



Comune di
San Cesario sul Panaro

COMUNE DI SAN CESARIO SUL PANARO

**PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO
DI RISTORAZIONE SCOLASTICA - PERIODO 1^ SETTEMBRE
2021 – 31 AGOSTO 2024**

CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO

CAPO I

DISPOSIZIONI GENERALI: OGGETTO E DURATA

Art. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

La presente procedura di gara ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica presso i nidi, le scuole dell'infanzia e le scuole primarie del Comune di San Cesario sul Panaro, con l'obiettivo di garantire agli utenti una sana e corretta alimentazione, nel rispetto dei principi nutrizionali, della sicurezza alimentare e della sostenibilità ambientale.

In particolare l'oggetto dell'appalto comprende il servizio di preparazione pasti presso:

- a) la cucina del Nido comunale "La Coccinella", ubicata in via Agnini n. 21
- b) la Cucina Centralizzata c/o Istituto Comprensivo "Pacinotti", ubicata in piazzale Aldo Moro n. 35 per la scuola dell'infanzia "Sighicelli" e la scuola primaria "Verdi".

Art. 2 - RIFERIMENTI A LEGGI, REGOLAMENTI E ALTRE FONTI

La ristorazione scolastica si pone le seguenti finalità:

- ✓ funzione protettiva e preventiva;
- ✓ finalità educative-comportamentali, anche nella direzione della solidarietà sociale;
- ✓ garanzia di qualità totale del servizio, validità nutrizionale del pasto, rispetto della cultura alimentare locale;
- ✓ soddisfazione del gusto;
- ✓ percezione positiva del bambino nei confronti del pasto scolastico inteso come soddisfacimento delle proprie aspettative.

In coerenza con tali obiettivi, si elencano le leggi, i regolamenti e le altre norme di settore a cui il presente capitolato fa riferimento:

- Regolamento CE n. 178/2002 che stabilisce i principi e requisiti generali della legislazione alimentare, istituisce l'Autorità Europea e fissa procedure per la sicurezza alimentare;
- Regolamento CE n. 852/2004 in materia di igiene dei prodotti alimentari;
- Regolamento CE n. 625/2017 in materia di igiene per i prodotti di origine animale;
- Regolamento CE n. 854/2004 in materia di organizzazione dei controlli ufficiali e alle altre attività ufficiali effettuati per garantire l'applicazione della legislazione sugli alimenti e sui mangimi, delle norme sulla salute e sul benessere degli animali, sulla sanità delle piante nonché sui prodotti fitosanitari;
- Regolamento CE n. 848/2018 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici;
- Regolamento (UE) n. 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori e l'adeguamento della normativa nazionale alle disposizioni del medesimo regolamento (UE) n. 1169/2011 e della direttiva 2011/91/UE;
- Decreto Legislativo 231/2017, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori;
- DPR 7/04/1999, n.128 "Regolamento recante norme per l'attuazione delle Direttive 96/5/CE e 98/36/CE sugli alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e bambini", modificato dal Decreto Ministero della salute e Ministero attività produttive 14/03/2005;
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica - Ministero della Salute 2010;
- Legge Regione Emilia Romagna n. 29/2002 "Norme per l'orientamento dei consumi e nell'educazione alimentare per la qualificazione dei servizi di ristorazione collettiva";
- Legge regionale 25 novembre 2016, n. 19, "Servizi educativi per la prima infanzia. Abrogazione della L.R. n. 1 del 10 gennaio 2000";
- Legge n. 488/1999, art. 59, comma 4;
- Deliberazione della Giunta Regione Emilia Romagna n. 1015 del 07.07.2008 "Definizione della procedure di riconoscimento e registrazione per le imprese del settore alimentare applicative della normativa europea in materia di sicurezza alimentare" e relativa determina di attuazione del Responsabile del Servizio Veterinario e Igiene degli alimenti della Regione n. 9223 dell'01.08.2008;
- Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia Romagna – Regione Emilia Romagna – collana contributi n. 56 – aprile 2009;

- Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo, approvate con deliberazione della Giunta Regione Emilia Romagna n. 418/2012;
- Il valore nutrizionale ed educativo della ristorazione scolastica, documento elaborato dal Servizio Sanitario Regionale – Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena - Dipartimento di Sanità Pubblica, Servizio di Igiene degli alimenti e della nutrizione, U.O. Nutrizione;
- Linee guida per il recupero, la distribuzione e l'utilizzo di prodotti alimentari per fini di solidarietà sociale "Ancora buono", approvate con deliberazione della Giunta della Regione Emilia Romagna n. 367 del 24.03.2014.

Normativa applicabile alla presente procedura: i servizi oggetto del presente appalto rientrano nell'allegato IX del D.lgs. n. 50/2016 (Codice CPV 55524000-9 Servizi di ristorazione scolastica).

I servizi oggetto della presente procedura di gara dovranno essere effettuati con l'osservanza delle prescrizioni contenute nel contratto che sarà stipulato con il soggetto aggiudicatario, del capitolato speciale d'appalto, delle norme del codice civile, delle disposizioni in materia di lavoro e in materia di igiene e sicurezza, del CCNL di settore e degli accordi integrativi provinciali di settore e in generale di tutte le leggi che disciplinano la materia.

Art. 3 – DURATA

Il contratto relativo al presente appalto ha durata indicativa dall'01 settembre 2021 al 31 agosto 2024.

Su richiesta della stazione appaltante 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 la prestazione di servizio di cui al presente appalto fino a un massimo di un ulteriore anno scolastico, oltre la scadenza contrattuale, alle medesime condizioni previste per l'ultimo anno di vigenza contrattuale, ed alle condizioni di cui al Capitolato e al prezzo stabilito in sede di gara, senza che l'aggiudicatario possa pretendere alcun indennizzo aggiuntivo, secondo quanto previsto dalla normativa vigente e dalle norme di gara, salvo orientamenti giurisprudenziali prevalenti.

Alla scadenza il rapporto si intende risolto di diritto senza obbligo, né onere di disdetta.

Tuttavia, perdurando le condizioni che hanno determinato il ricorso al presente appalto e qualora il servizio sia stato svolto in maniera pienamente soddisfacente per il Comune, accertato il pubblico interesse e la convenienza al rinnovo del rapporto, verificate le compatibilità di bilancio, l'affidamento del servizio potrà essere rinnovato, agli stessi patti e condizioni, conforme al progetto di base presentato, al soggetto aggiudicatario agli stessi patti e condizioni, nei tre anni educativi/scolastici successivi alla stipulazione del contratto iniziale – anche di anno scolastico in anno scolastico - secondo quanto previsto dall'art.106, comma 1, lett. a), del D.lgs. n. 50/2016. Ricorrendo i suddetti presupposti, svolte le opportune verifiche e presi i debiti accordi, l'affidamento del servizio avverrà sino a un massimo di ulteriori tre anni educativi/scolastici. Il rinnovo del contratto è subordinato alla concorde manifestazione di volontà di entrambe le parti contraenti, da rendersi nota a mezzo raccomandata con avviso di ricevimento o tramite posta elettronica certificata. La risposta, in merito alla richiesta di rinnovo da parte del Committente, dovrà essere resa dal legale rappresentante dell'appaltatore entro quindici giorni dal suo ricevimento.

Art. 4 - VALORE STIMATO DELL'APPALTO

L'importo a base di gara è stimato in Euro 807.430,00, oltre iva dovuta misura di legge, di cui Euro 806.530,00 per la gestione dei servizi ed Euro 900,00 relativi ad oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

Il valore stimato dell'appalto per il triennio, ammonta ad Euro 2.281.872,50 oltre iva, di cui per servizio di ristorazione Euro 2.280.222,50, di cui Euro 1.650,00 relativi ad oneri della sicurezza, e ricomprende:

Euro 807.429,50 per l'eventuale rinnovo sino alla durata massima (Importo comprensivo degli oneri per la sicurezza),

Euro 263.298,75 per l'eventuale proroga (art. 106 c.11 codice contratti);

Euro 242.228,85 per l'eventuale conferimento di ulteriori o nuovi servizi (art. 106 c.1 lett.a) codice contratti);

Euro 161.485,90 per l'eventuale aumento delle prestazioni fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto (art. 106 c.12 codice contratti).

Il valore è calcolato con riferimento all'art. 35, comma 4 del D.lgs. 50/2016, e dettagliato nella relazione tecnico illustrativa, redatta ai sensi dell'art. 23 comma 15 del Codice.

Art. 5 - STIMA DELL'IMPORTO A BASE DI GARA

In relazione alla definizione dei quadri economici intermedi rispetto al dato di valore di cui al precedente articolo 4 sono assunti a riferimento come valori unitari i seguenti:

n. unità presunte per 3 aa.ss.	prezzo unitario (per il pasto prodotto nelle cucine comunali)	totale
161.306	€ 5,00	€ 806.530,00

Nel prezzo unitario del pasto prodotto nelle cucine comunali si intendono interamente compensati tutti i servizi comprese le colazioni (frutta o derivati), le merende, le prestazioni del personale addetto alla produzione, il lavaggio piatti, i generi alimentari, i pasti alternativi o in regime di dieta speciale, le spese accessorie.

I pasti per gli adulti sono equiparati, nel prezzo, alla tipologia sopra indicata in base al servizio/scuola di assegnazione.

La frutta somministrata in assenza del servizio (per es. a inizio anno scolastico, in occasione degli scioperi, etc...) si considera remunerata nell'ambito del prezzo complessivo.

CAPO II

SPECIFICHE PREPARAZIONE PASTI PRESSO LE CUCINE COMUNALI

Art. 6 - PREPARAZIONE PASTI PRESSO LE CUCINE COMUNALI

Il servizio consiste nella preparazione di pasti, il giorno stesso del consumo e senza ricorso a prodotti precotti, presso le cucine site nelle strutture sotto indicate, le cui planimetrie sono contenute nell'allegato A) del presente capitolato, provvedendo anche direttamente all'approvvigionamento delle derrate alimentari.

L'età dei bambini del nido è compresa tra i 12 e i 36 mesi.

Per l'intera durata dell'appalto si prevede la preparazione del seguente numero presunto di pasti (bambini e personale adulto):

struttura (n. sezioni)	n. pasti tot. triennio (media giornaliera)	ora inizio pranzo
Nido "Coccinella (3)	19531,6 (33,73)	11,10
Scuola dell'infanzia "Sighicelli"	46719,9 (85,1)	11,40
Scuola Primaria "Verdi"	95054,4 (193,2)	12,00
Totale pasti nel triennio 161.305,9 (media giornaliera 99,57)		

Il numero medio delle giornate di funzionamento del servizio, per ogni anno di vigenza dell'appalto, si calcola nella seguente misura presunta, fermo restando quanto stabilito annualmente dal calendario delle Istituzioni scolastiche e dei servizi d'infanzia comunali:

- anno 2021: asilo nido 75 gg.; scuola dell'infanzia 65 gg.; scuola primaria 65 gg.;
- anno 2022: asilo nido 193 gg.; scuola dell'infanzia 183 gg.; scuola primaria 164 gg.;
- anno 2023: asilo nido 193 gg.; scuola dell'infanzia 183 gg.; scuola primaria 164 gg.;
- anno 2024: scuola dell'infanzia e nido 118 gg.; scuola primaria 99 gg.

Il servizio di preparazione pasti presso le cucine comunali dovrà essere svolto per ciascuna struttura da un addetto con qualifica professionale di cuoco di livello 4°, secondo quanto previsto dalle Tabelle approvate dal Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali relative al *Costo orario del lavoro per i dipendenti da Aziende del settore Turismo-comparto Pubblici Esercizi "Ristorazione Collettiva"*.

La prenotazione dei pasti, sulla base del numero degli utenti, sarà comunicata al personale della cucina da parte degli insegnanti entro le ore 9.05 del giorno in cui si effettua il consumo.

La frutta del pasto dovrà essere predisposta, da parte del personale della cucina, per la somministrazione ai bambini alle ore 9 del mattino.

Dovranno, inoltre, essere predisposti i carrelli con le merende pomeridiane, che saranno distribuite tra le 15.20 e le 15.40 dal personale ausiliario del nido.

La preparazione e la cottura dei pasti dovranno avvenire esclusivamente nelle cucine comunali e, solo qualora si verificano situazioni di emergenza, dovrà essere messo in funzione il piano di emergenza di cui all'art. 7.

Tutti i generi alimentari utilizzati presso le cucine comunali devono essere in confezioni tali da permetterne un facile e immediato controllo e con imballaggi ed etichettature conformi alle prescrizioni di leggi vigenti, in particolare per quanto riguarda le forniture di alimenti facilmente deperibili.

Giornalmente dovranno essere effettuate tutte le operazioni di lavaggio/sanificazione delle stoviglie utilizzate, nonché di riassetto, pulizia e sanificazione dei locali delle cucine e dispense.

CAPO III

MODALITA' GENERALI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Art. 7 - ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO

Il pasto completo sarà costituito da un primo, un secondo, un contorno, il pane e frutta fresca di stagione, nonché da una merenda per il nido, scuola dell'infanzia.

Nelle fasi di preparazione e confezionamento dei pasti l'impresa dovrà osservare tutte le norme vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare, attenendosi altresì alle eventuali raccomandazioni fornite, nel corso del contratto, dai competenti organi dell'Azienda USL.

I servizi richiesti dovranno essere svolti senza interruzione, fatto salvo che ciò avvenga per cause di forza maggiore. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile e fuori dal controllo dell'impresa, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza nell'esecuzione del servizio. Le interruzioni del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità od onere alcuno per il Comune e dovranno essere comunicate con la massima celerità al Comune stesso, fermo restando che nulla è dovuto alla ditta per le mancate prestazioni, qualunque sia il motivo.

In caso di non funzionamento temporaneo delle cucine comunali per guasti a impianti o attrezzature, interruzione delle utenze o disposizioni dell'Azienda USL, l'impresa dovrà disporre di un efficiente ed efficace piano di emergenza per la produzione dei pasti richiesti e nel rigoroso rispetto delle diete speciali.

Per tutte le strutture il servizio è distribuito su 5 (cinque) giorni settimanali, da lunedì al venerdì, secondo gli specifici calendari scolastici del nido, della scuola dell'infanzia e primarie.

L'impresa dovrà essere in grado di produrre diete speciali per intolleranze alimentari, allergie e stati patologici, problematiche di altra natura (a titolo esemplificativo e non esaustivo, "diete morbide" in caso di apparecchio ortodontico), dietro presentazione da parte dei genitori di specifica certificazione medica, nonché per motivi etico religiosi.

I nominativi degli alunni richiedenti le diete speciali, corredati dei relativi certificati medici, saranno trasmessi alla ditta da parte del Comune, almeno una settimana prima dell'avvio dell'anno scolastico e per le nuove richieste in corso d'anno almeno due giorni prima dell'attivazione. I pasti per diete speciali saranno confezionati in specifici contenitori individuali termosaldati e separati dai restanti contenitori, con apposto il nominativo dell'alunno. Nel caso di dieta ebraica, dieta musulmana o per particolare religione sarà necessario sostituire gli alimenti vietati con altri dalle caratteristiche nutrizionali equivalenti. In particolare, per i bambini i cui genitori richiedono l'astensione delle sole carni di maiale si devono prevedere sostituzioni con altri tipi di carne come vitello, manzo, pollo, tacchino, agnello, coniglio o pesce; per i bambini i cui genitori richiedono l'astensione di tutti i tipi di carne, si devono prevedere sostituzioni con pesce, uova, formaggio e legumi variandoli nella settimana.

Qualora, da parte dell'addetto al porzionamento o del personale scolastico alla distribuzione ai tavoli, si riscontrino vizi e difformità nelle caratteristiche quantitative e qualitative, oltre alla registrazione degli stessi come previsto dal manuale di autocontrollo, dovrà esserne data immediata comunicazione al Comune. Qualora la difformità sia riscontrabile per effetto dell'esame visivo, tattile, olfattivo e gustativo dovrà essere richiesta all'impresa l'immediata sostituzione del prodotto. In ogni caso l'accettazione della consegna, anche viziata o tardiva, non preclude la contestazione formale da parte del Comune di vizi/difformità/ritardi accertati, entro sette giorni dalla rilevazione del fatto.

Un campione di ogni pasto preparato dovrà essere conservato, in idonei contenitori, uno per ciascun campione, chiusi e muniti di etichetta con data di prelievo, contenuto e nome del responsabile della preparazione. I contenitori dovranno essere conservati nel frigorifero della cucina stessa per almeno 72 (settantadue) ore in una zona identificabile. I campioni prelevati il venerdì andranno conservati fino al martedì della settimana successiva, per essere utilizzati per analisi di laboratorio in caso di necessità.

Il personale dell'impresa dovrà svolgere quotidianamente le operazioni di rimozione dei rifiuti e conferimento nei cassonetti posti all'esterno delle strutture, avendo in precedenza provveduto alla loro separazione tra frazione umida organica, vetro, materie plastiche e rifiuti non riciclabili, secondo quanto previsto dal successivo art. 22.

L'impresa dovrà svolgere, attraverso adeguati strumenti e personale dedicato, un efficiente ed efficace monitoraggio per il corretto svolgimento del servizio e per la verifica della gradibilità da parte dell'utenza.

Art. 8 - MODALITÀ PREPARAZIONE PASTI

La preparazione dei pasti deve rispondere a quanto previsto dalla vigente legislazione comunitaria, nazionale, regionale.

La ditta aggiudicataria deve attenersi al Regolamento CE n. 178/2002 relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agro-alimentari e alle successive norme emanate in materia di tracciabilità e rintracciabilità di prodotto, nonché a quanto previsto da tutta la normativa comunitaria (pacchetto igiene) e nazionale vigente e di interesse specifico.

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

La Ditta deve individuare un responsabile del sistema qualità, che garantisca l'igiene e la qualità del prodotto, che devono restare costanti nel tempo e garantire che vengano applicate le opportune procedure di sicurezza igienica avvalendosi dei principi dell'H.A.C.C.P. (Analisi dei Pericoli e Punti Critici di Controllo).

Nell'espletamento del servizio, la Ditta aggiudicataria deve attenersi scrupolosamente alle seguenti norme:

- evitare la promiscuità tra le derrate (ad esempio verdure crude e carne nello stesso frigorifero);
- evitare scorte e stoccaggi;
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt, ecc.;
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non ricongelare le materie prime congelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in cella frigorifera a +2/+4°C, salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;
- non scongelare le derrate all'aria o sotto l'acqua corrente;
- mantenere le temperature di mondatura di ortaggi e carni al di sotto dei 10°C;

- mantenere le temperature di assemblamento degli ingredienti al di sotto dei 10°C (frittate, hamburger, timballi, crocchette, ortaggi cotti e crudi);
- mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carni, pesci, crocchette, ecc., su placche da forno al di sotto dei 10°C;
- condizionare i secondi piatti da distribuire caldi in armadi caldi che mantengano la temperatura costantemente al di sopra dei 65°C: tra l'ultimazione della cottura e del trasporto non devono intercorrere più 30 minuti;
- non assaggiare le vivande servendosi delle mani anziché degli appositi utensili monouso;
- non fumare nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti;
- lavarsi le mani ogni qualvolta si manipolino alimenti quali carni, uova, pollami, pesci nonché dopo essersi recati ai servizi e/o aver tossito e/o starnutito.

Tutte le preparazioni devono effettuarsi nello stesso giorno della distribuzione. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale.

Art. 9 - OPERAZIONI PRELIMINARI

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

- legumi secchi: ammollo per 12 ore con 2 ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della 1° ebollizione;
- i prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in frigo a temperatura tra 1° e 10° o direttamente in cottura;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- la consegna delle carni (bovine, avicole, suine) dovrà essere effettuata con tagli già preparati per la cottura quali fettine, spezzatino, arrosto; tali preparazioni possono essere effettuate il giorno precedente il consumo;
- l'impiego di ortaggi surgelati andrà contenuto il più possibile, in quanto è preferibile l'impiego del corrispondente prodotto fresco tutte le volte che la reperibilità stagionale ed i tempi organizzativi di preparazione lo permettono;
- gli alimenti cucinati devono essere mantenuti a temperature di 65°C fino al momento del consumo.

Art. 10 - MENU'

Il menù dovrà osservare il Progetto dietetico elaborato sulla base della *deliberazione della Giunta Regionale 10 aprile 2012, n. 418 "Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo"* e del *Documento del Servizio Sanitario Regionale Emilia Romagna "Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia Romagna"- Collana Contributi n. 56, (allegato C)* con le relative prescrizioni dei cicli alimentari destinati ad essere praticati secondo un criterio di alternanza a cadenza settimanale, con una rotazione su 4 settimane. Il progetto dietetico comprende le tabelle relative a:

- apporti calorici e grammature medie consigliate previste per i diversi ordini di scuola;
- frequenze settimanali raccomandate per i diversi gruppi proteici;
- frequenze dei vari piatti e modalità di preparazione.

Il menù dovrà essere:

- ✓ distinto tra nido/scuola dell'infanzia e scuola primaria;
- ✓ sviluppato su quattro settimane;
- ✓ articolato in menù autunno-inverno in vigore indicativamente da novembre a marzo e menù primavera-estate per il periodo aprile-ottobre (tali periodi potranno essere modificati dall'Amministrazione tenendo conto della situazione contingente).

I pasti giornalieri della ristorazione scolastica sono, pertanto, regolati da menù stagionali come da allegate "INDICAZIONI PER LA REALIZZAZIONE DI UN MENU' SCOLASTICO" redatte dall'Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena, Dipartimento di Sanità Pubblica, Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, U.O. S. Nutrizione, allegato al presente capitolato (**allegato D**).

I menù offerti dall'impresa aggiudicataria saranno sottoposti all'approvazione per i nidi e al parere per le scuole dell'infanzia e primarie, del S.I.A.N (Servizio igiene degli Alimenti e della Nutrizione) dell'Azienda USL competente per territorio.

Nella redazione dei menù l'impresa dovrà indicare dettagliatamente tutti gli alimenti previsti (compresi gli ingredienti quali i grassi di condimento e lo zucchero per dolcificare), con le relative grammature, al crudo e al netto degli scarti. Nel menù dovranno essere altresì precisati, giornalmente, i prodotti biologici aggiuntivi rispetto a quelli previsti dal capitolato, nonché gli alimenti a connotazione locale DOP, IGP, a filiera corta, specialità tradizionali garantite, del mercato equo-solidale.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere per tipo, quantità e qualità a quelli indicati dal menù.

L'ente potrà richiedere periodicamente, senza maggiorazioni di prezzo, modifiche dei menù riguardanti grammature, tipologia delle derrate e composizione, su proposta o indicazione del S.I.A.N., per rispondere a esigenze nutrizionali e dietetiche emerse nel tempo. Eventuali variazioni, fermo restando il rispetto del progetto dietetico, potranno essere richieste anche a seguito di verifiche e monitoraggi del servizio da parte del Comune.

Il risultato di tali verifiche sarà oggetto di periodici incontri tra azienda, Comune e rappresentanti del Comitato mensa, al fine di migliorare la gradibilità dei piatti, affrontando eventuali difficoltà di accettazione da parte dell'utenza.

La programmazione del menù deve essere affissa nei locali mensa, nelle sezioni e nei refettori a cura della ditta; sempre a cura della ditta deve essere redatta, stampata e distribuita agli utenti del servizio una brochure, nella quale, oltre alla programmazione, dovranno essere riportate:

- le grammature e le calorie;
- le diete particolari;
- altre informazioni utili per la fruizione del servizio.

I pasti degli adulti dovranno seguire il medesimo menù predisposto per i bambini, con adeguamento delle grammature, che dovranno essere calibrate dalla ditta aggiudicataria tenendo conto delle esigenze alimentari dell'adulto medio.

Essendo obiettivo del Comune accrescere il livello di gradimento del servizio da parte dell'utenza, si ritiene che vada in questa direzione una proposta alimentare particolarmente variata e il frequente rinnovo del menù previa sperimentazione di ricette da sottoporre alla valutazione dei ragazzi; sono pertanto auspicabili in tal senso proposte migliorative da parte dell'aggiudicatario.

Qualora fossero introdotte nuove preparazioni rispetto a quelle indicate dal Committente, l'aggiudicatario dovrà inviare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti.

E' pertanto facoltà del Comune richiedere alla Ditta appaltatrice di provvedere a modificare i menù per migliorare la qualità e la gradibilità, previa valutazione del competente Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (SIAN). Tali variazioni non comporteranno nessuna variazione del prezzo di aggiudicazione.

Dovranno inoltre essere previsti, senza nessuna variazione del prezzo di aggiudicazione dei singoli pasti, integrazioni/complementi dei menù proposti, in occasione di specifiche ricorrenze (es. natale, festa di fine anno scolastico, ecc), fino a un massimo di quattro volte all'anno. Poiché la condivisione del cibo e delle tradizioni alimentari a scuola rappresenta un importante elemento nel quadro degli interventi per la promozione di un'educazione interculturale (Legge Regione Emilia Romagna n. 5/2004), si richiede all'impresa di prevedere, almeno otto volte all'anno (anche in occasioni di particolari festività), un menù secondo la cucina di altre regioni o paesi, sempre nel rispetto delle tabelle dietetiche.

I pasti del menù dei nidi, della scuola dell'infanzia e della scuola primaria saranno preparati sulla base degli standard grammature di riferimento, e secondo i parametri nazionali dei L.A.R.N., così come indicate all'allegato "Le grammature degli alimenti" (**allegato E**).

Nella tabella con le grammature sono riportati i pesi degli ingredienti a crudo previsti per la realizzazione di ogni singola porzione, al netto degli scarti di lavorazione e dei cali di peso dovuti allo scongelamento. Le quantità complessive di vivande da somministrare sono quelle risultanti dalle Tabelle Dietetiche aumentate in misura del 5% per ogni ingrediente, per consentire eventuali bis. Queste condizioni non determinano variazioni del prezzo di aggiudicazione del pasto o del numero di pasti da fatturare, che rimangono quelli effettivamente ordinati sulla base del numero di presenze.

Poiché esiste un equilibrio nutrizionale tra le ricette indicate all'interno della settimana, si consiglia che le eventuali sostituzioni avvengano utilizzando preparazioni simili nella loro composizione bromatologica ai piatti proposti nel menù indicativo.

Il progetto dietetico e i menu dovranno essere elaborati secondo gli standard qualitativi e di frequenza, e secondo gli standard grammature di cui all'Allegato 1: "Standard nutrizionali ristorazione scolastica" della Deliberazione di Giunta della Regione Emilia Romagna n. 418/2012 avente ad oggetto "Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo", (allegato F).

Si sottolinea la necessità di proporre periodicamente dei piatti a sorpresa, in quanto la ripetitività delle preparazioni – soprattutto se si tiene conto che gli utenti della ristorazione scolastica usufruiscono del pasto per svariati anni della loro vita - può portare al rifiuto anche di piatti appetibili e gustosi.

Le recenti Linee Guida dell'Istituto Nazionale della Nutrizione consigliano un modello alimentare definito "mediterraneo", caratterizzato dal prevalere di vegetali, frutta, cereali, dalla riduzione di grassi saturi, zuccheri semplici e sale da cucina, ricco di principi nutritivi come le vitamine antiossidanti (A, E, C), importanti "fattori protettivi" poiché hanno la capacità di prevenire i danni dei radicali liberi. Per applicare nella ristorazione scolastica le indicazioni delle "Linee Guida", si chiede di inserire nel menù settimanale dei piatti unici, di cui si riportano a mero titolo esemplificativo alcuni suggerimenti:

- ✓ le tagliatelle con sugo di fagioli, patate gratinate con parmigiano, pane e frutta;
- ✓ la crema di ceci con crostini, purè ricco, pane e frutta;
- ✓ i maccheroncini con piselli e ricotta, verdure grigliate, pane e frutta;
- ✓ il timballo di riso con latte uova parmigiano e spinaci, pane e frutta;
- ✓ la crema di patate, sformato di verdura, pane e frutta.

La ditta dovrà disporre di un menù alternativo con dieta leggera cosiddetta "in bianco", che dovrà essere utilizzato dalle scuole solo in caso di stretta necessità per eventuale indisposizione del bambino e richiesta nella prenotazione giornaliera. Tale dieta viene fornita senza prescrizione medica e, comunque, solo per uno/due giorni, non per motivi sanitari ma per aiutare il bambino a superare una possibile inappetenza conseguente alla momentanea indisposizione al rientro a scuola.

Potranno essere richieste, con preavviso di almeno tre giorni, confezioni speciali per gite scolastiche. In tale caso, l'appaltatore, su richiesta, predisporrà un "cestino", di norma composto da: due panini farciti con prosciutto crudo o cotto, lattuga e formaggio semi-stagionato; una banana o altro frutto di facile sbucciatura; una fetta di torta tipo "casalingo" o dolce confezionato per merenda; acqua. Questa soluzione potrà essere adottata anche in caso di scioperi o emergenze, sentita la stazione appaltante.

Art. 11 - VARIAZIONI DEL PIATTO GIORNALIERO

E' consentita la variazione del menù giornaliero in via eccezionale nei seguenti casi:

- ✓ guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- ✓ interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc...;
- ✓ avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione dovrà in ogni caso essere concordata e autorizzata dal competente servizio comunale.

La ditta dovrà a tal scopo approntare un menù di emergenza che dovrà essere presentato in sede di gara.

Art. 12 - CARATTERISTICHE GENERI ALIMENTARI

La ditta aggiudicataria dovrà garantire l'utilizzo di generi alimentari di prima qualità, nello scrupoloso rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti in materia. Sarà necessario attenersi a quanto indicato dalle Linee di Indirizzo per la ristorazione scolastica prodotte dal Ministero della Salute e nelle Linee Guida in materia di ristorazione scolastica elaborate dalla Regione Emilia Romagna.

La Ditta si rende garante delle materie prime e degli ingredienti utilizzati, sia dal punto di vista qualitativo sia quantitativo, della loro veicolazione, nonché del loro stoccaggio.

Non potranno essere utilizzati generi precotti, liofilizzati, pre-fritti, in scatola (a eccezione delle passate di pomodoro e dei pelati); inoltre non potranno essere utilizzati congelati o surgelati, fatta eccezione per le verdure non stagionali, e per il pesce, che potranno anche essere surgelati.

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle caratteristiche merceologiche indicate nell'allegato al presente capitolato "Caratteristiche merceologiche principali materie prime" (**allegato B**).

I prodotti utilizzati, ai sensi della Legge Regione Emilia Romagna n. 29/2002, dovranno provenire, in misura complessivamente non inferiore al 70%, e comunque per tutte le tipologie merceologiche reperibili sul mercato, da coltivazioni biologiche, nonché a lotta integrata e da prodotti tipici (a indicazione e denominazione di origine DOP e IGP) e specialità tradizionali garantite, riconosciuti ai sensi della vigente normativa comunitaria (regolamenti CE n. 834/2007 e CE n. 889/2008), nazionale e regionale, dando comunque priorità ai prodotti biologici.

L'impresa dovrà garantire il rispetto del DPR 7/04/1999, n.128 "Regolamento recante norme per l'attuazione delle Direttive 96/5/CE e 98/36/CE sugli alimenti a base di cereali e altri alimenti destinati a lattanti e bambini" e successive modifiche e integrazioni, prevedendo l'utilizzo esclusivo di prodotti non contenenti alimenti geneticamente modificati e l'introduzione di prodotti biologici.

In linea generale, oltre alla fornitura di prodotti biologici e tipici, l'impresa dovrà impegnarsi a fare ricorso a prodotti del mercato equo e solidale per gli alimenti non reperibili sul mercato locale.

La qualità dei generi alimentari destinati alla produzione dei pasti sarà oggetto di valutazione, sulla base di quanto indicato nella relazione tecnica in sede di offerta, con riferimento agli ingredienti, alla periodicità di rifornimento, alle modalità di conservazione/stoccaggio, ecc..., al fine di verificarne la qualità e la rispondenza alle caratteristiche richieste nell'allegato B. Saranno inoltre valutati i criteri utilizzati dalla ditta per la selezione e controllo dei fornitori dei generi alimentari, le modalità e la frequenza di consegna delle derrate alimentari ai centri di produzione pasti.

A richiesta del dovrà esibire al Comune la certificazione di provenienza dei prodotti.

In ottemperanza alla L.R. 29/ 2002 e alla L. R. 19/2016, l'Impresa aggiudicataria dovrà adottare procedure d'acquisto che garantiscano il rispetto della vigente normativa in materia di alimenti destinati a lattanti e bambini e utilizzarli, per la produzione di tutti i pasti previsti dal presente capitolato. Si dovranno inoltre preferire i prodotti tipici e tradizionali. E' vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente e, a richiesta, la ditta dovrà dimostrarne il non utilizzo.

L'aggiudicatario si obbliga a garantire in modo permanente il rispetto dei limiti di legge in merito a presenza di residui di pesticidi, parametri merceologici e parametri microbiologici.

Per prodotti biologici si intendono alimenti provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi, secondo quanto disposto dal Regolamento CE n. **834/2007**, e successive modifiche e aggiornamenti.

Sulle confezioni devono comparire le diciture obbligatorie:

- da agricoltura biologica - regime di controllo CEE;
- nome dell'Organismo di controllo ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- sigle dell'organismo di controllo e codice del produttore.

Per prodotti "a lotta integrata" si intende un prodotto ottenuto utilizzando tecniche miste in cui l'impiego di pesticidi è limitato e si avvale anche degli insetti e degli organismi antagonisti dei parassiti delle colture ai sensi del D.L. 150/2012. Gli alimenti derivanti da produzione integrata dovranno essere dotati del marchio "Qualità controllata" (QC) ai sensi della L.R. n. 28/98 e 28/99 e successive modificazioni.

Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come:

- DOP (Denominazione di Origine protetta) di cui al Regolamento CE n. 692/2003, e successive modifiche ed integrazioni;
- DOC (Denominazione di Origine Controllata);
- IGP (Indicazione Geografica Protetta), di cui al Regolamento CE n. 692/2003, e successive modifiche ed integrazioni.

L'eventuale temporanea fornitura di prodotti non biologici, in luogo di quelli richiesti dovrà essere di volta in volta formalmente giustificata. Qualora sia ripetutamente accertata l'irreperibilità del prodotto biologico, potrà essere richiesta dal Comune una variazione del prezzo, tenuto conto del quantitativo di prodotto utilizzato.

L'impresa dovrà inviare a Comune, prima dell'inizio del servizio, le schede tecniche di tutte le derrate alimentari utilizzate, che dovranno risultare conformi alle caratteristiche merceologiche e igienico sanitarie previste dal capitolato, come pure alle norme generali e specifiche per ogni tipo di prodotto e contenere le indicazioni del produttore e/o trasformatore e del marchio di produzione. Per i prodotti biologici dovrà essere attestata la provenienza da coltivazioni biologiche e allegata copia del certificato di conformità di produttori biologici. Dette schede dovranno essere inviate ogni qualvolta intervenga una variazione del prodotto o del fornitore.

L'impresa dovrà attenersi al Regolamento CE n. 178/2002 relativo alla rintracciabilità di filiera nelle aziende agro alimentari e alle successive norme di tracciabilità e rintracciabilità di prodotto, nonché alle norme UNI in materia, individuando a tale fine un responsabile del sistema di rintracciabilità. L'impresa dovrà, pertanto, disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione che consenta di risalire alla storia, all'utilizzazione, all'ubicazione e alla distribuzione dei prodotti forniti, mediante identificazioni documentate e verificabili al momento del controllo.

L'impresa dovrà garantire il proprio impegno verso un percorso di progressivo miglioramento della qualità di tutte le materie prime per tutta la durata dell'appalto.

Art. 13 - RINTRACCIABILITA' ED ETICHETTATURA DELLE DERRATE

Le derrate dovranno essere in regola con tutte le norme nazionali e comunitarie relative alla rintracciabilità, al confezionamento e alle etichettature. Non sono ammesse etichettature incomplete o prive della traduzione in lingua italiana. L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al D.lgs. 231/2017 ed in generale a tutta la normativa vigente in materia o che entrerà in vigore durante il periodo dell'appalto. Si intende per etichettatura l'insieme delle indicazioni, marchi di fabbrica e di commercio, immagini o simboli che si riferiscono al prodotto alimentare e che figurano direttamente nell'imballaggio o su un'etichetta appostavi o sul dispositivo di chiusura o su cartelli, anelli o fascette legati al prodotto medesimo. Le indicazioni sopra precisate possono essere contenute, in alternativa all'etichettatura, sul documento di trasporto, previa comunicazione della scelta ritenuta più idonea da parte della ditta aggiudicataria. Ogni fornitura di carne deve essere accompagnata da dichiarazione attestante la provenienza della carne e le modalità di allevamento e di produzione ai sensi della normativa vigente.

Art. 14 - VARIAZIONI SULLA FORNITURA DELLA MERCE

Qualora, per motivi di forza maggiore, durante il rapporto di fornitura la ditta appaltatrice si trovi nella necessità di variare la tipologia dei generi da fornire (cessata produzione del marchio campionato, opportunità di mercato più favorevoli per qualità/prezzo, ecc.), l'Amministrazione comunale si riserva di accettare proposte alternative, mediante approvazione esplicita e scritta, purché abbiano carattere di eccezionalità, previa valutazione favorevole del prodotto sostitutivo per qualità e prezzo (tramite la scheda tecnica).

Qualora l'amministrazione comunale accertasse una scarsa gradibilità o qualità di un qualsiasi prodotto, la ditta è tenuta a effettuare ricerche di mercato ed eventuali prove di cottura per fornire prodotti alternativi, in accordo con l'Amministrazione.

Art. 15 - FORNITURA E STOCCAGGIO DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari dovranno essere:

- di prima qualità sia dal punto di vista igienico sanitario che merceologico e commerciale;
- conformi ai requisiti previsti dai regolamenti CE dalla normativa italiana e regionale vigente che qui si intendono integralmente richiamate nonché ad ogni eventuale successiva modifica ed integrazione che si verificasse durante l'intero periodo di esplicazione dell'appalto;
- le derrate biologiche utilizzate dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, certificazione ed identificazione di tali prodotti, comunitaria e nazionale. Tutte le norme di legge in materia di alimenti biologici e da coltivazioni a lotta integrata si intendono qui richiamate;
- conformi specificatamente alla normativa in materia di confezionamento, etichettatura, trasporto, stoccaggio e conservazione delle sostanze alimentari.

Si evidenzia inoltre che:

- l'approvvigionamento dovrà obbligatoriamente essere effettuato presso fornitori rigorosamente selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza del rapporto costo-qualità dei prodotti offerti che di piena e costante capacità di far fronte agli impegni assunti;
- le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti;
- è assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati;
- è tassativamente obbligatorio escludere dal ciclo produttivo le derrate per cui, al momento della preparazione e somministrazione, sia superato il termine di conservazione (data di scadenza); tale circostanza, rilevata direttamente dagli organi di controllo preposti, comporterà l'obbligo di immediata eliminazione delle stesse;
- l'approvvigionamento delle materie prime dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture con cadenza infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera;

- la calendarizzazione degli acquisti dovrà inoltre essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua garantita contrattualmente, con riguardo alla tipologia delle derrate, nonché alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione;
- le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.

La Ditta aggiudicataria non deve accettare dai propri fornitori materie prime o ingredienti se risultano contaminati da parassiti, microrganismi patogeni o tossici, o siano decomposti o che contengano sostanze estranee che, anche dopo le operazioni di cernita e/o le procedure preliminari o di trattamento eseguite in maniera igienica, non risultino adatte al consumo umano.

La Ditta appaltatrice è obbligata a fornire alimenti privi di OGM e carni esenti da rischio BSE, come da normativa vigente. La carne bovina utilizzata deve essere etichettata in conformità alle leggi vigenti. Tali prodotti consentono di realizzare forme avanzate di sicurezza ed equilibrio nutrizionale. Il Comune si riserva la facoltà di richiedere un menù in cui sia escluso l'utilizzo di carne bovina o di altri tipi di carni o pesci, a titolo precauzionale o qualora vi siano fondati sospetti di rischi sanitari, e di chiedere la sostituzione con altri tipi di carne o pesce. Tali sostituzioni non comporteranno oneri aggiuntivi a carico dell'Ente Appaltante. Le materie prime e gli ingredienti immagazzinati devono essere opportunamente protetti e conservati in modo da evitare un deterioramento nocivo e la contaminazione. Lo stoccaggio delle materie prime deve avvenire nell'apposito locale separato da quello di lavorazione. E' necessario prevedere la separazione tra alimenti secondo le opportune temperature di conservazione.

Art. 16 – CONFEZIONAMENTO DEI PASTI

Tra il termine della preparazione dei pasti - inteso come termine della cottura e inizio della somministrazione dovrà intercorrere un periodo di tempo minimo.

Art. 17 - STOVIGLIE E MATERIALE A PERDERE

Presso tutte la scuola dell'infanzia, il nido e primaria dovranno essere utilizzati i piatti e i bicchieri in ceramica e vetro integri non anneriti, non graffiati non scheggiati

Per tutti gli alunni sono previsti tovagliette e tovaglioli di carta. A tal proposito, si precisa che devono essere in carta al 100% riciclata secondo gli standard internazionali riconosciuti.

La Ditta dovrà provvedere ai mezzi e al personale per il lavaggio e la sostituzione in caso di usura delle stoviglie.

Relativamente agli attrezzi per la distribuzione, la posateria per la porzionatura dovrà essere in acciaio inox; le stoviglie e altri attrezzi in plastica dovranno essere bianchi, in materiale idoneo, resistenti ai graffi.

La ditta deve conservare nel tempo la dotazione iniziale presa in consegna e provvedere a sostituirla in caso di rottura e integrarla in caso di bisogno. Inoltre, laddove necessario a una migliore funzionalità del servizio, la Ditta dovrà integrare l'attrezzatura esistente con altra di sua proprietà riconoscibile come tale (applicare targhetta o contrassegno della Ditta) e che sia conforme alla normativa sulla sicurezza; di ciò dovrà darne comunicazione all'Amministrazione e, alla scadenza del contratto, tutto il suddetto materiale rimarrà di proprietà del Comune.

Art. 18 - IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti.

Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

Durante tutte le operazioni di produzione, il personale deve utilizzare i dispositivi di protezione individuale previsti nel presente capitolato.

Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

La Ditta aggiudicataria deve sottoscrivere un proprio regolamento di norme igieniche che la stessa si impegna a far rispettare dal proprio personale addetto. Tale regolamento dovrà essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia aggiornata al Direttore dell'esecuzione datato e firmato dal responsabile della procedura.

Art. 19 - MONITORAGGIO E AUTOCONTROLLO

La ditta deve rispettare gli standard di prodotto, mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti, in quanto conformi qualitativamente alle indicazioni previste dal presente capitolato.

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

La Ditta dovrà obbligatoriamente gestire per ogni mensa servita tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P) previsto dalla vigente normativa in materia ed in particolare dal D.lgs. 193/2007 e dal Regolamento CE 852/2004 e ss.mm..

Ai sensi di tale normativa dovrà provvedere, autonomamente e a proprie spese, alla predisposizione ed alla gestione del programma di autocontrollo basato sui principi del sistema HACCP, riferito a tutte le fasi in cui si articolano i servizi oggetto dell'appalto. Tale programma dovrà essere illustrato nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, sarà oggetto di valutazione, secondo quanto specificato nel disciplinare di gara.

Il piano deve contemplare oltre alla produzione, anche il trasporto dei pasti ed il servizio di distribuzione e somministrazione pasti. Il piano deve essere redatto tenendo conto delle peculiarità di ciascuna cucina utilizzata e delle caratteristiche dei plessi in cui avviene la distribuzione.

Dovranno essere svolte a cura della Ditta aggiudicataria le seguenti attività minime per ogni mensa servita:

- analisi dei rischi del processo produttivo;
- identificazione dei punti critici;
- definizione dei limiti di accettabilità;
- definizione ed attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- definizione ed attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
- verifica del sistema di autocontrollo;
- definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo igienico, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).

Resta comunque nei compiti dell'Appaltatore individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate e aggiornate le opportune procedure di sicurezza e le relative registrazioni.

Qualora il mercato offra tecnologie migliorative, l'Appaltatore dovrà provvedere alle modifiche del piano, adottando tutte le procedure necessarie per ottimizzare i servizi resi.

Presso i centri di produzione pasti e presso ciascuna sede di distribuzione deve essere depositata copia aggiornata del piano specifico di autocontrollo per il servizio specifico.

La ditta aggiudicataria dovrà individuare tra il proprio personale in possesso dei necessari requisiti di professionalità il responsabile del piano di autocontrollo di cui trattasi e comunicarne il nominativo al Comune.

Ogni variazione ed aggiornamento del piano di autocontrollo deve essere fornito in copia al Comune e deve riportare la data e la firma del responsabile della procedura.

Art. 20 - NORME IGIENICHE

Il personale adibito all'esecuzione di tutti i servizi oggetto dell'appalto dovrà osservare tutte le procedure igieniche previste dalle normative vigenti, ed in particolare quelle previste dal sistema di autocontrollo HACCP, finalizzate ad evitare rischi di inquinamento e possibili tossinfezioni alimentari.

In particolare la ditta aggiudicataria dovrà attenersi alle seguenti prescrizioni:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, ad eccezione delle verdure, devono essere scongelati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura 0°C – 4°C;
- la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella giornata del consumo;
- gli operatori devono lavarsi le mani prima dell'inizio delle attività, passando dalla preparazione di un alimento all'altro e dopo l'uso del WC;
- devono essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse e per pesce. Tali piani al termine di ogni tipologia di lavoro devono essere accuratamente puliti e sanificati;
- gli utensili devono essere giornalmente puliti e disinfettati;
- devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti;
- gli ambienti devono essere protetti da insetti e altri vettori;
- i rifiuti devono essere frequentemente allontanati;
- deve essere evitata la cottura di pezzi di carne di qualsiasi specie animale del peso superiore a 2/3 Kg;
- devono essere evitati tassativamente ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;

- i piatti freddi dovranno essere confezionati immediatamente prima del servizio e coperti con una pellicola per alimenti e conservati ad una temperatura compresa fra 4° C e 10° C fino al momento della distribuzione;
- è tassativamente vietato fumare all'interno dei centri di cottura;
- i copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura;
- per la cottura non può essere utilizzato pentolame in alluminio;
- per le diete speciali è necessario utilizzare zone di lavoro dedicate e utensili e pentolame dedicati solo alle diete speciali.

Ulteriori prescrizioni potranno essere fornite a seguito delle visite ispettive da parte dell'amministrazione o di prescrizioni formulate da parte degli organi preposti alla vigilanza sia interni sia esterni.

Art. 21 – PULIZIA E SANIFICAZIONE

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire al termine delle operazioni dovranno essere regolamentati da apposite procedure, elaborate dall'impresa aggiudicataria ai sensi delle normative vigenti in materia. A tale fine, all'interno della relazione tecnica presentata in sede di offerta, la Ditta dovrà indicare il piano e gli strumenti per la pulizia e sanificazione dei locali e delle attrezzature che intende adottare sia presso il/i centro/i di produzione pasti, sia presso le singole sedi di distribuzione del Comune.

I prodotti a carico della ditta utilizzati per la pulizia e la sanificazione dovranno essere privi di sostanze tossiche, naturali, ecologici ed ecocompatibili realizzati con materie prime biodegradabili, ricavate da fonti rinnovabili vegetali o minerali, prive di derivati petrolchimici e con un ciclo di produzione e distribuzione etico ed ecosostenibile.

Copia delle schede tecniche dei prodotti utilizzati, redatte in conformità della legislazione vigente e in lingua italiana, dovrà essere fornita al committente e resa disponibile presso ciascun edificio di utilizzazione.

Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite contemporaneamente alle operazioni di preparazione degli alimenti.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone di lavorazione detersivi di qualsiasi genere e tipo.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere impiegati nelle concentrazioni e con le modalità indicate nelle relative schede tecniche, dovranno sempre essere conservati nelle confezioni originali con la relativa etichetta, e custoditi in locale apposito o in armadi chiusi.

Il personale impiegato nelle operazioni di pulizia e sanificazione deve attenersi a tutte le prescrizioni del presente capitolato e a tutte quelle vigenti in materia.

La Ditta deve garantire quotidianamente l'accurata pulizia della stoviglieria in dotazione utilizzata per lo svolgimento dei propri compiti ed è tenuta alla fornitura dei prodotti necessari per il lavaggio delle stoviglie e per il funzionamento delle lavastoviglie; le lavastoviglie dovranno essere tecnicamente efficienti e mantenute in perfetto stato.

Art. 22 – GESTIONE DEI RIFIUTI

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

Nessun sacchetto contenente rifiuti solidi urbani dovrà mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali dei centri di produzione pasti, salvo diversa disposizione del Comune.

Detti sacchetti dovranno essere depositati direttamente nei cassonetti sulla pubblica via, distinti per tipologia di rifiuto e/o negli spazi appositamente attrezzati, senza oneri per il Comune.

E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta.

L'impresa aggiudicataria si impegna a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata.

A tale fine il Comune mette a disposizione gli appositi cassonetti sulla pubblica via e provvede al ritiro dei rifiuti, restando a carico della Ditta appaltatrice qualunque altro onere relativo alla gestione ed organizzazione dei rifiuti anteriormente al loro conferimento nei cassonetti (es. sacchetti, contenitori interni, ecc).

Saranno oggetto di valutazione, all'interno della relazione tecnica presentata in sede di offerta, eventuali altre misure che la Ditta intende adottare per ridurre l'impatto ambientale comprese nel prezzo offerto.

Art. 23 - SPOGLIATOI E SERVIZI IGIENICI

I servizi igienici devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadi. Per la pulizia delle mani deve essere impiegato sapone e asciugamani a perdere.

Art. 24 - DOCUMENTAZIONE CONTRIBUTI CEE

Sui prodotti utilizzati per la preparazione dei pasti distribuiti nelle mense scolastiche, la ditta è tenuta a fornire, al Comune ed eventualmente alla ditta incaricata dalla stessa, qualora sia richiesto, tutta la documentazione necessaria per l'ottenimento del recupero dei contributi versati dall'Agenzia Regionale per le erogazioni per l'Emilia Romagna (AGREA) derivanti dall'applicazione di eventuali contributi presenti e futuri.

Art. 25 - PERSONALE DELLA DITTA ADDETTO AI SERVIZI

L'impresa dovrà:

- impiegare, sotto la propria esclusiva responsabilità, personale qualificato e idoneo a svolgere i compiti assegnati;
- garantire al personale tutti i contributi previdenziali, assistenziali e assicurativi previsti dalla normativa vigente per il personale dipendente, nonché l'integrale applicazione del contratto collettivo nazionale di lavoro di categoria e degli accordi integrativi provinciali. Qualora l'impresa sia in forma cooperativa si impegna a rispettare integralmente quanto sopra indicato anche nei rapporti con i soci. Gli obblighi di cui sopra vincolano l'impresa anche se non sia aderente alle associazioni stipulanti i contratti e gli accordi sopra richiamati o receda dagli stessi e indipendentemente dalla struttura e dimensione dell'impresa;
- rispettare tutti gli adempimenti previsti dall'art. 17 della L. 68/1999;
- garantire la continuità del personale impiegato e, in caso di sostituzione temporanea o permanente (quest'ultima solo in caso di stretta necessità), garantire altro personale di pari qualifica professionale e sufficientemente formato, comunicando tempestivamente all'Istituzione ogni variazione del personale suddetto;
- controllare che tutte le norme igieniche relative alla persona e al vestiario e quelle sull'uso dei dispositivi di protezione individuale, siano rigorosamente rispettate dal personale;
- impiegare nei servizi richiesti personale che abbia ricevuto un'adeguata formazione per le mansioni richieste con particolare riguardo agli aspetti igienico-sanitari, alle modalità di porzionamento dei cibi per il rispetto delle grammature previste e alla prevenzione dei rischi di infortunio;
- fornire adeguate istruzioni al personale scolastico nella distribuzione dei pasti;
- garantire la presenza anche periodica, presso le strutture, di una figura con funzioni di coordinamento e periodico monitoraggio dei servizi oggetto del presente capitolato, a cui il Comune potrà fare riferimento per questioni di gestione operativa.

Il personale impiegato nei servizi richiesti dovrà:

- svolgere la propria attività con diligenza e correttezza, mantenendo un comportamento educato e collaborativo nei confronti del personale scolastico, dei bambini e delle famiglie.
- avere almeno un anno di esperienza nei servizi oggetto del presente capitolato, essere in possesso delle necessarie conoscenze e competenze ricevute dalla formazione e dall'addestramento ed essere in grado di applicarle nell'ambito delle mansioni assegnate;
- essere in possesso dell'idoneità sanitaria qualora prevista dalle norme vigenti;
- fornire al Comune tempestiva segnalazione d'ogni circostanza di cui viene a conoscenza, anche non connessa all'attività appaltata, che possa costituire fonte di pericolo;
- portare in modo visibile il cartellino di identificazione con il nominativo della persona e l'indicazione dell'impresa di appartenenza.

Il Comune si riserva di segnalare, per i provvedimenti che l'impresa vorrà adottare, il personale nei confronti del quale siano stati rilevati comportamenti non conformi a quanto previsto dal presente capitolato o ritenuto inadeguato al servizio per comprovati motivi.

Qualora si ravvisino situazioni di una certa gravità sarà facoltà del Comune richiedere la sostituzione di detto personale. I funzionari del Comune potranno svolgere i controlli e le verifiche che riterranno necessari per l'accertamento dei requisiti richiesti nel presente articolo e l'impresa è tenuta a consentire la visione dei libri

paga o di ogni altra documentazione inerente i rapporti contrattuali con dipendenti e soci impegnati nell'esecuzione del servizio. L'azienda e tutto il personale operante a diverso titolo nei servizi oggetto del capitolato dovranno assicurare il pieno rispetto di quanto previsto dal Regolamento europeo n. 679/2016, in materia di protezione dei dati personali, garantendo la segretezza professionale per le informazioni relative agli utenti di cui vengano a conoscenza in ragione delle funzioni svolte.

Art. 26 - ONERI A CARICO DEL COMUNE

Costituiscono oneri a carico del Comune:

- 1) provvedere alla consegna dei locali e degli impianti relativi alle cucine, ubicati in ciascuna struttura, in perfetto stato d'uso, nonché degli arredi, delle attrezzature, delle stoviglie e utensileria. Le planimetrie di ciascun locale sono contenute **nell'allegato A**); quanto agli arredi, alle attrezzature, stoviglie e utensileria, si procederà a redigere congiuntamente apposito verbale di consistenza al momento della consegna del servizio;
- 2) fornire le attrezzature interne ed esterne per il conferimento differenziato dei rifiuti presso ciascuna struttura;
- 3) eseguire la manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti connessi, come pure effettuare tutte le operazioni connesse a collaudi, agibilità, dichiarazione di conformità di locali/impianti e certificazione prevenzione incendi;
- 4) inviare il calendario scolastico annuale entro il 31 luglio di ogni anno, nonché, con congruo anticipo, eventuali variazioni di orari e giornate che dovessero intervenire in corso d'anno.

Art. 27 – ULTERIORI OBBLIGHI A CARICO DELL'IMPRESA

L'impresa, oltre a svolgere i servizi e le attività richiesti secondo quanto precisato nel presente capitolato, si impegna a:

- 1) intestarsi le utenze relative a gas, energia elettrica e idrica (acqua calda e fredda) presso i locali di cui all'allegato A);
- 2) presentare all'autorità competente, a proprie spese e prima dell'avvio dei servizi, notifica di sub ingresso alla precedente gestione, ai sensi dell'art. 6 Reg. CE 852/2004 e della Determina di attuazione del responsabile del Servizio Veterinario e Igiene degli Alimenti della Regione Emilia Romagna n. 9223 dell'01.08.2008, ai fini della registrazione dell'impresa alimentare per l'attività di produzione pasti presso le cucine comunali e per la somministrazione di alimenti e bevande provenienti dal/i centro/i di cottura dell'impresa presso i terminali di porzionamento del Comune;
- 1) produrre, prima dell'inizio del servizio, i manuali di corretta prassi operativa in materia di igiene e di applicazione dei principi del sistema HACCP, ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004, per l'attività nelle cucine comunali;
- 2) distribuire alle famiglie e all'Istituzione scolastica, all'inizio dell'anno scolastico, copia del menù predisposto (con le necessarie note esplicative) e comunicare in tempo utile al Comune e alle scuole le eventuali variazioni giornaliere o di breve periodo in corso d'anno, sempre motivate;
- 3) garantire, in ordine al personale, gli obblighi previsti all'art. 26 e comunicare, prima dell'inizio del servizio, i nominativi di tutto il personale impiegato nelle diverse strutture, nonché della figura con funzioni di coordinamento/monitoraggio dei servizi e del referente per gli aspetti di carattere amministrativo, con relative qualifiche professionali, inquadramento contrattuale e curricula;
- 4) provvedere alla dotazione del vestiario per il proprio personale (sopravvesti, grembiuli, copricapo, guanti, mascherine), alla fornitura di grembiuli e cuffie per il personale scolastico statale ove in ausilio alla distribuzione, nonché di camici monouso, mascherine e cuffie alle persone inviate dal Comune e ai componenti del Comitato mensa per i sopralluoghi di controllo e monitoraggio del servizio.

In considerazione delle finalità riconosciute al servizio oggetto d'appalto, così come indicate al precedente art. 2, l'appaltatore, senza oneri aggiunti per l'Amministrazione, si impegna a:

- a) organizzare, in collaborazione con le dirigenze scolastiche, ogni anno – di norma prima che la ristorazione scolastica incominci per gli alunni - una giornata in mensa per i genitori (nella misura massima di 25 persone). Presso le scuole cittadine scelte a rotazione dal Committente, i genitori potranno provare il menù scolastico, conoscere gli addetti e vedere come si svolge il servizio, chiedere informazioni e compilare al termine del pranzo la "pagella della ristorazione scolastica" relativa agli aspetti del servizio appena sperimentati;
- b) effettuare indagini di soddisfazione sugli utenti, con relativa elaborazione dei dati;

c) garantire il servizio di counseling di dietistica. Il dietista esperto di Counselling nutrizionale dovrà accogliere, ascoltare, comprendere e sostenere la persona nel processo di risoluzione di significative problematiche correlate alla relazione stress-emozioni-cibo-corporeità. Il Counselling dovrà porre in primo piano l'attenzione al cliente come individuo e al rapporto umano fra le due persone che si incontrano nel colloquio;

d) garantire l'esecuzione delle attività indicate in sede di formulazione dell'offerta in relazione al parametro di qualità "Valore educativo del pasto", in quanto costituenti obbligazioni contrattuali.

Art. 28 - CONTROLLI IGIENICO – SANITARI E VIGILANZA

L'impresa aggiudicataria è tenuta ad effettuare, a proprie spese, periodiche analisi di controllo chimiche e microbiologiche su alimenti oltre a tamponi di superficie sui piani di lavorazione, comprese quelle eventualmente presenti nel piano di autocontrollo.

Per ogni controllo effettuato l'impresa dovrà tempestivamente comunicare i risultati al Comune.

Le analisi dovranno essere effettuate da laboratori "terzi" accreditati SINAL per le analisi previste: copia dei risultati delle analisi dovrà essere ogni volta fornita al Comune.

Il Comune, per l'intera durata dell'appalto, ha la più ampia facoltà, nei modi ritenuti più idonei e attraverso apposita figura incaricata, di controllare l'andamento del servizio, verificando anche la corrispondenza delle prestazioni a quanto richiesto dal capitolato.

Il controllo potrà riguardare: aspetti igienico-sanitari, qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito, rispetto delle porzioni e delle grammature, verifica del grado di soddisfazione dell'utenza, anche attraverso i "comitati mensa", la qualità delle derrate alimentari, le modalità di conduzione del servizio e l'igiene dei locali.

Il Comune si riserva inoltre il diritto di effettuare audit presso i fornitori di materie prime dell'Azienda, al fine di verificare le rispondenza delle derrate alimentari agli standard di qualità stabiliti dal presente capitolato.

Gli organi dell'Azienda USL, quale autorità competente all'attuazione della normativa comunitaria in materia di sicurezza alimentare, potranno effettuare in ogni tempo ispezioni presso le cucine e i terminali di distribuzione.

Art. 29 - VERIFICHE DA PARTE DEI RAPPRESENTANTI DELL'UTENZA

La gradibilità del pasto potrà essere oggetto di verifica anche da parte dei membri della Comitato per la refezione scolastica, tramite sopralluoghi presso i locali scolastici adibiti al consumo del pasto, alle condizioni e modalità stabilite dal Comune.

Previo accordo con l'Amministrazione comunale e la ditta, nel rispetto delle misure idonee di prevenzione, al fine di evitare eventuali inconvenienti di carattere igienico-sanitario, la Ditta si impegna a rifornire le cucine di indumenti (eventualmente a perdere) da mettere a disposizione dei rappresentanti del Comitato che volessero accedere alle cucine. L'accesso alle cucine e ai refettori non dovrà interferire o intralciare l'attività del personale.

Art. 30 - NORME IN MATERIA DI SICUREZZA

I rapporti tra il Comune e l'impresa in materia di sicurezza sul lavoro sono regolati secondo le disposizioni di cui all'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008. 18.

Le attività oggetto del presente appalto generano rischi interferenziali e, pertanto, saranno regolamentate da apposito DUVRI, che verrà redatto preventivamente alla stipula del contratto e congiuntamente con l'operatore economico aggiudicatario.

Per tutti gli altri rischi non riferibili alle interferenze resta immutato l'obbligo a carico dell'operatore economico di elaborare il proprio documento di valutazione dei rischi e di provvedere all'attuazione delle misure di sicurezza necessarie per eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici propri dell'attività svolta.

L'impresa in particolare dovrà:

1. istruire e responsabilizzare il proprio personale sulla prevenzione dei rischi di infortunio, attraverso formazione e addestramento adeguati, nella rigorosa osservanza da parte dello stesso di tutte le norme di sicurezza;
2. adottare tutti i procedimenti e le cautele necessarie per garantire l'incolumità degli addetti ai servizi e di terzi;

3. fornire a tutto il proprio personale impiegato nel servizio il vestiario e i dispositivi di protezione individuale.

Le spese necessarie a ridurre i rischi di interferenza nel presente appalto sono quantificate in una somma pari ad Euro 900,00 (euro novecento/00) importo non soggetto a ribasso, come sotto specificato:

Descrizione	Costo a corpo	Costo Unitario	Quantità (numero, ore, giorni, ecc)	Totale
Cassetta di pronto soccorso conforme al D.M. 388/03				
Estintori portatili per incendi di tipo ABC				
Lampade portatili e di emergenza				
Dispositivi di protezione individuale				
Dispositivi anticaduta				
Fornitura e posa di segnali di pericolo/obbligo/divieto/emergenza				
Impianti elettrici e di protezione relativi all'esecuzione del lavoro in appalto				
Recinzioni integrali dell'area di lavoro (reti o assiti)				
Segnalazione temporanea con transenne				
Ponteggi per lavori in quota				
Piattaforme, ponti sviluppabili, cestelli a noleggio per fasi lavorative in quota				
Parapetti a protezione delle cadute verso il vuoto				
attività di informazione sui rischi specifici nel triennio	60,00	11	660,00	attività di informazione sui rischi specifici nel triennio
Analisi, progetti, verifiche e collaudi relativi a studi di sicurezza	60,00	4	240,00	

TOTALE COSTI DELLA SICUREZZA 900,00

Art. 31 - LOCALI, ATTREZZATURE E ARREDI

All'atto dell'aggiudicazione dell'appalto e fino al termine dello stesso l'Amministrazione comunale mette a disposizione dell'impresa appaltatrice, alle condizioni di cui ai successivi articoli e con decorrenza dalla data di inizio del servizio, le seguenti strutture, locali, attrezzature e arredi in comodato d'uso ex art. 1803 e succ. C.C. con il vincolo di utilizzo per i soli scopi di cui al presente capitolato, fatto salvo quanto successivamente precisato.

Alla consegna delle chiavi, l'appaltante e l'aggiudicatario provvederanno a sottoscrivere apposito verbale di consegna, redatto al momento della stipula del contratto in duplice copia di cui una rimarrà agli atti del comune e una della ditta. L'aggiudicatario ha la responsabilità della conservazione e della custodia dei beni concessi per tutta la durata del contratto e si impegna ad utilizzarli per le attività indicate nel presente capitolato con la massima diligenza e con l'obbligo di restituirli in buone condizioni, fatta salva la normale usura, senza pretese di alcun indennizzo.

L'inventario e la descrizione saranno effettuati con apposito verbale redatto e sottoscritto a cura di un rappresentante dell'amministrazione comunale e di un rappresentante dell'aggiudicatario. Tale adempimento dovrà essere ultimato non oltre 30 giorni dall'inizio del servizio.

In qualsiasi momento, a richiesta dell'Amministrazione comunale e in ogni caso con periodicità annuale nonché in occasione della scadenza contrattuale, le parti provvederanno alla verifica dell'esistenza e del buono stato di mantenimento di quanto avuto in consegna dall'Amministrazione comunale.

Eventuali sostituzioni o reintegro di materiale, che si rendano necessari sono a totale carico dell'aggiudicatario, che deve provvedere direttamente, entro 10 giorni dalla data di riscontro, al reintegro di quanto risulti mancante o non funzionante.

Trascorso tale termine, in caso di inadempienza da parte dell'aggiudicatario, l'Amministrazione comunale provvederà alle sostituzioni ed ai reintegri di materiali, dandone comunicazione scritta all'aggiudicatario e addebitandogli le spese.

Art. 32 - MANUTENZIONE LOCALI, IMPIANTI E ATTREZZATURE

E' a completo carico della Ditta appaltatrice la manutenzione ordinaria dei locali, delle attrezzature, degli arredi e degli elettrodomestici secondo le frequenze indicate nel manuale HACCP, ubicati nelle sedi di distribuzione, finalizzata al mantenimento del buon funzionamento e utilità degli stessi e al mantenimento delle normali condizioni di sicurezza.

La manutenzione è riferita a tutte le attrezzature e a tutti i locali concessi dal Comune; l'onere della manutenzione straordinaria sui locali compete all'Amministrazione, mentre la manutenzione straordinaria di arredi, attrezzature ed elettrodomestici è a carico dell'aggiudicatario.

Qualora la ditta non esegua gli interventi di propria competenza necessari, provvederà l'Amministrazione comunale ponendo il relativo costo a carico della ditta inadempiente.

Agli effetti del presente articolo si precisano le seguenti definizioni:

- *manutenzione ordinaria programmata e ordinaria*: si intendono tutti i lavori preventivi e periodici necessari a garantire il buono stato di funzionamento e di conservazione delle strutture, attrezzature, impianti, arredi e locali, ivi compresa le sostituzioni di pezzi soggetti a normale usura, nonché tutti gli interventi che riguardano opere di riparazione, rinnovamento e sostituzione delle finiture degli edifici e quelle necessarie ad integrare o mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti;

- *manutenzione straordinaria*: per quanto attiene le attrezzature, si intende l'eliminazione di ogni difetto o guasto di attrezzature, impianti, arredi, attraverso la riparazione o la sostituzione dei pezzi rotti o difettosi fino a ripristinare le normali condizioni di efficienza; per quanto attiene ai locali, si intendono le opere e le modifiche necessarie per rinnovare e sostituire parti anche strutturali degli edifici, nonché per realizzare ed integrare i servizi igienico- sanitari e tecnologici.

La ditta avrà l'onere del controllo dei locali che riceverà in comodato e l'obbligo di segnalare in forma scritta all'amministrazione comunale la necessità di interventi di manutenzione straordinaria sui locali.

La ditta dovrà trasmettere al Comune copia degli atti attestanti gli interventi di manutenzione ordinaria programmata e di manutenzione straordinaria sulle attrezzature a tale titolo effettuati.

Detta manutenzione dovrà comprendere in particolare:

- interventi sulle apparecchiature con puliture accurate, disincrostazione, ingrassaggio e lubrificazione di tutte le parti interessate;
- revisione di rubinetterie, bruciatori, valvole di sicurezza, sportelli e tutto quanto attiene ai congegni meccanici ed automatici;
- accurata manutenzione degli elettrodomestici e di tutte le loro componenti;
- controllo periodico generale delle componenti elettriche;
- controllo periodico generale delle componenti idrauliche;
- controllo periodico generale delle componenti meccaniche;
- manutenzione ordinaria delle componenti impiantistiche (canne fumarie, filtri, cappe o ventole aspiranti, ecc.);
- sostituzione delle guarnizioni;

- sostituzione delle lampade;
- sostituzione periodica di eventuali terminali in gomma di adduzione del gas;
- sostituzione o riparazione di tutti i componenti usurati in seguito all'uso, e delle parti terminali (non sottotraccia) degli impianti (es. rubinetterie, valvole, ecc.);
- controllo periodico e sostituzione all'occorrenza dei dispositivi di sicurezza (es. termocoppie nei fuochi a gas, microinterruttori interbloccanti sulle attrezzature, ecc.);
- tinteggio completo dei locali da eseguirsi con cadenza periodica e ripristino quando necessario;
- tinteggio dei termosifoni e degli infissi compreso il telaio delle zanzariere;
- ogni prescrizione dell'AUSL relativa ad interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e degli impianti.

La ditta deve inoltre provvedere al monitoraggio delle esche e agli interventi di disinfestazione e derattizzazione effettuati nei centri di produzione, secondo il piano presentato in sede di gara, all'interno della relazione tecnica.

La ditta dovrà indicare in sede di gara, all'interno della relazione tecnica, il programma di manutenzione delle attrezzature, degli arredi, degli elettrodomestici e dei materiali che intende adottare, comprese le scadenze periodiche che intende applicare.

Resta a carico del Comune la manutenzione straordinaria dei refettori.

La Ditta avrà inoltre l'obbligo di mantenere e controllare periodicamente tutte le condizioni di sicurezza previste dalla vigente normativa in materia dei locali e di quanto in essi contenuto.

La ditta aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. In caso di danneggiamento dei beni per fatto doloso o colposo imputabile alla ditta, la stessa dovrà procedere all'immediata sostituzione del bene danneggiato con altro di caratteristiche analoghe, a propria cura e spese e senza nulla pretendere dal Comune. Al termine del rapporto contrattuale detto bene resterà di proprietà del Comune.

La Ditta aggiudicataria non potrà opporsi ai lavori di modifica, ampliamento o miglioria che il Comune intendesse effettuare a proprie spese. Il Comune si impegna, qualora necessario, a comunicare alla Ditta, gli interventi che intende realizzare ed i tempi necessari.

La Ditta aggiudicataria non potrà pretendere indennizzo alcuno per l'eventuale limitazione o temporanea sospensione dell'attività in dipendenza dell'esecuzione dei lavori medesimi. I tempi e le modalità di intervento dovranno essere concordati con la Ditta aggiudicataria.

Art. 33 - INTERRUZIONI DEI SERVIZI - SCIOPERI

Le interruzioni dei servizi educativi e scolastici per cause di forza maggiore (calamità, lutto nazionale, maltempo, gravi problemi agli edifici o altro) non danno luogo a responsabilità od onere alcuno per il Comune e saranno comunicate tempestivamente alla ditta appaltatrice.

Nei casi di sciopero del personale comunale o statale delle strutture servite la Ditta sarà avvisata con 48 ore di anticipo e nessun indennizzo potrà essere preteso dalla Ditta aggiudicataria.

In caso invece di esercizio del diritto di sciopero dei propri dipendenti, la Ditta dovrà rispettare e fare rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di Legge vigenti e le norme regolamentari e approvate al riguardo dal Comune e dovrà dare comunicazione al Comune dell'indizione dello sciopero almeno con l'anticipo di 5 (cinque) giorni rispetto all'inizio dell'astensione. La ditta è inoltre obbligata a comunicare alla stazione appaltante i modi e i tempi di erogazione dei servizi nel corso dello sciopero.

Nulla è dovuto alla ditta per le mancate prestazioni, qualunque sia il motivo.

CAPO IV

DISCIPLINA CONTRATTUALE ED ECONOMICA

Art. 34 - RESPONSABILE DEL PROCEDIMENTO, RAPPRESENTANTE DELL'AGGIUDICATARIO

L'Amministrazione aggiudicatrice è rappresentata, quale responsabile del procedimento ai sensi dell'art. 31 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i, dal Responsabile del Settore V Servizi alla persona – Patrizia Bovo.

L'aggiudicatario dovrà indicare altresì prima dell'inizio dell'esecuzione un responsabile/referente della conduzione e dell'esecuzione delle prestazioni oggetto dell'appalto.

Ogni variazione del domicilio e del responsabile deve essere tempestivamente comunicata al Comune.

Art. 35 - GESTIONE DELLA ESECUZIONE DEL CONTRATTO, DIRETTORE DELL'ESECUZIONE

Il responsabile del procedimento a seguito di aggiudicazione definitiva svolgerà contestualmente il ruolo di direttore della esecuzione, con il compito di verificare il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte dell'esecutore, secondo quanto previsto dall' art. 101 del D.lgs. 50/2016 e s.m.i.,

In particolare il direttore dell'esecuzione provvede:

- al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto;
- a sovrintendere alla regolare esecuzione del contratto da parte dell'esecutore, verificando che le attività e le prestazioni contrattuali siano eseguite in conformità ai documenti contrattuali;
- a svolgere tutte le altre attività allo stesso espressamente demandate dall' art. 101 del D.lgs. 50/2016 e altresì tutte le attività che si rendano opportune per assicurare il perseguimento dei compiti a questo assegnati.

Art. 36 - AVVIO DELL' ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Dopo che il contratto è divenuto efficace, il direttore dell'esecuzione dà avvio all'esecuzione della prestazione.

Il responsabile del procedimento può autorizzare, ai sensi dell'articolo 32, comma 13, del codice, l'esecuzione anticipata della prestazione dopo che l'aggiudicazione definitiva è divenuta efficace, nel caso in cui i servizi oggetto del presente appalto debbano essere immediatamente consegnati in corrispondenza dell'avvio dell'anno educativo/scolastico 2021/2022.

In tal caso il responsabile del procedimento autorizza l'esecuzione anticipata del contratto attraverso apposito provvedimento che indica in concreto i motivi che giustificano l'esecuzione anticipata.

L'esecutore è tenuto a seguire le istruzioni e le direttive fornite dalla stazione appaltante per l'avvio dell'esecuzione del contratto; qualora l'esecutore non adempia, la stazione appaltante ha facoltà di procedere alla risoluzione del contratto.

Art. 37 - MODIFICHE IN CORSO DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'esecutore, se non è disposta dal direttore dell'esecuzione del contratto e preventivamente approvata dalla stazione appaltante nel rispetto delle condizioni e dei limiti di seguito descritti. Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove il direttore dell'esecuzione lo giudichi opportuno, comportano la rimessa in pristino, a carico dell'esecutore, della situazione originaria preesistente, secondo le disposizioni del direttore dell'esecuzione del contratto.

La stazione appaltante può disporre variazioni al contratto nei seguenti casi:

- a) per esigenze derivanti da sopravvenute disposizioni legislative e regolamentari;
- b) per cause imprevedute e imprevedibili accertate dal responsabile del procedimento o per l'intervenuta possibilità di utilizzare materiali, componenti e tecnologie non esistenti al momento in cui ha avuto inizio la procedura di selezione del contraente, che possono determinare, senza aumento di costo, significativi miglioramenti nella qualità delle prestazioni eseguite;
- c) per la presenza di eventi inerenti alla natura e alla specificità dei beni o dei luoghi sui quali si interviene, verificatisi nel corso di esecuzione del contratto.

Oltre ai suddetti casi, la stazione appaltante può chiedere all'esecutore una variazione in aumento o in diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza di un quinto del prezzo complessivo previsto dal contratto che l'esecutore è tenuto ad eseguire, previa sottoscrizione di un atto di sottomissione, agli stessi patti, prezzi e condizioni del contratto originario senza diritto ad alcuna indennità ad eccezione del corrispettivo relativo alle nuove prestazioni.

Nel caso in cui la variazione superi tale limite, la stazione appaltante procede alla stipula di un atto aggiuntivo al contratto principale dopo aver acquisito il consenso dell'esecutore.

Sono inoltre ammesse, nell'esclusivo interesse della stazione appaltante, le varianti, in aumento o in diminuzione, finalizzate al miglioramento o alla migliore funzionalità delle prestazioni oggetto del contratto, a condizione che tali varianti non comportino modifiche sostanziali e siano motivate da obiettive esigenze derivanti da circostanze sopravvenute e imprevedibili al momento della stipula del contratto. L'importo in aumento o in diminuzione relativo a tali varianti non può superare il cinque per cento dell'importo originario del contratto e deve trovare copertura nella somma stanziata per l'esecuzione della prestazione. Le varianti di cui al presente comma sono approvate dal responsabile del procedimento.

In ogni caso l'esecutore ha l'obbligo di eseguire tutte quelle variazioni di carattere non sostanziale che siano ritenute opportune dalla stazione appaltante e che il direttore dell'esecuzione del contratto abbia ordinato, a condizione che non mutino sostanzialmente la natura delle attività oggetto del contratto e non comportino a carico dell'esecutore maggiori oneri.

L'esecutore è obbligato ad assoggettarsi alle variazioni di cui al presente articolo alle stesse condizioni previste dal contratto.

Art. 38 SERVIZI COMPLEMENTARI . PROROGA DEL CONTRATTO

L'Amministrazione aggiudicatrice si riserva la facoltà:

- di prorogare (proroga tecnica), alle medesime condizioni, il contratto, per un periodo massimo di un anno scolastico, proroga necessaria e preordinata all'effettuazione di nuova procedura di gara, secondo quanto previsto dalla normativa vigente e dalle norme di gara, salvo orientamenti giurisprudenziali prevalenti;
- affidare, servizi opzionali ai sensi dell'art. 106 comma 1 lettera a del d.lgs. n. 50/2016 e ss.mm.ii., secondo le quantificazioni di cui al precedente articolo 4, salvo diversi orientamenti giurisprudenziali prevalenti.

Art. 39 - VERIFICA DI CONFORMITA'

Il Comune, in particolare, provvederà, per il tramite del direttore dell'esecuzione, nel corso dell'intera durata contrattuale, ad esercitare puntuali, verifiche con le cadenze previste dalla legge, in merito al rispetto, da parte del soggetto aggiudicatario, in ordine a:

- controllo delle prestazioni effettuate;
- regolare impiego della manodopera;
- rispetto dei Contratti Collettivi di Lavoro;
- osservanza della normativa antinfortunistica;
- regolare assolvimento degli obblighi contributivi;
- adempimento degli obblighi fiscali.

Il direttore dell'esecuzione rilascia il certificato di verifica di conformità quando risulti che l'esecutore abbia completamente e regolarmente eseguito le prestazioni contrattuali.

Art. 40 - SUBAPPALTO

Non potranno essere oggetto di subappalto il servizio di preparazione e confezionamento dei pasti.

Si dispone il divieto di subappalto, a pena di nullità e di risoluzione di diritto del contratto. Tale previsione trova il suo fondamento nell'organizzazione del servizio. Le prestazioni richieste, infatti, si collocano in un contesto organizzativo complessivo caratterizzato da una gestione mista, con percorsi gestiti in economia e altri oggetto del presente appalto. L'unitarietà dell'affidamento perciò costituisce confronto/condivisione tra i soggetti che partecipano alla gestione, sia nella sua fase progettuale sia in quella esecutiva, inducono a ritenere opportuna e proficua la presenza di un unico operatore economico, sia esso singolo o in raggruppamento, anche al fine di garantire all'Amministrazione comunale il diretto controllo dei requisiti prestazionali dell'impresa aggiudicataria.

In considerazione della tipologia di utenza, l'elemento fiduciario tra committente e appaltatore assume una rilevanza dirimente per la tutela dell'interesse positivo della stazione appaltante al conseguimento dello specifico servizio. Del pari, il divieto di un contratto con delega tende a evitare che, nella fase esecutiva del contratto, si pervenga a vanificare l'interesse pubblico che ha legittimato l'individuazione di una determinata offerta come la più idonea a soddisfare le esigenze della specifica collettività cui il servizio si rivolge.

Art. 41 – INADEMPIENZE E PENALITA'

Per ogni ritardato inadempimento da parte dell'impresa, senza giustificato motivo, agli obblighi contrattuali inerenti la qualità e la corretta esecuzione delle prestazioni, il Comune si riserverà di applicare specifiche penali, comprese tra un minimo e un massimo, in relazione all'entità qualitativa e quantitativa dell'inadempimento di volta in volta accertata. L'importo delle penali è stabilito in misura giornaliera compresa tra lo 0,3 e l'1 per mille dell'ammontare netto contrattuale, e comunque complessivamente non superiore al 10 per cento. Qualora il ritardo nell'adempimento determini un importo massimo della penale

superiore al 10 per cento il responsabile del procedimento propone al Comune la risoluzione del contratto per grave inadempimento.

Sono stabilite **inoltre** le seguenti penalità:

- 1) utilizzo di derrate non conformi alle caratteristiche previste dalle tabelle merceologiche allegate al capitolato: Euro 450,00 per ciascuna situazione riscontrata di non conformità di entità lieve- media;
- 2) utilizzo di derrate non conformi alle caratteristiche previste dalle tabelle merceologiche allegate al capitolato: Euro 650,00 per ciascuna situazione riscontrata di non conformità di entità medio-grave;
- 3) fornitura di pasti con grammature inferiori a quelle previste: Euro 500,00 per ciascuna situazione riscontrata di non conformità;
- 4) ritardo, senza giustificato motivo, nella somministrazione dei pasti, accertato sulla base delle attestazioni dei dirigenti scolastici: dai 15 ai 30 minuti dal momento previsto: Euro 350,00 per ciascun ritardo; per ritardi di oltre 30 minuti: Euro 500,00;
- 5) interruzione del servizio: Euro 2.000,00, fermo restando quanto previsto all'art. 49;
- 6) preavviso di sciopero comunicato con ritardo rispetto ai termini di legge senza giustificato motivo: Euro 500,00.

L'applicazione della penale sarà preceduta da contestazione scritta da parte del Comune, a mezzo di lettera raccomandata. L'impresa potrà presentare, entro i 10 (dieci) giorni successivi le relative controdeduzioni. Il recupero delle penalità avverrà mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese relativo alla conclusione del procedimento di contestazione.

Qualora manchino crediti dell'appaltatore nei confronti dell'Amministrazione ovvero siano insufficienti, l'ammontare della penale verrà addebitato alla cauzione definitiva e/o ai crediti dello stesso aggiudicatario derivanti da altri contratti in essere con l'Amministrazione.

Art. 42 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO – CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Il responsabile del procedimento propone alla stazione appaltante la risoluzione del contratto qualora nei confronti dell'appaltatore sia:

- a) intervenuta l'emanazione di un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al D.lgs. n. 159/2011;
- b) intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i delitti previsti dall'articolo 51, commi 3-bis e 3-quater, del codice di procedura penale, dagli articoli 314, primo comma, 316, 316-bis, 317, 318, 319, 319-ter, 319-quater e 320 del codice penale, nonché per reati di usura, riciclaggio nonché per frodi nei riguardi della stazione appaltante, di subappaltatori, di fornitori, di lavoratori o di altri soggetti comunque interessati ai lavori, nonché per violazione degli obblighi attinenti alla sicurezza sul lavoro.

Nel caso di risoluzione, l'appaltatore ha diritto soltanto al pagamento dei servizi regolarmente eseguiti, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto.

Inoltre, quando il direttore dell'esecuzione accerta che comportamenti dell'appaltatore concretano grave inadempimento alle obbligazioni di contratto o grave irregolarità tale da compromettere la esecuzione a regola d'arte dei servizi, invia al responsabile del procedimento una relazione particolareggiata, corredata dei documenti necessari, indicando la stima dei servizi eseguiti regolarmente e che devono essere accreditati all'appaltatore.

Su indicazione del responsabile del procedimento il direttore dell'esecuzione formula la contestazione degli addebiti all'appaltatore, assegnando un termine non inferiore a quindici giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni al responsabile del procedimento.

Acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni, ovvero scaduto il termine senza che l'appaltatore abbia risposto, la stazione appaltante su proposta del responsabile del procedimento dispone la risoluzione del contratto.

Qualora, al di fuori dei precedenti casi, l'esecuzione dei servizi ritardi per negligenza dell'appaltatore rispetto alle previsioni contrattuali, il direttore dell'esecuzione gli assegna un termine, che, salvo i casi d'urgenza, non può essere inferiore a dieci giorni, per compiere i servizi in ritardo, e dà inoltre le prescrizioni ritenute necessarie. Il termine decorre dal giorno di ricevimento della comunicazione.

Scaduto il termine assegnato, il direttore dell'esecuzione verifica, in contraddittorio con l'appaltatore, o, in sua mancanza, con la assistenza di due testimoni, gli effetti dell'intimazione impartita, e ne compila processo verbale da trasmettere al responsabile del procedimento.

Sulla base del processo verbale, qualora l'inadempimento permanga, la stazione appaltante, su proposta del responsabile del procedimento, dispone la risoluzione del contratto.

Clausola risolutiva espressa

A norma e per gli effetti di cui all'art. 1456 Cod. Civ., il Committente avrà il diritto di risolvere il contratto, previa dichiarazione da inviarsi tramite lettera raccomandata A/R all'appaltatore, di volersi avvalere della presente clausola risolutiva espressa, con riserva di risarcimento danni, nei seguenti casi:

- nel caso di applicazioni di penali che superino cumulativamente il 10 % dell'importo contrattuale;
- nel caso di frode, a qualsiasi titolo, da parte dell'Impresa nell'esecuzione delle prestazioni affidate;
- nel caso di ingiustificata sospensione del servizio per un periodo superiore a 24 ore;
- nel caso di cessione di tutto o parte del contratto;
- nel caso di mancato rispetto degli obblighi retributivi, previdenziali ed assistenziali stabiliti dai vigenti contratti collettivi.

I casi elencati saranno contestati all'appaltatore per iscritto dal direttore dell'esecuzione previamente o contestualmente alla dichiarazione della stazione appaltante di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa di cui al presente articolo.

Non potranno essere intese quale rinuncia ad avvalersi della clausola di cui al presente articolo eventuali mancate contestazioni e/o precedenti inadempimenti per i quali la Amministrazione non abbia ritenuto avvalersi della clausola medesima e/o atti di mera tolleranza a fronte di pregressi inadempimenti dell'Impresa di qualsivoglia natura.

Nel caso di risoluzione, l'Amministrazione si riserva ogni diritto al risarcimento dei danni subiti ed in particolare si riserva di esigere dall'Impresa il rimborso di eventuali spese incontrate in misura superiore rispetto a quelle che avrebbe sostenuto in presenza di un regolare adempimento del contratto.

Art. 43 – PROCEDURE DI AFFIDAMENTO IN CASO DI FALLIMENTO DELL'AGGIUDICATARIO O RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La stazione appaltante, in caso di fallimento dell'appaltatore o di liquidazione coatta e concordato preventivo dello stesso o di risoluzione del contratto o di recesso dal contratto, potrà interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento del completamento del servizio. Si procede all'interpello a partire dal soggetto che ha formulato la prima migliore offerta, fino al quinto migliore offerente escluso l'originario aggiudicatario.

L'affidamento avviene alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta.

Art. 44 - CESSIONE DEL CONTRATTO E CESSIONE DEI CREDITI

Cessione del contratto

È vietata alla Ditta affidataria, pena la rescissione dei contratti e l'incameramento della cauzione, la cessione del contratto.

Fermo il divieto di cedere il contratto, non sono considerate cessioni ai fini della presente concessione le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con il Comune.

Nel caso di trasformazioni d'impresa, fusioni e scissioni societarie, il subentro nel contratto in essere deve essere prioritariamente autorizzato dal direttore dell'esecuzione del contratto, che può, a sua discrezione, non autorizzarlo, restando così il contraente obbligato alla completa esecuzione delle prestazioni.

Cessione dei crediti derivanti dal contratto

Si applica in materia l'art. 106 del D.Lgs. 50/16.

CAPO V

GARANZIE E COPERTURA ASSICURATIVA

Art. 45 - CAUZIONE DEFINITIVA

Si applica in materia l'art.103 del D.lgs. 50/2016.

Ai sensi dell'art. 103, comma 5, del D.lgs. 50/2016 la garanzia fideiussoria è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80% dell'importo garantito.

L'ammontare residuo, pari al 20%, sarà svincolato a conclusione del contratto, successivamente all'emissione del certificato di verifica di conformità/regolare esecuzione.

Art. 46 - OBBLIGHI ASSICURATIVI ANTINFORTUNISTICI E PREVIDENZIALI

Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi antinfortunistici, assistenziali e previdenziali INAIL, INPS, SSN, sono a carico dell'aggiudicatario, che ne è il solo responsabile, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Amministrazione aggiudicatrice e di ogni indennizzo.

L'aggiudicatario si obbliga a trasmettere all'Amministrazione, prima dell'avvio del servizio, la documentazione di avvenuta denuncia agli Enti Previdenziali, assicurativi ed antinfortunistici.

Art. 47 - Copertura assicurativa e responsabilità

L'Aggiudicatario risponderà di eventuali danni, a persone e/o cose, cagionati a terzi in relazione allo svolgimento di tutte le attività che formano oggetto del servizio da appaltarsi e per l'intera durata del medesimo, tenendo al riguardo indenne l'Amministrazione Appaltante da ogni eventuale pretesa risarcitoria di terzi.

La ditta dovrà, in caso di danno materiale, provvedere senza indugio e a proprie spese alla riparazione e sostituzione dei danni causati; in caso di mancata reintegrazione dei danni causati, nel termine fissato nella relativa lettera di notifica, l'Amministrazione è autorizzata a rivalersi delle spese sostenute trattenendo l'importo sul corrispettivo oppure, in caso di incapienza, sulla fideiussione. L'Amministrazione, inoltre, si riserva il diritto di rivalersi sulla fideiussione per eventuali penali non assolte dall'aggiudicatario.

L'impresa esercente è tenuta a dare alla stazione appaltante, di volta in volta, immediata comunicazione dei sinistri verificatisi qualunque importanza essi rivestano e anche quando nessun danno si fosse verificato.

L'impresa aggiudicataria è tenuta, altresì, a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante di qualsiasi interruzione, sospensione o variazione di servizio.

L'Amministrazione comunale resta del tutto estranea sia ai rapporti giuridici verso terzi posti in essere a qualunque titolo, anche di fatto, dall'Impresa, che a ogni pretesa di azione al riguardo.

L'Aggiudicatario è tenuto a stipulare o dimostrare di avere in corso di validità idoneo contratto di assicurazione della responsabilità civile per danni a terzi (Rct) comprensivo della copertura assicurativa della responsabilità civile verso prestatori d'opera dipendenti e parasubordinati (Rco).

L'anzidetta assicurazione dovrà prevedere massimali non inferiori rispettivamente a:

Euro 7.500.000,00 per sinistro, con i limiti di

Euro 5.000.000,00 per ogni persona - terzo o prestatore di lavoro, compresi parasubordinati - che abbia subito danni per morte o lesioni personali;

Euro 1.000.000,00 per danni a cose; e dovrà altresì prevedere le seguenti condizioni minime della copertura assicurativa, che dovranno essere rese espressamente operanti, a integrazione e/o deroga di quanto diversamente previsto dalle condizioni d'uso della compagnia:

relativamente alla garanzia RCT:

a) l'estensione del novero dei terzi a:

– titolari e dipendenti o addetti di ditte terze (fornitori, ecc.) e in genere le persone fisiche che partecipino ad attività complementari all'attività formante oggetto dell'assicurazione;

– subappaltatori e loro dipendenti

– professionisti e consulenti in genere e loro prestatori di lavoro o addetti;

– stagisti e, in genere, partecipanti ad attività di formazione.

b) l'estensione ai rischi di intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti connessi alla somministrazione di bevande e alimenti in genere, anche mediante distributori automatici, per i danni a terzi sia manifestatisi in occasione della somministrazione, sia manifestatisi successivamente alla stessa;

c) l'estensione ai rischi della responsabilità civile derivante dalla proprietà e/o conduzione e/o esercizio di qualsiasi bene - sia immobile, sia mobile - utilizzato per l'espletamento delle attività oggetto dell'appalto;

d) l'estensione alla responsabilità civile personale dei dipendenti e dei collaboratori della ditta aggiudicataria, compresa la r.c. personale di dipendenti e preposti riconducibile allo svolgimento degli incarichi e delle attività di "datore di lavoro" e "responsabile del servizio di prevenzione e protezione", ai sensi del D.Lgs. 81/2008 (T.U. sulla sicurezza del lavoro) e delle successive modifiche ed integrazioni;

- e) l'estensione alla responsabilità civile per danni cagionati a terzi da qualunque soggetto della cui opera l'Aggiudicatario si avvalga - indipendentemente dall'esistenza di un rapporto di lavoro - nell'esercizio delle attività oggetto dell'appalto;
 - f) l'estensione ai danni a terzi da incendio di cose di proprietà dell'Aggiudicatario - o di persone di cui lo stesso sia tenuto a rispondere - ovvero dagli stessi detenute;
 - g) l'estensione ai danni a cose trovantisi nell'ambito di esecuzione dei lavori;
 - h) l'estensione ai danni alle cose di terzi, in consegna o custodia all'Assicurato o a persone di cui lo stesso debba rispondere;
 - i) l'estensione della garanzia RCT ai danni da interruzioni o sospensioni, totali o parziali, di attività di terzi;
- relativamente alla garanzia RCO:**
- j) l'estensione ai danni non rientranti nella disciplina INAIL o eccedenti le prestazioni dalla stessa previste, cagionati - per morte e lesioni - ai prestatori di lavoro dipendenti e parasubordinati;
 - k) l'estensione alle malattie professionali.

La polizza dovrà prevedere l'espressa rinuncia al diritto di surroga ex art. 1916 C.C. nei confronti dell'Amministrazione appaltante, dei suoi dipendenti e amministratori.

Resta precisato che costituirà onere a carico dell'Aggiudicatario il risarcimento degli importi dei danni - o di parte di essi - che non risultino risarcibili in relazione alla eventuale pattuizione di scoperti e/o franchigie contrattuali ovvero in ragione della stipula di assicurazioni insufficienti.

L'esistenza e la validità della copertura assicurativa nei limiti minimi previsti dovrà essere documentata con deposito di copia della relativa polizza quietanzata, nei termini richiesti dalla Stazione Appaltante e in ogni caso prima della stipulazione del contratto, fermo restando che tale assicurazione dovrà avere validità per tutta la durata dell'appalto.

A tale proposito, al fine di garantire la copertura assicurativa senza soluzione di continuità, l'Aggiudicatario si obbliga a produrre copia del documento attestante il rinnovo di validità dell'anzidetta assicurazione ad ogni sua scadenza.

Resta precisato che costituirà onere a carico dell'Aggiudicatario, il risarcimento degli importi dei danni - o di parte di essi - che non risultino risarcibili in relazione alla eventuale pattuizione di scoperti e/o franchigie contrattuali ovvero in ragione di assicurazioni insufficienti, la cui stipula non esonera l'Aggiudicatario stesso dalle responsabilità su di esso incombenti a termini di legge, né dal rispondere di quanto non coperto - totalmente o parzialmente - dalla sopra richiamata copertura assicurativa.

CAPO VI DISCIPLINA ECONOMICA

Art. 48 - CORRISPETTIVO E PAGAMENTI: MODALITA', TERMINI E INTERESSI

48.1 Modalità di finanziamento

L'appalto è finanziato con risorse del Comune.

48.2 Corrispettivo

Il Comune corrisponderà alla ditta aggiudicataria, i corrispettivi comprensivi d'oneri fiscali in relazione alle prestazioni effettive rese e calcolati sulla base di costi di riferimento indicati nell'offerta economica presentata.

Il Comune, in particolare, procederà al pagamento a seguito e sulla base delle verifiche di cui al presente capitolato. A tal fine l'appaltatore è tenuto ad emettere la fatturazione secondo la diligenza e le norme che regolano la materia, allegando la documentazione richiesta dal direttore dell'esecuzione, per rendere i riscontri più facili e immediati.

In ogni caso sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

La fattura dovrà riportare, ai sensi della normativa vigente, i seguenti elementi:

- 1) il numero della fattura;
- 2) la data di emissione della fattura;
- 3) il nome del creditore e il relativo codice fiscale;
- 4) l'oggetto del servizio;

- 5) l'importo totale, al lordo di IVA e di eventuali altri oneri e spese indicati;
- 6) la scadenza della fattura;
- 7) gli estremi dell'impegno sul quale verrà effettuato il pagamento;
- 8) se la spesa è rilevante o meno ai fini IVA;
- 9) il Codice Identificativo di Gara (CIG).

Gli estremi dell'impegno (punto 7) sul quale verranno effettuati i pagamenti saranno comunicati in sede di aggiudicazione definitiva.

48.3 Modalità di pagamento

Il pagamento dei servizi forniti per ogni mese di competenza avverrà dietro presentazione di fatture mensili, una per ciascuna sede di esecuzione del servizio, con l'indicazione del numero dei pasti erogati.

L'amministrazione aggiudicatrice si obbliga ad effettuare il pagamento spettante all'appaltatore a 30 giorni dalla data di ricevimento della fattura (attestata dal protocollo in arrivo dell'Amministrazione).

Al fine di procedere alla liquidazione delle somme dovute il Direttore dell'esecuzione rilascerà apposito visto sulla fattura, necessario a dichiarare la regolare esecuzione della prestazione parzialmente resa. L'emissione di mandati di pagamento è sospesa dal 15 dicembre dell'anno in corso al 15 gennaio dell'anno successivo ai sensi del Regolamento comunale di contabilità.

La liquidazione del compenso dovuto per il regolare svolgimento della prestazione parzialmente resa (comprensivo in generale di tutti i costi derivanti dal funzionamento e uso dei mezzi necessari per l'esecuzione del servizio) comprenderà le detrazioni per eventuali dimissioni o assenze, scioperi o sospensioni del servizio, penali e IVA dovuta ai sensi di legge.

Condizione necessaria per l'ottenimento dei pagamenti dei corrispettivi previsti nel presente appalto è il corretto assolvimento degli obblighi fiscali e previdenziali verso i propri dipendenti e del personale di cui, a qualunque titolo, si avvalga nella diretta gestione del presente appalto.

48.4 Interessi di mora

Nel caso in cui il pagamento della fattura non dovesse avvenire nei termini concordati nel contratto ovvero in caso contrario nei termini di legge, sulle somme dovute decorrono gli interessi di mora secondo quanto stabilito all'art. 4 del D.lgs. 231/02.

Ai fini dell'applicazione degli interessi moratori, il ritardo ex art. 1218 del codice civile deve essere imputabile alla stazione appaltante. Da ciò consegue che sono improduttivi di interessi i ritardi imputabili ad eventi non dipendenti dalla stazione appaltante quali, a titolo esemplificativo, l'ipotesi di causa di forza maggiore ovvero cause riconducibili a fatto dello stesso appaltatore ovvero alla necessità di procedere nei confronti dell'appaltatore alle verifiche prescritte dalla legge e dal disciplinare di gara.

Art. 49 – TRACCIABILITÀ DEI PAGAMENTI DI CUI ALLA L. 136/2010

La ditta aggiudicataria dovrà attenersi in materia di tracciabilità dei pagamenti al pieno rispetto di quanto previsto dalla Legge 136/2010 e ss.mm.ii, Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia", ed in particolare:

1. utilizzare il conto corrente dedicato alla commessa di cui trattasi e registrare tutti i movimenti finanziari relativi all'appalto su detto conto, entro sette giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. In particolare, la comunicazione deve essere inviata mediante un procedimento tracciabile (raccomandata, corriere espresso, posta elettronica certificata) e riportare tutti gli elementi utili all'effettuazione del movimento finanziario, quali:

- i riferimenti specifici dell'impresa, ossia la ragione sociale completa, la sede legale e dell'unità produttiva, se presente, che gestisce l'appalto, il codice fiscale
- tutti i dati relativi al conto corrente, con riferimento al codice IBAN e ai dati di possibile riscontro (codici ABI e CAB, codice CIN, indicazione della banca e precisazione della filiale/agenzia nel quale è accaso il conto corrente);
- i nominativi e i riferimenti specifici dei soggetti (persone fisiche) che, per l'impresa, saranno delegati ad operare sul conto corrente dedicato, ossia i dati anagrafici, il domicilio fiscale, il codice fiscale
- l'eventuale indicazione della relazione tra il conto corrente dedicato e l'appalto (se il conto è stato attivato unicamente per questo appalto): qualora il conto corrente dedicato sia già attivo, è necessario che la comunicazione precisi tale circostanza, al fine di non incorrere nelle sanzioni previste dall'art. 6 della L. 136/2010 per la tardiva comunicazione delle informazioni.

L'appaltatore deve riportare gli estremi del conto corrente dedicato nei documenti fiscali che emetterà ai fini dell'ottenimento del pagamento.

In caso di successive variazioni, le generalità e il codice fiscale delle nuove persone delegate, così come le generalità di quelle cessate dalla delega devono essere comunicate entro sette giorni da quello in cui la variazione è intervenuta.

Il Comune non esegue alcun pagamento all'appaltatore in pendenza della comunicazione dei dati di cui al comma precedente. Di conseguenza, i termini di pagamento s'intendono sospesi.

2. effettuare tutti i movimenti finanziari mediante bonifico o postale riportante il Codice Identificativo Gara (CIG) attribuito dall'autorità di vigilanza sui contratti pubblici su richiesta della stazione appaltante.

Pertanto si da atto che nel contratto d'appalto saranno aggiunti i seguenti articoli: *“L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e ss.mm.ii..*

L'appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione Appaltante e alla Prefettura – Ufficio Territoriale del Governo della Provincia di Modena dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

L'appaltatore deve trasmettere al Comune, entro quindici giorni dalla stipulazione, copia dei contratti sottoscritti con i subappaltatori e i subcontraenti della filiera delle imprese a qualsiasi titolo interessate al presente appalto, per la verifica dell'inserimento dell'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010.

Nei casi in cui le transazioni derivanti dal presente appalto siano eseguite senza avvalersi di banche o della Società Poste Italiane Spa, il contratto sarà risolto in applicazione del comma 8 della Legge citata.

In caso di inosservanza degli obblighi sopra elencati si applicano inoltre le sanzioni di cui all'art. 6 della legge suddetta.

Per il presente contratto il CIG è il seguente: CIG: 8802179BE3.

Art. 50 - REVISIONE DEI PREZZI

La revisione prezzi non potrà operare prima del decorso del primo anno di durata contrattuale, non ha efficacia retroattiva e viene concordata fra le parti, su istanza adeguatamente motivata della parte interessata, a seguito di apposita adeguata istruttoria del responsabile del procedimento.

In ordine all'istituto della revisione prezzi si specifica che:

- l'aumento dei prezzi deve essere richiesto su iniziativa dell'appaltatore, il quale dovrà indicare in modo puntuale anche i relativi, oggettivi e documentati, elementi giustificativi;
- la revisione del prezzo sarà riconosciuta dalla stazione appaltante solamente a decorrere dalla data del ricevimento, da parte della stessa, della richiesta dell'appaltatore, rimanendo quest'ultima priva di ogni effetto retroattivo;
- saranno ritenuti legittimi solo gli aumenti richiesti dall'impresa giustificati dall'aumento di retribuzione dei dipendenti come risultante dal rinnovo del contratto di categoria stipulato nel corso dell'appalto.

Si applicheranno comunque i diversi criteri che fossero imposti da norme di legge o regolamenti o da atti amministrativi generali emanati dal governo per la revisione dei prezzi dei contratti delle PP. AA.

La revisione dovrà essere richiesta dalla Ditta mediante lettera nella quale si dovrà indicare in modo puntuale i relativi, oggettivi e documentati elementi giustificativi. Tale richiesta dovrà essere inviata tramite raccomandata con avviso di ricevimento entro il 31 agosto di ogni anno e produrrà effetto dal successivo mese di settembre, senza effetto retroattivo, subordinatamente all'adozione, da parte dell'Amministrazione Comunale, di apposito atto. Il relativo procedimento avrà termine decorsi 30 giorni dal ricevimento della richiesta di revisione, fermi restando i termini annuali di riferimento su indicati.

Art. 51 – CLAUSOLA SOCIALE

Qualora a seguito della presente procedura di gara si verificasse un cambio di gestione dell'appalto, l'appaltatore subentrante dovrà prioritariamente assumere, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti, quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario, a condizione che il loro numero e la loro qualifica siano armonizzabili con l'organizzazione d'impresa prescelta dall'imprenditore subentrante.

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

Detta clausola dovrà essere sottoscritta in sede di produzione di offerta economica per la procedura d'appalto in oggetto, in applicazione dell'art. 50 del D.lgs. 50/2016.

La stazione appaltante sarà estranea concreta applicazione della clausola in oggetto e non provvederà al rilascio di valutazioni e certificazioni preordinate all'applicazione della presente clausola. Le valutazioni necessarie alla concreta applicazione, sono di esclusiva competenza dell'appaltatore subentrante.

CAPO VII NORME FINALI

Art. 52 - Codice di comportamento dei dipendenti pubblici - D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62

Al fine di assicurare la qualità dei servizi, la prevenzione dei fenomeni di corruzione, il rispetto dei doveri costituzionali di diligenza, lealtà, imparzialità e servizio esclusivo alla cura dell'interesse pubblico, la Stazione appaltante garantisce il rispetto da parte dei dipendenti pubblici coinvolti nelle procedure di appalto, delle disposizioni previste dal Codice di comportamento così come modificato dal D.P.R. n. 62 del 16/04/2013.

L'appaltatore dovrà attenersi a quanto disposto dal D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 (Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del D.lgs. 30 marzo 2001, n. 165), entrato in vigore il 19 giugno 2013, nelle sue parti in cui estende gli obblighi in esso previsti per i pubblici dipendenti, anche a soggetti terzi con i quali l'Amministrazione intrattiene rapporti di natura contrattuale, così come risulta integrato, in conformità a quanto previsto dall'art. 54, c. 5, del medesimo Decreto, dal codice di comportamento del Comune di San Cesario sul Panaro approvato con deliberazione di Giunta n. 5 del 30/01/2014.

Il contratto di appalto che sarà stipulato con l'aggiudicatario del presente appalto conterrà la seguente clausola:

“ARTICOLO __ (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici) L'appaltatore dovrà attenersi a quanto disposto dal D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 (Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del D.Lgs. 30 marzo 2001, n. 165), entrato in vigore il 19 giugno 2013, nelle sue parti in cui estende gli obblighi in esso previsti per i pubblici dipendenti, anche a soggetti terzi con i quali l'Amministrazione intrattiene rapporti di natura contrattuale, così come risulta integrato, in conformità a quanto previsto dall'art. 54 c. 5 del medesimo Decreto, dal codice di comportamento del Comune di San Cesario sul Panaro approvato con deliberazione di Giunta n. 5 del 30/01/2014.

L'Appaltatore, con riferimento alle prestazioni oggetto del presente contratto, si impegna ad osservare e a far osservare ai propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili con il ruolo e l'attività svolta, gli obblighi di condotta previsti sia dal D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici), ai sensi dell'art. 2, c. 3 dello stesso D.P.R., che dal codice di comportamento del Comune di San Cesario sul Panaro, come previsto all'art. 2 del medesimo Codice approvato dal Comune.

A tal fine si dà atto che la Stazione Appaltante, in occasione della stipula del presente contratto ha consegnato all'appaltatore, per una più completa e piena conoscenza, copia del Decreto e del Codice di Comportamento del Comune di San Cesario sul Panaro, ai sensi degli artt. 17 del D.P.R. n. 62/2013 e 15 del Codice comunale.

L'appaltatore si impegna a trasmettere copia degli stessi ai propri collaboratori a qualsiasi titolo e a fornire prova dell'avvenuta comunicazione.

La violazione degli obblighi di cui al D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 nonché al codice di comportamento comunale, e sopra richiamati, può costituire causa di risoluzione del contratto.

La Stazione appaltante, verificata l'eventuale violazione, contesta per iscritto all'appaltatore il fatto assegnando un termine non superiore a dieci giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Ove queste non fossero presentate o risultassero non accoglibili, procederà alla risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni.”

Art. 53 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

I dati raccolti saranno trattati, anche con strumenti informatici, ai sensi dell'art 13 del Regolamento europeo n. 679/2016, esclusivamente nell'ambito della gara regolata dal presente disciplinare di gara.

1. Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento europeo n. 679/2016, il Comune di San Cesario Sul Panaro, in qualità di “Titolare” del trattamento, è tenuta a fornirle informazioni in merito all'utilizzo dei suoi dati personali.

2. Identità e i dati di contatto del titolare del trattamento

Il Titolare del trattamento dei dati personali di cui alla presente Informativa è il Comune di San Cesario Sul Panaro, con sede in piazza Roma 2 - 41018 San Cesario Sul Panaro

3. Il Responsabile della protezione dei dati personali

Il Comune di San Cesario Sul Panaro ha designato quale Responsabile della protezione dei dati la società Lepida S.p.A. (dpo-team@lepida.it).

4. Responsabili del trattamento

Il Responsabile del trattamento dei dati per la presente procedura di gara è il Responsabile del Settore V – Servizi alla Persona, Dott.ssa Patrizia Bovo.

5. Soggetti autorizzati al trattamento

I Suoi dati personali sono trattati da personale interno previamente autorizzato e designato quale incaricato del trattamento, a cui sono impartite idonee istruzioni in ordine a misure, accorgimenti, modus operandi, tutti volti alla concreta tutela dei tuoi dati personali.

6. Finalità e base giuridica del trattamento

Il trattamento dei suoi dati personali viene effettuato dal Comune di San Cesario Sul Panaro per lo svolgimento di funzioni istituzionali e, pertanto, ai sensi dell'art. 6 comma 1 lett. e) non necessita del suo consenso. I dati personali sono trattati per le seguenti finalità:

a) gestione delle presente procedura di appalto e stipulazione del relativo contratto e sua esecuzione.

7. Destinatari dei dati personali

I suoi dati personali potranno essere oggetto esclusivamente delle comunicazioni obbligatorie previste per il corretto espletamento della procedura di gara o di comunicazioni e pubblicazioni obbligatoriamente previste dalle norme in materia di appalti o normativa in materia di trasparenza anche per quanto riguarda le pubblicazioni sul sito Internet del Comune di San Cesario Sul Panaro.

I suoi dati personali potranno essere oggetto inoltre di comunicazione agli altri soggetti intervenuti nel procedimento di gara al fine di consentire l'esercizio del diritto di accesso nei limiti e termini previsti dalla legge.

I suoi dati personali, qualora richiesti, potranno inoltre essere comunicati alle Autorità giudiziarie, agli organi della giustizia amministrativo-contabile o ad altre Autorità di controllo previste dalla legge.

8. Trasferimento dei dati personali a Paesi extra UE

I suoi dati personali non sono trasferiti al di fuori dell'Unione europea.

9. Periodo di conservazione

I suoi dati sono conservati per un periodo non superiore a quello necessario per il perseguimento delle finalità sopra menzionate. A tal fine, anche mediante controlli periodici, viene verificata costantemente la stretta pertinenza, non eccedenza e indispensabilità dei dati rispetto al rapporto, alla prestazione o all'incarico in corso, da instaurare o cessati, anche con riferimento ai dati che Lei fornisce di propria iniziativa. I dati che, anche a seguito delle verifiche, risultano eccedenti o non pertinenti o non indispensabili non sono utilizzati, salvo che per l'eventuale conservazione, a norma di legge, dell'atto o del documento che li contiene

10. I suoi diritti

Nella sua qualità di interessato, Lei ha diritto:

- di accesso ai dati personali;
- di ottenere la rettifica o la cancellazione degli stessi o la limitazione del trattamento che lo riguardano;
- di opporsi al trattamento;
- di proporre reclamo al Garante per la protezione dei dati personali

11. Conferimento dei dati

Il conferimento dei Suoi dati è obbligatorio per le finalità sopra indicate.

Art. 54 - FORMA CONTRATTUALE E SPESE ED ONERI CONTRATTUALI

La stipulazione formale del contratto avverrà con atto pubblico notarile informatico a cura dell'ufficiale rogante dell'Ente previa effettuazione delle verifiche della documentazione probatoria circa le dichiarazioni prodotte in sede di gara, da presentarsi da parte dell'aggiudicatario provvisorio e sempre che non venga accertato a carico dell'aggiudicatario stesso alcun limite o impedimento a contrarre.

L'esecuzione del contratto può avere inizio solo dopo che lo stesso è divenuto efficace.

Tutte le spese contrattuali, imposta di bollo, eventuale imposta di registro e diritti di segreteria, sono a carico dell'aggiudicatario. Eventuali oneri fiscali (IVA) saranno a carico del Comune.

Art. 55 - INTERPRETAZIONE DEL CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO E DEL CONTRATTO

L'interpretazione delle clausole contrattuali, così come delle disposizioni del capitolato speciale d'appalto, deve essere fatta tenendo conto delle finalità del contratto e della comune intenzione delle parti. Per ogni altra evenienza si applicano gli articoli da 1362 a 1369 del codice civile.

Art. 56 - DISPOSIZIONI PARTICOLARI RIGUARDANTI L'APPALTO

Il presente Capitolato Speciale fa parte integrante formale e sostanziale del contratto d'appalto.

La sottoscrizione del capitolato e dei suoi allegati da parte dell'aggiudicatario equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme applicate in materia nonché della completa accettazione di tutte le norme che regolano il presente appalto, e che regoleranno il contratto d'appalto compreso il Capitolato Speciale d'appalto.

L'aggiudicatario dà atto, senza riserva alcuna, della piena conoscenza e disponibilità della documentazione relativa al presente appalto, delle condizioni pattuite in sede di offerta e di ogni altra circostanza che interessa il presente appalto.

Art. 57 - CONTENZIOSO

Il direttore dell'esecuzione del contratto è competente alla valutazione dell'adempimento delle condizioni contrattuali.

Per le controversie derivanti dal contratto è competente il Foro di Modena, rimanendo espressamente esclusa la compromissione in arbitri.

Per le procedure di ricorso amministrativo è competente il Tribunale amministrativo regionale per l'Emilia Romagna, 40125 Bologna.

Il Servizio presso il quale sono disponibili informazioni sulla presentazione di impugnazioni e ricorsi è: Comune di San Cesario Sul Panaro - Settore V – Servizi alla Persona.

Art. 58 - RINVIO

Per quant'altro non specificato dal presente Capitolato speciale d'appalto, si fa espresso riferimento alle norme e disposizioni del codice civile, nonché alle norme speciali vigenti in materia di pubblici servizi.

Art. 59 - ALLEGATI

Sono allegati al presente capitolato divenendone parte integrale e sostanziale:

A. Planimetrie delle cucine comunali (A1, A2);

B. Caratteristiche merceologiche principali delle materie prime;

C. "Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo" e del Documento del Servizio Sanitario Regionale Emilia Romagna "Linee strategiche per la ristorazione scolastica in Emilia Romagna"- Collana Contributi n. 56;

D. "Indicazioni per la realizzazione di un menù scolastico" redatte dall'Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena, Dipartimento di Sanità Pubblica, Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, U.O. S. Nutrizione;

E. "Le grammature degli alimenti" redatte dall'Azienda Unità Sanitaria Locale di Modena, Dipartimento di Sanità Pubblica, Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, U.O. S. Nutrizione,

F. "Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo" approvate con Deliberazione di Giunta della Regione Emilia Romagna n. 418/2012 avente ad oggetto" Linee guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo".