dalla Ditta in tempo utile.

Costituisce sempre titolo per l'applicazione delle penalità previste dal Capitolato la fornitura di merce caratterizzata da non conformità grave; la fornitura di derrate caratterizzate da non conformità lieve non costituisce motivo di applicazione di penalità nel caso in cui le misure messe in atto per sostituire le derrate o completare la fornitura siano adottate in tempo utile per consentire al responsabile di cucina la preparazione del pasto secondo il menù del giorno.

Nel caso in cui la Ditta non provvedesse in tempo utile a sostituire la merce non utilizzata e/o a fornire la merce mancante od insufficiente, l'Amministrazione Comunale, salva l'applicabilità delle penali previste, si avvarrà di un servizio sostitutivo a totale carico dell'aggiudicatario informando quest'ultimo mediante semplice comunicazione telefonica (confermata via mail).

- q) Nel caso in cui per accertate cause di forza maggiore non fossero eccezionalmente disponibili per la consegna le merci previste dal menù e dal Capitolato (e relativi allegati) ordinate dai Responsabili di cucina, la Ditta dovrà informare preventivamente il Comune in ordine alle merci che non è possibile fornire, alle cause della mancata fornitura e all'eccezionalità della circostanza, alla merce proposta in sostituzione e alla durata presunta della fornitura alternativa.

In tal caso il Comune, riconosciuta la sussistenza delle cause di forza maggiore e l'eccezionalità dell'evento, potrà autorizzare la temporanea sostituzione delle merci previste dal Capitolato con quelle proposte dalla Ditta sempre che i prodotti sostitutivi presentino caratteristiche e requisiti analoghi o molto simili a quelli dei prodotti previsti dal Capitolato ovvero potrà pretendere che la Ditta provveda all'acquisto da altro fornitore e alla consegna delle merci con le caratteristiche e i requisiti previsti dal presente Capitolato e relativi allegati.

r) Per quanto concerne le derrate non deperibili, la consegna potrà essere effettuata settimanalmente, quindicinalmente o mensilmente, secondo le esigenze della I.A., fermo restando la possibilità di integrare in ogni momento eventuali carenze di derrate riscontrate, per qualsiasi evenienza.

Per fronteggiare tali emergenze, l'I.A. è tenuta a rifornire la cucina di una scorta minima di materie prime deperibili ma di conservabilità medio – lunga, di pronto uso, da impiegare in sostituzione o ad integrazione delle derrate previste per il giorno.

A tale fine dovrà essere sempre disponibile in ogni plesso un quantitativo di pesce surgelato, formaggio stagionato o semistagionato e prosciutto crudo, tale da garantire l'erogazione del servizio anche in situazioni d'emergenza.

Art. 11 – Caratteristiche, confezionamento, trasporto e consegna delle derrate da fornire.

- a) Le derrate alimentari dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle leggi vigenti in materia che qui si intendono tutte richiamate.
- b) Le derrate fornite debbono possedere requisiti e caratteristiche di qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica conformi a quelli richiesti dal presente Capitolato e dai suoi allegati.
- c) Le quantità delle derrate fornite per la preparazione dei pasti devono essere corrispondenti a quelle necessarie secondo le tabelle dei menù e delle grammature allegate al presente capitolato e devono intendersi formulate al crudo ed al netto degli scarti.
- d) L' I.A. deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibili all'Amministrazione Comunale quando questa ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata la conformità delle derrate ai requisiti ed alle caratteristiche di cui sopra.
- e) La suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea:
 - a comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della Ditta o dalla Ditta stessa e a quella prevista dal presente capitolato o dai suoi allegati;
 - a consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna alle mense terminali);
 - a dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla mense scolastiche terminali;
 - a comprovare che il prodotto dichiarato biologico sia effettivamente tale e cioè che si tratti di prodotti agricoli vegetali o animali ottenuti secondo le vigenti norme in materia di produzione con metodo biologico, in particolare secondo le norme del Regolamento CEE 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni e aggiornamenti;
 - a dimostrare l'assenza fra i componenti delle derrate di organismi geneticamente modificati.
- f) Le derrate alimentari fornite devono essere confezionate ed etichettate secondo le vigenti leggi; non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili.
- g) Il trasporto delle derrate deve essere eseguito nel rispetto delle seguenti regole:
 - dovrà essere effettuato con mezzi e personale idonei;
 - le temperature di conservazione degli alimenti dovranno essere quelle previste dal DPR 327/1980; è pertanto necessario che gli alimenti siano trasportati in contenitori adeguati e perfettamente idonei a tale scopo;
 - i mezzi di trasporto debbono rispondere ai requisiti di cui agli artt. 43 e 47 del DPR 327/1980.
- h) Le consegne dovranno essere effettuate da personale che dia tutte le garanzie previste dalla legge sotto il profilo sanitario.
- i) I parametri generali di riferimento per la determinazione della qualità delle derrate e della qualità dell'organizzazione della fornitura sono i seguenti:
 - 1) Affidabilità e serietà professionale del fornitore;
 - 2) Conformità delle derrate alle caratteristiche ed ai requisiti previsti dal presente capitolato e relativi allegati;

- 3) Pezzatura delle confezioni in funzione delle esigenze produttive del servizio di ristorazione scolastica, nonché in funzione della deperibilità del prodotto e dei tempi di consumo;
 - 4) Adozione di misure idonee a garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza dei prodotti fino alla consegna alla mensa terminale;
 - 5) Mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei;
 - 6) Mantenimento delle merci in confezione originale integra fino al momento della consegna;
 - 7) Tempi di consegna alle mense conformi al piano operativo concordato;
 - 8) Etichettatura conforme alla normativa vigente e termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione;
 - 9) Conformità delle derrate consegnate alle derrate ordinate dal responsabile della singola mensa scolastica;
 - 10) Accompagnamento delle derrate fornite con regolari bolle di consegna;
 - 11) Esatta denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
 - 12) Obbligo del ritiro e dello smaltimento senza obiezioni e gratuitamente da parte del fornitore delle derrate dichiarate non accettabili in quanto non rispondenti ai requisiti prescritti.
- j) Resta inteso che le eventuali prescrizioni stabilite dalla legge in ordine alle diverse derrate sono obbligatorie per la ditta appaltatrice ed il loro rispetto deve intendersi implicito anche se tali prescrizioni non sono espressamente riportate nel presente Capitolato speciale d'appalto (e relativi allegati).

Art. 12 – Controllo della qualità delle derrate e della fornitura

- a) Il Comune vigilerà sulla fornitura per tutta la sua durata con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che la I.A. possa eccepire eccezioni di sorta.
- b) Al fine di garantire la funzionalità del controllo, la Ditta è tenuta a fornire al personale incaricato delle operazioni di controllo la più ampia collaborazione, esibendo e fornendo tutta l'eventuale documentazione richiesta.

In particolare sono previste tre tipologie di controllo:

- 1) controllo tecnico-ispettivo svolto dai dipendenti comunali o da soggetti all'uopo incaricati dall'Amministrazione comunale riguardanti a titolo esemplificativo: la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate consegnate rispetto a quanto previsto sia dal presente capitolato e relativi allegati, sia in relazione all'ordine trasmesso; il rispetto delle norme igieniche nel loro confezionamento, trasporto, consegna ed il rispetto delle modalità complessive di disimpegno delle attività di competenza della Ditta dedotte in capitolato;
- 2) controllo igienico-sanitario svolto da personale della competente Azienda Unità Sanitaria Locale relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo delle derrate fornite ed all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'I.A. nel quadro delle sue autonome attività di vigilanza igienico-sanitaria;
- 3) controllo sull'andamento complessivo della fornitura da parte dei componenti della Commissione Mensa presso ogni singola struttura scolastica servita; i rappresentanti della Commissione Mensa potranno effettuare controlli sulla conformità delle derrate consegnate al menù ed alle tabelle merceologiche e potranno svolgere le ulteriori attività di controllo previste dal Regolamento Comunale vigente in materia di funzionamento della Commissione Mensa.

Art. 13 – Esecuzione ed organizzazione del servizio di preparazione pasti, scodellamento, pulizia e sanificazione delle stoviglie.

Per la produzione dei pasti, l'Amministrazione comunale affida all'I.A. la cucina comunale sita in via Tavani - Caorso presso la scuola dell'Infanzia.

L' I.A. prende in consegna la cucina, gli impianti, le attrezzature, gli arredi e gli utensili in esse allocati nello stato in cui sono.

A seguito di apposito sopralluogo da effettuare prima dell'inizio del servizio, in contraddittorio tra l'I.A. e l'Amministrazione comunale, verranno redatti appositi verbali di consegna, contenenti gli elenchi di tutti i beni affidati all'aggiudicatario ed il relativo stato.

L'I.A. si impegna a custodire i beni affidatigli ed a restituirli nelle stesse condizioni in cui li ha ricevuti, salvo il normale deperimento d'uso.

L'I.A. dovrà effettuare la manutenzione ordinaria dei locali, degli impianti e delle attrezzature, nonché di tutto quanto affidatogli; inoltre dovrà tempestivamente comunicare la necessità di interventi di manutenzione straordinaria. L'amministrazione Comunale si farà carico della manutenzione straordinaria e della sostituzione delle attrezzature non più funzionanti e/o riparabili.

La Ditta si impegna inoltre prima dell'avvio del servizio e al termine del contratto medesimo, ad effettuare una sanificazione completa straordinaria dei locali e delle attrezzature senza che ciò comporti alcun onere aggiuntivo per l'Amministrazione.

Compete altresì all' I.A. la pulizia ordinaria e straordinaria (in occasione delle vacanze scolastiche ed all'inizio dell'anno scolastico) sia della cucina compresi salone mensa, dispensa e servizi igienici riservati al personale di cucina di via Tavani, sia dei locali mensa, locali spogliatoio e servizi igienici degli alunni e del personale della scuola primaria di via Verdi.

Relativamente alla distinzione tra manutenzioni ordinarie e straordinarie si farà riferimento alla seguente tabella:

manutenzione	locali	impianti	attrezzatura
Ordinaria	Applicazione piano di pulizia, tinteggiatura periodica, ripristino mattonelle pareti, sostituzione lampadine ed interruttori, piccole riparazioni a porte ed infissi, etc;	Applicazione piano di pulizia, pulizia periodica di filtri e pozzetti di scarico, svuotamento fosse biologiche, riparazione di tutte le parti a vista ed all'interno dei locali affidati fino a che l'ammontare della riparazione non supera il 51% del costo della sostituzione;	Applicazione piano di pulizia, riparazione fino a che l'ammontare non supera il 60% del costo della sostituzione;
Straordinaria	Sostituzione pavimento sostituzione punti luce e prese interbloccanti, eliminazione infiltrazioni, tamponamento, crepe, etc;	Riparazione di tutte le parti a vista ed all'interno dei locali affidati quando l'ammontare della riparazione supera il 51% del costo della sostituzione, riparazione di tutte le parti non a vista ed all'esterno dei locali affidati,	Riparazione quando l'ammontare supera il 60% del costo della sostituzione

		sostituzione; riparazioni impianto di riscaldamento e raffreddamento;	
--	--	---	--

L'I.A. dovrà effettuare la manutenzione ordinaria anche delle attrezzature presenti presso la cucina ed i locali affidatigli, con particolare riguardo alle macchine lavastoviglie ed ai relativi dosatori di detersivo, ai forni, frigoriferi, cucine, scaldavivande, congelatori, affettatrici, robot, grattugie e tritatutto presenti.

La data di effettiva esecuzione e le modalità degli interventi di ordinaria manutenzione dovranno essere annotati su appositi registri di cui dovrà dotarsi l'I.A. A fianco di ciascun intervento dovranno essere riportati il timbro e la firma del manutentore.

Tali registri dovranno essere depositati presso i locali in gestione ed essere disponibili per la consultazione da parte del personale del Comune preposto alle verifiche e ai controlli.

L'I.A. dovrà inoltre attivare un servizio di pronto intervento di manutenzione, in grado di intervenire tempestivamente in caso di guasti.

Al verificarsi di guasti, la medesima sarà tenuta a provvedere, nel termine di 24 (ventiquattro) ore, a propria cura e spese, tramite il personale specializzato delle imprese incaricate della manutenzione, agli interventi posti a suo carico ai sensi del presente articolo. L'Amministrazione comunale si riserva di richiedere il risarcimento del danno conseguente alla non tempestiva esecuzione degli interventi posti a carico della Ditta appaltatrice, che possano determinare il decadimento, anche temporaneo, dell'efficienza delle strutture e attrezzature anche relativamente alla sicurezza.

Nell'espletamento del servizio, l'I.A. deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

- evitare la promiscuità fra le derrate (ad esempio verdure crude e carni nello stesso frigorifero)
- evitare scorte e stoccaggi;
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt, ecc;
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non ricongelare le materie prime congelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti a +2/+4 °C, salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tali e quali;
- mantenere i secondi piatti e contorni da distribuire e consumati freddi in frigoriferi sino al momento del trasporto; utilizzare per i cibi sia caldi che freddi esclusivamente bacinelle gastronomiche in acciaio inox;
- non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti;
- le varie preparazioni rispettose dei menù in vigore devono essere eseguite nello stesso giorno della distribuzione; è vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti il consumo.
- tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Il pasto nella sua completezza dovrà giungere al momento della somministrazione alla mensa di via Verdi (entro le ore 12,30) presentando buone caratteristiche organolettiche e di appetibilità. Il trasporto dei pasti precedentemente ordinati, deve avvenire con idonei contenitori termici (n° 6 già presenti presso la cucina) separati

per tipologia. Alla partenza dovrà essere compilata apposita scheda per monitorare la temperatura dei pasti ed analoga operazione dovrà essere compiuta dal personale addetto al ricevimento ed alla loro distribuzione presso la mensa di Via Verdi.

Qualora per aumentata utenza o per diversa organizzazione o per usura dei medesimi, si rendesse necessario provvedere ad incrementare il numero dei contenitori termici da trasporto e/o la sua sostituzione, l'onere finanziario derivato sarà a carico dell' I.A.

Dovrà inoltre impiegare un numero adeguato di addetti in entrambe i refettori in modo da:

- Consentire l'avvio del servizio di distribuzione come dettagliatamente specificato nella tabella al punto 6 del presente Capitolato e portare a termine il medesimo non oltre i 30/ 40 minuti.
- Assicurare la presenza di personale addetto alla distribuzione nelle due mense, in ragione del numero di pasti da somministrare con le tempistiche di cui al punto precedente.
- Collaborare con l'eventuale personale volontario Auser presente al momento delle distribuzioni dei pasti.

I servizi richiesti (preparazione dei tavoli, distribuzione dei pasti, sbarazzo dei tavoli, riassetto e sanificazione delle cucine e dei locali adibiti a refettorio e degli arredi), dovranno essere svolti da personale alle dipendenze dell'I. A.

Tutti gli oneri relativi agli acquisti dei materiali d'uso quali detersivi, saponi, sacchetti per i rifiuti, tovaglioli di carta, asciugamani a perdere e quant'altro sia necessario all'espletamento del servizio di scodellamento, sanificazione e pulizia delle attrezzature e dei locali, sono a carico dell'I.A.

Competono altresì all'I.A. le seguenti attività:

- la sistemazione dei prodotti di pulizia in appositi scaffali e/o armadi;
- l'esecuzione di tutte le pulizie occorrenti nei locali utilizzati per il servizio quali cucina, refettori, magazzini, dispense, spogliatoi e servizi personale, corridoi e servizi igienici per gli alunni annessi alla mensa della scuola primaria;
- la pulizia degli arredi ed attrezzature delle cucine, (piani di lavoro, forni, cucine, frigoriferi, congelatori, cappe, lavelli, lavastoviglie, pentolame, piatti, bicchieri, posate, ecc.);
- la sistemazione dei rifiuti e degli imballaggi negli appositi contenitori posti negli spazi situati all'esterno della cucina e ove occorresse il posizionamento degli stessi, nei tempi e modi previsti dal servizio raccolta rifiuti a domicilio;
- n° 3 interventi di pulizia straordinaria dei citati locali nei mesi di settembre (prima dell'apertura dei servizi), dicembre (durante le vacanze natalizie), aprile (durante le vacanze pasquali) di ciascun anno, da concordare preventivamente con il Responsabile del Servizio designato dall'Amministrazione.

A fine mese, dovrà essere presentata al Responsabile del Servizio designato dall'Amministrazione, la rendicontazione delle ore effettuate da ogni singolo operatore dell'I.A. impiegato presso le mense, per il necessario visto d'attestazione di servizio.

Tutti i prodotti di pulizia devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici con particolare attenzione per quanto riguarda le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

In caso di aggiudicazione l'I.A. deve fornire all'Amministrazione Comunale le schede tecniche di sicurezza dei prodotti detergenti e sanificanti che intende utilizzare. Sono da preferire prodotti ecocompatibili.

Le pulizie ordinarie dei locali interessati, (cucina, refettori, servizi e disimpegni) dovranno avere cadenza quotidiana, quelle straordinarie cadenza quindicinale (inclusi vetri, porte, finestre, e pareti lavabili). I locali dovranno sempre essere mantenuti in perfetto ordine e pulizia, tali da garantire il pieno rispetto delle normative e dei regolamenti igienici vigenti in particolare del reg. (CE) 29.04.2004 n° 852/2004 e successive modificazioni. Queste operazioni dovranno essere eseguite a cura dell' I.A. la quale dovrà assicurare la presenza di personale addetto in misura sufficiente alla buona esecuzione delle prestazioni.

Art. 14 – Personale adibito al servizio.

Fatto salvo il caso di regolare ricorso da parte della ditta alla facoltà di subappalto, nei limiti e con le modalità di cui al successivo art. 17, tutte le attività comprese nel servizio regolato dal presente capitolato devono essere svolte direttamente dalla Ditta, con proprio personale adeguatamente qualificato in possesso delle professionalità previste dalle normative vigenti in materia di refezione scolastica ed in numero sufficiente a garantire il regolare ed efficiente espletamento delle prestazioni contrattualmente dovute.

In particolare, la Ditta si impegna a porre in essere tutti gli adempimenti previsti dal D.Lgs. n. 39/2014, recante “Attuazione della direttiva 2011/93/UE relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile, che sostituisce la decisione quadro 2004/68/GAI”, garantendo un costante controllo

sull'integrità morale del personale impiegato.

Art. 14.1 - Clausola Sociale

Qualora a seguito della presente procedura di gara, si verificasse un cambio di gestione dell'appalto, l'Appaltatore subentrante, dovrà prioritariamente assumere, 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 di impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

I lavoratori che non trovano spazio nell'organigramma dell'appaltatore subentrante e che non vengono ulteriormente impiegati dall'appaltatore uscente, sono destinatari delle misure legislative in materia di ammortizzatori sociali.

La Stazione Appaltante sarà estranea alla concreta applicazione della presente clausola e le valutazioni conseguenti sono di esclusiva competenza dell'Appaltatore subentrante.

A tal fine si riporta di seguito il prospetto del personale dipendente, e del relativo costo, dichiarato dal gestore uscente.

PROSPETTO PERSONALE DIPENDENTE

MANSIONE	CCNL pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale, turismo – cod H058	LIV .	Ore settimanali	Scatti	Data pross. scatto
CUOCO	Indet.	4	40	6	Già raggiunto il massimo
AIUTO	Indet.	5	15	0	Ottobre 2023

CUOCO					
ADD. MENSA	Indet.	5	15	0	Ottobre 2023
ADD. MENSA	Indet.	6	4	0	Ottobre 2024
ADD. MENSA	Indet.	6	8	0	Ottobre 2026

14.2– Professionalità

Tutto il personale adibito ai servizi di cui al presente capitolato (cuochi, personale destinato alla porzionatura e alla distribuzione dei pasti, nonché ad attività accessorie, quali pulizia, etc.) dovrà essere in possesso di requisiti, qualifiche e professionalità adeguate, in particolare:

- se adibito a funzioni di **cuoco**, dovrà essere in possesso del titolo di studio professionale o avere maturato un'esperienza almeno decennale, documentabile, nella funzione di responsabile di cucina di ristorazione collettiva.

- se adibito a funzioni di **dietista/tecnologo alimentare**, dovrà essere in possesso del titolo di studio di laurea specifica.

L'aggiudicatario dovrà avere alle proprie dipendenze un dietista e/o tecnologo alimentare.

14.3– Composizione staff di servizio

La composizione dello staff di servizio è quella risultante dall'offerta presentata dall'I.A. in sede di gara.

A garanzia dei principi di professionalità sopra indicati, la composizione nominativa del personale dipendente della I.A. dovrà essere comunicata all'Amministrazione Comunale entro 15 giorni dall'inizio delle attività scolastica; l'elenco dovrà riportare il nominativo del personale impiegato, la professionalità/qualifica, l'indicazione delle mansioni espletate, il tipo di rapporto contrattuale e l'orario giornaliero e settimanale di lavoro.

La composizione dello staff dovrà essere costantemente e pienamente garantita per l'intera durata del contratto, sia in senso quantitativo sia per quanto concerne la stabilità e continuità del personale impiegato. In caso di sostituzioni temporanee (per malattie, ferie, etc...) l'I.A. si impegna ad utilizzare personale con gli stessi requisiti del personale sostituito o superiori.

L'Amministrazione Comunale si riserva, in ogni momento ed a proprio insindacabile giudizio, la facoltà di controllo del rispetto della composizione dello staff, delle qualifiche dello stesso, dell'orario di servizio espletato. Eventuali carenze quantitative e qualitative segnalate e/o rilevate in sede di controllo, dovranno essere tempestivamente rimediate dalla Ditta e saranno soggette all'applicazione delle penali a tal fine previste dal presente capitolato.

In sede di autorizzazione al subappalto, il Comune può richiedere all'I.A. di fornire l'elenco nominativo del personale fornito dal sub appaltatore con copia dell'attestato di formazione rilasciato dall'Azienda USL. Gli elenchi presentati ai sensi del presente articolo, dovranno essere mantenuti costantemente aggiornati a cura dell'I.A. ed ogni variazione, intervenuta in qualsiasi periodo dell'anno, dovrà essere immediatamente comunicata al Responsabile del servizio designato dall'Amministrazione Comunale.

14.4– Osservanza dei contratti collettivi

Tutti i costi di organico e di personale sono a carico dell'impresa. Il personale tutto, nessuno escluso, deve essere iscritto nel libro paga della ditta. L'I.A., ancorché non aderente ad associazioni firmatarie si obbliga ad applicare nei confronti dei

lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali, applicabili nel luogo di esecuzione dell'appalto, sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori maggiormente rappresentative, nonché a rispettarne le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata del contratto.

L'impresa si obbliga inoltre ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legislazione vigente in merito al trattamento economico e previdenziale del personale, a prescindere dalla tipologia del contratto intrattenuto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei sopra indicati contratti collettivi fino alla loro sostituzione.

L'impresa è tenuta inoltre all'osservanza e all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie ed antinfortunistiche, previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale e dei soci lavoratori in caso di cooperative. Alla Stazione appaltante spetta altresì il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali ed assicurativi obbligatori. L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, accertata dalla Stazione appaltante o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, comporterà l'introito automatico della cauzione definitiva, previa contestazione dell'inadempienza accertata. Lo svincolo e la restituzione della cauzione non saranno effettuati fino a quando l'Ispettorato del Lavoro, o altro organismo competente, non avrà accertato che gli obblighi predetti sono stati integralmente adempiuti. Per quanto previsto nel precedente comma, l'impresa non potrà opporre eccezioni alla Stazione appaltante né avrà titolo al risarcimento di danni.

Tutti gli oneri diretti o indiretti relativi al personale si intendono ad esclusivo carico dell'impresa, essendo il Comune di Caorso sollevato da ogni tipo di responsabilità. L'impresa dovrà comunque tenere indenne il Committente da ogni pretesa dei lavoratori in ordine al servizio in argomento atteso che la Stazione appaltante deve intendersi a tutti gli effetti estranea al rapporto di lavoro che intercorre tra l'impresa e i suoi dipendenti.

L'I.A. è responsabile dell'osservanza delle richiamate normative anche da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei propri dipendenti.

Il mancato rispetto dei contratti collettivi sarà oggetto di risoluzione di diritto del contratto.

14.5- Rispetto della normativa previdenziale

L' I.A. assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla garanzia di integrale osservanza della normativa vigente (nonché di modifiche che dovessero intervenire nel periodo del contratto) in materia di obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti dei lavoratori dipendenti, nonché in materia di prevenzione infortuni sul lavoro, di igiene del lavoro, oltre all'integrale rispetto di ogni altra disposizione in vigore o futura per la tutela dei lavoratori.

La I.A. dovrà in ogni momento, a semplice richiesta dell' Amministrazione Comunale dimostrare di aver provveduto all'assolvimento degli obblighi summenzionati.

Il mancato rispetto delle presenti disposizioni, costituirà causa di risoluzione di diritto del contratto. L'impresa si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità per infortuni subiti al proprio personale durante l'esecuzione dei servizi di cui al presente capitolato, nonché a sollevare la stessa da qualsiasi responsabilità derivante da eventuali azioni proposte direttamente nei suoi confronti ai sensi dell'art. 1676 del c.c.

14.6– Rispetto della normativa in materia di sicurezza

L' I.A. assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto della disciplina di cui alla L. 81/2008 e s.m.

Al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro, l'impresa deve attenersi a tutte le norme di legge, generali e speciali, esistenti in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro.

L'impresa deve inoltre uniformarsi scrupolosamente a tutte le norme e procedure emanate dalla Stazione appaltante, in particolare al Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI) di cui all'articolo 26 del D. Lgs. 81/2008, che indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non è possibile, ridurre al minimo i rischi di interferenze. Tale documento potrà essere aggiornato dalla Stazione appaltante, anche su proposta dell'impresa da formularsi entro 30 giorni dall'aggiudicazione a seguito di valutazione del Committente. L'impresa è obbligata a comunicare tutte le modifiche di carattere tecnico, logistico o organizzativo resesi necessarie nel corso dell'esecuzione del servizio al fine di consentire alla Stazione appaltante di aggiornare il DUVRI.

La ditta aggiudicataria dovrà:

- redigere il proprio Documento di Valutazione dei Rischi relativo ai rischi specifici cui è soggetta l'impresa nell'eseguire il servizio e dare attuazione alle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo tali rischi. Il DUVRI sarà redatto entro il tempo massimo di 30 giorni dall'effettivo inizio del servizio;
- predisporre, entro 15 giorni dall'inizio del servizio, il Piano della Sicurezza dei locali destinati al servizio e il Piano delle Emergenze per l'allontanamento repentino dai centri di pericolo nell'eventualità di incidenti casuali quali terremoti, incendi, allagamenti etc. A tal fine l'impresa dovrà effettuare una mappatura dei locali con un piano di fuga prestabilito e verificato nel massimo della sicurezza dal luogo dell'incidente, certificando gli avvenuti addestramenti. Ogni dipendente dell'impresa dovrà conoscere il Piano di evacuazione del plesso scolastico. Qualora all'interno del Piano di evacuazione fossero contenute indicazioni e compiti da assegnarsi al personale, questi ne dovranno prendere buona conoscenza e si dovranno attenere a quanto previsto. Il Piano di evacuazione redatto dall'impresa dovrà obbligatoriamente rapportarsi ed integrarsi con il piano di evacuazione del plesso scolastico. È fatto obbligo a tutto il personale di partecipare alle prove di evacuazione fatta nel plesso scolastico.

L' I.A. si impegna inoltre a rispettare le seguenti misure generali:

- è obbligata all'osservanza e all'adozione di tutti i provvedimenti e le cautele necessarie a garantire l'incolumità dei propri lavoratori e di terzi, evitare danni di ogni specie, sollevando nella forma più ampia, da ogni responsabilità civile e penale, il Comune di Caorso in merito alla sorveglianza delle attività;
- per lo svolgimento del servizio, deve impiegare personale competente e idoneo, convenientemente istruito sul lavoro da svolgere, sulle modalità d'uso delle attrezzature, degli impianti e dei mezzi di protezione previsti, nonché informato sulle norme di sicurezza generali e speciali per l'esecuzione dei lavori affidati;
- deve garantire la presenza nel luogo di lavoro di personale formato in materia di primo soccorso e antincendio (nuclei gestione emergenza) come comprovato da apposita documentazione;
- deve mettere a disposizione dei propri dipendenti dispositivi di protezione individuali appropriati ai rischi inerenti alle lavorazioni e operazioni da effettuare e disporre adeguato addestramento per il corretto uso dei dispositivi da parte del personale, che deve attenersi scrupolosamente alle segnalazioni di pericolo, di obbligo, di divieto e alle norme di comportamento richiamate dagli appositi cartelli segnaletici;
- deve predisporre, ove mancanti, e far affiggere a proprie spese, entro 30 giorni

dall'inizio del servizio dei cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione e cottura secondo quanto previsto dalle normative vigenti;

- deve inoltre mantenere nel tempo tutte le attrezzature utilizzate in condizioni di efficienza ai fini della sicurezza;

- deve comunicare, entro l'inizio del servizio, i nominativi dei soggetti da considerare datore di lavoro e responsabile del servizio di prevenzione e protezione dai rischi.

L'Amministrazione Comunale si impegna a consegnare all' I.A. le documentazioni che la stessa richiederà al fine della redazione del D.V.R.I. del Piano della Sicurezza e del Piano delle Emergenze.

Il documento di informazione dei rischi specifici sui luoghi di lavoro è stato redatto in conformità al D.Lgs. 81/2008 ed è allegato al Progetto di ristorazione scolastica. Tale documento, integrato dei rischi specifici correlati all'attività dell' I.A., verrà allegato al contratto quale parte integrante dello stesso ai sensi dell'art. 26 del D. Lgs 81/08.

14.7- Formazione ed aggiornamento professionale

L' I.A. dovrà garantire la formazione ed il costante aggiornamento professionale obbligandosi ad eseguire corsi d'*aggiornamento professionale* periodici, nei confronti del proprio personale, nei diversi ruoli utilizzato per il servizio di ristorazione scolastica, conformemente a quanto previsto dai CAM in materia di formazione e aggiornamenti professionali del personale.

Dell'effettuazione di tali corsi dovrà essere data comunicazione ai competenti uffici comunali con periodicità almeno annuale.

14.8- Controlli sulla salute del personale addetto.

Tutto il personale deve essere munito di idoneità sanitaria, secondo la vigente legge.

Il personale dovrà inoltre essere periodicamente sottoposto a tutti i controlli medici previsti dalla normativa vigente.

14.9- Igiene del personale

Tutto il personale addetto al servizio dovrà garantire il rispetto delle vigenti normative in materia igienico- sanitaria.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e distribuzione dei pasti dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale. Durante il servizio non dovrà avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti, al fine di evitare contaminazioni dei prodotti in lavorazione.

14.10- Norme comportamentali

Il personale in servizio, dipendente dell' I.A. e degli eventuali subappaltatori, dovrà:

- tenere un comportamento irreprensibile, improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quale il servizio si svolge;
- segnalare tempestivamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni;
- ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti;
- consegnare immediatamente al responsabile del servizio, per i provvedimenti conseguenti, ogni oggetto rinvenuto nei locali mensa;
- mantenere il segreto e la totale riservatezza sui fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio;
- attenersi, nell'espletamento delle proprie funzioni, a tutte le norme igienico -

sanitarie vigenti.

14.11- Responsabilità sull'operato del personale

La I.A. assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza dell'operato dell'intero staff di servizio, nonché al rispetto, da parte dello stesso, della normativa di settore e delle prescrizioni e standard di servizio previsti dal presente capitolato.

L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere la sostituzione del personale che non mantenga un comportamento corretto. La I.A. dovrà provvedervi entro cinque giorni dal ricevimento della comunicazione, pena, in difetto, l'applicazione delle sanzioni pecuniarie previste dal presente capitolato.

14.12 - Interruzione del servizio per sciopero del personale

Poiché le funzioni previste dal presente contratto investono, ai sensi della vigente legislazione, l'ambito dei servizi pubblici essenziali, il fornitore si impegna ad assicurare la continuità del servizio sulla base delle norme che regolamentano la materia.

L' I.A., nel caso di impossibilità di prestare il servizio dovuta a scioperi del personale dipendente, si impegna a darne comunicazione scritta, tramite PEC, alla Stazione appaltante nei termini di cui all'art. 2 della L. 146/90 attenendosi alle disposizioni di cui agli art. 4 e 5 dell'Accordo collettivo nazionale in materia di norme di garanzia del funzionamento dei Servizi Pubblici Essenziali nell'ambito del Comparto Regioni – Autonomie Locali siglato tra l'ARAN e le OO.SS. del 19/09/2002 (così come integrato in data 08/03/2016 e ss.mm.ii.), valutato idoneo dalla Commissione di Garanzia per l'attuazione della legge sullo sciopero dei servizi pubblici essenziali, con disposizione denominata "Accordo sulla regolamentazione delle prestazioni indispensabili e le altre misure di cui all'art. 2, comma 2, legge n. 146/1990, come modificata dalla legge n. 83/2000 nel comparto Regione – autonomie locali", pubblicata sulla GURI 256 del 31/10/2002.

Sulla base del sopra citato accordo, al fine di tutelare contestualmente il diritto di sciopero dei lavoratori ed il diritto delle famiglie degli utenti ad essere informati, l'impresa si impegna a comunicare all'Amministrazione Comunale, almeno cinque giorni prima dello sciopero, se il servizio sarà attivo o meno, se il funzionamento subirà modificazioni assicurando un servizio sostitutivo di emergenza in accordo con i competenti uffici comunali.

Per ogni giorno di sospensione del servizio in violazione delle disposizioni di legge o regolamentari regolanti la materia o del presente capitolato, sarà applicata una penale secondo quanto previsto al successivo art. 23.

14.3- Interruzione del servizio per altre cause

Al di fuori delle cause previste al precedente articolo 14.12 si conviene che l'interruzione di servizio per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità, per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte. Per cause di forza maggiore sono da intendersi, unicamente, interruzione totale di energia e gravi calamità naturali.

In caso di sciopero del personale delle scuole, esso dovrà essere comunicato all' I.A. entro le ore 14,00 del giorno precedente.

Art. 15 – Coordinatore responsabile della fornitura delle derrate alimentari e dei servizi.

Il coordinamento di tutte le operazioni ed attività connesse nonché la responsabilità e la gestione dei rapporti con l'Amministrazione Comunale saranno affidati dall'I.A. ad un incaricato di esperienza e qualifica professionale adeguate, il cui nominativo sarà comunicato per iscritto al Comune entro giorni dieci (10) dalla ricezione della nota con cui l'Amministrazione Comunale comunicherà l'avvenuta aggiudicazione dell'appalto.

Il Coordinatore responsabile della fornitura delle derrate alimentari deve essere prontamente reperibile dall'Amministrazione Comunale almeno durante la fascia oraria 7:30 – 16:30 (orario di svolgimento delle attività di ristorazione scolastica presso le mense) dal lunedì al venerdì e dovrà garantire il corretto andamento della fornitura medesima in stretto rapporto di collaborazione con il personale comunale addetto alla gestione del servizio di ristorazione scolastica.

Art. 16 – Divieto di subappalto totale, cessione di contratto e di credito

- a) Resta vietato all'impresa aggiudicataria, pena la risoluzione automatica del controllo e l'incameramento della cauzione definitiva, la cessione del contratto.

Non può essere affidata in **subappalto** l'integrale esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, nonché la prevalente esecuzione delle medesime; in considerazione della peculiare natura del presente servizio, che ricomprende prestazioni da erogarsi a favore di utenza fragile (utenza minore) e richiede uno stretto controllo sulla fase esecutiva, l'affidatario deve eseguire direttamente il servizio principale di fornitura e somministrazione dei pasti mentre è ammesso il subappalto per i servizi accessori al servizio principale quali manutenzioni attrezzature, sanificazione dei locali, derattizzazione, disinfestazione. Tale subappalto non può essere ulteriormente subappaltato.

Il concorrente indica all'atto dell'offerta le parti del servizio che intende subappaltare. In caso di mancata indicazione delle parti da subappaltare il subappalto è vietato. Il subappaltatore per le prestazioni previste nel contratto di subappalto deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale L'Aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto di contratto di subappalto. Trova inoltre applicazione quanto ulteriormente previsto dall'art. 119 del D.lgs. 36/2023.

- b) E' altresì vietato cedere in tutto od in parte i crediti derivanti dall'avvenuta esecuzione delle prestazioni previste dal contratto, senza espressa autorizzazione dell'Amministrazione Comunale.

Art. 17 – Oneri a carico della ditta appaltatrice

- a) La fornitura oggetto del presente capitolato che la Ditta appaltatrice è tenuta ad eseguire comprende quanto di seguito indicato:
- 1) acquisto ed eventuali operazioni di confezionamento e stoccaggio delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da fornire per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del presente appalto;

- 2) acquisto ed eventuali operazioni di confezionamento e stoccaggio di tutti i prodotti di pulizia e relative attrezzature necessari per l'esecuzione del presente appalto;
- 3) trasporto dei prodotti di pulizia e di ogni altro materiale con mezzi e personale adeguati sino alla mensa di via Verdi;
- 4) gestione in toto delle strutture e garanzia del loro funzionamento con proprio personale;
- 5) fornitura di personale ausiliario, in modo da garantire il servizio di scodellamento, pulizia e sanificazione oggetto dell'appalto, secondo i luoghi e le necessità orarie indicate nell'art. 6 del Capitolato;
- 6) copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi ed a cose durante l'espletamento ed in conseguenza della fornitura stessa, come meglio precisato nel successivo art. 20;
- 7) fornitura di prodotti biologici, nella misura richiesta dal presente Capitolato;
- 8) esecuzione di tutti i servizi aggiuntivi proposti in sede di gara nella relazione tecnica – seconda parte ;
- 9) attivazione dei sistemi di controllo e di verifica della qualità delle derrate e della fornitura come previsto nella relazione tecnica;
- 10) elaborare un piano di autocontrollo Haccp esecutivo a decorrere dall'avvio del servizio relativo alle strutture interessate (cucina e mensa scuola dell'infanzia di via Tavani - mensa scuola primaria via Verdi);
- 11) messa a disposizione di un coordinatore responsabile della fornitura per l'esecuzione delle attività con l'inizio dell'appalto;
- 11) attivazione di tutte le misure necessarie per garantire l'applicazione del sistema di auto controllo igienico (HACCP) in tutte le fasi della fornitura e da parte di tutti i soggetti impegnati nell'esecuzione della stessa;
- 11) ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto nel rispetto del presente Capitolato e dell'offerta presentata.
- 14) corresponsione, al termine di ogni anno di un contributo annuo di €. 6.000,00, una tantum, di partecipazione alle spese per le utenze (tassa rifiuti, gas, luce, acqua, telefono) che restano intestate all'Amministrazione Comunale. Poiché la data di decorrenza dell'appalto per il primo anno scolastico è fissata per il 01/01/2024, il contributo relativo all'a.s.2023/2024 è fissato in €. 4.000,00.

b) Nell'esecuzione della fornitura la Ditta aggiudicataria è tenuta in ogni caso:

- 1) a fornire derrate alimentari di prima qualità;
- 2) ad assicurare la continuità della fornitura delle derrate biologiche;
- 3) a garantire la conformità delle derrate fornite e dei relativi imballaggi alle specifiche tecniche richieste dalla legge e dal presente Capitolato (e relativi allegati), il mantenimento della corretta temperatura durante il trasporto, l'etichettatura conforme alle disposizioni vigenti, il rispetto del termine di conservazione o della scadenza degli alimenti; l'igienicità dei mezzi di trasporto e la qualificazione dei fornitori prescelti, secondo quanto previsto dalle disposizioni di legge, dal presente Capitolato e relativi allegati e dalla relazione tecnica presentata dalla Ditta in sede di gara. Ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione dell'appalto avuto riguardo al presente Capitolato ed all'offerta presentata.
- 4) ad assicurare la più ampia varietà di derrate ortofrutticole fornite in aderenza a quanto richiesto dai cuochi comunali nell'ordine settimanale,

nell'ambito dell'elenco dei prodotti previsti dalle specifiche Tabelle merceologiche (Allegato C) e nel rispetto del criterio della stagionalità.

c) Prima dell'inizio del servizio deve presentare all'Amministrazione Comunale

- un organigramma aziendale con l'elenco nominativo degli addetti alle singole unità operative;
- l'elenco delle ditte fornitrici delle derrate alimentari e le loro sedi, nonché l'elenco delle ditte fornitrici dei materiali di pulizia con relative schede tecniche. Tale elenco dovrà essere aggiornato in caso di variazioni.

Presso la cucina di via Tavani 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 di Caorso e dalle Amministrazioni competenti all'effettuazione dei controlli.

- piano di pulizia, sanificazione e disinfezione;
- piano di manutenzione degli impianti in gestione ;
- schede tecniche di tutti i prodotti di pulizia e disinfezione utilizzati;
- elenco delle procedure e della documentazione della qualità aziendale.
- Copia polizze Assicurative

Art. 18 - Autocontrollo

Come previsto dalla direttiva CEE 93/43, recepita con Decreti Legislativi n. 155 e 156 del 26/05/97, le imprese del settore alimentare "devono garantire che soltanto i prodotti alimentari non pericolosi per la salute siano immessi sul mercato", pertanto esse devono individuare nella loro attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.

Pertanto devono essere adottate misure adeguate per garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando ed individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure di controllo necessarie al corretto funzionamento del sistema.

In particolare dovranno essere documentate le certificazioni e le procedure operative del sistema di autocontrollo aziendale.

Nell'ambito di sistemi di monitoraggio adottati per il controllo di punti critici, dovrà essere prevista l'effettuazione di esami eseguiti da un laboratorio riconosciuto dal Ministero della Sanità.

Analisi batteriologiche e chimiche dovranno essere effettuate su materie prime, prodotti finiti e semilavorati, ambienti di lavorazione ed attrezzature, secondo un programma stabilito dall'Aggiudicatario in base al sistema HACCP, fermo restando che al medesimo potranno essere richieste modifiche se non sarà ritenuto idoneo da parte degli Organi Ufficiali. Inoltre dovranno essere previsti almeno n° 2 (due) prelievi annui di campioni delle acque da sottoporre ad analisi batteriologiche e chimiche.

Le analisi batteriologiche sugli alimenti dovranno comprendere i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Le analisi chimiche dovranno essere indirizzate particolarmente alla ricerca di contaminanti ambientali e delle eventuali sostanze chimiche residuali di improprie attività di sanificazione ambientale.

Nello specifico dovranno essere previsti almeno n. 4 (quattro) analisi/anno, distribuite tra i diversi fornitori per ricerca pesticidi sulla verdura fresca e almeno n.

2 (due) analisi/anno distribuite tra i diversi fornitori per i metalli pesanti nei prodotti ittici;

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione delle Autorità Sanitarie incaricate dell'effettuazione dei controlli ufficiali e del competente Organo Comunale, presso il centro di cottura gestito.

Inoltre dovranno essere conservati un campione di pasto preparati per ogni ordine di scuola (nido, materna, primaria, SOLOMENSA, Grest e Centro Estivo) per 72 (settantadue) ore a + 4 C°, per eventuali analisi da parte dell'Amministrazione comunale e degli organi pubblici competenti;

Infine, l' I.A. dovrà adottare a proprie spese idoneo piano di lotta agli insetti e striscianti da applicarsi nella cucina e nei locali mense in gestione.

Art 19 – Revisione dei prezzi

Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determina una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento, dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire. Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si terrà conto, tra quelli indicati all'articolo 60, comma 3, lettera b del Codice dell'indice dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati in Italia, al netto dei tabacchi (indice F.O.I.) pubblicato, unitamente alla relativa metodologia di calcolo, sul portale istituzionale dell'ISTAT in conformità alle pertinenti disposizioni normative europee e nazionali in materia di comunicazione e diffusione dell'informazione statistica ufficiale.

Art. 20 – Responsabilità e polizza assicurativa

- a) La Ditta aggiudicataria assume in proprio ogni responsabilità per infortunio o danni eventualmente subiti da parte di persone o di beni, tanto della Ditta stessa quanto dell'amministrazione Comunale o di terzi a seguito ed in conseguenza dell'esecuzione della fornitura oggetto del contratto o per cause connesse alla stessa, anche se eseguita da terzi.
- b) A tal fine la Ditta aggiudicataria deve stipulare con una primaria compagnia assicurativa apposita polizza assicurativa, per le tipologie ed i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati:
 - R.C.T. (Responsabilità Civile verso Terzi)
 - € 5.000.000,00 per sinistro
 - € 5.000.000,00 per persona
 - € 2.000.000,00 per danni a cose
 - R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro)
 - € 5.000.000,00 per sinistro
 - € 5.000.000,00 per persona

Detta polizza, nella quale dovrà risultare che l'Amministrazione Comunale è considerata "terza" a tutti gli effetti, dovrà prevedere, tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione o tossinfezione alimentare o da avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione scolastica nonché ogni altro danno conseguente alla somministrazione dei pasti preparati con le derrate fornite dalla Ditta aggiudicataria.

- c) L'Amministrazione Comunale è esonerata da qualsiasi responsabilità per danni o infortuni che dovessero occorrere al personale della Ditta durante l'esecuzione della fornitura, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere derivante dalla suddetta responsabilità deve intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo dell'appalto.
- d) L'I.A si impegna a consegnare all'Amministrazione copia della polizza di cui sopra entro il terzo giorno lavorativo antecedente all'inizio della fornitura. L'esecuzione della fornitura oggetto del contratto non può iniziare se la Ditta non ha provveduto a stipulare la polizza di cui al presente articolo: ove la Ditta abbia comunque iniziata l'esecuzione della fornitura e non dimostri, entro il ristrettissimo e perentorio termine comunicato dall'Amministrazione Comunale, di avere ottemperato a quanto previsto nel presente articolo, stipulando una polizza con data di decorrenza non successiva al primo giorno di esecuzione della fornitura come previsto dal presente Capitolato, la Ditta incorrerà nell'automatica decadenza dall'aggiudicazione.

Art. 21 – Oneri a carico dell'Amministrazione Comunale

In relazione al presente Capitolato l'Amministrazione Comunale si impegna:

- ad aggiornare nel corso dell'anno scolastico i dati relativi alle mense da rifornire ed a dare le ulteriori informazioni e notizie necessarie alla Ditta per la corretta e regolare esecuzione della fornitura (in merito ad esempio alle eventuali diete speciali, alle eventuali variazioni del menù, ecc.);
- ad effettuare la rilevazione giornaliera dei pasti effettivamente prodotti in ciascuna mensa, mettendola a disposizione della Ditta;
- a cooperare con la Ditta appaltatrice per la piena ed efficace attuazione dei servizi aggiuntivi proposti dalla stessa relazione tecnica presentata unitamente all'offerta.
- ad intestarsi i contratti per l'erogazione di luce, gas, acqua e telefono richiedendo all'I.A. la corresponsione, al termine di ogni anno scolastico (31/07/2024, 31/07/2025, 31/07/2026), di un contributo annuo di €. 6.000,00, una tantum, di partecipazione alle spese per le stesse utenze. Poiché la data di decorrenza dell'appalto per il primo anno scolastico è fissata per il 01/01/2024, il contributo relativo all'a.s. 2023/2024 è fissato in €. 4.000,00
- a fornire un mezzo di trasporto adeguato da destinarsi al trasporto dei pasti dalla cucina di via Tavani al refettorio di via Verdi alle condizioni di cui all'art. 8.

Art. 22 – Pagamenti

- a) Il pagamento di quanto dovuto alla ditta aggiudicataria, calcolato sulla base del singolo prezzo unitario per pasto "a crudo" prodotto che si intende comprensivo di ogni onere previsto dal capitolato e comunque connesso all'esecuzione della fornitura, sarà disposto, previo visto per regolarità, con atto del Responsabile competente, entro 30 giorni dal ricevimento al Protocollo del Comune di Caorso di regolari fatture elettroniche , sulla base dei pasti effettivamente prodotti nel singolo mese di riferimento così come risultanti dalla comunicazione effettuata a cura del Responsabile del servizio designato dall'Amministrazione Comunale ai sensi del presente Capitolato.

- b) Le fatture mensili dovranno essere distinte:
- mensa nido (indicando il numero degli alunni distinto da quello del personale avente diritto al pasto)
 - mensa materna (indicando il numero degli alunni distinto da quello del personale avente diritto al pasto)
 - mensa elementari (indicando il numero degli alunni distinto da quello del personale avente diritto al pasto)
 - SOLOMENSA
 - Grest/Centro Estivo
- d) La liquidazione delle fatture dovrà essere sospesa qualora siano stati contestati alla Ditta appaltatrice addebiti per i quali sia prevista l'applicazione di penalità, fino all'emissione del provvedimento definitivo.
- e) Il pagamento della quota una tantum di €. 6.000,00 per la partecipazione alle sese per utenze dovrà essere corrisposta al termine di ogni anno scolastico (31/07/2024, 31/07/2025, 31/07/2026). Poiché la data di decorrenza dell'appalto per il primo anno scolastico è fissata per il 01/01/2024, il contributo relativo all'a.s.2023/2024 è fissato in €. 4.000,00.

Art. 23 –Penalità

- a) Il Comune, previo completamento della procedura di cui ai paragrafi successivi, applicherà con atto del Responsabile competente, senza pregiudizio di ogni altra azione in merito, nei casi di seguito riportati le penali al massimo di seguito specificato:
- Mancato rispetto degli standard previsti dalle caratteristiche merceologiche (fornitura di derrate alimentari di qualità inferiore o comunque difforme rispetto alle caratteristiche merceologiche indicate nell' allegato C)
€ 200,00
 - Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie
€ 600,00
 - Totale o parziale mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate nella singola sede di consumo
€ 600,00
 - Grammature dei pasti inferiori a quelle previste dalle tabelle dietetiche A..U.S.L, verificate su 10 porzioni della stessa preparazione
€ 400,00
 - Temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti
€ 700,00
 - Mancato rispetto di quanto previsto dai menù (tabella standard e tabella dietetica personalizzata)
€ 700,00
 - Mancato rispetto del Piano di autocontrollo aziendale
€ 700,00
 - Rinvenimento di corpi estranei /inorganici/parassiti nei pasti somministrati
€ 1.000,00
 - Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti
€ 2.000,00
 - Riciclaggio non autorizzato di derrate ovvero di prodotti non consumati in precedenza
€ 700,00

- Preparazione di pasti con cariche microbiche elevate (fatto salvo l'obbligo di sostituzione degli stessi, precedentemente disciplinato)
€ 700,00
- fornitura di pasti o derrate chimicamente contaminate, tali da essere inadatti all'alimentazione umana
€ 2.000,00
- inadeguata igiene delle attrezzature e utensili o degli automezzi adibiti al trasporto
€ 700,00
- conservazione delle derrate non conforme alle normative vigenti
€ 700,00
- mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto nei refettori
€ 400,00
- mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia
€ 700,00
- mancato rispetto delle norme di cui all'art. 14 per qualifiche, orario di servizio, monte ore settimanale, della composizione "standard" dello staff di servizio indicata e garantita in sede di gara (salvo assenze giustificate per ferie, malattia ecc..)
€ 700,00
- mancata sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle proprie mansioni
€ 700,00
- mancato rispetto della restante disciplina in materia di personale (art. 11 del Capitolato)
€ 700,00
- mancato o carente rispetto degli obblighi di manutenzione ordinaria, pulizia e sanificazione, fornitura materiali di consumo);
€ 400,00
- mancata conservazione dei campioni del pasto;
€ 700,00
- mancato o carente rispetto della normativa in materia di sicurezza;
€ 700,00
- rifiuto d'accesso alla struttura nei confronti di organi incaricati della vigilanza
€ 400,00
- insufficiente e/o mancata prestazione di ogni servizio previsto dal presente Capitolato, anche se non espressamente indicato nel presente articolo
€ 700,00
- ogni altra infrazione rilevata dagli organi di controllo, anche se non compresa nella casistica di cui al presente articolo
€ 700,00

- b) Gli eventuali inadempimenti contrattuali verranno contestati per iscritto alla Ditta appaltatrice e quest'ultima avrà facoltà di comunicare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro sette giorni dal ricevimento della nota di contestazione.
- c) Il Responsabile del servizio designato dall'Amministrazione Comunale valuterà la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni e giustificazioni eventualmente comunicate dalla Ditta, potrà graduare l'entità della penalità da applicare dal minimo al massimo come sopra stabiliti, sulla base degli esiti della valutazione stessa.
- d) Il Responsabile del servizio designato dall'Amministrazione Comunale non applicherà alcuna penalità qualora sia stato accertato che l'inadempimento

contrattuale non sussiste. Egli potrà altresì stabilire di non applicare alcuna penalità qualora l'inadempimento – seppure accertato – non rivesta carattere di gravità, non abbia comportato danni, neppure d'immagine, per l'Amministrazione Comunale, non abbia causato alcun disservizio e si sia verificato per la prima volta.

- e) L'Amministrazione Comunale, per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo, potrà compensare i predetti crediti con quanto dovuto all' I.A. per l'esecuzione della fornitura, ovvero, in difetto, avvalersi della cauzione. L'I.A. prende atto che l'applicazione delle penali non preclude il diritto dell'Amministrazione Comunale di chiedere il risarcimento degli eventuali maggiori danni.
- f) In caso di inadempimento contrattuale da cui derivi un possibile pregiudizio per la regolare prosecuzione del servizio di ristorazione scolastica, l'Amministrazione Comunale ha facoltà di ricorrere a terzi per l'esecuzione della fornitura di cui al presente Capitolato, addebitando all' I.A i relativi costi sostenuti.

Art. 24 – Decadenza dall'aggiudicazione

- a) L' I.A. incorre nella decadenza dall'aggiudicazione nel caso in cui, pur dando corso all'esecuzione della fornitura, risulti evidente che la stessa non è nelle condizioni di poter idoneamente eseguire le obbligazioni discendenti dal contratto, con particolare riferimento all'obbligo di fornire prodotti biologici, richiesti.
- b) Costituisce altresì causa automatica di decadenza dal contratto la mancata stipula della polizza assicurativa come meglio precisato nell'art. 20 del presente Capitolato.

Art. 25 – Risoluzione del contratto

- a) Per la risoluzione del contratto trovano applicazione gli artt. 122 e 123 del D.Lgs. 36/2023, nonché gli artt. 1453 e ss. del codice civile;
- b) Il contratto si risolve di diritto, ai sensi dell'art. 1456 del codice civile, con la semplice comunicazione da parte del Comune all'I.A. di voler avvalersi della clausola risolutiva espressa nelle seguenti ipotesi:
 - 1) Cessazione delle attività da parte della Ditta;
 - 2) Abbandono dell'appalto;
 - 3) Immotivata o ingiustificata interruzione della fornitura;
 - 4) Mancato adempimento dell'obbligo di fornire prodotti biologici, in percentuale superiore al 60% del totale dei prodotti utilizzati per il confezionamento dei pasti;
 - 5) Inosservanza del divieto di subappalto totale e di cessione del contratto a terzi;
 - 6) Grave e reiterata inosservanza delle norme igienico-sanitarie e nell'esecuzione della fornitura;
 - 7) Reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempimento contrattuale;
 - 8) Verificarsi di casi di intossicazione alimentare conseguente all'ingerimento da parte di commensali di cibi preparati con derrate avariate e/o contaminate fornite dalla Ditta;
 - 9) mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
 - 10) mancato rispetto dei contratti collettivi giudizialmente e definitivamente accertato;
 - 11) mancata rispondenza dei servizi forniti a quelli offerti in sede di gara;

- 12) mancata realizzazione, entro 6 mesi dal termine di scadenza indicato, anche solo di uno dei progetti presentati nell'ambito dell'Offerta tecnica, che hanno determinato l'assegnazione di un punteggio, salvo precedenti accordi in caso di diminuzione dell'importo contrattuale.
 - 13) nel caso di assunzione, da parte dell'Aggiudicatario, di unità di personale già impiegato dalla ditta cessante in misura inferiore a quanto dichiarato in sede di gara e/o per la mancata applicazione di quanto dichiarato sul personale attualmente impiegato;
 - 14) Violazione da parte dell'aggiudicatario, a qualsiasi titolo, degli obblighi di comportamento (laddove applicabili) di cui al Codice di comportamento dei dipendenti delle pubbliche amministrazioni nazionali e di cui al Codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Caorso.
 - 15) ogni altra inadempienza o fatto, non espressamente contemplati nel presente articolo, che rendano impossibile la prosecuzione del contratto, ai sensi dell'art. 1453 del C.C.
- c) Nei casi sopra elencati la Ditta aggiudicataria incorre nella perdita della cauzione che resta incamerata dall'Amministrazione Comunale, salvo il diritto del Comune al risarcimento dei danni.

Art. 26 – Recesso

Ai sensi dell'art. 123 del D. Lgs. 36/2023:

- a) L'Amministrazione Comunale ha diritto di recedere unilateralmente dal Contratto per giusta causa, in qualsiasi momento, con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari, da comunicarsi alla Ditta appaltatrice con lettera raccomandata A/R.
- b) si conviene che per giusta causa si intende, a titolo meramente esemplificativo e non esaustivo:
 - 1) L'insolvenza o il grave dissesto economico e finanziario dell' I.A. risultante dall'avvio di una procedura concorsuale o dal deposito di un ricorso/istanza che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode o soggetto avente simili funzioni, il quale entri in possesso dei beni e venga incaricato della gestione degli affari della Ditta;
 - 2) Il caso in cui l' I.A. perda i requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla gara pubblica attraverso la quale la stessa si è aggiudicato il servizio, nonché quelli richiesti per la stipula del relativo contratto;
 - 3) Ogni altra fattispecie che faccia venire meno il rapporto di fiducia sottostante il presente Contratto.
- c) In caso di recesso dell'Amministrazione Comunale, l' I.A. ha diritto al pagamento di quanto fornito, purchè il servizio sia stato eseguito correttamente ed a regola d'arte, secondo il corrispettivo e le condizioni contrattuali, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa, anche di natura risarcitoria, ed a ogni ulteriore compenso indennizzo e/o rimborso delle spese, anche in deroga a quanto previsto dall'art. 1671 cod. civ.

Art. 27 – Contenzioso

Per qualunque controversia che dovesse insorgere sull'interpretazione ed esecuzione del servizio disciplinate dal presente capitolato per la quale non si riesca ad addivenire ad un accordo bonario tra le parti è competente il Foro di Piacenza.

Art. 28 Osservanza delle norme e disposizioni

L'I.A. sarà altresì tenuta all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti, in quanto applicabili ed in genere di tutte le prescrizioni che siano o che saranno emanate, ed in particolare al R.D. 23/05/1924 n. 827 e successive modifiche, in quanto applicabile, e al D. Lgs. 36/2023 e s.m.i. in materia di appalti pubblici di servizi e in attuazione delle direttive CEE. L'I.A. è esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette all'oggetto del presente Capitolato

L'I.A. sarà ritenuta unica responsabile sia civilmente che penalmente per l'eventuale accertata somministrazione di cibi avariati e/o che possano portare danno alla salute degli utenti. Sarà inoltre parimenti responsabile di ogni eventuale incidente che si potrà verificare o per colpa sua o per colpa dei suoi subalterni.

Ai sensi dell'art. 5.4 del Piano Triennale di Previsione della Corruzione 2022/2024, approvato con Deliberazione di Giunta Comunale n. 47 del 30/04/2022 è escluso il ricorso all'arbitrato sistematicamente in tutti i contratti futuri che la Stazione Appaltante intende stipulare (esclusione della clausola compromissoria ai sensi dell'art. 213 del Decreto legislativo 36/2023). (Resta inteso che sino alla scadenza del servizio si farà riferimento ad eventuali nuovi atti approvati dall'Ente in materia).

Ai sensi dell'art. 1 comma 17 Legge 190/2012, stazione appaltante e operatore economico si obbligano reciprocamente a basare i propri comportamenti sui principi di lealtà, trasparenza e correttezza. A tal fine in sede di gara l'operatore economico dichiara di accettare ed approvare la disciplina dei patti di legalità previsti dal Piano anticorruzione dell'Ente e che verranno allegati al contratto che sarà sottoscritto dalle parti.

Art. 29 - Stipulazione di contratto - spese imposte e tasse.

Il contratto sarà stipulato mediante forma pubblico-amministrativa, a cura del Segretario Rogante dell'Amministrazione comunale.

Il contratto è immediatamente efficace, fatte salve eventuali clausole risolutive espresse, indicate nel presente Capitolato.

Tutte le spese relative e conseguenti alla stipula del contratto, comprese le spese di registrazione, sono a carico dell'Impresa Affidataria.

Prima della sottoscrizione del contratto, l'aggiudicatario dovrà produrre:

- a) cauzione definitiva, prestata nelle modalità di cui all'art. 117 del D.lgs. 36/2023, prima della formale sottoscrizione del contratto dall'aggiudicatario, nella misura del **5%** dell'importo contrattuale, ai sensi dell'art. 53 comma 4, fatti salvi gli aumenti previsti dal predetto articolo 117 comma 2, in caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 10% e al 20%.
- b) polizza di copertura assicurativa stipulata nelle forme previste nel presente Capitolato;
- c) le seguenti autodichiarazioni:
 - indicazione dei contratti collettivi applicati ai lavoratori dipendenti, secondo le previsioni di legge e di contrattazione in vigore;
 - indicazione del nominativo della persona autorizzata alla stipula del contratto in nome e per conto della Impresa Appaltatrice;

- indicazione del/i c/c bancario/i e/o postale/i sul quale il Comune dovrà procedere ad effettuare i pagamenti, e nominativo di tutti i soggetti delegati ad operare su di esso/i.

Qualora alla stipula del contratto intervenga un Procuratore, dovrà essere presentato il relativo documento di designazione (procura speciale) redatto per atto pubblico in numero di 2 (due) originali (o copie conformi in bollo), in quanto trattasi di atto da allegare al contratto;

- d) Documentazione tecnica (planimetria) e amministrativa (autorizzazioni al funzionamento) relative al centro di cottura di emergenza a disposizione della Impresa Appaltatrice, autocertificato in sede di gara;

Art. 30 – TRATTAMENTO DATI PERSONALI

1. Ai sensi del Regolamento (UE) n. 2016/679 in materia di protezione dei dati personali (approvato in data 14 aprile 2016 dal Parlamento Europeo, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale Europea del 4 maggio 2016 ed in vigore dal 25 maggio 2018) ed ai sensi di quanto previsto dall'art. 13 del D.Lgs. 196/2003, il trattamento dei dati personali dell'aggiudicatario, forniti ai fini del presente contratto, sarà finalizzato all'esecuzione del contratto medesimo.
2. Il trattamento dei dati, per la fase dell'esecuzione del contratto, sarà a cura del Funzionario Responsabile del servizio designato dall'Amministrazione Comunale (per il suo ruolo di responsabile dello specifico trattamento) e, per la fase del pagamento della spesa, sarà a cura del Funzionario Responsabile del Servizio Economico Finanziario del Comune.
Il trattamento potrà avvenire con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le suddette finalità, compresa l'eventuale comunicazione a terzi.
3. Il conferimento dei dati è obbligatorio.
4. L'Aggiudicatario ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni di cui venga a conoscenza, non divulgandoli in alcun modo e non utilizzandoli per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.
