

COMUNI DI CALESTANO

Settore Servizi al Cittadino

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA STATALE E LA SCUOLA PRIMARIA DI CALESTANO PER GLI ANNI SCOLASTICI 2023/2024 2024/2025 2025/2026

CAPITOLATO D'ONERI

INDICE

TITOLO I - DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE

- | | |
|--------|----------------------------------------------------------------------|
| ART. 1 | OGGETTO E LUOGO DI ESECUZIONE DELL'APPALTO |
| ART. 2 | DURATA DELL'APPALTO |
| ART. 3 | DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA – VALORE INDICATIVO DEL CONTRATTO |

TITOLO II – DESCRIZIONE GENERALE DEL SERVIZIO

- | | |
|---------|-------------------------------------------------------------------|
| ART. 4 | CONTENUTO E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO |
| ART. 5 | CALENDARIO PER LA PREPARAZIONE E PRENOTAZIONE DEI PASTI |
| ART. 6 | DISTRIBUZIONE DEI PASTI |
| ART. 7 | DEI CRITERI AMBIENTALI |
| ART. 8 | PRESTAZIONI IN CASO DI EMERGENZA SANITARIA E MAGGIORI SPESE COVID |
| ART. 9 | APPROVIGIONAMENTO, STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE DELLE MATERIE PRIME |
| ART. 10 | CARATTERISTICHE DELLE DERRATE |
| ART. 11 | SOMMINISTRAZIONE DELL'ACQUA |

ART. 12	TIPOLOGIA DELLE DERRATE ALIMEN- TARI
ART. 13	NORME E MODALITA' DIPREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI
ART.14	NORME E MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI NEI REFETTORI
ART. 15	MENU' VARIAZIONI E DIETE SPECIALI
ART. 16	MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTIE STOVIGLIE
ART. 17	STRUTTURE ATTREZZATURE ARREDI

TITOLO III – PULIZIA IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE, CONSUMO E CONTROLLI

ART. 18	PROGRAMMA E MODALITA' DIPULIZIA E INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE
ART. 19	CIBI SOMMINISTRATI, GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI E DEI RESIDUI
ART. 20	RACCOLTA E SMALTIMENTO RIFIUTI
ART. 21	CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI
ART. 22	SPESE DI LAVANDERIA
ART. 23	MONITORAGGIO DEL CONTRATTO-VERIFICHE DI CONFORMITÀ
ART. 24	MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA
ART. 25	COMMISSIONE MENSA–COLLABORAZIONE CON LA COMMISSIONE E/O ALTRI ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE MODALITA' DI INFORMAZIONE AGLI UTENTI

TITOLO IV – DISPOSIZIONI RIGUARDANTI IL PERSONALE

ART. 26	PERSONALE
ART. 27	RESPONSABILE DEL SERVIZIO
ART. 28	CONTROLLI SULLA SALUTE DEL PERSONALE ADDETTO E IGIENE DEL PERSONALE ADDETTO
ART. 29	VESTIARIO
ART. 30	FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE ADDETTO
ART. 31	TUTELA DEI LAVORATORI E OBBLIGHI DELL' APPALTATORE IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO
ART. 32	ENERGIA ELETTRICA, GAS VAPORE E ACQUA POTABILE IMPIEGO E NORME DI SICUREZZA

- ART. 33 OSSERVANZA DELLE NORME DI PRE- VENZIONE, SICUREZZA E ANTINFOR- TUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO
- ART. 34 CLAUSOLA SOCIALE DI PRIORITARIATO ASSORBIMENTO DI PERSONALE DEL PRECEDENTE APPALTATORE

TITOLO V – ASPETTI CONTRATTUALI E RESPONSABILITA’ DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

- ART. 35 RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONI
- ART. 36 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO
- ART. 37 INADEMPIENZE E PENALITÀ
- ART. 38 ONERI DIVERSI DELLA DITTA APPALTATRICE
- ART. 39 MODIFICHE IN CORSO DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO
- ART. 40 SUB-APPALTO
- ART. 41 RECESSO DELLA STAZIONE APPALTANTE
- ART. 42 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO
- ART. 43 DISPOSIZIONI ANTICORRUZIONE E ANTIMAFIA
- ART. 44 FATTURAZIONE E PAGAMENTI
- ART. 45 TRACCIABILITÀ DEI FLUSSIFINANZIARI
- ART. 46 REVISIONE DEI PREZZI
- ART. 47 SPESE CONTRATTUALI E SPESE GENERALI
- ART. 48 DEVOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE NON RISOLVIBILI IN VIA TRANSATTIVA. FORO COMPETENTE
- ART. 49 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI
- ART. 50 DISPOSIZIONI FINALI, OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI E RINVIO ALLE NORME GENERALI
- ART. 51 CODICE DI COMPORTAMENTO E ALTRI OBBLIGHI
- RT. 52 ALLEGATI
- ART. 53 DOMICILIO DEI CONTRAENTI
- ART. 54 RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO E DELL’ESECUZIONE DEL CONTRATTO

TITOLO I - DISPOSIZIONI DI CARATTERE GENERALE

Il presente Capitolato Speciale d'Appalto ha per oggetto l'affidamento della gestione del servizio di ristorazione scolastica per gli utenti delle Scuole di Infanzia e Primaria del Comune di Calestano.

Con questo appalto si intende erogare un servizio di ristorazione di qualità migliore possibile sia dal punto di vista dello svolgimento delle operazioni di produzione, che di trasporto e di somministrazione dei pasti, ponendo particolare attenzione alle caratteristiche delle derrate alimentari. Il tutto tenendo in dovuta considerazione le indicazioni delle linee guida nazionali e regionali, i menù dell'Azienda Sanitaria e i C.A.M. di cui al Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 marzo 2020, come previsti dall'art. 34 del D.Lgs 50/2016 ed in relazione a quanto specificato nell'art 144 del medesimo codice.

ART.1 OGGETTO E LUOGO DI ESECUZIONE DELL'APPALTO

Il contratto, a misura, ha per oggetto il servizio di refezione scolastica rivolto all'utenza:

- della Scuola dell'Infanzia sita in Vicolo al Rio n. 1
- della Scuola Primaria Via Roma n.12

Il servizio prevede la preparazione dei pasti mediante il sistema legame fresco-caldo in multirazione presso la cucina situata nel plesso della Scuola dell'infanzia in Vicolo al Rio , la fornitura di diete personalizzate, l'allestimento dei tavoli, la distribuzione con scodellamento dei pasti agli utenti, lo sbarazzo e la pulizia dei refettori e dei locali accessori, il lavaggio delle stoviglie nonché la fornitura dei materiali necessari per la preparazione dei tavoli da pranzo ed il trasporto dei pasti dalla cucina situata presso il plesso scolastico di Vicolo al Rio, alla Scuola Primaria in Via Roma n. 12 con l'impiego di automezzi idonei.

ART. 2 DURATA DELL'APPALTO

Il contratto avrà durata dal 15 settembre 2023 e scadenza al 31 agosto 2026.

La consegna del servizio potrà avvenire anche sotto riserva di legge e l'impresa aggiudicataria dovrà avviare il servizio, su richiesta della stazione appaltante, anche in pendenza della stipula del contratto ai sensi dell'art. 32, comma 8, D.lgs 50/2016. In tal caso, la data di cui la consegna avviene dovrà risultare da specifico verbale/ordinativo sottoscritto dal RUP e dal legale rappresentante dell'aggiudicatario. In quest'ultimo caso qualora non fosse possibile procedere, per qualunque motivo, alla stipula del contratto, la ditta incaricata di svolgere il servizio in pendenza di perfezionamento dello stesso, avrà diritto alla corresponsione del solo compenso per i servizi effettivamente prestati.

Ove ricorrano i presupposti di legge, l'Amministrazione contraente si riserva la facoltà qualora lo ritenga opportuno e conveniente , di rinnovare per numero tre (3) anni e quindi fino al 31 agosto 2029, il contratto di appalto, alle medesime condizioni contrattuali ed economiche (art. 35 c. 4 del Codice).La facoltà di cui sopra sarà esercitata sulla base di una valutazione discrezionale dell'Amministrazione Comunale, ponderata in relazione alla convenienza economica ed alla capacità e professionalità dimostrate dall'impresa appaltatrice nel corso dell'esecuzione del contratto.

Alla scadenza del contratto e qualora ciò si renda necessario per assicurare la continuità nell'erogazione dei servizi, nelle more dello svolgimento della successiva gara, la ditta sarà obbligata a prorogare il servizio alle medesime condizioni contrattuali ai sensi dell'art. 106, comma 11, D.lgs 50/2016 e s.m.i.

per un massimo di sei mesi.

ART. 3 DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA – VALORE INDICATIVO DEL CONTRATTO

Il Servizio deve essere effettuato nei giorni feriali (escluso il sabato), nei periodi di funzionamento delle scuole, secondo il calendario scolastico, per gli utenti ed il personale avente diritto, in particolare l'utenza prevista è la seguente:

STRUTTURA	NUMERO DI PASTI ANNUALI	TURNI
Scuola dell'Infanzia di (utenti più insegnanti)	5444 + 684	Dal lunedì al venerdì secondo il calendario scolastico
Scuola Primaria di Calestano (alunni più insegnanti)	4760 + 355	Lunedì e mercoledì secondo il calendario scolastico
Numero complessivo di pasti/anno	11.243	

Il servizio potrà essere richiesto anche per altre attività complementari come, per esempio, iniziative di socializzazione o altre eventuali occasioni. In tal caso il corrispettivo verrà concordato fra le parti volta per volta.

Il Comune, oltre al numero di pasti, si riserva la facoltà di modificare il calendario di erogazione del servizio e gli orari di distribuzione, a seguito della applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con la ditta appaltatrice.

A base di gara vengono posti i seguenti costi unitari:

€ 5,90 (Iva esclusa) per i pasti da fornire indistintamente alla Scuola dell'Infanzia e alla Scuola Primaria;

Il numero dei pasti sopra riportato è indicativo.

L'importo complessivo dell'appalto stimato ai fini dell'art. 35 comma 4 e 9 lett. b) del Codice per il periodo contrattuale è pari a € 199.902,00, oltre mesi 36 di eventuale rinnovo (pari a € 199.902,00) e mesi 6 di proroga tecnica (pari a € 33.317,00) è pertanto pari a euro 433.121,00 € .

Trattandosi di contratto a misura, il dato di cui sopra viene indicato al solo fine di far conoscere ai concorrenti la presumibile entità contrattuale e di calcolare la cauzione provvisoria e definitiva: **saranno pagati solo i pasti effettivamente ordinati e forniti alle scuole**. Nel corso dell'esecuzione del contratto potranno essere richiesti, alle condizioni del contratto stesso, aumenti o diminuzioni dei pasti fino alla concorrenza del quinto dell'importo contrattuale, senza che l'assegnatario possa vantare diritti, avanzare riserve o chiedere compensi aggiuntivi rispetto al solo aumento dei pasti a cui applicare il prezzo unitario.

Le variabili che non consentono un calcolo preciso sono:

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

Il prezzo comprende le seguenti voci:

1. materie prime per la produzione dei pasti (pranzo e merenda);
2. tovaglie e tovaglioli di carta e altro materiale in uso contemplato dal presente capitolato;
3. materiale di pulizia necessario all'espletamento del servizio;
4. costi per il personale necessario alle cucine per allestimento dei pasti, per allestimento e pulizia dei locali, attrezzature, stoviglie e trasporto pasti;
5. fornitura adeguati mezzi e personale per il trasporto dei pasti;
6. fornitura adeguati contenitori per il trasporto dei pasti;
7. Spese generali, oneri finanziari costi di gestione
8. Spese per la manutenzione ordinaria e straordinaria ad attrezzature, elettrodomestici materiale vari di cucina di proprietà dell'Ente.
9. Ammortamento
10. Utile

TITOLO II – DESCRIZIONE GENERALE DEL SERVIZIO

ART. 4 CONTENUTO E CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio comprende:

- acquisto, conservazione e controllo di tutte le derrate necessarie alla realizzazione del menù indicato, come specificato dal presente capitolato, tale servizio comprende la determinazione in quantità e qualità, l'ordinazione, il controllo in ingresso di tutte le materie prime necessarie alla preparazione dei pasti, il mantenimento dei rapporti e delle obbligazioni, nessuna esclusa con i fornitori;
- preparazione e cottura dei pasti nonché la formazione delle porzioni (secondo le caratteristiche del presente capitolato) destinati a tutte le strutture sopra indicate presso la cucina di proprietà dell'Amministrazione Comunale, situata presso la scuola dell'infanzia del Capoluogo in Vicolo al Rio n.1;
- il numero dei pasti prenotati dovrà pervenire direttamente dalle singole scuole entro le ore 9,30 del giorno di fruizione del pasto.
- la cucina presso la Scuola dell'Infanzia è collocata in modo da servire direttamente l'utenza della Scuola stessa, mentre per la scuola primaria i pasti dovranno essere trasportati dalla cucina suddetta.
- predisposizione e fornitura di diete personalizzate;
- allestimento dei tavoli/banchi dei refettori presenti nei diversi plessi scolastici, distribuzione e scodellamento dei pasti sulla base del numero di utenti comunicato giornalmente da ciascuna scuola nei refettori e nei vari plessi scolastici.
- trasporto dei pasti preparati nella cucina situata presso il plesso scolastico in Vicolo al Rio ai refettori e terminali di distribuzione presenti nel plesso scolastico di Via Roma n.12 con fornitura di adeguati mezzi e contenitori per il trasporto degli stessi;
- sbarazzo e pulizia dei locali di cucina, dei locali adibiti a refettorio e dei locali, compresi i bagni annessi sia da personale della ditta che dagli utenti, con personale e materiale di pulizia a carico della Ditta appaltatrice.

- pulizia e sanificazione delle stoviglie e delle attrezzature di cucina;
- fornitura dei materiali necessari alla preparazione dei tavoli;
- fornitura di merenda del mattino (la tipologia di merenda verrà stabilita in accordo con il SIAN di Parma (frutta);
- disinfestazione e derattizzazione dei locali cucina e dei locali accessori utilizzati per il servizio;
- fornitura e reintegro di attrezzature varie: stoviglie, utensili e vasellame, come meglio specificato nel successivo articolo 17;
- obbligo di custodia e manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature ed arredi di proprietà comunale ed eventuale fornitura dell'attrezzature, come meglio specificato nel successivo articolo 17;
- coordinamento e organizzazione del servizio, secondo quanto previsto dal presente capitolato;
- acqua erogata dall'acquedotto comunale fornita in brocche alla scuola dell'infanzia e acqua proveniente dalle fontane installate all'interno della scuola primaria fornita in borracce messe a disposizione dall'amministrazione;
- raccolta dei rifiuti derivanti dall'espletamento del servizio e convogliamento degli stessi presso i punti di raccolta, nel rispetto delle modalità di raccolta individuate dall'Amministrazione Comunale

ART. 5 CALENDARIO PER LA PREPARAZIONE E PRENOTAZIONE DEI PASTI

Almeno una settimana prima dell'inizio del servizio ogni singola Amministrazione comunica alla Ditta appaltatrice il calendario scolastico tenendo conto delle festività stabilite dal Ministero della P.I. e dagli Istituti Comprensivi. Di norma per la scuola dell'obbligo e per la scuola dell'Infanzia il servizio mensa funzionerà dal mese di settembre al mese di giugno.

Il dato relativo al numero delle presenze effettive giornaliere, verrà precisato ogni giorno dalle strutture scolastiche ed educative entro le ore 09.30.

Si precisa che:

- i pasti indicati all'art. 3 del capitolato per adulti (personale docente ed ausiliario della scuola dell'Infanzia, della Scuola Primaria) sono da fatturare all'Ente Appaltante;
- i pasti per gli adulti seguono lo stesso menù dei pasti per i bambini.

ART. 6 DISTRIBUZIONE DEI PASTI

La ditta appaltatrice dovrà provvedere alla preparazione e distribuzione dei pasti con utilizzo di proprio personale in numero adeguato allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace.

La distribuzione dei pasti è attualmente prevista sui seguenti turni e orari (il dato è indicativo e soggetto a variazioni):

Scuola d'infanzia capoluogo (Vicolo al Rio n. 1): Ore 11,30 circa **da lunedì a venerdì**

Scuola primaria capoluogo (Via Roma n. 12): Ore 12,30 circa **il lunedì e il mercoledì**

Le turnazioni verranno comunicate alla ditta all'inizio dell'anno scolastico, eventuali modifiche e spostamenti degli orari di servizio in corso d'anno scolastico dovranno essere concordati. La frutta prevista a fine pasto dovrà essere somministrata al mattino indicativamente per le ore 10,00.

ART. 7 DEI CRITERI AMBIENTALI

L'Impresa appaltatrice deve eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente, attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale certificato.

Il presente appalto osserva i criteri minimi ambientali di base:

- a) produzione degli alimenti e bevande
- b) requisiti dei prodotti in carta-tessuto
- c) requisiti degli imballaggi
- d) pulizie dei locali
- e) consumi energetici con riferimento all'installazione di nuove attrezzature/apparecchi ai sensi di quanto previsto dall' articolo "strutture arredi e manutenzione e attrezzature" del presente capitolato
- f) trasporti
- g) informazione agli utenti

ART. 8 PRESTAZIONI IN CASO DI EMERGENZA SANITARIA E MAGGIORI SPESE COVID

Si potrà procedere a modifiche del contratto durante il periodo di efficacia, nei limiti ed alle condizioni di legge, a condizione che tali modifiche non alterino la natura generale del contratto.

Per il servizio oggetto dell'appalto, in caso di perdurare delle restrizioni legate all'epidemia da Covid 19, verranno richiesti all'appaltatore e liquidati separatamente i maggiori costi derivanti dalla gestione della emergenza.

In caso di persistenza dell'emergenza sanitaria in atto l'appaltatore sarà tenuto a garantire standard superiori di erogazione del servizio.

L'accertamento e la relativa dichiarazione sulla sussistenza dei presupposti in oggetto, produttivi degli effetti sopra indicati, rimane di esclusiva pertinenza del committente.

ART. 9 APPROVIGIONAMENTO, STOCCAGGIO E CONSERVAZIONE DELLE MATERIE PRIME

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

La consegna delle derrate deperibili al centro pasti, dovrà avvenire almeno due volte alla settimana con esclusione del pane e del latte fresco, prodotti per i quali è necessaria una frequenza maggiore. La ditta è tenuta a compensare tempestivamente la fornitura di derrate eventualmente mancanti in caso di incremento numerico delle presenze non prevedibile, così come a fronte di errori di consegna, a non corrispondenza della merce al capitolato e/o ad eventuali errori di valutazione commessi in fase di prenotazione/ trasmissione/ordine/ricevimento delle merci. Le operazioni di consegna delle merci non dovranno intralciare le operazioni svolte in cucina.

ART. 10 CARATTERISTICHE DELLE DERRATE

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

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

Con particolare riferimento ai Servizi Scolastici ed Educativi, richiede e promuove l'utilizzo di alimenti di produzione biologica, a lotta integrata, tipici, tradizionali e a denominazione protetta, a Km 0 e/o a filiera corta e provenienti dal mercato equo e solidale, tenendo conto delle "Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione scolastica" documento redatto da Ministero della Salute (Aprile 2010), delle "Linee Strategiche per la ristorazione scolastica dell'Emilia Romagna" (documento pubblicato nell'aprile 2009 dalla Regione Emilia Romagna e dal SSR Emilia Romagna), delle Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari di cui alla deliberazione di Giunta Regionale n. 418/2012 .

La ditta, nella fornitura delle derrate alimentari, dovrà altresì attenersi a quanto stabilito dal **DM 10** marzo 2020 (G.U. n. 90 del 04 aprile 2020).

Per prodotto biologico si intende un prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate ai sensi del Regolamento n.834/2007.

I prodotti biologici devono:

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

Per la verifica dei requisiti di cui sopra:

-i fornitori devono esibire il proprio Certificato di conformità di produttori biologici: è il documento che attesta la conformità del metodo produttivo al Regolamento (CE) 834/2007 ed è rilasciato dall'organismo di controllo al produttore o trasformatore biologico. Di norma ha una scadenza di 12 o 18 mesi. Questo può essere acquisito in copia.

-i prodotti devono essere confezionati o nel caso di produzioni ortofrutticole fresche devono avere imballaggi sigillati che non consentano l'apertura senza un danneggiamento visibile e riportino una etichettatura rispondente, oltre che ai requisiti di legge in tema di etichettatura per i prodotti alimentari (reg 1169/2011), a questi requisiti specifici per il biologico:

- presenza del nome del produttore preparatore o venditore;
- presenza del nome o del numero di codice dell'organismo di controllo;
- presenza del codice di autorizzazione specifico per il prodotto, che, secondo la tipologia di prodotti, è costituito da:

- codice identificativo dello Stato italiano: IT
- codice identificativo dell'organismo di controllo: XYZ,
- codice identificativo assegnato all'operatore (6 cifre): XXXXXX,
- lettera T per prodotti trasformati o dalla lettera F per prodotti freschi,
- codice identificativo assegnato al prodotto (6 cifre): YYYYYY,

- presenza del logo della UE che individua i prodotti biologici, e indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto: "agricoltura UE" se di provenienza comunitaria, "agricoltura NON UE" se di provenienza da paesi terzi.

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

La Ditta aggiudicataria dovrà esibire, a richiesta, i certificati rilasciati dalle Ditte fornitrici circa la conformità dei prodotti biologici o a lotta integrata così come previsto all'art. 5 della Legge regionale 2.08.1997 n. 28.

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

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

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

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

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

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

I generi alimentari da utilizzare per la preparazione dei pasti dovranno essere tutti conformi alla vigente normativa.

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

Per la descrizione dettagliata delle derrate alimentari e delle grammature in riferimento al servizio di ristorazione dei servizi educativi si rimanda agli allegati "DERRATE ALIMENTARI – STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI e "MENÙ" al presente capitolato;

ART. 11 - SOMMINISTRAZIONE DELL'ACQUA

Nelle mense delle scuole dovrà essere somministrata preferenzialmente acqua di rubinetto proveniente dall'acquedotto comunale. Presso la scuola primaria sono già presenti fontane da cui prelevare l'acqua, mentre presso la scuola dell'infanzia la ditta aggiudicataria dovrà installare, a proprie spese, appropriato

trattamento micro filtrante e, possibilmente, refrigerante. L'acqua di rete sarà distribuita agli utenti del servizio di ristorazione scolastica erogato nella scuola dell'infanzia e nelle scuole primarie, fatta salva la presentazione di apposito certificato medico attestante le ragioni di salute che necessitano il consumo di altra tipologia di acqua e le caratteristiche della stessa. Qualora non fosse possibile la somministrazione di acqua di rete, per motivi accertati dai competenti organi, sarà cura dell'appaltatore fornire acqua in confezione senza che possa chiedere ulteriori compensi.

Resta a carico dell'Impresa la fornitura di idonee caraffe con coperchio in numero sufficiente con un rapporto di 1 caraffa ogni 4 utenti. Le caraffe, della capacità non superiore a 1 litro, dovranno essere in materiale plastico conforme alle disposizioni del Reg. CE 10/2011 e s.m.i. (l'Impresa dovrà fornire all'Amministrazione comunale le dichiarazioni di conformità delle caraffe).

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

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

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

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

L'esito delle analisi dovrà pervenire all'Ente Appaltante non oltre il mese di effettuazione dei controlli come sopra calendarizzati.

ART. 12 - TIPOLOGIA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Produzione degli alimenti e delle bevande:

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

-per almeno il 70% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi.

I prodotti ortofrutticoli devono essere stagionali, **rispettando i "calendari di stagionalità"** definiti nell'allegato "DERRATE ALIMENTARI – STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI" nel quale sono riportati i mesi nei quali i principali alimenti crescono nella Regione. Per prodotti di

stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

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

per il 100 % espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi.

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

- **per almeno il 50%** espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi;
- **per almeno il 25%** espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Carne deve provenire,

- **per almeno il 50%** in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e, per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Pesce deve provenire,

-**per almeno il 50%**, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti) Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti. Sono fatte salve le disposizioni legislative vigenti, che stabiliscono criteri più restrittivi di quelli fissati dal presente paragrafo.

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all’interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine-Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006 con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare presso le cucine e nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

Gli attestati di assoggettamento dei fornitori verranno conservati in originale presso gli Uffici dell'Impresa appaltatrice ed in copia nei centri refezionali. Se richiesti dovranno essere consegnati all'Amministrazione contraente.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

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

- cacao;
- zucchero.

Prodotti tipici della Regione Emilia-Romagna:

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

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

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

Prodotti a km 0:

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

Prodotti a filiera corta in peso sul totale.

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

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

ART. 13 NORME E MODALITA' DI PREPARAZIONE E COTTURA DEI PASTI

I pasti preparati devono rispondere al dettato dell'art. 5 della Legge 283/1962, per quanto riguarda lo stato degli alimenti impiegati, e all'art. 31 del DPR 327/1980 per quanto concerne il rispetto delle temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

La preparazione e la cottura degli alimenti devono essere condotte in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti.

In particolare vanno osservate le seguenti disposizioni:

- tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità. Di tutti gli alimenti conservati in frigorifero, dopo l'apertura, deve essere conservata l'etichetta originale e predisposto un apposito cartellino indicante la data di sconfezionamento;
- è da evitare la promiscuità fra le derrate;
- va curato il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt ecc..
- la frutta dovrà arrivare, nel giorno del consumo, lavata e pronta per il consumo garantendo una temperatura idonea alla conservazione delle sue caratteristiche organolettiche e gustative;
- non è consentito detenere e usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non è permesso congelare le materie prime acquistate fresche e il pane o ricongelare le materie prime una volta scongelate, effettuare lo scongelamento dei prodotti in frigorifero a +2°/+4° (salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali) o scongelare le derrate all'aria;
- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo, a meno che la cucina non possieda un abbattitore di temperatura. In tal caso è ammessa la cottura e l'abbattimento consequenziale di alcuni piatti, purché allestiti in multiporzione (come arrostiti o polpettoni). E' ammesso anche l'abbattimento rapido di ingredienti che necessitano di una precottura (es. ragù o impasti a base di verdure o di legumi) per l'approntamento di piatti elaborati previsti in menù il giorno successivo; non è ammessa la precottura di alimenti porzionati (come bistecche, polpette, cosce di pollo). Non possono trascorrere più di 24 ore tra abbattimento dei cibi e loro consumo: la preparazione di alimenti da cucinare e poi da abbattere non deve ostacolare l'approntamento del menù del giorno e deve essere avviata possibilmente quando le operazioni di preparazione del menù del giorno sono terminate e le operazioni conclusive di pulizia e sanificazione non ancora iniziate;
- è ammessa la mondatura, porzionatura, battitura, concia e speziatura delle carni il giorno precedente la cottura a patto che vengano conservate in frigorifero in appositi contenitori con chiusura ermetica; deve essere conservata l'etichetta originale e predisposto un apposito cartellino indicante la data di allestimento;

- i. tutti gli alimenti deperibili (carne e pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione. In particolare non possono trascorrere più di un'ora tra le operazioni di macinatura e di impanatura degli alimenti e la loro cottura;
- j. non è consentito sottoporre a frittura nessuna preparazione;
- k. non è permesso utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande;
- l. si devono aggiungere i condimenti unicamente a fine cottura;
- m. la verdura deve essere prevalentemente fresca e pulita lo stesso giorno del consumo; è consentita la sola sbucciatura delle patate e delle carote il giorno antecedente il consumo a patto che vengano conservate in frigorifero in un contenitore chiuso con acqua leggermente acidulata con limone o aceto; anche il lavaggio della frutta deve essere effettuato lo stesso giorno del consumo;
- n. è vietato l'uso di dadi da brodo e preparati per condimento;
- o. non è permesso utilizzare preparati per purè o prodotti similari; quale addensante è consentita solo la farina o la fecola di patate;
- p. non è consentito utilizzare vegetali in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, delle olive e dei capperi;
- q. è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- r. è vietato l'uso di cibi precotti.

Tra i metodi di cottura sono da privilegiare quelli più semplici che limitano l'uso di grassi e mantengono inalterate le caratteristiche organolettiche e nutrizionali degli alimenti come:

- lessatura: comporta soprattutto nei vegetali, una perdita parziale di sali minerali e di alcune vitamine nel liquido di cottura. Tali perdite possono essere limitate prevedendo tempi brevi di cottura e ridotte quantità di liquido utilizzate (es. pentola a pressione);
- cottura a vapore: consente una minore perdita di sali minerali e vitamine rispetto alla lessatura;
- cottura al forno: consente di ottenere alimenti appetibili (croccanti e dorati pur con un ridotto utilizzo di grassi);
- cottura alla griglia o alla piastra: consente l'eliminazione dei grassi, tuttavia è consigliabile solo quando il consumo è immediatamente successivo alla cottura per motivi organolettici, si deve fare attenzione che le parti superficiali non risultino bruciate o carbonizzate;
- cottura brasata o stufata: consente la cottura prolungata mediante la aggiunta di liquidi, acqua e brodo vegetale fresco, quindi con un intenerimento degli alimenti senza grosse perdite nutrizionali.

I tempi di esposizione al calore dovranno essere tali da garantire una cottura completa, specialmente per i prodotti di origine animale in modo da garantire un risanamento efficace dell'alimento.

La ditta aggiudicataria si impegnerà inoltre a:

- a) utilizzare esclusivamente sale di tipo iodato;
- b) non utilizzare né consegnare alimenti che riportino sull'etichetta l'indicazione "contiene OGM";
- c) non utilizzare alimenti contenenti glutammato o altri esaltatori di sapidità;
- d) non utilizzare alimenti contenenti grassi idrogenati e conservanti;
- e) rispettare la stagionalità dei prodotti;
- f) non utilizzare prodotti precotti;
- g) privilegiare produttori locali (prodotti a Km0)

I prodotti biologici/IGP/DOP utilizzati dovranno essere evidenziati chiaramente sul menù esposto nella scuola.

ART. 14 NORME E MODALITÀ DI DISTRIBUZIONE DEI PASTI NEI REFETTORI

Il personale della Ditta appaltatrice deve provvedere presso ogni plesso scolastico all'apparecchiatura dei tavoli/banchi nelle sezioni; la stessa deve essere effettuata con piatti di ceramica, posate di acciaio inox, bicchieri di vetro, tovaglioli e tovaglie o tovagliette di carta a perdere per l'apparecchiatura dei tavoli. In caso di inagibilità della lavastoviglie il servizio avverrà con stoviglie a perdere in materiale biodegradabile (piatti, bicchieri, posate) il cui costo è a carico della Ditta appaltatrice. Anche in fase di distribuzione deve essere sempre garantita la temperatura di almeno 65°C per gli alimenti caldi e non superiore a 10°C per quelli freddi e nello stesso tempo devono essere rispettate le caratteristiche igieniche e organolettiche degli alimenti.

Il servizio deve essere effettuato al tavolo.

Il personale addetto alla distribuzione deve essere in numero sufficiente affinché il servizio si svolga nel più breve tempo possibile, al fine di garantire un omogeneo comportamento nei confronti dell'utenza. Il tempo necessario per la distribuzione del pasto non potrà mai superare i 45'.

L'orario della distribuzione dei pasti potrà essere concordato con l'Istituto Comprensivo soprattutto nel caso in cui si renda indispensabile l'effettuazione di turni.

La sparecchiatura dei tavoli e la pulizia dei refettori, nonché il lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature impiegate per il servizio devono essere eseguite lo stesso giorno al termine del servizio.

Il lavaggio dei contenitori utilizzati per il trasporto deve essere effettuato quotidianamente nei terminali di distribuzione, con gli strumenti a disposizione. Deve essere però garantito oltre a ciò, nel centro cottura, un'ulteriore sanificazione, prima del riutilizzo dei contenitori.

ART. 15 MENU' VARIAZIONI E DIETE SPECIALI

I pasti per gli alunni ed il personale docente ed ausiliari delle scuole dovranno essere confezionati nel rispetto del menù (All "B") al presente capitolato di cui forma parte integrante ad ogni effetto.

Per le grammature si fa riferimento alla normativa vigente.

I pasti dovranno essere costituiti da un pranzo composto da:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta (somministrata al mattino)
- acqua erogata dall'acquedotto comunale fornita in brocche alla scuola dell'infanzia e acqua proveniente dalle fontane installate all'interno della scuola primaria fornita in borracce messe a disposizione dall'amministrazione;

I menù devono essere redatti in accordo con l'impresa appaltatrice ed i membri del comitato ed approvati dal competente servizio dell'AUSL di Parma (SIAN).

Al fine di:

aumentare la gradevolezza dei piatti;

- ✓ favorire l'uso di frutta e verdura di stagione
- ✓ affrontare tempestivamente le difficoltà che si possono presentare nella popolazione

scolastica ad accettare i piatti;

- ✓ garantire ulteriormente la variabilità degli alimenti
- ✓ rispondere ad esigenze nutrizionali e dietetiche emerse nel tempo;
- ✓ essere coerenti con i programmi di educazione alimentare sviluppati nell'ambito scolastico;

Potranno essere apportate variazioni ai menù in corso d'appalto previo accordi tra le parti suddette.

E' consentito effettuare variazioni al menù, a seguito di accordo con i Comuni, per comprovati motivi (scioperi, mancata consegna di derrate, riapertura a seguito di festività ecc..), con il benessere del SIAN;

E' consentita una variazione del menù su iniziativa della ditta appaltatrice unicamente nei casi di gravi guasti agli impianti di cottura e/o di avaria della struttura di conservazione. Tale variazione non potrà però protrarsi per più di tre giorni. Qualora tali guasti o avarie dovessero protrarsi per più di tre giorni, la ditta appaltatrice deve fronteggiare la produzione dei pasti quotidianamente necessari, confezionandoli con le stesse caratteristiche richieste dal presente capitolato **in un centro cottura alternativo, anche non di proprietà della ditta, autorizzato al confezionamento dei pasti da asporto, accollandosi completamente l'onere dell'eventuale trasporto dall'esterno.**

La programmazione dei menù deve essere esposta nei locali mensa, a cura dell'Impresa appaltatrice, avendo cura di utilizzare una cartellonistica che consenta l'immediata individuazione per l'utenza sia del menù del giorno che della settimana a cui questo appartiene. La Ditta aggiudicataria deve inoltre tenere a disposizione degli utenti e delle commissioni mensa, in ogni refettorio, una copia del capitolato e dei relativi allegati A) e B).

Nei menù dovranno essere indicati gli alimenti biologici, IGP e DOP somministrati. Sarà

compito della ditta informare per iscritto l'utenza di eventuali variazioni del menù.

La Ditta appaltatrice deve rendersi disponibile a preparare diete "speciali", cioè diverse da quella fornita comunemente dalla refezione scolastica e che rispondano alle particolari esigenze cliniche di alcuni utenti, sulla base di certificazione rilasciata da pediatra di libera scelta o medico struttura ospedaliera e a quelle di ordine etico – religioso per gli utenti che lo segnalino al momento dell'iscrizione o durante l'anno scolastico. In questi casi la ditta appaltatrice si assumerà l'onere di predisporre un menù variato che dovrà essere redatto da persona competente e che dovrà essere vidimato dalla Commissione Nutrizione Aziendale del SIAN dell'AUSL di Parma. Deve essere garantito ai bambini sottoposti a regime dietetico speciale un menù variato e il più possibile simile a quello dei compagni di classe.

Le spese inerenti l'acquisto di materie prime particolari, anche non previste dal presente capitolato, ma necessarie all'esecuzione delle "diete speciali", è completamente a carico della Ditta appaltatrice.

Tutti i casi di variazione al menù previsti dai punti sopra elencati non possono comportare alcun ulteriore onere per le Amministrazioni comunali.

La ditta appaltatrice dovrà dare comunicazione scritta di ogni eventuale variazione all'Amministrazione comunale.

Inoltre, senza nessun aggravio di costo per le Amministrazioni Comunali, deve essere previsto ogni giorno un menù dietetico/alternativo composto da un primo e un secondo piatto che possono essere richiesti solo previa autorizzazione scritta del genitore in caso di indisposizione per un massimo di non più di 5 pasti dietetici al mese così come consigliato dalle linee guida regionali;

Tale menù dietetico generale potrà essere così composto:

- 1° piatto: pasta o riso in bianco (condito con olio extravergine di oliva) o minestrina in brodo vegetale.
- 2° piatto: formaggio Parmigiano Reggiano, o prosciutto (cotto alta qualità o crudo di Parma) o bistecca ai ferri o pesce a vapore.

In occasione delle feste di Natale, Carnevale e Pasqua, l'Amministrazione Comunale si riserva di definire, attraverso gli organismi previsti, menu' particolari, comprensivi eventualmente del dolce (senza che ciò comporti aggravii di costo).

ART.16 MODALITA' DI TRASPORTO DEI PASTI E STOVIGLIE

I pasti destinati al plesso di Via Roma n.12, preparati in legame fresco-caldo, debbono essere condizionati in contenitori idonei al contatto con alimenti a chiusura ermetica isotermici o termici multiporzione che garantiscano il rispetto delle temperature previste dalla Legge 283/62 e suo regolamento di attuazione DPR 327/80 e riciclabili.

Per le consegne, la Ditta appaltatrice dovrà utilizzare appositi mezzi omologati almeno euro 5, anche alimentati a GPL o metano o ad alimentazione elettrica, adeguatamente predisposti e riservati al trasporto di alimenti che consentano il mantenimento della temperatura degli alimenti all'interno dei contenitori termici ad un livello non inferiore a 65°C per i pasti caldi e non superiore a 10°C per i pastifreddi per tutta la durata del trasporto e fino alla consegna.

L'Impresa aggiudicataria deve impegnarsi al ritiro, pulizia e sanificazione dei contenitori termici e di ogni altro contenitore utilizzato durante il trasporto dei pasti al terminale di consumo.

Nell'approntamento dei pasti trasportati, l'Impresa appaltatrice dovrà:

- a. mantenere durante il trasporto, e sino all'ultimazione della distribuzione, una temperatura superiore a 65°C per i cibi da consumare caldi;
- b. mantenere durante il trasporto, e sino all'apertura dei contenitori per dare inizio alla distribuzione, una temperatura inferiore a 10°C per i cibi da consumare freddi;
- c. condizionare la pasta ed il riso crudi, da destinare al terminale dotato di cuoci pasta in contenitori idonei per gli alimenti muniti di coperchio in quantità corrispondente alle esigenze della giornata;
- d. condizionare direttamente in contenitore termico idoneo allo scopo o in vaschette gastronomiche in acciaio inox munite di coperchio da inserire in un contenitore termico, i sughi e le salse con cui condire pasta e riso asciutti. Questi dovranno essere aggiunti ai primi piatti da condire solo alcuni istanti prima della distribuzione. Non è ammesso l'uso di contenitori in alluminio a perdere;
- e. inviare il formaggio grattugiato ai terminali di consumo nella quantità necessarie agli utenti presenti;

ART. 17 STRUTTURE ARREDI ED ATTREZZATURE

L'amministrazione mette a disposizione della Ditta Appaltatrice:

- le strutture adibite alla preparazione dei pasti, comprensive del locale cucina, locali accessori e refettori presenti nei diversi plessi scolastici. L'aggiudicatario si impegna a richiedere e presentare idonee dichiarazioni/richieste agli organi competenti necessarie per l'espletamento dei servizi di refezione.

Le cucine site nei locali scolastici risultano attrezzate, pertanto saranno consegnate all'appaltatore con apposito verbale, tutte le attrezzature esistenti nei locali, alla scadenza contrattuale la Ditta dovrà fare verbale di riconsegna.

Sarà onere dell'aggiudicatario aggiungere a proprie spese le dotazioni necessarie allo svolgimento del servizio e sostituire quelle esistenti che dovessero risultare inadeguate. L'aggiudicatario con il presente capitolato accetta le condizioni delle attrezzature presenti e nel caso non volesse sostituirle o integrarle sarà tenuto alla loro manutenzione sostenendone le relative spese, eccetto per le attrezzature coperte da garanzia in corso di validità.

Ad ogni modo la ditta appaltatrice sarà tenuta alla manutenzione ordinaria delle attrezzature presenti nei locali del centro cottura, refettori e locali annessi.

La disponibilità dei beni viene trasferita all'appaltatore, limitatamente ed esclusivamente in relazione ai servizi oggetto dell'appalto. La ditta appaltatrice sarà tenuta all'uso e conduzione locali, degli impianti e delle attrezzature sopracitate messe a disposizione con la massima cura e diligenza e sarà pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento ai Comuni, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio, atti vandalici e sabotaggi del proprio personale dipendente. Tutte le attrezzature, macchinari e impianti di proprietà dei Comuni si intendono in discreto stato e funzionanti e tali dovranno essere restituiti alla scadenza dell'appalto.

Sono a carico della ditta aggiudicatrice anche:

- La manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature di cucina e dei refettori, elettrodomestici, utensili, arredi, macchinari vari e di quanto occorre per l'esecuzione regolare del servizio (anche per rotture che dovessero verificarsi sin dal momento dell'avvio dell'appalto comprese quelle imputabili a precedente usura)

E' viceversa a carico delle Amministrazioni Comunali;

- la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti annessi (estintori, idranti, porte tagliafuoco, impianto elettrico-impianto idraulico-termico, porte di sicurezza).

In ogni caso, ogni spesa di ripristino per avarie provocate da incuria agli impianti e all'immobile durante l'effettuazione del servizio sarà totalmente a carico del gestore stesso. Qualora il gestore non provveda puntualmente alla manutenzione delle attrezzature, il committente, dopo aver diffidato la ditta, si riserva di provvedere incaricando una ditta di sua fiducia e addebitando al gestore la spesa sostenuta. L'impresa appaltatrice è obbligata a non apportare modifiche o trasformazioni ai locali ed agli impianti.

Al termine dell'appalto le Amministrazioni provvederanno ad effettuare un controllo generalizzato dei locali, di tutte le attrezzature e gli arredi di sua proprietà al fine di verificare lo stato di conservazione delle stesse, salvo il normale deterioramento. Dell'atto di riconsegna verrà redatto apposito verbale.

Al fine di garantire la continuità del servizio, anche nel caso di blocco parziale o totale della cucina principale, in particolare nei periodi di manutenzioni straordinarie dei locali comunali, la ditta dovrà annualmente comunicare la disponibilità di un centro cottura autorizzato per la produzione di pasti da asporto come da normativa di riferimento.

TITOLO III – PULIZIA IGIENE DELLE STRUTTURE DI PRODUZIONE, CONSUMO E CONTROLLI

ART. 18 PROGRAMMA E MODALITA' DI PULIZIA E INTERVENTI DI DISINFESTAZIONE

Tutti i trattamenti di pulizia e disinfezione da eseguire presso la Cucina comunale, i terminali ed i centri refezionali (e/o altri locali della Scuola dell'Infanzia e Primaria, dove viene consumato il pasto), sono a carico e devono essere eseguiti a cura dell'Impresa Appaltatrice.

L'Impresa appaltatrice, al termine delle operazioni di preparazione, distribuzione e consumo dei pasti, deve provvedere alla pulizia della cucina comunale e di tutti i locali di consumo e delle relative pertinenze (anche eventuali aree esterne), dei macchinari, degli impianti, degli arredi, delle attrezzature, della tegameria, della stoviglieria, dell'utensileria, dei vassoi e di quanto altro utilizzato per lo svolgimento del servizio.

Le attività di pulizia e di sanificazione devono essere eseguite conformemente a quanto proposto nel piano HACCP.

Le modalità e frequenze di seguito indicate rappresentano il livello minimo di prestazione, potendo ogni Impresa prevedere articolazioni più capillari.

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

L'offerente deve dichiarare nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

In caso di utilizzo di prodotti in carta, riconducibili al gruppo di prodotti "tessuto-carta", come indicato nell'allegato 1 dei CAM approvato con D.M. 10 marzo 2020 si dovranno rispettare le caratteristiche dei prodotti ivi indicate, dichiarando il nome commerciale e marca dei prodotti che l'Impresa appaltatrice si impegna ad utilizzare.

Indicazioni generali relative alle operazioni di pulizia e sanificazione:

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione, cottura e distribuzione, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo. Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o di distribuzione dei pasti. Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumento di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla distribuzione e alla preparazione degli alimenti.

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

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

Ove sono disponibili sono da preferire prodotti ecocompatibili.

1. Pulizia e sanificazione delle Cucine comunali e dei terminali:

Operazioni giornaliere: tutte le aree della Cucina e dei terminali dovranno essere sottoposte alle necessarie operazioni di lavatura attrezzature, arredi e lavaggio dei pavimenti, eseguito con appositi strumenti con l'utilizzo di adeguati prodotti tensioattivi, ed aggiunta di prodotti disinfettanti nella fase di risciacquo.

Le attrezzature, i piani di lavoro, gli utensili a fine ciclo di lavorazione dovranno essere sottoposti ad accurata pulizia per la rimozione dello sporco più consistente, lavaggio con detergenti sgrassanti e risciacquo con prodotti sanificanti.

In particolare i forni dovranno essere sottoposti alle operazioni di pulizia sopra descritte utilizzando detergenti disincrostanti dopo ogni utilizzo.

Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici nonché sulle stesse attrezzature. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti.

I coltelli, i mestoli ed altri oggetti utensili e parti smontabili in acciaio inox, dopo il lavaggio manuale con detergenti neutri dovranno essere sanificati.

I servizi igienici presenti, utilizzati dagli alunni, dal personale scolastico docente ed ausiliario e dal personale dell'Impresa, dovranno essere tenuti costantemente puliti e dovrà essere garantita la fornitura del materiale igienico-sanitario necessario al buon funzionamento di tutti gli stessi (salviette, carta igienica, sapone, ecc...). Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti, che dovranno essere in numero sufficiente per tutto il personale. Nei servizi igienici destinati agli addetti dovranno essere impiegati sapone disinfettante ad erogazione non manuale e carta igienica. L'Impresa appaltatrice provvederà a colmare in tal senso ogni carenza di arredo e/o materiale.

I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la pulizia e sanificazione degli impianti, macchine, arredi, attrezzature ed utensili dovranno essere sostituite non appena presentano segni di usura.

Operazioni settimanali: settimanalmente dovrà essere provveduto al lavaggio delle pareti piastrelate con appositi detergenti e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti.

Le pareti dovranno essere trattate con detergenti disinfettanti. I contenitori termici dovranno essere sottoposti settimanalmente, e comunque ogni volta che se ne presenti la necessità, ad accurata pulizia con detergenti alcalini.

Sempre settimanalmente dovrà essere provveduto alla deragnatura, alla pulizia, sgrassaggio, risciacquo e disinfezione delle cappe di aspirazione, pilette di scarico a pavimento e sotto i grigliati, pulizia dei vetri, porte di ingresso e di comunicazione interna con appositi prodotti detergenti.

2) Pulizie dei refettori

Le operazioni di pulizia dei locali refettorio dopo ogni pasto dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi, avranno frequenza giornaliera e consisteranno in:

sparecchiatura, lavatura dei tavoli ed eventualmente delle sedie con prodotti detergenti disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrelli, armadi

ecc...), capovolgimento delle sedie sui tavoli, scopatura, lavaggio, sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti dei locali refettorio, spogliatoio e servizi igienici in uso al personale dell'Impresa appaltatrice e dell'utenza.

Tutte le operazioni di pulizia dovranno risultare da apposite registrazioni da esibire a richiesta agli incaricati del controllo.

3) Pulizie straordinarie:

L'Impresa appaltatrice dovrà in ogni caso garantire le seguenti pulizie straordinarie:

- Pulizia straordinaria della Cucina comunale, almeno una volta l'anno solare, includendo le attrezzature, i macchinari, gli utensili e gli arredi utilizzati, i vetri interni ed esterni, le celle frigorifere, i forni, le cappe di aspirazione all'interno e all'esterno, le dispense ed i locali annessi;
- Pulizia straordinaria delle sale da pranzo e dei locali annessi, delle sedie e dei tavoli di tutti i refettori, preferibilmente prima dell'inizio dell'anno scolastico
 - Pulizia straordinaria di tutti i locali oggetto di appalto qualora si rendesse necessaria a seguito di interventi di ristrutturazione, e quant'altro, effettuati dall'Amministrazione comunale in qualsiasi momento dell'appalto.

4) Prevenzione e monitoraggio agenti infestanti

Ai fini della prevenzione di possibili infestazioni della Cucina comunale e dei terminali nonché delle relative aree di pertinenza ed i refettori, si indicano di seguito le misure minime che dovranno essere adottate dall'Impresa Appaltatrice e che dovranno essere contenute nel Piano di Autocontrollo adottato dalla stessa:

- a. garantire l'autocontrollo delle derrate, stoccate o immagazzinate, attraverso la certificazione di specifiche procedure di analisi in modo che le derrate alimentari introdotte nella catena di ristorazione siano esenti da insetti infestanti e loro parti, sia allo stato larvale che adulto;
- b. formare adeguatamente il personale che lavora nel settore della preparazione e confezionamento del cibo per metterlo in grado di identificare e controllare la presenza potenziale degli infestanti, soprattutto degli insetti delle derrate;
- c. attuare efficaci mezzi di controllo contro gli insetti, i roditori e altri animali nocivi per quanto concerne i locali adibiti a magazzino, stoccaggio, lavorazione, confezionamento ecc. degli alimenti;
- d. assicurare che siano attivati corretti sistemi e procedure per prevenire ed eliminare le problematiche derivanti dal controllo degli infestanti. Una copia del protocollo contenente dette specifiche, descritte in modo dettagliato, dovrà essere presentata al Comune dopo l'aggiudicazione del servizio;
- e. curare ogni aspetto dell'igiene che potrebbe portare a potenziali problemi di infestazione, riassunti sinteticamente: pulizia, manutenzione delle apparecchiature, pratiche di stoccaggio, strutture e manutenzioni dell'edificio, controllo dei rifiuti, gestione e controllo delle aree esterne, ecc.;
- f. effettuare presso le strutture prese in consegna un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale entro un mese dell'avvio delle attività richieste dal presente capitolato e poi con la periodicità prevista dal piano di autocontrollo e comunque almeno a cadenza quadrimestrale, salvo ulteriori casi di comprovata necessità. Gli interventi devono essere svolti da personale autorizzato conformemente a quanto previsto dalle norme vigenti;
- g. provvedere, in presenza di infestazioni, alle necessarie operazioni di disinfestazione e pulizia, dando-

ne comunque notizia anche all'Amministrazione comunale.

Il Comune potrà richiedere all'Impresa, sulla base dei controlli e delle ispezioni eseguite, l'aggiornamento dei protocolli operativi per il controllo dei punti critici nonché l'adeguamento della relativa documentazione.

ART. 19 - CIBI SOMMINISTRATI, GESTIONE DELLE ECCELENZE ALIMENTARI E DEI RESIDUI

Al termine di ciascun anno scolastico inoltre l'Impresa aggiudicataria dovrà:

a) dichiarare la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per ridurre tali quantità;

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

ART. 20 RACCOLTA E SMALTIMENTO RIFIUTI

Gli imballaggi primari, secondari e terziari, anche eventualmente riciclati, dovranno possedere requisiti indicati nell'allegato 1 dei CAM approvato con D.M. 10 marzo 2020.

I rifiuti solidi urbani prodotti dalla Cucina comunale, dai terminali e dai refettori, dovranno essere raccolti negli appositi sacchetti e conferiti negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

L'Impresa Appaltatrice ha inoltre l'obbligo di uniformarsi alla normativa assunta dall'Amministrazione comunale.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Gli oneri relativi alle tasse per smaltimento rifiuti presso il centro cottura e i plessi scolastici sono a carico dei Comuni.

ART. 21 CAMPIONATURA DEI CIBI SOMMINISTRATI

La Ditta dovrà provvedere al prelievo giornaliero di una porzione (circa 100 g.) a campione dei cibi somministrati da riporre all'interno di sacchetti sterili per conservarli in frigorifero per le 72 ore successive al consumo. Tali campioni servono ad essere utilizzati in caso di reclamo.

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

ART. 22 SPESE DI LAVANDERIA

Sono a carico della Ditta appaltatrice le spese di lavanderia inerenti a divise da lavoro, strofinacci, torcioni, salviette e ogni altro indumento o attrezzature di cucina. Sono a carico anche le tovaglie nel caso se ne disponga l'utilizzo al posto di quelle monouso secondo i requisiti indicati nell'allegato 1 lettera c) punto 6 dei CAM approvato con D.M. 10 marzo 2020.

ART. 23 MONITORAGGIO DEL CONTRATTO-VERIFICHE DI CONFORMITÀ

L'Amministrazione Comunale procede alla verifica di conformità nel rispetto delle disposizioni di cui all'art. 102 del d.lgs 50/2016 e ss.mm- L'Amministrazione si riserva il diritto e la facoltà di controllo, indirizzo, verifica del servizio oggetto del presente capitolato per il tramite del servizio Pubblica Istruzione.

Esso effettua i necessari controlli al fine di verificare il raggiungimento degli obiettivi caratterizzanti il servizio, nonché la conformità del servizio reso alle norme e prescrizioni di legge, alle prescrizioni del presente capitolato e a quelle ulteriori offerte in sede di gara.

Detti controlli potranno essere espletati mediante verifiche ispettive direttive e controlli documentali. I controlli possono essere fatti in qualsiasi momento senza alcun preavviso all'aggiudicatario, il quale deve garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione. Le attività ispettive sono svolte in contraddittorio anche attraverso la firma del verbale di ispezione. L'aggiudicatario nel caso in cui vengano riscontrate delle carenze, dovrà porre in essere le opportune azioni volte alla risoluzione sia delle carenze che delle cause che le hanno generate.

L'Amministrazione Comunale potrà avvalersi per l'esecuzione dei controlli di personale proprio o di professionisti esterni altamente specializzati, i cui nominativi saranno comunicati alla ditta appaltatrice.

La vigilanza e i controlli potranno essere eseguiti mediante i servizi preposti dell'AUSL.

L'affidatario è tenuto a mettere a disposizione dell'Amministrazione tutta la documentazione richiesta dal presente capitolato e dalla normativa vigente in materia.

Durante le operazioni di controllo che verranno effettuate unicamente da personale autorizzato, il personale della Ditta, coinvolto a titolo diverso nel servizio, non dovrà interferire in nessun modo nell'ispezione.

ART. 24 MONITORAGGIO ED AUTOCONTROLLO DA PARTE DELLA DITTA

L'Impresa appaltatrice deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, e garantire la qualità e la conformità richiesta dal presente capitolato. Deve essere messa in atto una procedura di rintracciabilità del prodotto come Reg. CE 178/02 e s.m.i.

La Ditta è sempre tenuta a fornire, su richiesta dell'Amministrazione appaltante, i certificati analitici e le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate tutte le caratteristiche necessarie alla individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato.

La Ditta appaltatrice deve predisporre un piano di autocontrollo igienico che preveda anche il ricorso ad analisi di laboratorio.

La ditta appaltatrice si impegna a dare informazione dettagliata circa i tempi ed i modi dell'effettuazione dei campionamenti. Si intende che i costi delle analisi saranno a completo carico dell'Impresa appaltatrice e dovranno essere effettuate in laboratori pubblici, o universitari o comunque ufficialmente riconosciuti.

Il risultato analitico ed il commento dell'analista firmatario l'analisi farà testo circa il giudizio di qualità, fermi restando i valori indice riportati nel capitolato e quelli riportati nelle Leggi nazionali e comunitarie. L'Impresa si impegna oltre a fornire all'Amministrazione i risultati di ogni indagine, anche a fornire una relazione consuntiva ed esplicativa che commenti e interconnetta i risultati ottenuti. Le operazioni di

manipolazione, preparazione e cottura devono essere effettuate unicamente nella giornata di consumazione del pasto salvo quando diversamente concordato con il Comune, sulla base dell'esistenza di reali garanzie igienico-sanitarie o giustificate motivazioni organizzative. E' vietata ogni forma di recupero di cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo

**ART. 25 COMMISSIONE MENSA – COLLABORAZIONE CON LA COMMISSIONE E/O
ALTRI ORGANISMI DI PARTECIPAZIONE.
MODALITA' DI INFORMAZIONE AGLI UTENTI.**

Il Comune istituisce la Commissione mensa, composta da rappresentanti dei docenti e dei genitori che verranno comunicati dalla Scuola al Comune all'inizio di nuovo anno scolastico), rappresentanti dell'amministrazione comunale, ditta appaltatrice, cui spetta il compito di verificare direttamente il buon funzionamento del servizio di mensa e di segnalare eventuali problemi connessi al servizio od eventuali proposte relative all'alimentazione degli alunni.

Di norma è quindi diritto degli organismi di partecipazione procedere al controllo del servizio, al fine di:

- rilevare la corretta applicazione dei menu;
- verificare il rispetto del menu previsto dal calendario e da eventuali disposizioni successive;
- verificare gli orari di consegna e di consumo dei pasti;
- verificare la gradibilità dei pasti somministrati, attraverso indagini o interviste o attraverso assaggi diretti;
 - verificare i quantitativi somministrati;
 - verificare il rispetto delle diete speciali;
 - verificare il quantitativo di pasti non consumati;
 - effettuare una valutazione visiva della pulizia dei refettori.

Gli accessi al servizio non dovranno in alcun modo interferire con l'operato del personale dell'Impresa appaltatrice e nessun rilievo potrà essere mosso al personale presente presso il centro refezionale.

L'Amministrazione contraente provvederà a comunicare all'Impresa appaltatrice i nominativi dei componenti gli organismi di partecipazione.

Per ogni visita di controllo effettuata da un componente del Comitato Mensa presso le mense scolastiche, verrà compilata e fatta pervenire al Servizio Scuola del Comune di Calestano, apposita relazione sul modello predisposto e fornito dallo stesso.

Tale commissione si riunirà nei tempi e con le modalità previste dai vigenti regolamenti.

L'Impresa appaltatrice è tenuta a dotarsi di strumenti (anche informatici), attraverso i quali rendere

noto all'utenza, all'inizio di ciascun anno scolastico/educativo, i menù validati dall'Ausl, con le quantità in grammi (crudo e cotto) delle pietanze e gli alimenti biologici somministrati.

La stessa dovrà garantire, in linea con quanto previsto dal D.M. del Ministero dell'Ambiente del 10-03-2020 un piano di informazione agli Utenti e lo svolgimento di percorsi ed attività educative e di sensibilizzazione per gli alunni sui seguenti temi:

- sprechi alimentari e dei suoi impatti ambientali;
- valorizzazione del patrimonio gastronomico legato al territorio secondo aspetti culturali, identità locali e metodi produttivi

TITOLO IV – DISPOSIZIONI RIGUARDANTI IL PERSONA-LE

ART. 26 PERSONALE

Il personale impiegato nel servizio di refezione addetto alle seguenti mansioni:

- a. alla preparazione,
- b. alla cottura,
- c. all'allestimento e alla distribuzione dei pasti
- d. al trasporto dei pasti ai plessi esterni,
- e. al rassetto della cucina e dei locali accessori,
- f. al lavaggio degli utensili, delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate

è a carico della Ditta appaltatrice, dovrà essere alle sue dipendenze ed in numero adeguato allo svolgimento di un servizio efficiente ed efficace, sia per qualifica e professionalità che per entità numerica.

Dovrà essere nominato un Responsabile di servizio, con le caratteristiche e i compiti indicati all'art.15. La Ditta appaltatrice deve ottemperare a propria cura e spese a quanto disposto dagli art. che seguono per quanto concerne l'igiene, l'abbigliamento, la pulizia del proprio personale impiegato per l'espletamento del servizio oggetto dell'appalto; deve inoltre ottemperare a quanto richiesto dal D. LGS 9.4.2008 n° 81.

La ditta appaltatrice dovrà individuare un responsabile della procedura di controllo come richiesto dalle procedure di qualità aziendale UNI EN ISO 9001.

Il personale addetto alla preparazione dei pasti dovrà possedere titolo di studio professionale di cuoco e avere maturato una esperienza almeno biennale nell'ambito della ristorazione collettiva.

Tutto il personale messo a disposizione dall'Impresa deve essere, oltre che professionalmente capace e fisicamente idoneo, edotto delle modalità di realizzazione dei servizi, delle norme di igiene e delle misure di prevenzione degli infortuni e di sicurezza previste dal D.Lgs. 81/2008 e smi.

Tutto il personale (compreso quello impiegato nelle sostituzioni) dovrà essere in possesso di adeguato attestato di formazione HACCP per il personale alimentarista.

L'organico, per tutta la durata del contratto, deve essere quello dichiarato in fase di offerta, come numero, mansioni, livello e monte ore, fatta salva l'ipotesi di modifiche significative nella tipologia di utenza, nel numero di utenti, nell'articolazione dei servizi.

Non oltre 20 giorni dopo l'avvio del servizio, e prima dell'inizio di ogni anno scolastico, l'Impresa aggiudicataria dovrà fornire all'Amministrazione comunale l'elenco nominativo del personale impiegato nelle strutture oggetto del presente appalto, diviso per qualifica ed indicando per ciascuno il monte ore settimanale, il tipo di rapporto contrattuale ed il piano di formazione previsto per l'annualità di riferimento.

Detto elenco dovrà essere mantenuto aggiornato in base alle variazioni intervenute (cessazioni, assunzioni, ecc.). Inoltre tale personale, compatibilmente con l'efficienza dell'organizzazione del lavoro e con il rispetto delle norme di legge e contrattuali che consentono ai lavoratori periodi di assenza dal servizio, deve costituire un riferimento il più possibile stabile per gli utenti del servizio di ristorazione scolastica.

L'azienda appaltatrice dovrà disporre di una squadra jolly di pronto intervento, da impiegare in caso di assenze per ferie, malattie, infortuni ecc...del personale, oppure di un numero di addetti superiore rispetto a quello strettamente necessario alle esigenze del servizio in ogni singola scuola.

In caso di nuove assunzioni di responsabili della cucina occorrerà prevedere un affiancamento al cuoco/a uscente della durata di almeno 15 giorni.

La ditta in particolare dovrà assicurare che il proprio personale:

- a. sia munito di idoneo mezzo di riconoscimento immediato ed abbia sempre con sé un documento di identità personale;
- b. sia munito di idoneità sanitaria secondo la normativa vigente;
- c. non prenda ordini da estranei nell'espletamento del servizio;
- d. segnali subito agli organi competenti ed al datore di lavoro eventuali anomalie che rilevasse durante lo svolgimento del servizio;
- e. mantenga il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti l'andamento della gestione delle quali abbia avuto notizia durante l'espletamento del servizio;

Dovrà inoltre assicurare il rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro. La ditta appaltatrice è responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente capitolato.

L'Impresa aggiudicataria è responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente Capitolato.

L'Amministrazione comunale, anche su segnalazione delle Autorità Scolastiche, si riserva il diritto di chiedere la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tal caso l'Impresa aggiudicataria provvederà a quanto richiesto entro il più breve tempo possibile, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'amministrazione contraente.

ART. 27 RESPONSABILE DEL SERVIZIO

Per Responsabile del servizio si intende la persona, dotata di adeguata competenza professionale, deputata dalla Ditta appaltatrice a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con le Amministrazioni comunali e, all'occorrenza, anche con l'istituzione scolastica e la commissione mensa. A tale figura spetta anche il compito di verificare la conformità del pasto.

Al Responsabile del servizio spetta il coordinamento di tutto il personale operante nelle cucine e nei refettori per le operazioni comprese nell'appalto.

La Ditta appaltatrice, prima di iniziare il servizio, dovrà attivare un servizio di recapito telefonico, fax e di posta elettronica, in modo che sia possibile contattare in ogni momento qualcuno per tutte le comunicazioni inerenti il servizio.

Tre giorni prima dell'inizio del servizio dovrà pervenire al Settore Servizi al Cittadino del Comune di Calestano comunicazione scritta da parte della Ditta appaltatrice contenente:

- a. indirizzo dell'ufficio, numero telefonico, numero di fax, per la reperibilità immediata del Responsabile di servizio;
- b. nome del Responsabile del servizio.

ART. 28 CONTROLLI SULLA SALUTE DEL PERSONALE ADDETTO E IGIENE DEL PERSONALE ADDETTO

Tutto il personale deve essere in possesso dei requisiti previsti dalla legge Regionale n. 11/2003.

Il personale tutto è tenuto al rispetto delle norme igieniche e delle regole previste dalle normative vigenti e da quelle che dovessero eventualmente derivare in corso di contratto, curando la pulizia della propria persona ed in particolare delle mani; a tale scopo dovrà essere impiegato sapone ed asciugamani a perdere.

La Ditta appaltatrice deve mettere a disposizione degli addetti, a sua cura e spese:

- a) guanti da lavoro per tutte le operazioni di monda e per la sanificazione;
- b) cerotto impermeabile da mettere sulla ferita e poi guanto in lattice, concetto della doppia impermeabilizzazione, per evitare che il secreto di eventuali ferite delle mani possa venire a contatto con l'alimento;
- c) mascherine monouso da utilizzare durante le lavorazioni più delicate e sempre in caso di disturbi alle alte vie respiratorie;
- d) cuffie o berretti ove raccogliere, sempre, i capelli;
- e) rotoli di carta a perdere per la pulizia delle mani, superfici, ecc.

ART. 29 VESTIARIO

Il personale dovrà indossare scarpe anatomiche, antinfortunistiche e indumenti da lavoro da utilizzare esclusivamente durante le ore di servizio. Dovranno essere previsti indumenti diversi per la preparazione degli alimenti e per la pulizia degli ambienti; la pulizia di tale vestiario è a carico dell'Impresa appaltatrice.

ART. 30 FORMAZIONE ED AGGIORNAMENTO DEL PERSONALE ADDETTO

L'Impresa appaltatrice deve assicurare la formazione del personale addetto al servizio in materia di

igiene così come stabilito dalle vigenti normative. Tale formazione dovrà osservare i criteri e le modalità previsti dalla Legge regionale 24.6.2003 n. 11, come modificata ed aggiornata con le previsioni contenute nella Legge Regionale 14/2018 e dalla deliberazione di Giunta Regionale n. 311 del 04.03.2019.

L'Impresa deve inoltre garantire, eventualmente con il supporto del proprio Servizio Prevenzione e Protezione, lo svolgimento di corsi di formazione a tutto il personale impiegato, al fine di renderlo edotto circa le circostanze teorico-pratiche, le modalità, gli standard di qualità previsti dal presente Capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarlo. Le modalità e la tempistica dello svolgimento dei corsi dovranno essere sistematicamente comunicati all'Amministrazione comunale, che vi potrà far partecipare anche i propri incaricati.

Come previsto nell'Allegato 1 del D.M. del Ministero dell'Ambiente 10 marzo 2020 (CAM), punto C.8, l'Impresa aggiudicataria deve garantire al proprio personale percorsi formativi su tematiche attinenti.

ART. 31 TUTELA DEI LAVORATORI E OBBLIGHI DELL'APPALTATORE IN MATERIA DI SICUREZZA SUL LAVORO

Il personale operante nei servizi oggetto dell'appalto dovrà essere regolarmente assunto e per il quale la ditta solleverà gli Enti da qualsiasi obbligo e responsabilità per retribuzioni, contributi assicurativi e previdenziali, assicurazioni ed in genere da tutti gli obblighi risultanti dalle disposizioni legislative e regolamentari in materia di lavoro e di assicurazioni sociali, assumendone a proprio carico tutti gli oneri relativi.

La Ditta aggiudicataria si impegna ad applicare i Contratti Collettivi Nazionali di settore ed eventuali contratti territoriali integrativi.

Non sono consentiti turni di lavoro superiori a quanto prescritto dalla normativa in vigore.

La ditta aggiudicataria è il datore di lavoro. Nell'esecuzione del servizio si attiene scrupolosamente alle prescrizioni contenute nel presente capitolato e nella propria offerta. Tutte le operazioni previste sono svolte nel rispetto di tutte le norme vigenti, compreso il D.Lgs. 9.4.2008 n° 81 e succ. mod, in materia di prevenzione di infortuni e igiene del lavoro, e in ogni caso in condizioni di permanente sicurezza ed igiene. La ditta aggiudicataria pertanto osserva e fa osservare ai propri dipendenti, nonché a terzi presenti sui luoghi nei quali si erogano i servizi e sulle attrezzature, tutte le norme di cui sopra e prende inoltre di propria iniziativa tutti quei provvedimenti che ritenga opportuni per garantire la sicurezza e l'igiene del lavoro, predisponendo un piano delle misure di sicurezza dei lavoratori ai sensi della vigente normativa.

L'appaltatore è tenuto a provvedere all'adeguata istruzione, formazione, addestramento e aggiornamento del personale addetto, nonché degli eventuali sostituti, in materia di sicurezza ed igiene sul lavoro. Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione degli incendi ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati e dalla formazione dei preposti. L'appaltatore è tenuto ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare scrupolosamente le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alle norme vigenti in materia.

L'appaltatore si impegna a fornire alle Amministrazioni, in corrispondenza con l'inizio dell'appalto, le informazioni di seguito indicate, per le quali si impegna contestualmente a segnalare ogni eventuale

modifica o integrazione che si verificassero nella durata contrattuale:

- a) nominativo del responsabile della sicurezza
- b) nominativo del rappresentante dei lavoratori
- c) requisiti tecnico-professionali richiesti dalla legislazione specifica
- d) mezzi /attrezzature antinfortunistiche inerenti la tipologia del lavoro da eseguire
- e) formazione professionale (documentata) in materia di sicurezza dei lavoratori impegnati nel servizio oggetto dell'appalto;
- f) dotazione dei dispositivi individuali
- g) numero e tipologia degli infortuni occorsi negli ultimi tre anni

ART. 32 ENERGIA ELETTRICA, GAS VAPORE E ACQUA POTABILE IMPIEGO E NORME DI SICUREZZA

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore e acqua potabile da parte dell'Impresa appaltatrice dovrà essere effettuato da personale che conosca la manovra dei quadri di comando, in particolare per quanto riguarda la sicurezza antinfortunistica.

Ogni responsabilità connessa è a carico dell'Impresa appaltatrice.

L'Impresa appaltatrice dovrà farsi carico di predisporre ed affiggere, a proprie spese, presso i refettori e i locali accessori, i cartelli che illustrano le norme di prevenzione e antinfortunistica.

Tutte le spese inerenti il consumo di energia elettrica, acqua, gas sono a carico dell'Amministrazione comunale.

Le eventuali spese di apparecchi telefonici ad uso delle cucine saranno a carico della Ditta appaltatrice.

ART.33 – OSSERVANZA DELLE NORME DI PREVENZIONE, SICUREZZA E ANTINFORTUNISTICA SUI LUOGHI DI LAVORO

L'Impresa appaltatrice deve osservare integralmente le disposizioni di cui alla normativa vigente in materia di sicurezza e salute dei lavoratori sul luogo di lavoro, di prevenzione infortuni ed igiene del lavoro ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. n. 81/2008 e s.m. e i.

Si dà atto che il Comune al fine di promuovere la cooperazione ed il coordinamento per la gestione della sicurezza durante le attività oggetto dell'affidamento ha fornito in sede di gara all'Impresa appaltatrice dettagliate informazioni sui rischi specifici esistenti negli ambienti in cui il personale dovrà operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza da adottare in relazione all'attività normalmente esercitata nell'ambiente di lavoro come da DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI INTERFERENZIALI (cosiddetto DUVRI) previsto dall'art. 26, comma 3 ter, del D.Lgs. n. 81/2008, recante una valutazione ricognitiva dei rischi standard relativi alla tipologia di prestazione che potrebbero derivare dall'esecuzione del servizio.

Prima dell'inizio del servizio, il predetto documento dovrà essere integrato a cura del Dirigente scolastico, che dovrà riferirlo ai rischi specifici da interferenza presenti presso i plessi scolastici in cui si svolgerà il servizio.

L'impresa con l'inizio del servizio è obbligata a mettere in atto ed a rispettare scrupolosamente tutte le misure riportate nel DUVRI, sulla base del quale il Comune ha provveduto a stimare ed indicare gli oneri per la sicurezza che dovranno essere sostenuti in osservanza a dette prescrizioni e a redigere e ad inviare al Comune il documento di valutazione relativo alle attività oggetto dell'appalto provvedendo all'attuazione delle misure necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi.

L'Impresa appaltatrice dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento ed aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostitutivi in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli art. 36 e 37 del D.Lgs. n. 81/2008.

Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati, ed alla formazione dei preposti (art. 19 del D.Lgs. n. 81/2008). La Ditta è tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni e si obbliga a far osservare le norme antinfortunistiche ed a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela e della sicurezza sul lavoro.

L'inosservanza ripetuta delle leggi in materia di lavoro, sicurezza di cui al presente articolo, determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

ART. 34 CLAUSOLA SOCIALE DI PRIORITARIATO ASSORBIMENTO DI PERSONALE DEL PRECEDENTE APPALTATORE

Ai sensi dell'art. 50 del D. Lgs. n. 50/2016, qualora a seguito della presente procedura di gara si verificasse un cambio di gestione dell'appalto, la ditta aggiudicataria si impegna ad assorbire ed utilizzare prioritariamente nell'espletamento del servizio, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti, quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

Ai fini dell'applicazione della clausola sociale, si riportano di seguito i dati relativi al personale utilizzato nel contratto in corso di esecuzione:

Qualifica	Mansione	Monte ore settimanali
4 livello	Cuoco capo partita	30
5 livello	Autista	10

TITOLO V – ASPETTI CONTRATTUALI E RESPONSABILITA' DELLA DITTA AGGIUDICATARIA

ART. 35 RESPONSABILITÀ ED ASSICURAZIONI

utti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali relativi al personale sono a carico dell'impresa che ne è la sola responsabile. A copertura dei rischi del servizio l'Impresa è tenuta a stipulare ed a mantenere efficace per tutta la durata dell'appalto con primario assicuratore (non potendo opporre alle amministrazioni comunali e/o al terzo danneggiato l'inefficacia del contratto per mancato e/o ritardato pagamento del premio) le polizze di seguito indicate in favore dei Comuni contraenti da esibirsi, preliminarmente, alla stipulazione del contratto. L'appaltatore dovrà provvedere,

in particolare produrre le seguenti coperture assicurative:

Polizza di responsabilità civile (RCT-RCO) – per tutte le attività oggetto di appalto

a) polizza di responsabilità civile a copertura dei danni cagionati a terzi dall'affidatario del servizio per qualsiasi fatto o atto commesso dai propri dipendenti, collaboratori ed ogni soggetto (persona fisica / giuridica) che presti la propria opera per conto dello stesso nell'espletamento delle prestazioni oggetto del servizio. La polizza dovrà prevedere:

- massimale unico RCT/RCO non inferiore ad € 3.000.000,00
 - le seguenti estensioni di garanzia:
 - a) danni cagionati a terzi da persone non in rapporto di dipendenza con l'appaltatore, che partecipino all'attività oggetto dell'appalto a qualsiasi titolo (volontari, collaboratori, ecc.), inclusa la loro responsabilità personale;
 - b) danni a cose/enti di terzi da incendio, esplosione o scoppio di cose dell'Assicurato o da lui detenute, con un massimale non inferiore ad € 1.000.000,00;
 - c) responsabilità civile conduzione ed uso di beni non di proprietà;
 - d) danni a cose di terzi detenute e/o in consegna o custodia all'assicurato a qualsiasi titolo con un massimale non inferiore ad € 250.000,00;
 - e) danni a cose nell'ambito di esecuzione dei lavori;
 - f) i danni a locali, arredi, impianti, attrezzature e strutture in genere assunte in uso da terzi;
 - g) danni quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile, causati dalle cose prodotte nelle proprie cucine/bar e somministrate ai fruitori del servizio di ristorazione ed imputabili a:
 - 1. vizio originario del prodotto ed a cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto dei termini di scadenza (fatto salvo il caso di dolo), per i generi alimentari di produzione propria;
 - 2. cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto dei termini di scadenza (fatto salvo il caso di dolo), negli altri casi;
 - 3. errata somministrazione non conforme alle prescrizioni della dieta alimentare dell'utente in caso di allergie alimentari
- con un massimale non inferiore ad € 1.500.000,00

Qualora l'importo del risarcimento spettante a terzi ecceda i massimali della polizza sottoscritta la differenza resterà ad intero ed esclusivo carico della ditta affidataria del servizio. Eventuali scoperte o franchigie previste dalla polizza di responsabilità civile non potranno in alcun modo essere poste o considerate a carico dell'ente appaltante e del danneggiato;

Polizza infortuni degli utenti del servizio di ristorazione scolastica:

b) A copertura dei danni alla persona occorsi per infortunio agli utenti del servizio per fatti accidentali, anche non conseguenti a responsabilità civile dell'affidatario stesso. La polizza infortuni, che dovrà operare per tutte le attività e servizi prestati, dovrà prevedere le seguenti prestazioni minime a valere per ogni singolo utente:

- caso morte da infortunio € 75.000,00

- caso invalidità permanente da infortunio € 150.000,00
- rimborso spese sanitarie da infortunio € 5.000,00
- danni al vestiario € 500,00

Le prestazioni indicate per le rispettive somme assicurate dovranno prevedere le seguenti franchigie:

- ✓ caso invalidità permanente da infortunio franchigia € 0,00 sino ad € 50.000,00, 3% sulla somma assicurata eccedente € 50.000,00;
- ✓ rimborso spese sanitarie da infortunio franchigia € 250,00
- ✓ Danni al vestiario € 50,00

L'inefficacia dei contratti assicurativi non potrà in alcun modo essere opposta alla stazione appaltante e non costituirà esimente del l'appaltatore per le responsabilità ad esso imputabili secondo le norme dell'ordinamento vigente.

L'affidatario del servizio è tenuto a documentare ai Servizi competenti, almeno 5 giorni lavorativi prima dell'avvio del servizio, l'adempimento di tali obblighi assicurativi.

ART. 36 INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

L'interruzione del servizio per cause di forza maggiore non darà luogo a responsabilità, per entrambe le parti, se comunicata tempestivamente alla controparte. Si conviene che per cause di forza maggiore sono da intendersi interruzione totale di energia e calamità naturali gravi.

Lo sciopero è regolato dalla L. 146/90. In caso di sciopero dei dipendenti della ditta appaltatrice, la stessa è tenuta a comunicare la sospensione del servizio con preavviso scritto in modo da consentire al Comune l'informazione all'utenza nei termini di legge (almeno 5 giorni prima).

Qualora la comunicazione non pervenga al servizio comunale nei termini e modalità sopraindicate è fatta salva l'applicazione di penali di cui all' art 35.

In caso di sospensione dello sciopero la ditta dovrà essere in grado di effettuare il servizio previa comunicazione da effettuarsi con almeno 24 ore di anticipo.

Nulla è dovuto alla ditta dai Comuni per la mancata prestazione del servizio causa sciopero del personale.

In caso di sciopero del personale scolastico o degli Enti Locali ne sarà data comunicazione alla ditta appaltatrice almeno 48 ore prima.

ART. 37 INADEMPIENZE E PENALITÀ

La ditta appaltatrice nell'esecuzione dei servizi previsti dal presente capitolato avrà l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge e ai regolamenti concernenti il servizio stesso. Ove non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente capitolato, è tenuta al pagamento di una penalità variante:

1. Penale da €. 500,00 a €. 5.000,00 nel caso di utilizzo e/o somministrazione di alimenti contaminati batteriologicamente;

2. Penale da €. 500,00 a €. 2.500,00 nel caso di utilizzo e/o somministrazione di alimenti contaminati parassitologicamente o contenenti corpi estranei;
3. Penale di €. 500,00 nel caso di utilizzo e/o somministrazione di alimenti non conformi a quanto richiesto nelle tabelle merceologiche;
4. Penale da €. 200,00 a €. 500,00 in caso di insufficiente utilizzo di prodotti biologici;
5. Penale da €. 100,00 a €. 5.000,00 nel caso di errata somministrazione di “diete speciali” che rispondono a particolari esigenze cliniche o etico-religiose;
6. Penale di €. 200,00 nel caso di somministrazione di piatti non rispondenti a quanto previsto in menù;
7. Penale di €. 200,00 per distribuzione di porzioni non rispondenti alle grammature previste: la grammatura verrà valutata come peso medio di 10 porzioni casuali, con una tolleranza del 5% rispetto a quanto previsto nella tabella delle grammature;
8. Penale di €. 200,00 in caso di ritardo nella distribuzione dei pasti;
9. Penale di €. 200,00 in caso di rapporto n° operatori adibiti per la distribuzione/utenti insufficiente o superamento dei tempi previsti per la distribuzione;
10. Penale di €. 1.000,00 in caso di mancata distribuzione dei pasti;
11. Penale di €. 1.000,00 in caso di inadeguata conservazione delle materie prime e delle preparazioni in attesa di distribuzione;
12. Penale di €. 1.000,00 in caso di mancato rispetto delle corrette norme igienico-sanitarie durante la preparazione dei pasti;
13. Penale di €. 1.000,00 in caso di condizioni igieniche carenti e temperature non conformi verificate in fase di distribuzione;
14. Penale di €. 200,00 in caso di mancato prelievo di campioni rappresentativi dell'intero pasto e del pasto alternativo (“pasto test”);
15. Penale da €. 500,00 a €. 2.000,00 in caso di inadeguata pulizia, sanificazione e riordino di locali e attrezzature;
16. Penale di €. 200,00 in caso di inadeguato smaltimento dei rifiuti;
17. Penale di €. 500,00 in caso di mancata esecuzione delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione;
18. Penale di €. 200,00 in caso di non rispetto delle norme che riguardano sia la gestione dell’abbigliamento da lavoro che quelle dell’igiene personale da parte degli operatori;
19. Penale da € 100,00 a € 1.000,00 per ciascuna delle violazioni delle altre norme del presente capitolato.

In caso di un evento non esplicitato nella casistica sopra menzionata, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di applicare una sanzione variabile da € 100,00 ad € 2.500,00.

L'applicazione della penale sarà preceduta da regolare contestazione scritta della inadempienza. L'appaltatore entro cinque giorni dalla data di notifica dell'inadempienza potrà presentare le proprie giustificazioni sulle quali deciderà la stazione appaltante. La riscossione delle penali potrà avvenire mediante richiesta di accredito sul conto corrente della stazione appaltante, o, in alternativa attingendo direttamente dalla cauzione definitiva.

Qualora la ditta appaltatrice, espressamente diffidata, non ottemperi agli obblighi assunti nei modi e nei tempi utili, l'Amministrazione Comunale interviene con mezzi contingenti, addebitando le maggiori spese all'impresa inadempiente.

ART. 38 ONERI DIVERSI DELLA DITTA APPALTATRICE

Oltre a quanto prescritto in altri punti del presente capitolato, la Ditta appaltatrice si impegna a

provvedere:

- a) all'osservanza verso i dipendenti (soci nel caso di cooperative) impegnati dell'esecuzione della prestazione contrattuale degli obblighi derivanti dalle disposizioni legislative, regolamentari e contrattuali in materia di lavoro e assicurazioni sociali, con assunzione di tutti gli oneri relativi;
- b) al rispetto di tutte le norme, nessuna esclusa, comprese nei Contratti Collettivi nazionali di lavoro di riferimento;
- c) al pagamento di tutte le imposte e tasse speciali, senza diritto di rivalsa che colpiscono o possono colpire in qualsiasi momento il gestore per l'esercizio del servizio con esclusione della tassa per la raccolta dei rifiuti solidi urbani
- d) licenze, permessi e autorizzazioni occorrenti per il corretto svolgimento del servizio. In caso di inadempienza sarà responsabile verso l'Amministrazione Comunale di qualsiasi danno consequenziale nel senso più ampio. A tal fine la ditta assume in carico di tutti gli oneri e gli adempimenti relativi alle prescritte autorizzazioni, nulla osta e benestare rilasciati da parte delle Autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza e igienico – sanitarie necessarie per la gestione della Cucina comunale, dei terminali e per l'effettuazione dei servizi accessori. Tali nullaosta e benestare dovranno essere rinnovati, a totale cura e spese dell'Impresa appaltatrice, anche in base alle eventuali nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

ART. 39 MODIFICHE IN CORSO DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'esecutore, se non è disposta dai responsabili dell'esecuzione e preventivamente autorizzata dal responsabile del procedimento nel rispetto delle condizioni e dei limiti di legge. Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove il RUP lo giudichi opportuno, comportano la rimessa in pristino, a carico dell'esecutore, della situazione originaria preesistente. La stazione appaltante può disporre variazioni al contratto, senza che si indica una nuova procedura di affidamento, a norma dell'art. 106 del D.LGS 50/2016 ss.mm., nei seguenti casi:

☞ per servizi supplementari da parte del contraente originale, il cui prezzo non ecceda il 50% del valore del contratto iniziale, che si siano resi necessari e non fossero inclusi nell'appalto iniziale, ove un cambiamento del contraente produca entrambi i seguenti effetti:

☒ risulti impraticabile per motivi economici o tecnici;

☒ comporti per l'amministrazione notevoli disagi o un consistente aumento dei costi;

☒ qualora il prezzo non ecceda il 50% del valore del contratto iniziale e ove siano soddisfatte tutte le seguenti condizioni:

La necessità di modifica è determinata da circostanze imprevedute e imprevedibili per l'amministrazione. Tra le predette circostanze può rientrare anche la sopravvenienza di nuove disposizioni legislative o regolamentari o provvedimenti di autorità o enti preposti alla tutela di interessi rilevanti;

⌚ la modifica non altera la natura generale del contratto.

L'Amministrazione Comunale, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, potranno imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto. Nel caso in cui la variazione superi tale limite, si procederà alla stipula di un atto aggiuntivo al contratto principale dopo aver acquisito il consenso dell'esecutore. In ogni caso l'esecutore ha l'obbligo di eseguire tutte quelle variazioni di carattere non sostanziale che siano ritenute opportune dall'Amministrazione Comunale e che i responsabili dell'esecuzione abbiano ordinato, a condizione che non mutino sostanzialmente la natura delle attività oggetto del contratto e non comportino a carico dell'esecutore maggiori oneri.

ART. 40 SUBAPPALTO

E' fatto assoluto divieto all'impresa appaltatrice di subappaltare il servizio affidatole. E' vietata la cessione del contratto. In caso di inosservanza al divieto di subappalto, il contratto di appalto dovrà intendersi risolto di diritto, ai sensi art. 1456 CC

ART. 41 - RECESSO DELLA STAZIONE APPALTANTE

Ai sensi e con le modalità previste dall'art. 21-sexies della Legge n. 241/1990 e s.m.i. l'Amministrazione ha il diritto di recedere unilateralmente dal contratto in qualunque tempo, secondo le disposizioni di legge.

Troverà applicazione l'art. 109 del D.Lgs. 50/2016 e s.m.i.

Ai sensi dell'articolo 1, comma 13, del decreto legge 6 luglio 2012 n. 95 "Disposizioni urgenti per la revisione della spesa pubblica con invarianza dei servizi ai cittadini" (convertito in legge 135/2012), la Stazione appaltante ha diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto, previa formale comunicazione all'appaltatore con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle convenzioni stipulate da Consip S.p.A. o da altro soggetto aggregatore successivamente alla stipula del predetto contratto siano migliorativi rispetto a quelli del contratto stipulato e l'appaltatore non acconsenta ad una modifica, proposta da Consip S.p.A., delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'articolo 26, comma 3, della legge 23 dicembre 1999 n. 488.

ART. 42 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'inadempimento da parte dell'Impresa aggiudicataria degli obblighi contrattuali posti a suo carico comporterà la risoluzione del contratto ai sensi degli artt. 1453 e ss. del Codice Civile.

Il contratto potrà in ogni caso essere risolto di diritto a norma dell'art. 1456 del C.C. qualora l'Amministrazione Comunale dichiari all'Impresa aggiudicataria di volersi avvalere della presente clausola risolutiva espressa al verificarsi di uno dei seguenti inadempimenti:

- ☞ perdita dei requisiti di ordine generale di cui all'art. 80 del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i.;
- ☞ accertamento della non veridicità del contenuto delle dichiarazioni presentate dall'Impresa aggiudicataria nel corso della procedura di gara;
- ☞ qualora, anche successivamente alla stipula del contratto, venga riscontrato il venir meno del possesso dei requisiti di ammissibilità alla gara;
- ☞ gravi violazioni degli obblighi assicurativi, previdenziali e relativi al pagamento delle retribuzioni agli operatori impegnati nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del servizio;
- ☞ gravi violazioni relative alla sicurezza sui luoghi di lavoro;
- ☞ per effetto di gravi e reiterate inadempienze alle prescrizioni contenute nei documenti di cui alla presente procedura;
- ☞ per fallimento del soggetto selezionato;
- ☞ violazione delle disposizioni di cui all'art. 2, comma 3, del DPR 16 aprile 2013, n. 62 e del Codice di Comportamento del Comune di Calestano;
- ☞ - violazione delle norme sul subappalto;
- ☞ ogni altra inadempienza, qui non contemplata, che renda impossibile la prosecuzione del servizio.

La dichiarazione di risoluzione del contratto viene comunicata con lettera raccomandata o mediante posta elettronica certificata.

In caso di risoluzione del contratto l'Impresa appaltatrice si impegnerà a fornire all'Amministrazione Comunale tutta la documentazione e i dati necessari al fine di provvedere direttamente o tramite terzi all'esecuzione dello stesso.

E' salva la facoltà dell'Amministrazione di affidare la continuazione del servizio ad altri o provvedervi direttamente addebitando l'eventuale maggior costo all'Impresa appaltatrice, e fatta salva la possibilità di ogni azione legale per il recupero dei maggiori danni.

In caso di risoluzione del contratto per inadempimento dell'Impresa aggiudicataria, l'Amministrazione si rivarrà sulla garanzia definitiva, fatti salvi il risarcimento dei danni e delle spese a favore dell'Amministrazione e provvederà alla segnalazione all'Autorità Nazionale Anti Corruzione.

ART. 43 - DISPOSIZIONI ANTICORRUZIONE E ANTIMAFIA

Ai sensi dell'art. 2, comma 3, del codice di comportamento dei pubblici dipendenti approvato con D.P.R. 62/2013, e del Codice di Comportamento aziendale del Comune di Calestano e , gli obblighi di condotta contenuti negli stessi sono estesi, per quanto, compatibili, a tutti i collaboratori o consulenti, con qualsiasi tipologia di contratto o incarico e a qualsiasi titolo, ai titolari di organi e di incarichi negli uffici di diretta collaborazione delle autorità politiche, nonché nei confronti dei collaboratori a qualsiasi titolo di imprese fornitrici di beni o servizi e che realizzano opere in favore dell'amministrazione.

La violazione dei predetti obblighi potrà configurare causa di risoluzione del contratto ai sensi del precedente art.42 "Risoluzione del contratto".

Inoltre ai sensi dell'art. 53 del d.lgs. 165/2001, comma 16 ter): "I dipendenti che, negli ultimi tre anni di servizio, hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto delle pubbliche amministrazioni di cui all'articolo 1, comma 2, non possono svolgere, nei tre anni successivi alla cessazione del rapporto di pubblico impiego, attività lavorativa o professionale presso i soggetti privati destinatari dell'attività della pubblica amministrazione svolta attraverso i medesimi poteri. I contratti conclusi e gli incarichi conferiti in violazione di quanto previsto dal presente comma sono nulli ed è fatto divieto ai soggetti privati che li hanno conclusi o conferiti di contrattare con le pubbliche amministrazioni per i successivi tre anni con obbligo di restituzione dei compensi eventualmente percepiti e accertati ad essi riferiti."

Ai sensi dell'art. 1, comma 52, della L. n. 190 del 2012, l'amministrazione verificherà, prima della stipula del contratto o dell'autorizzazione del subappalto, l'iscrizione della ditta aggiudicataria o del subappaltatore a ciò tenuti nelle c.d. "white lists" della Prefettura di competenza.

ART. 44 FATTURAZIONE E PAGAMENTI

L'appalto è finanziato con mezzi propri dell'Amministrazione comunale.

Fatti salvi gli impedimenti legali per irregolarità fiscali e contributive, il pagamento è effettuato dalle Amministrazioni comunali entro 30 giorni dal ricevimento della fattura. L'Amministrazione non sarà responsabile di eventuali ritardi derivanti dai disguidi nel recapito delle fatture.

In caso di presentazione di fattura irregolare da parte dell'appaltatore, il pagamento verrà sospeso dalla data di contestazione della stessa da parte dell'Amministrazione.

In caso di ritardato pagamento il saggio di interessi è determinato in conformità a quanto disposto dall'art. 5 del D.Lgs. n. 231/2002.

In ogni caso la liquidazione dei corrispettivi avverrà previa attività di verifica da parte dell'Amministrazione comunale della regolarità fiscale dell'appaltatore, nonché del versamento dei contributi assicurativi e previdenziali, condotta come segue:

- a) per la verifica della regolarità fiscale procede con specifiche interrogazioni delle anagrafi informatiche gestite dall'Agenzia delle Entrate e con eventuali richieste alla stessa;
- b) per la verifica della regolarità contributiva (previdenziale ed assistenziale), procede alla richiesta del Documento Unico di Regolarità contributiva (D.U.R.C.). L'irregolarità del suddetto D.U.R.C. rappresenta causa ostativa all'emissione del certificato di pagamento e comporta la sospensione dei termini dello stesso.

Le fatture devono necessariamente contenere, oltre agli elementi obbligatoriamente previsti dall'art. 21 del D.P.R. n. 633/1972 l'eventuale esplicitazione dei riferimenti comportanti l'applicazione di particolari regimi fiscali o di esenzione dall'IVA, se riferibili alle prestazioni oggetto dell'appalto.

Per i pagamenti di importo tale da richiederlo, l'Amministrazione comunale, prima di effettuare il pagamento a favore del beneficiario, provvederà a specifica verifica ai sensi di quanto disposto dall'art. 4 del D.M.E. e F. n.40 del 18 gennaio 2008, presso Equitalia S.p.A. Tale operazione comporta la sospensione dei termini per il pagamento. L'eventuale presenza di debiti in misura pari almeno all'importo di cinquemila euro produrrà la sospensione del pagamento delle somme dovute al beneficiario fino alla concorrenza dell'ammontare del debito rilevato nonché la segnalazione della circostanza all'agente della riscossione competente per territorio, ai fini dell'esercizio dell'attività di riscossione delle somme iscritte a ruolo ai sensi e agli effetti dell'art. 3 del D.M.E. e F. n.40 del 18 gennaio 2008.

ART. 45 TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

Ai sensi dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i. tutti i movimenti finanziari relativi al presente appalto devono essere registrati sui conti correnti dedicati anche in via non esclusiva e, salvo quanto previsto al comma 3 dell'art. 3 della Legge n. 136/2010 e s.m.i., devono essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale o con strumenti diversi purché idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni.

L'Impresa aggiudicataria, si impegna a comunicare, entro sette giorni, al Comune eventuali modifiche degli estremi indicati e si assume espressamente tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti e derivanti dall'applicazione della Legge n. 136/2010 e s.m.i..

Qualora l'appaltatore non assolva agli obblighi previsti dall'art. 3 della legge n. 136/2010 per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto, il contratto si risolverà di diritto ai sensi del comma 8 del citato art. 3. 4. L'Amministrazione verifica in occasione di ogni pagamento all'appaltatore e con interventi di controllo ulteriori l'assolvimento, da parte dello stesso, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

ART. 46 REVISIONE DEI PREZZI

Il corrispettivo sarà soggetto a revisione annuale, sia in aumento che in riduzione, in rapporto all'indicizzazione ISTAT del costo della vita dal secondo anno di gestione.

Il corrispettivo, derivante dall'offerta presentata, è determinato a rischio dell'aggiudicatario in base alle proprie indagini e stime ed è pertanto fisso ed invariabile indipendentemente da qualsiasi imprevisto o eventualità, fatte salve le revisioni ISTAT come sopra previsto.

ART.47 SPESE CONTRATTUALI E SPESE GENERALI

Tutte le spese inerenti il contratto sono a carico della Ditta appaltatrice. In caso di mancato versamento

ovvero di mancata consegna dell'attestazione di versamento dei relativi importi, il committente tratterà la somma, aumentata degli interessi legali, dal corrispettivo dovuto.

ART. 48 DEVOLUZIONE DELLE CONTROVERSIE NON RISOLVIBILI IN VIA TRANSATTIVA. FORO COMPETENTE

La risoluzione delle controversie inerenti l'esecuzione del contratto relativo al presente appalto non ri-mediabili mediante transazione o accordo simile alla vigente normativa è devoluta alla competenza del Foro di Parma.

E' esclusa la competenza arbitrale.

Ferma restando la competenza del Foro di Parma, tutte le controversie di natura tecnica, amministrativa e giuridica sorte sia durante l'esecuzione del contratto che al termine del contratto potranno essere risolte ai sensi degli artt. 205 e s.s. del Codice dei Contratti.

ART. 49 TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

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

Il Titolare del trattamento è il Comune di Calestano, rappresentato ai fini del D.Lgs. n. 196/2003 dal Sindaco pro-tempore per fare relativa alla gestione della procedura di gara.

Per quanto concerne i dati personali e i dati particolari dei minori e delle rispettive famiglie, il Comune designerà l'impresa aggiudicataria quale responsabile esterno del trattamento dei dati, con le seguenti avvertenze:

- a. i dati, anche quelli trattati con apparecchiature di elaborazione dati o per via telematica, dovranno essere trattati esclusivamente ai fini del servizio appaltato;
- b. i dati di carattere sanitario dovranno essere trattati limitatamente alle operazioni indispensabili per la tutela e l'incolumità fisica dei minori;
- c. è fatto divieto di comunicare a terzi o divulgare in alcun modo i dati di cui si venga in possesso;
- d. è fatto divieto di conservare i dati dopo la scadenza dell'appalto. Tutta la documentazione dovrà essere restituita all'Amministrazione Comunale entro cinque giorni dalla data di scadenza dell'appalto;
- e. l'Impresa appaltatrice è responsabile dell'adozione di misure idonee a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso ai sensi di legge.

I dati dovranno comunque essere trattati nel rispetto delle disposizioni di cui al D.Lgs. 196/03 - con particolare riferimento alla liceità, alla correttezza, alla riservatezza ed all'adozione delle prescritte misure di sicurezza - e del Regolamento UE 2016/679 in materia di protezione dei dati personali entrato in vigore il 25 maggio 2018.

ART. 50 DISPOSIZIONI FINALI, OSSERVANZA DELLE LEGGI E DEI REGOLAMENTI E RINVIO ALLE NORME GENERALI

Oltre ad osservare tutte le norme contenute nel presente capitolato, la Ditta appaltatrice dovrà rispettare e far rispettare tutte le disposizioni di leggi e regolamenti riguardanti l'igiene o aventi comunque

attinenza con i servizi oggetto dell'appalto, compresi quelli eventualmente emessi successivamente alla aggiudicazione e alla stipula del presente contratto.

Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi, derivanti dall'introduzione e applicazione di eventuali nuove normative.

Per quanto non previsto nel presente Capitolato si fa espresso riferimento, in quanto applicabili, a tutte le disposizioni di legge (Codice dei contratti pubblici di cui al D.lgs 50/2016 e s.m.i. e ad altre norme in materia di appalti, nonché altre disposizioni di legge in materia e dalle norme del Codice Civile in quanto applicabili) e regolamenti in vigore per tutta la durata del rapporto contrattuale

ART. 51 CODICE DI COMPORTAMENTO E ALTRI OBBLIGHI

L'impresa aggiudicataria si impegna a rispettare per quanto compatibile il DPR 62/2013 ed i codici di comportamento dei dipendenti pubblici dell'amministrazione comunale rinvenibili sul sito internet nella sezione Amministrazione trasparente.

ART. 52 ALLEGATI

Sono allegati al presente capitolato, costituendone parte integrante e sostanziale:

All. A SCAFFALE DELLE DERRATE ALIMENTARI

All B MENÙ

ART. 53 - DOMICILIO DEI CONTRAENTI

Il Comune di Calestano ha domicilio presso la propria sede legale sita in Via Mazzini n.16.

L'appaltatore elegge, a tutti gli effetti, dall'avvio del servizio e fino alla sua scadenza, domicilio presso la propria sede legale qualora questa sia stabilita nel Comune di Calestano.

Nel caso in cui la sede legale fosse ubicata fuori Comune, l'aggiudicatario elegge domicilio presso la residenza municipale.

ART. 54 RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO E DELL'ESECUZIONE DEL CONTRATTO

1. Il Comune di Calestano, sia per la gestione della gara sia per la gestione del contratto, individua quale Responsabile del Procedimento ai sensi art. 31 del D.lgs. 50/2016, il Responsabile dei servizi scolastici.

2. L'Amministrazione prima che abbia inizio l'esecuzione del contratto, in considerazione della modalità di gestione flessibile della prestazione che richiede individuazione specifica figura da affiancare al RUP di supporto da individuarsi fra i dipendenti del comune, inoltre provvederà a nominare un responsabile dell'esecuzione, con il compito di verificare il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte dell'appaltatore. In particolare, il responsabile dell'esecuzione provvede:

- Al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico contabile del contratto, verificando che le attività e le prestazioni siano eseguite in conformità dei documenti contrattuali;
- A svolgere tutte le attività allo stesso demandate espressamente dal D.lgs. 50/2016 e dal DPR 207/2010-se e per quanto in vigore nonché tutte le attività che si rendano opportune per assicurare il perseguimento dei compiti a questo assegnati.

Il nominativo del responsabile dell'esecuzione verrà comunicato tempestivamente all'impresa aggiudicataria.