

COMUNE DI COLLECCHIO

CAPITOLATO SPECIALE PER L'APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE PER I NIDI D'INFANZIA, LE SCUOLE DELL'INFANZIA E LE SCUOLE PRIMARIE DI COLLECCHIO, DAL 1° LUGLIO 2024 AL 31 AGOSTO 2027, CON FACOLTÀ DI RIPETIZIONE DI SERVIZI ANALOGHI PER ULTERIORI ANNI TRE

SOMMARIO

Sommario

Art. 1 - Oggetto del contratto.....	4
Art. 2 - Durata dell'appalto.....	4
Art. 3 – Importo a base di gara e valore presunto dell'appalto	4
Art. 4 - Descrizione del servizio	5
Art. 5 - Caratteristiche dei servizi di refezione	6
Art. 6 - Servizio di trasporto pasti.....	9
Art. 7 - Prenotazione dei pasti.....	10
Art. 8 - Consegna dei locali, delle attrezzature e degli arredi di proprietà del Comune	10
Art. 9 - Nuove dotazioni per la cucina della scuola primaria di Gaiano	11
Art. 10 - Oneri dell'Amministrazione contraente	12
Art. 11 - Disponibilità di un centro cottura alternativo di emergenza	12
Art. 12 - Personale impiegato nel servizio	12
Art. 13 - Nomina del Direttore Tecnico	13
Art. 14 - Responsabilità/gestione tecnica e igienica del servizio	13
Art. 15 - Clausole sociali e politiche lavorative.....	13
Art. 16 - Distacco funzionale di personale comunale	14
Art. 17 - Formazione del personale	14
Art. 18 - Vestiario.....	15
Art. 19 - Igiene del personale	16
Art. 20 - Regole di comportamento.....	16
Art. 21 - Sicurezza dei lavoratori	17
Art. 22 - Sicurezza dei lavoratori per i rischi interferenziali	17
Art. 23 - Possibili cause di interruzione del servizio	17
Art. 24 - Pulizie dei locali, lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici	18
Art. 25 - Pulizie periodiche	19
Art. 26 - Servizio di derattizzazione e monitoraggio infestanti	19
Art. 27 - Caratteristiche delle derrate alimentari.....	20
Art. 28 - Tipologia delle derrate alimentari	20
Art. 29 - Utilizzo dell'acqua di rete	21
Art. 30 - Ricevimento e conservazione delle derrate	22
Art. 31 - Preparazione e cottura	23
Art. 32 - Conservazione dei pasti campioni	24
Art. 33 - Il confezionamento dei pasti - Indicazioni generali.....	24
Art. 34 - Il confezionamento delle “diete speciali” o “etico-religiose”	25
Art. 35 - Regime di preparazione dei pasti	25
Art. 36 - Variazioni di menù.....	26
Art. 37 - Attività propedeutiche alla distribuzione: apparecchiatura dei tavoli.....	26
Art. 38 - Sporzionamento e distribuzione del pasto ai tavoli	29
Art. 39 - Diete speciali	30
Art. 40 - Prevenzione delle eccedenze alimentari e devoluzione dei pasti non somministrati	31
Art. 41 - Comitato mensa	31
Art. 42 - Controllo qualità.....	31
Art. 43 - Prevenzione e gestione dei rifiuti	31
Art. 44 - Programmi sperimentali e di educazione alimentare	32
Art. 45 - Autocontrollo alimentare controllo HACCP	32
Art. 46 - Varianti	33
Art. 47 – Verifica di conformità e regolare esecuzione delle prestazioni	33
Art. 48 - Documenti e certificazioni.....	33

Art. 49 - Responsabile del progetto – Responsabile dell’esecuzione.....	33
Art. 50 - Verifiche, controlli e responsabilità.....	34
Art. 51 - Corrispettivo e fatturazione	34
Art. 52 - Stipulazione del contratto e consegna anticipata	35
Art. 53 – Garanzie e polizze	35
Art. 54 - Garanzia provvisoria	36
Art. 55 - Garanzia definitiva.....	36
Art. 56 - Riservatezza	37
Art. 57 - Subappalto e cessioni del contratto e dei crediti.....	37
Art. 58 - Inadempienze e penalità	38
Art. 59 - Risoluzione del contratto	39
Art. 60 - Impedimento alla prosecuzione dell’affidamento con l’esecutore designato.....	39
Art. 61 – Recesso e revoca.....	39
Art. 62 - Esecuzione in danno.....	40
Art. 63 - Trattamento dei dati personali.....	40
Art. 64 – Stipula formale e spese contrattuali.....	40
Art. 65 - Foro competente	40
Art. 66 - Disposizioni finali	40

Art. 1 - Oggetto del contratto

1. L'affidamento ha ad oggetto il servizio di refezione scolastica reso dal Comune di Collecchio (di seguito "Amministrazione") per i nidi d'infanzia, le scuole dell'infanzia, le scuole primarie e i centri estivi comunali. Il servizio dovrà essere svolto da un operatore economico (di seguito "impresa") mediante l'utilizzo degli spazi e delle strutture di proprietà Comunale preposti alla preparazione, distribuzione e consumazione dei pasti oltre che un proprio centro di produzione per servire i plessi dove non è presente una struttura interna nonché di un ulteriore centro di produzione per far fronte a situazioni di emergenza;
2. Il presente affidamento è costituito da un unico lotto poiché le caratteristiche della prestazione ne impongono l'esecuzione da parte di un solo aggiudicatario; ciò in favore delle economie di scala con ricadute positive in termini di minori costi per l'Amministrazione. Inoltre, non è possibile o ragionevole individuare parti dell'affidamento che abbiano le caratteristiche di lotti funzionali in quanto, date le caratteristiche delle prestazioni, non è possibile assicurare l'esecuzione separata di singole prestazioni stante l'unitarietà del servizio richiesto;

Art. 2 - Durata dell'appalto

1. La durata del presente appalto viene fissata in tre anni scolastici, comprensivi dei servizi estivi, e precisamente per gli anni scolastici **2024/2025, 2025/2026 e 2026/2027, con decorrenza dal 01.07.2024** e con possibilità di indire una procedura per la ripetizione di servizi analoghi, già affidati all'operatore economico aggiudicatario dell'appalto, **per ulteriori tre anni scolastici**, fino al termine dell'anno scolastico 2029/2030, comprensivo del servizio estivo, ai sensi dell'art. 76 comma 6 del d.lgs. 36/2023. La procedura per la ripetizione di servizi analoghi, come sopra prevista, è subordinata ad espressa richiesta da parte dell'Amministrazione e a successiva manifestazione di volontà di entrambe le parti contraenti;
2. L'aggiudicatario si impegna a dare esecuzione alle prestazioni oggetto del servizio, a decorrere dalla data di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione, anche in pendenza della stipulazione del contratto, in ragione dell'art. 50, comma 6, del d.lgs. 36/2023 e nelle more della verifica dei requisiti di cui al Capo II e III del d.lgs. 36/2023. L'esecuzione anticipata deve essere espressamente autorizzata dal Responsabile del progetto con apposito provvedimento adeguatamente motivato;
3. Se allo scadere del termine naturale previsto per il contratto, l'Amministrazione non avrà individuato il nuovo affidatario, al fine di ovviare ad interruzione del servizio, l'Impresa sarà obbligata a proseguire l'esecuzione per il periodo strettamente necessario alla conclusione della relativa procedura di gara per un massimo di mesi sei, alle stesse condizioni contrattuali vigenti ai sensi dell'art. 120 comma 11 del d.lgs. 36/2023;

Art. 3 – Importo a base di gara e valore presunto dell'appalto

1. Il corrispettivo per l'esecuzione dei servizi di cui al presente contratto è determinato con riferimento al seguente prezzo a base d'asta, comprensivo di tutte le voci di costo:
 - **costo singolo pasto: Euro 6,30 esclusa IVA**
 - **n. pasti stimati per ciascun anno scolastico: 185.000,00**
2. Il numero dei pasti è stimato e presunto sulla base dei dati riferiti all'A.S. 2022/2023; esso è da considerarsi del tutto indicativo e non costituisce obbligo per l'Amministrazione; il dato relativo al numero di presenze effettive verrà comunicato ogni giorno attraverso le prenotazioni effettuate;
3. **L'importo presunto annuale per ciascun anno scolastico è stimato in euro 1.165.500,00 oltre IVA di legge per un importo complessivo di euro 3.496.500,00 oltre IVA di legge.** I costi per la sicurezza di cui all'art. 26 del d.lgs. n. 81/2008 sono stimati pari a **euro 1.000,00** oltre IVA di legge in ragione delle valutazioni e disposizioni contenute nel DUVRI.
In caso di esercizio della facoltà di ripetizione di servizi analoghi, l'importo complessivo oggetto di ripetizione è pari ad euro **3.496.500,00** oltre IVA di legge e ad euro 1.000,00 oltre IVA di costi per la sicurezza.

In caso di esercizio della proroga tecnica per il periodo strettamente necessario alla conclusione della relativa procedura di gara per un massimo di mesi sei, l'importo oggetto di proroga è pari ad **euro 582.750,00** oltre IVA di legge e ad euro 250,00 oltre IVA di costi per la sicurezza.

L'importo complessivo stimato dell'appalto è pertanto pari ad euro 7.578.000,00 oltre IVA di legge (costo manodopera è stimato in euro 380.000,00/anno scolastico - CCNL Pubblici Esercizi, Ristorazione e Turismo);

4. Il corrispettivo del servizio s'intende fisso per i primi dodici mesi di vigenza del contratto ed è soggetto a **revisione periodica su base annua ai sensi dell'art. 60 del d.lgs. 36/2023**, a decorrere dalla seconda annualità in rapporto al 75% della variazione dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie relative al mese di settembre dell'anno precedente, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale. La revisione dei prezzi avverrà una sola volta per ciascuna annualità, previa richiesta dell'impresa **entro il 30 settembre** e sarà subordinata all'adozione, da parte dell'Amministrazione, di apposito atto, **avente decorrenza dal successivo mese di gennaio**;

Art. 4 - Descrizione del servizio

1. Il servizio prevede la gestione completa del servizio di refezione scolastica (a titolo esemplificativo e non esaustivo: fornitura derrate, elaborazione e distribuzione dei pasti, apparecchiatura dei tavoli, sbarazzo dei tavoli, lavaggio delle stoviglie, pulizia quotidiana dei locali cucina e refettori, pulizia quotidiana e annuale - prima dell'avvio dell'anno scolastico - delle attrezzature e degli arredi utilizzati nelle cucine e nei refettori, manutenzione ordinaria e straordinaria delle apparecchiature nonché la fornitura e reintegrazione di tutto quanto necessario per il funzionamento del servizio presso tutte le sedi scolastiche ed educative);
2. I servizi richiesti consistono in:
 - fornitura e trasporto delle derrate alimentari e non occorrenti per l'elaborazione e la distribuzione dei pasti nelle mense in cui sia presente una cucina interna;
 - fornitura e reintegrazione di tutto quanto necessario per la realizzazione del servizio di fornitura di pasti confezionati nel Centro di produzione pasti dell'impresa con cottura della pasta in loco nelle mense in cui non sia presente una cucina interna;
 - preparazione e trasporto presso i plessi scolastici dei pasti confezionati con appositi contenitori termici in multiporzione mediante il sistema del "legame fresco-caldo¹";
 - la fornitura delle diete personalizzate e speciali per le quali l'Amministrazione fornirà l'elenco degli alunni aventi tale necessità;
 - distribuzione dei pasti sulla base del numero di utenti rilevato giornalmente;
 - la fornitura di eventuali menù/ cestini d'emergenza quando non sia possibile utilizzare le cucine per motivi non prevedibili (lavori ecc.);
 - la preparazione della frutta di metà mattina (compresa la pelatura nelle scuole dell'infanzia) e delle merende pomeridiane (per la scuola dell'infanzia, il nido d'infanzia e i centri estivi 3-6 anni). Nei nidi d'infanzia è prevista anche la distribuzione delle merende;
 - la fornitura dei materiali a perdere per l'allestimento dei tavoli ed i generi di condimento;
 - la gestione dei servizi presso ogni mensa secondo le indicazioni dell'Amministrazione;
 - la fornitura e il reintegro degli utensili e delle attrezzature per la distribuzione;
 - la fornitura e il reintegro delle stoviglie per il pranzo e per la merenda e degli altri materiali necessari alla preparazione dei tavoli da pranzo;
 - la pulizia di tutte le cucine e dei refettori (ivi comprese attrezzature, arredi e suppellettili);
 - la fornitura dei detersivi e di quanto necessario per la pulizia e la sanificazione delle cucine e il lavaggio delle stoviglie;

¹ Pasto che dopo la sua produzione (a caldo o a freddo, secondo la ricetta) è mantenuto nello spazio e nel tempo nelle condizioni termiche descritte in fase di produzione, consegnato presso il luogo di consumo entro breve termine in contenitori per alimenti in mono o in multiporzione e somministrato senza che siano previsti ulteriori trattamenti termici, mantenendo una temperatura superiore a 65° per i pasti caldi e inferiore a 10° per i pasti freddi fino al consumo.

- la raccolta e lo smaltimento dei rifiuti prodotti dal servizio, con recupero dei materiali riciclabili secondo le disposizioni vigenti nel Comune, come più sotto specificato;
 - analisi ordinarie dell'acqua di rete somministrata nelle scuole primarie e dell'infanzia (**n. 1 verifica per ciascun anno scolastico in ciascun plesso**);
 - servizio di derattizzazione e monitoraggio infestanti nei refettori;
3. Ove non fosse possibile, per cause di forza maggiore o per scelta dell'Amministrazione, utilizzare le stoviglie in dotazione, l'Impresa dovrà provvedere alla consegna del quantitativo necessario di posate, bicchieri e piatti in materiale a perdere;
4. All'Impresa spetta inoltre:
- l'assunzione in carico di tutti gli oneri e gli adempimenti inerenti il rilascio, il rinnovo e/o il mantenimento delle autorizzazioni sanitarie previste nei locali interessati dal servizio e, più in generale, di tutte le spese relative ad imposte e tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto;
 - il compito di implementare e far osservare il proprio sistema di controllo HACCP oltre che nel proprio Centro Produzione Pasti anche presso le cucine e i refettori delle scuole dove i pasti vengono preparati e consumati;
 - l'attività di supporto all'Amministrazione per quanto concerne tutte le questioni di ordine dietetico, nutrizionale, culinario, igienico e di ottimizzazione dello svolgimento del servizio in genere comprensivo della consulenza tecnica e nutrizionale necessaria per la stesura dei menù, delle diete e dei momenti formativi in tema di alimentazione;

Art. 5 - Caratteristiche dei servizi di refezione

1. Compete all'Impresa la gestione del servizio di refezione nei plessi scolastici e nei servizi educativi come da prospetto che segue:

Scuola	gg. funzionamento	N° pasti/giorno	
PRIMARIA STATALE "G. VERDI" via S. Prospero Collecchio	da lunedì a venerdì secondo il calendario scolastico (indicativamente dal 15.09 al 10.06)	Lunedì Mercoledì Giovedì	Martedì Venerdì
N° presunto pasti/anno sc.	50.000	n. 2 turni n. pasti: 330	n. 1 turno n. pasti: 265
<ul style="list-style-type: none"> - Cucina interna - unico refettorio - somministrazione frutta ore 10.30 - orario pranzo ore 12.30 (1° turno) ore 13.30 (2° turno) / ore 13.00 (turno unico) 			
<ul style="list-style-type: none"> - PREPARAZIONE PRANZO - PREPARAZIONE FRUTTA 			

Scuola	gg. funzionamento	N° pasti/giorno	
PRIMARIA STATALE "N. MANDELA" via S. Prospero - Collecchio	da lunedì a venerdì secondo il calendario scolastico (indicativamente dal 15.09 al 10.06)	Lunedì Mercoledì Giovedì	Martedì Venerdì
N° presunto pasti/anno sc.	45.000	n. 2 turni n. pasti: 315	n. 1 turno n. pasti: 220
<ul style="list-style-type: none"> - Pasto trasportato - unico refettorio - somministrazione frutta ore 10.30 - orario pranzo ore 12.30 (1° turno) ore 13.30 (2° turno) / ore 13.00 (turno unico) 			
<ul style="list-style-type: none"> - PREPARAZIONE PRANZO - PREPARAZIONE FRUTTA 			

Scuola	gg. funzionamento	N° pasti/giorno	
PRIMARIA STATALE "M. HACK" via Libertà (Loc. Gaiano)	da lunedì a venerdì secondo il calendario scolastico (indicativamente dal 15.09 al 10.06)	Lunedì e Mercoledì	Martedì, Giovedì Venerdì
N° presunto pasti/anno sc.	14.000	n. 2 turni n. pasti: 100	n. 1 turno n. pasti: 70
<ul style="list-style-type: none"> - Cucina interna - unico refettorio - somministrazione frutta ore 10.30 - orario pranzo ore 12.30 (1° turno) ore 13.30 (2° turno) / ore 12.40 (turno unico) 			
<ul style="list-style-type: none"> - PREPARAZIONE PRANZO - PREPARAZIONE FRUTTA 			

Scuola	gg. funzionamento	N° pasti/giorno	
INFANZIA "DON MILANI" via Braia - Collecchio	da lunedì a venerdì secondo il calendario scolastico (indicativamente dal 15.09 al 30.06)	n. 1 turno n. pasti: 110	
N° presunto pasti/anno sc.	15.000		
<ul style="list-style-type: none"> - Cucina interna - unico refettorio - somministrazione frutta ore 10,30 - orario pranzo ore 11,45 - merenda ore 15,00 			
<ul style="list-style-type: none"> - PREPARAZIONE PRANZO - PREPARAZIONE FRUTTA - PREPARAZIONE MERENDA 			

Scuola	gg. funzionamento	N° pasti/giorno	
INFANZIA "A. DERLINDATI" Via della Resistenza (loc. Ozzano T.)	da lunedì a venerdì secondo il calendario scolastico (indicativamente dal 15.09 al 30.06)	n. 1 turno n. pasti: 50	
N° presunto pasti/anno sc.	6.000		
<ul style="list-style-type: none"> - Cucina interna - unico refettorio - somministrazione frutta ore 10,30 - orario pranzo ore 11,45 - merenda ore 15,00 			
<ul style="list-style-type: none"> - PREPARAZIONE PRANZO - PREPARAZIONE FRUTTA - PREPARAZIONE MERENDA 			

Scuola	gg. funzionamento	N° pasti/giorno	
INFANZIA "G. RODARI" Via S. Prospero - Collecchio	da lunedì a venerdì secondo il calendario scolastico (indicativamente dal 15.09 al 30.06)	n. 1 turno n. pasti: 50	
N° presunto pasti/anno sc.	7.000		
<ul style="list-style-type: none"> - Pasto trasportato - unico refettorio - somministrazione frutta ore 10,30 			

- orario pranzo ore 11,45 - merenda ore 15,00
- PREPARAZIONE PRANZO - PREPARAZIONE FRUTTA - PREPARAZIONE MERENDA

Scuola	gg. funzionamento	N° pasti/giorno
INFANZIA "S. ALLENDE" Via S. Prospero - Collecchio	da lunedì a venerdì secondo il calendario scolastico (indicativamente dal 15.09 al 30.06)	n. 1 turno n. pasti: 110
N° presunto pasti/anno sc.	15.000	
<ul style="list-style-type: none"> - Cucina interna - unico refettorio - somministrazione frutta ore 10,30 - orario pranzo ore 11,45 - merenda ore 15,00 		
<ul style="list-style-type: none"> - PREPARAZIONE PRANZO - PREPARAZIONE FRUTTA - PREPARAZIONE MERENDA 		

Scuola	gg. funzionamento	N° pasti/giorno
INFANZIA "M. MONTESSORI" Via S. Pertini - Collecchio	da lunedì a venerdì secondo il calendario scolastico (indicativamente dal 15.09 al 30.06)	n. 1 turno n. pasti: 50
N° presunto pasti/anno sc.	8.000	
<ul style="list-style-type: none"> - Cucina interna - unico refettorio - somministrazione frutta ore 10,30 - orario pranzo ore 11,45 - merenda ore 15,00 		
<ul style="list-style-type: none"> - PREPARAZIONE PRANZO - PREPARAZIONE FRUTTA - PREPARAZIONE MERENDA 		

Scuola	gg. funzionamento	N° pasti/giorno
NIDO INFANZIA "S. ALLENDE" Via S. Prospero - Collecchio	da lunedì a venerdì Il nido è aperto 365 giorni con l'esclusione dell'ultima settimana di agosto e di quella compresa tra Natale e la fine dell'anno	n. 1 turno n. pasti: 75
N° presunto pasti/anno sc.	12.000	
<ul style="list-style-type: none"> - Cucina interna - unico refettorio - somministrazione frutta ore 9,30 - orario pranzo ore 11,30 - merenda ore 15,00 		
<ul style="list-style-type: none"> - PREPARAZIONE PRANZO - PREPARAZIONE FRUTTA - PREPARAZIONE MERENDA 		

Scuola	gg. funzionamento	N° pasti/giorno
NIDO INFANZIA "M. MONTESSORI"	da lunedì a venerdì	n. 1 turno

Via S. Pertini - Collecchio	Il nido è aperto 365 giorni con l'esclusione dell'ultima settimana di agosto e di quella compresa tra Natale e la fine dell'anno	n. pasti: 50
N° presunto pasti/anno sc.	8.000	
<ul style="list-style-type: none"> - Cucina interna - unico refettorio - somministrazione frutta ore 9,30 - orario pranzo ore 11,30 - merenda ore 15,00 		
<ul style="list-style-type: none"> - PREPARAZIONE PRANZO - PREPARAZIONE FRUTTA - PREPARAZIONE MERENDA 		

Scuola	gg. funzionamento	N° pasti/giorno
CENTRO ESTIVO 3/6 ANNI C\O INFANZIA "S. ALLENDE" oppure C\O INFANZIA "M. MONTESSORI" Via S. Prospero - Collecchio	da lunedì a venerdì, nel periodo estivo (indicativamente dal 01.07 al 10.09 con esclusione delle due settimane centrali di agosto)	n. 1 turno n. pasti: 80
N° presunto pasti/anno sc.	5.000	
<ul style="list-style-type: none"> - Cucina interna - unico refettorio - somministrazione frutta ore 9,30 - orario pranzo ore 11,30 - merenda ore 15,00 		
<ul style="list-style-type: none"> - PREPARAZIONE PRANZO - PREPARAZIONE FRUTTA - PREPARAZIONE MERENDA 		

2. I turni e gli orari della refezione sono riferiti all'organizzazione relativa all'A.S./A.E. 2022/2023; gli stessi potrebbero subire variazioni di anno in anno, secondo l'organizzazione stabilita dall'Istituto Scolastico e dal Comune. In ogni caso, la data di inizio e termine e gli orari di somministrazione dei pasti e merende saranno comunicati con un minimo di 10 gg. di preavviso; l'Amministrazione, anche d'intesa con l'Istituto Scolastico, si riserva la facoltà di posticipare l'inizio o anticipare il termine dei servizi, senza che l'Impresa appaltatrice possa nulla pretendere.

Art. 6 - Servizio di trasporto pasti

1. All'Impresa spetta di trasportare i pasti prodotti (compresa la frutta del mattino e le merende del pomeriggio) dalla cucina centralizzata ai plessi scolastici nei quali è prevista tale forma di somministrazione;
2. Per l'esecuzione del servizio l'Impresa deve mettere a disposizione automezzi sufficienti (per numero e capacità di carico) ed il personale da impiegare per il servizio stesso;
3. Al fine di assicurare la migliore qualità delle preparazioni, il trasporto dei pasti dalla cucina centralizzata a ciascun plesso scolastico nei quali è prevista tale forma di somministrazione non dovrà in alcun caso eccedere i 30 minuti;
4. Tutti i mezzi di trasporto utilizzati devono essere idonei ed adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi a tutte le vigenti leggi di settore e ai Criteri Minimi ambientali, devono essere in possesso dei requisiti igienico-sanitari di cui, in particolare al Reg. (CE) n. 2017/625/UE e all'all. Il cap. IV del Reg. (CE) n. 852/2004. Il vano di stoccaggio dei contenitori deve essere opportunamente coibentato, e rivestito di materiale adatto a consentire le necessarie operazioni di sanificazione in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata o da sostanze estranee agli alimenti trasportati;

5. Nel prezzo di aggiudicazione sono compresi tutti gli oneri nessuno escluso, compresa la fornitura del carburante, la manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi, le spese di bollo e di assicurazione;
6. La consegna dei pasti deve essere effettuata entro non oltre 15 minuti prima dell'inizio di ciascun turno di distribuzione indicato dall'Amministrazione; l'Impresa dovrà elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le singole destinazioni in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza a partire dalla fase del confezionamento dei pasti, al fine di salvaguardarne le caratteristiche sensoriali: il tempo di percorrenza di ogni singolo mezzo di trasporto dal Centro Produzione Pasti all'ultimo punto di consumo raggiunto, non deve essere superiore ai 30 (trenta) minuti. Tale piano dovrà essere aggiornato ogni qualvolta saranno apportate variazioni sui punti di destinazione (chiusura o apertura di plessi scolastici, aumento o diminuzione degli utenti dei servizi, ecc.) o sugli orari, con eventuale potenziamento dei mezzi e del personale messi a disposizione dall'Impresa e senza che ciò determini variazioni dei corrispettivi in vigore;

Art. 7 - Prenotazione dei pasti

1. L'Impresa, con propria adeguata strumentazione (telefono/tablet/smartphone/PC), dovrà provvedere all'acquisizione delle prenotazioni online delle presenze giornaliere dei pasti nel CCPP (di norma entro le ore 9,30) sulla base del software gestionale in uso all'Amministrazione;
2. L'Impresa deve garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione, in relazione alle preparazioni previste dai menù e nelle quantità di cui alle grammature previste;
3. L'Amministrazione si riserva la facoltà di apportare, nel corso della vigenza del contratto, modifiche alle modalità di prenotazione dei pasti; in tal caso l'Impresa appaltatrice sarà tenuta ad adeguarsi alle eventuali variazioni senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione stessa;

Art. 8 - Consegna dei locali, delle attrezzature e degli arredi di proprietà del Comune

1. Le cucine e i refettori saranno consegnati in uso all'Impresa unitamente alla dotazione di arredi, attrezzature, impianti, macchinari e utensili. **Di tali dotazioni, entro 30 giorni dall'aggiudicazione, l'Amministrazione, in contraddittorio con l'Impresa, redige un verbale di consegna;**
2. Tali strutture e dotazioni si intenderanno ad ogni effetto di legge quale complesso unitario dei beni finalizzati all'erogazione del servizio di cui al presente contratto e si considereranno prese in consegna dall'Impresa in buone condizioni di tenuta, funzionamento e stato di conservazione;
3. L'aggiudicatario si impegna:
 - ad utilizzare dette strutture e dotazioni in modo corretto e diligente ed all'esclusivo fine dell'erogazione del servizio di cui al presente contratto;
 - ad effettuare tutto quanto necessario per mantenerne la piena consistenza, efficienza ed organizzazione;
 - a riconsegnarle, alla scadenza del contratto nelle medesime consistenza e condizioni di conservazione e funzionamento, salvo il normale deterioramento dovuto al corretto uso e alla vetustà naturale;
4. Sono pertanto ad esclusivo carico dell'Impresa gli interventi di manutenzione ordinaria e straordinaria che si rendessero a tal fine necessari, con obbligo dell'Impresa medesima di provvedere per tempo, a proprie esclusive cura e spese alle relative riparazioni. Nel caso in cui l'Impresa non provveda, il Comune, ove accertato il permanere dell'inadempimento anche a seguito dell'invio di formale diffida ad adempiere, provvederà d'ufficio con addebito delle spese all'Impresa, rivalendosi direttamente, in tutto o in parte, sulla garanzia prevista dal presente capitolato;
5. Al termine di ogni anno scolastico l'Impresa dovrà fornire all'Amministrazione una rendicontazione degli interventi di manutenzione eseguiti;
6. L'Impresa rimane unico responsabile della custodia delle attrezzature e di tutti i materiali di sua proprietà e di quelli di proprietà dell'Amministrazione concessi in uso e necessari a svolgere le prestazioni;
7. Ai fini del presente articolo:

- per **manutenzione ordinaria** si intendono tutti i lavori preventivi periodici necessari a garantire il buon stato di funzionamento e di conservazione di attrezzature, impianti, arredi, di tutti i dispositivi di sicurezza e prevenzione presenti nei locali interessati dalle attività oggetto dell'appalto, ivi comprese le sostituzioni dei pezzi soggetti a normale usura, e garantire la salubrità ed igienicità dei locali stessi, come previsto e imposto dalla vigente normativa in materia.
 - per **manutenzione straordinaria** si intende l'eliminazione di ogni difetto o guasto attraverso la riparazione o la sostituzione dei pezzi rotti o difettosi fino a ripristinare le condizioni di efficienza di attrezzature, impianti, arredi e delle strutture.
8. L'eventuale sostituzione di attrezzature di proprietà dell'Amministrazione con altre di proprietà o disponibilità dell'Impresa che non sia dovuta ad obblighi di manutenzione ma a scelte logistico-organizzative dell'Impresa, deve essere preventivamente autorizzata dall'Amministrazione;
 9. **L'impresa si impegna ad effettuare la manutenzione periodica e lo svuotamento almeno triennale con conferimento del contenuto presso centro di smaltimento autorizzato dei degrassatori delle cucine;**
 10. Restano a carico dell'Amministrazione gli obblighi relativi agli interventi strutturali e di manutenzione necessari per assicurare, ai sensi del D.lgs. 81/08 e s.m.i., la sicurezza dei locali, in particolare per quanto riguarda la manutenzione della struttura, degli impianti tecnologici e alla predisposizione e manutenzione dei presidi antincendio. Tali obblighi si intendono assolti dalla impresa appaltatrice con la richiesta dal loro adempimento all'Amministrazione stessa (art. 18 D.lgs. 81/08 e s.m.i.);
 11. L'Impresa dovrà, in ogni momento, compatibilmente con i tempi e modi di esecuzione del servizio di ristorazione, consentire l'accesso ai locali (cucine e refettori) al personale incaricato dall'Amministrazione;

Art. 9 - Nuove dotazioni per la cucina della scuola primaria di Gaiano

1. L'impresa si impegna ad adeguare l'allestimento della cucina interna e della dispensa della scuola primaria "M. Hack" al fine di assicurare la preparazione in loco di pasti per la popolazione scolastica dei plessi di Gaiano (sc. primaria) ed eventualmente di Ozzano Taro (sc. dell'infanzia) e il lavaggio delle stoviglie;
2. In particolare dovrà provvedere, a proprie spese, alla fornitura, **per un controvalore stimato di euro 25.000,00 oltre IVA di legge**, di:
 - **N. 2 scaffalature inox 4 ripiani** carico max 150kg/mq dim. indicative cm. 286 x 47.6 x 155 h
 - **N. 1 scaffalature inox 4 ripiani** carico max 150kg/mq dim. indicative cm. 187,50 x 47.6 x 155 h
 - **N. 1 lavastoviglie professionale** carico frontale, di capacità adeguata al servizio, dotata di sistemi di recupero di calore o, in alternativa, capacità di uso diretto di acqua calda di rete, essere dotate doppia parete e avere la possibilità di effettuare prelavaggi integrati;
 - **N. 3 frigoriferi 700 lt e n. 1 armadio congelatore verticale 700 Lt.** I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nel campo di applicazione dei regolamenti delegati (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1095/2015 sull'ecodesign, non potranno contenere gas refrigeranti con potenziale di GWP maggiore o uguale a 4 e, se reperibili nel mercato di riferimento, dovranno impiegare gas naturali non brevettati;
3. L'Amministrazione, per sopravvenute esigenze organizzative o di mercato, si riserva di autorizzare la fornitura di dotazioni differenti benché funzionali all'organizzazione e gestione del servizio di refezione scolastica;
4. L'impresa si impegna a provvedere all'adeguamento dell'allestimento, sostenendone integralmente i costi, entro 90 giorni dall'aggiudicazione;
5. Gli acquisti dovranno rispondere alla normativa dettata dai Criteri ambientali minimi per la ristorazione collettiva vigenti. Le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017, dotate pertanto di etichettatura energetica, dovranno appartenere alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio;
6. Al termine del contratto le attrezzature eventualmente acquistate resteranno di proprietà del Comune di Collecchio;

Art. 10 - Oneri dell'Amministrazione contraente

1. Restano a carico dell'Amministrazione i seguenti oneri:
 - manutenzione straordinaria e adeguamento strutturale e impiantistico dei locali consegnati, qualora il Fornitore non ritenga di potervi procedere, anche in ragione di autorizzazioni e/ o certificazione di legge dei lavori da eseguire e degli impianti da sostituire/ adeguare che debbano essere rilasciate al proprietario dell'immobile;
 - acquisto e sostituzione o manutenzione di arredi e attrezzature di proprietà dell'Amministrazione utilizzate nel servizio, anche per esigenze intervenute nel corso del contratto;
 - oneri per utenze idriche, elettriche, del gas, telefoniche trasmissione dati, smaltimento dei rifiuti delle cucine, dei refettori e dei centri di cottura di proprietà dell'Amministrazione;

Art. 11 - Disponibilità di un centro cottura alternativo di emergenza

1. L'Impresa dovrà dotarsi di un centro cottura alternativo per le emergenze o comunque per far fronte ad esigenze temporanee che rendano momentaneamente non utilizzabili le cucine allestite presso le sedi scolastiche e/o la cucina centralizzata, che **dovrà essere effettivamente sussistente ed essere operativo entro il 15 settembre 2024** garantendo che superfici, attrezzature e capacità di produzione siano adeguate a supportare l'entità numerica dei pasti previsti dal presente appalto, accollandosi completamente l'onere dell'eventuale trasporto dall'esterno;
2. Al fine di assicurare la migliore qualità delle preparazioni, il trasporto dei pasti dal centro cottura di emergenza a ciascun plesso scolastico non dovrà in alcun caso eccedere i 30 minuti;

Art. 12 - Personale impiegato nel servizio

1. I servizi oggetto del presente capitolato saranno svolti direttamente dall'Impresa con proprio personale e/o ricorrendo al subappalto o nelle altre forme riconosciute dalle norme vigenti, nei limiti di legge. Il numero del personale addetto al servizio dovrà garantire la costante e perfetta esecuzione dei servizi, per tutta la durata contrattuale. Eventuali variazioni circa il numero e le qualifiche del personale impiegato, dovranno essere preventivamente comunicate all'Amministrazione per l'approvazione;
2. Il personale messo a disposizione dall'Impresa dovrà essere, oltre che professionalmente capace, fisicamente idoneo, edotto delle modalità del servizio, delle norme di igiene e delle misure di prevenzione degli infortuni e di sicurezza, previste al d.lgs. 81/2008 e s.m.i.;
3. L'impresa dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro, applicabili alla data dell'offerta, alla categoria e nella località in cui si svolgono i lavori, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa;
4. L'Impresa dovrà garantire che il proprio personale operante nei centri refezioni e nelle cucine delle Amministrazioni contraenti impiegato:
 - sia di assoluta fiducia e provata riservatezza;
 - tenga sempre un comportamento professionale, corretto ed educato;
 - segnali subito ai responsabili di riferimento eventuali anomalie che si rilevino durante lo svolgimento del servizio o nella struttura;
6. Tutto il personale di cucina dovrà essere in possesso di valido attestato di formazione per il personale alimentarista di livello 2 (rischio alto), come previsto dal Regolamento UE 852/2004 e dalla Deliberazione della Giunta Regionale dell'Emilia-Romagna N. 311 del 04.03.2019 "Aggiornamento, alla luce delle modifiche intervenute con L.R. n.14/2018 alla L.R. n. 11/2003, delle linee guida contenute nella delibera n. 342/2004, relativamente ai criteri e alle modalità per l'organizzazione dei corsi di formazione e aggiornamento in materia di igiene degli alimenti per gli alimentaristi" (o norma equivalente, nel caso di attestati rilasciati in regioni diverse dall'Emilia-Romagna);
7. Non oltre 15 giorni dopo l'avvio del servizio, e prima dell'inizio di ogni anno scolastico, l'Impresa dovrà fornire all'Amministrazione l'elenco nominativo del personale impiegato nel servizio (cucine, centri di cottura e centri refezionali), con l'indicazione della qualifica, del monte-ore settimanale e del tipo di

rapporto contrattuale. Detto elenco dovrà essere mantenuto aggiornato in base alle variazioni intervenute (cessazioni, assunzioni, ecc..), entro il giorno 15 del mese successivo a quello in cui è intervenuta la variazione, fermo che, per quanto più è possibile, il personale dovrà essere assegnato ad un determinato centro refezionale, evitando così rotazioni frequenti, al fine di consentire il corretto apprendimento dei protocolli ai singoli operatori;

8. L'Amministrazione si riserva inoltre il diritto di chiedere all'Impresa la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tale caso l'impresa provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere;
9. Il numero degli addetti alla distribuzione dovrà essere commisurato al numero di fruitori del servizio nel rispetto del seguente rapporto: 1 addetto ogni 50 utenti in ciascun plesso di scuola primaria e 1 addetto ogni 40 utenti in ciascun plesso di scuola/nido d'infanzia. In ogni caso, il personale addetto alla distribuzione deve essere in numero sufficiente affinché il servizio si svolga complessivamente nel più breve tempo possibile (e comunque nell'arco, al massimo, di 50 minuti), al fine di garantire un omogeneo comportamento nei confronti dell'utenza;

Art. 13 - Nomina del Direttore Tecnico

1. L'Impresa dovrà nominare un Direttore Tecnico, responsabile del servizio, cui affidare la direzione dello stesso nel suo complesso; il Direttore dovrà essere in possesso di titolo di studio adeguato ed avere esperienza, almeno triennale, in qualità di responsabile di servizi analoghi;
2. Il Direttore Tecnico sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione e avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'impresa; avrà la responsabilità di garantire il buon andamento di tutto il servizio e la rispondenza dello stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti;
3. Il Direttore Tecnico dovrà garantire pertanto costante reperibilità, almeno dalle ore 8 alle ore 17 nei giorni feriali e comunque nei giorni di effettivo svolgimento del servizio; dovrà inoltre assicurare la propria presenza alle riunioni della Commissione Mensa anche in orario pre-serale o serale;
4. In caso di assenza o impedimento del suddetto Direttore Tecnico del servizio l'Impresa provvederà a incaricare immediatamente un sostituto di pari professionalità e nel rispetto dei requisiti richiesti, dandone immediata comunicazione all'Amministrazione;

Art. 14 - Responsabilità/gestione tecnica e igienica del servizio

1. La responsabilità/gestione tecnica e igienica del servizio dovrà essere affidata ad uno o più soggetti di cui almeno uno in possesso di laurea in scienze e tecnologie alimentari o laurea in dietistica o titolo di studio equipollente, oltre ad una esperienza professionale pluriennale maturata nel settore della ristorazione collettiva;
2. Tale responsabilità comprende:
 - a. Il coordinamento delle operazioni di preparazione e somministrazione dei pasti;
 - b. La verifica del gradimento delle preparazioni da parte degli utenti;
 - c. La verifica costante della corretta applicazione delle metodiche di lavoro ed il rispetto di quanto previsto nel Piano HACCP;
 - d. La gestione delle problematiche connesse alla gestione delle diete.

Art. 15 - Clausole sociali e politiche lavorative

1. Ai fini di tutelare la stabilità occupazionale del personale attualmente impiegato si applica l'art. 57 del d.lgs. 36/2023. L'Impresa è tenuto ad assumere prioritariamente gli stessi addetti che operavano nella precedente gestione dell'appalto;
2. L'applicazione della clausola sociale non comporta un indiscriminato e generalizzato dovere di assorbimento del personale utilizzato dall'impresa uscente, dovendo tale obbligo essere armonizzato con l'organizzazione aziendale prescelta dal nuovo affidatario. Il riassorbimento del personale è imponibile all'Impresa appaltatrice nella misura e nei limiti in cui sia compatibile con il fabbisogno richiesto dall'esecuzione del nuovo contratto e con la pianificazione e l'organizzazione definita dalla stessa. **In ogni caso si fa riferimento al progetto di assorbimento del personale in applicazione della**

clausola, presentato in sede di gara con riferimento al numero dei lavoratori che ne beneficeranno e alla proposta contrattuale (inquadramento e trattamento economico);

3. A mero titolo orientativo, si allega al presente documento l'elenco del personale attualmente impiegato (**Allegato n. D**).

Art. 16 - Distacco funzionale di personale comunale

1. L'Amministrazione assegna in distacco funzionale (ai sensi del D.lgs. 276/2003, Art. 30 e D.lgs. 165/2001, Art. 23 bis comma 7) all'Impresa n. 3 unità di personale comunale attualmente in servizio nelle cucine interne ai plessi scolastici e strutture educative, di cui all'elenco seguente:

	Profilo professionale	Tipo contratto
n. 1	Aiuto-cuoca	Part time 18h
n. 1	Aiuto-cuoca	Full time 36h
n. 1	Aiuto cuoca	Full time 36h

2. Il personale in distacco potrà essere impiegato esclusivamente nei servizi oggetto del presente affidamento, dal lunedì al venerdì secondo il calendario scolastico/educativo e dei centri estivi. Il Comune distaccante rimarrà responsabile nei confronti delle proprie dipendenti distaccate, sia per quanto riguarda il trattamento economico e normativo sia per quello contributivo, nonché per l'esercizio del potere disciplinare. Il distacco di personale avrà natura temporanea, e scadrà in corrispondenza dell'affidamento del servizio. Gli emolumenti relativi al trattamento accessorio verranno corrisposti secondo le previsioni del contratto decentrato del Comune di Collecchio.
3. Affinché la prestazione di lavoro possa essere integrata nell'organizzazione produttiva dell'Impresa del servizio, vengono delegati al medesimo il potere organizzativo e direttivo sul personale distaccato, il controllo dell'orario di lavoro e la concessione di permessi, eventuali straordinari e recuperi e delle ferie, nel rispetto del CCNL Funzioni Locali;
4. La fornitura del vestiario sarà a carico della impresa appaltatrice, con onere di omogeneità estetica rispetto ad eventuale altro personale comunale svolgente segmenti di servizio diversi. L'applicazione della normativa in materia di sicurezza del lavoro, di sorveglianza sanitaria e la fornitura di DPI, saranno a carico del distaccatario;
5. Il corrispettivo per tali figure, pari al costo del personale comunale in distacco funzionale, viene stimato in **Euro 77.300,00** annui complessivi;
6. Restano di competenza dell'Impresa le sostituzioni del personale comunale assente;
7. L'impresa si impegna a rimborsare all'Amministrazione, con cadenza quadrimestrale, l'importo corrispondente all'impiego di personale inquadrato con analogo profilo professionale (liv. 6S lavoratori dipendenti da aziende del settore Turismo – comparto pubblici esercizi "Ristorazione collettiva"), dedotto della spesa sostenuta dall'Impresa per le eventuali sostituzioni attivate nel periodo di riferimento;
8. I corrispettivi di cui ai punti 5 e 6 sono aggiornati annualmente con decorrenza dal successivo mese di gennaio;
9. L'Amministrazione si riserva il diritto di revocare in ogni momento il provvedimento di distacco, rimanendo in capo all'Impresa l'onere della riorganizzazione del servizio;

Art. 17 - Formazione del personale

1. Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative, l'Impresa dovrà assicurare la formazione del personale addetto al servizio, **compreso il personale comunale in distacco funzionale**, in materia di igiene così come stabilito dalle vigenti normative. Tale formazione dovrà avere le caratteristiche di specificità, permanenza, durata e contenuti previsti dalla Legge regionale dell'Emilia- Romagna N. 11/2003 (come modificata dalla Legge regionale dell'Emilia- Romagna N.14/2018 e s.m.i.), dalla determinazione della Direzione Sanità della Regione Emilia- Romagna N° 16963 del 29/12/2011 "Linee guida per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano alimenti non confezionati preparati con prodotti privi di glutine, destinati direttamente

al consumatore finale” e dalla Determinazione del Responsabile del Servizio Prevenzione Collettiva e Sanità Pubblica n. 3642 del 16/03/2018 “Approvazione delle ‘Linee guida regionali per il controllo ufficiale delle imprese alimentari che producono e/o somministrano alimenti senza glutine” (o norme equivalenti nel caso di personale formato in regioni diverse dalla regione Emilia-Romagna);

2. Ulteriori corsi di formazione devono riguardare i seguenti argomenti:
 - per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento;
 - per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari.
3. La formazione e l'aggiornamento dei lavoratori impiegati nel servizio, compresi i lavoratori neoassunti, dovranno prevedere incontri specifici stabiliti dalla normativa vigente. In particolare la formazione dovrà riguardare i seguenti temi:
 - rischi di contaminazione degli alimenti: fisici, chimici, microbiologici;
 - prevenzione delle tossinfezioni;
 - buone pratiche di lavorazione e di porzionatura;
 - tecniche di cucina e di cottura;
 - riduzione degli sprechi alimentari, energetici e di acqua;
 - detergenza, sanificazione ed igiene (comprensivo delle buone prassi igieniche per il personale);
 - principi di legislazione pertinente all'oggetto dell'appalto;
 - introduzione al sistema HACCP: punti critici di controllo, azioni preventive e correttive;
 - traduzione delle definizioni dell' HACCP nelle varie fasi di lavorazione;
 - esigenze minime di documentazione del sistema;
 - casi pratici e conoscenza del capitolato prestazionale oggetto d'appalto.
4. Ogni anno, entro il mese di giugno, dovranno essere predisposti piani di formazione e aggiornamento, rivolti a tutto il personale a qualunque titolo impiegato nel servizio, da trasmettere all'Amministrazione. L'avvio delle iniziative formative e informative, la modalità di svolgimento, la tempistica e il luogo di svolgimento dei corsi formativi programmati durante il periodo di esecuzione del contratto dovranno essere comunicati dall'Impresa all'Amministrazione almeno 15 (quindici) giorni prima del loro svolgimento, in modo che l'Amministrazione possa eventualmente farvi partecipare i propri incaricati;
5. L'Impresa ha l'obbligo di mantenere una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale presso i centri refezionali serviti e trasmetterli, a richiesta, all'Amministrazione;

Art. 18 - Vestiario

1. L'impresa, in conformità a quanto disposto dalle normative vigenti, dovrà fornire a tutto il personale impiegato nell'appalto per i servizi di preparazione e distribuzione dei pasti, per ogni anno della durata del contratto, divise complete di lavoro (almeno: camice, pettorina, copricapo) oltre agli indumenti/dispositivi protettivi da indossare per ogni operazione a rischio ai sensi del D.lgs. 81/2008 e s.m.i., comprese le scarpe antinfortunistiche, nonché le mascherine monouso, i guanti, ecc. Il Impresa dovrà fornire altresì divise complete per gli operatori delle pulizie, avendo cura di utilizzare per ogni mansione, colorazioni diverse. Il personale è tenuto a mantenere in perfetto stato di pulizia, igiene e decoro le divise assegnate dal Impresa;
2. Il personale dovrà indossare correttamente le divise fornite dall'Impresa, secondo le specifiche fasi di lavoro che sta svolgendo. Il lavaggio delle divise del personale del Impresa dovrà essere centralizzato e non lasciato al libero arbitrio del lavoratore;
3. Durante l'esecuzione del servizio il personale dell'Impresa dovrà portare in modo visibile il cartellino identificativo, riportante:

- nome e cognome;
- qualifica;
- azienda di appartenenza;
- foto personale.

Il cartellino identificativo è personale e potrà essere usato solo dal titolare.

4. Durante la somministrazione il personale dovrà indossare la divisa e il copricapo; togliere ogni accessorio personale (anelli, bracciali, e simili); avere mani accuratamente lavate e non indossare né detenere nelle tasche oggetti che possono accidentalmente fuoriuscire e/o cadere sulle portate in distribuzione.

Art. 19 - Igiene del personale

1. Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti, dovrà scrupolosamente curare l'igiene personale al fine di non creare contaminazione delle pietanze in lavorazione. I copricapo dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

Art. 20 - Regole di comportamento

1. I dipendenti dell'Impresa, e suoi aventi causa, quali subappaltatori, operanti all'interno dei locali messi a disposizione dall'Amministrazione, dovranno tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza e professionalità;
2. Il personale deve essere idoneo alle mansioni assegnate per capacità fisiche e per qualifica professionale, deve mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, corretto, cortese e disponibile alla collaborazione, anche con il personale scolastico operante nei servizi, nonché rispettoso e attento alla cura dei minori.
3. L'Impresa dovrà, inoltre, curare che il proprio personale:
 - sia munito di idoneo mezzo di riconoscimento immediato e abbia sempre con sé un documento di identità personale; si attenga, nell'espletamento delle proprie funzioni, a tutte le norme igienico-sanitarie vigenti in materia;
 - non presti servizio in abiti civili;
 - si attenga a tutte le istruzioni di lavoro ricevute;
 - consegni immediatamente all'Autorità scolastica, qualunque ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali all'interno dei plessi scolastici stessi;
 - segnali subito agli organi competenti e al Responsabile del servizio eventuali anomalie rilevate durante lo svolgimento del servizio;
 - non prenda ordini da estranei al servizio;
 - mantenga il segreto d'ufficio su fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti; inoltre dovrà essere formato ed informato dei propri doveri relativi al trattamento dei dati personali e sensibili secondo quanto disposto dal Regolamento Europeo 679/2016;
 - rispetti il codice di comportamento adottato dal Comune di Collecchio e pubblicato al seguente link https://www.comune.collecchio.pr.it/upload/collecchio_ecm10/gestionedocumentale/NuovocodicecomportamentoCollecchio2023_784_28428.pdf
 - sia in grado di parlare, leggere e scrivere in italiano;
 - tenga un comportamento educato e irreprensibile nei confronti degli utenti e di tutti i soggetti appartenenti al loro ambito sociale abituale (alunni, genitori degli alunni, insegnanti e altro personale della scuola, ecc.);
 - si astenga dall'uso di linguaggio volgare e da esternazioni di carattere discriminatorio che prendano a riferimento il credo religioso, la nazionalità, la provenienza geografica, l'orientamento sessuale, lo stato di salute, lo stile di vita, ecc. del bambino e della famiglia;
 - non tenga comportamenti lesivi della dignità degli utenti o assimilabili a maltrattamento o a coercizione psicologica o ad altro comportamento perseguibile, anche a norma del Codice Penale.
4. L'Impresa sarà responsabile del comportamento dei propri dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente capitolato;

5. Per quanto riguarda il personale impiegato in mansioni che comportano un contatto diretto e regolare con i minori quali, ad esempio, gli addetti al servizio mensa presso i refettori, l'Impresa ha l'obbligo di comunicare all'Amministrazione i nominativi, i loro recapiti telefonici e, per ciascuno di essi, ha l'obbligo di inviare il certificato rilasciato ai sensi dell'Art. 25-bis "Certificato penale del casellario giudiziale richiesto dal datore di lavoro", del D.P.R. 14 novembre 2002, n. 313. In caso di mancato adempimento in ordine alla richiesta del certificato penale, il datore di lavoro è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria fissata al comma 2 dell'Art. 25-bis del D.P.R. 14 novembre 2002, n. 313;

Art. 21 - Sicurezza dei lavoratori

1. L'Impresa è obbligata ad osservare le misure generali di tutela di cui all'art. 15 del d.lgs. n. 81/2008, nonché tutte le misure specifiche pertinenti in relazione alle caratteristiche dei servizi e degli ambienti ove essi si svolgono e delle attrezzature utilizzate; deve quindi, tra l'altro, provvedere a fornire al personale tutte le attrezzature di lavoro, nonché i materiali e i dispositivi di tutela e protezione individuale dai rischi professionali conformi alle specifiche tecniche previsti dalla normativa vigente;
2. Sono a carico dell'Impresa i corsi e gli aggiornamenti del personale, in base agli artt. 36 e 37 al D.lgs. n. 81/2008, nonché la sorveglianza sanitaria di cui all'Art. 41 del medesimo d.lgs. Parimenti a carico dell'Appaltatore è il costo relativo alla sorveglianza sanitaria di cui alla sezione V del d.lgs. n. 81/2008;
3. L'impresa deve fornire al personale tutti i materiali occorrenti per l'espletamento dei servizi e per il contenimento dei rischi;
4. Ai sensi degli art. 18, comma 1 - lettera u), 20, comma 3, e 26, comma 8, del d.lgs. n. 81/2008, l'impresa è obbligata a fornire, a ciascun soggetto occupato nel servizio, una apposita tessera di riconoscimento, impermeabile, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore, i dati identificativi del datore di lavoro e la data di assunzione del lavoratore. L'Impresa risponde dello stesso obbligo anche per i lavoratori dipendenti dai subappaltatori autorizzati; la tessera dei predetti lavoratori deve riportare gli estremi dell'autorizzazione al subappalto. Tutti i lavoratori sono tenuti ad esporre, durante l'esecuzione del servizio, detta tessera di riconoscimento; tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi che esercitano direttamente la propria attività nel medesimo luogo di lavoro, i quali sono tenuti a provvedervi per proprio conto;

Art. 22 - Sicurezza dei lavoratori per i rischi interferenziali

1. Tutte le informazioni connesse ai rischi interferenziali di cui all'art. 26 del d.lgs. n. 81/2008 sono trattate nel Documento Unico di Valutazione Rischi Interferenziali – DUVRI il quale indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze

Art. 23 - Possibili cause di interruzione del servizio

1. In caso di sciopero o di astensione per assemblee sindacali interne o esterne dei dipendenti dell'aggiudicatario dovrà comunque essere garantita la continuità del servizio di ristorazione. Al verificarsi di tale evenienza, l'Impresa è tenuta a dare congrua informazione all'Amministrazione contraente, entro un termine non inferiore a 5 giorni, rispetto alla data dello sciopero. In tal caso potranno essere concordate, in via straordinaria, diverse modalità di organizzazione del servizio quali la fornitura di pasti alternativi di uguale valore nutritivo ovvero mediante la somministrazioni di preparazioni prodotte presso il centro cottura individuato per le emergenze e trasportati ai plessi scolastici;
2. Le interruzioni totali o parziali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo delle parti. A titolo meramente esemplificativo, saranno considerate cause di forza maggiore, oltre a terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, emergenze sanitarie (epidemie, pandemie), disordini civili e eccezionali e non previste condizioni meteorologiche avverse. Non costituiscono cause di forza maggiore situazioni quali: traffico, carenza di personale,

- guasti ai mezzi di trasporto. Nei casi di forza maggiore, l'Impresa dovrà comunque adoperarsi con ogni mezzo per garantire l'erogazione del servizio, anche mediante la somministrazione di pasti alternativi.
3. L'Amministrazione, si riserva comunque la facoltà di autorizzare in tutto o in parte la temporanea sospensione del servizio di refezione;

Art. 24 - Pulizie dei locali, lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici

1. I locali, le attrezzature, l'utensileria e il pentolame utilizzate per la preparazione, il trasporto, la conservazione e la distribuzione dei pasti, sia presso le cucine che presso tutti i centri refezionali dovranno essere puliti e sanificati alla fine di ogni ciclo produttivo;
2. Ad ogni utilizzo l'Impresa dovrà provvedere al lavaggio delle stoviglie;
3. Sono a carico dell'Impresa la fornitura dei detergenti e degli accessori necessari e dei sacchi per la raccolta dei rifiuti. I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la sanificazione e pulizia degli impianti, arredi, attrezzature e utensili dovranno essere mantenuti costantemente in buono stato e sanificate, secondo quanto previsto dalle buone pratiche di lavorazione;
4. Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti delle schede tecniche;
5. Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature;
6. L'Amministrazione verifica attraverso sopralluoghi nelle cucine, nei centri di cottura e in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente.
7. Le operazioni di pulizia giornaliera da eseguire presso i refettori consistono in:
 - sparcchiatura;
 - sanificazione dei tavoli;
 - sanificazione degli utensili utilizzati per la distribuzione;
 - pulizia degli arredi;
 - capovolgimento delle sedie sui tavoli;
 - scopatura e lavaggio dei pavimenti del refettorio;
 - pulizia e sanificazione dei servizi igienici e dei locali di servizio;
 - deragnatura se occorrente;Qualora il servizio si svolgesse in più turni, tra l'uno e l'altro, l'Appaltatore dovrà inoltre provvedere a:
 - sparcchiare, detergere e sanificare i tavoli;
 - spazzare i pavimenti;
 - apparecchiare i tavoli prima che gli utenti del secondo turno prendano posto a tavola;
8. Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere messi a disposizione dall'appaltatore dispenser con sapone liquido disinfettante, salviettine monouso per l'asciugatura delle mani e carta igienica. Gli indumenti degli addetti dovranno essere sempre riposti negli appositi armadietti spogliatoio, conformi alle norme vigenti;
9. L'Impresa deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che, presso la cucina e/o il centro di cottura, tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse. Tali attività presso i luoghi di consumo dei pasti da parte dei dipendenti e degli utenti autorizzati, devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali;
10. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale dovranno essere disinseriti. Durante le operazioni di lavaggio dei macchinari è fatto divieto impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici;
11. Tutti i detersivi dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni;

12. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave. I prodotti impiegati dovranno essere conformi alle norme in vigore e non dovranno arrecare danno alle persone, infissi, arredi, rivestimenti, pavimentazioni, ecc.;
13. In ogni caso l'Impresa dovrà sempre mettere a disposizione dell'Amministrazione la lista dei prodotti utilizzati, con relative schede di sicurezza e informarla in caso di sostituzione. Il personale addetto alle operazioni di sanificazione dovrà obbligatoriamente fare uso dispositivi di protezione individuale, quando il loro uso è consigliato nelle schede di sicurezza, l'onere dei quali sarà a carico dell'Impresa;
14. Tutte le operazioni di pulizia e manutenzione delle attrezzature ed impianti dovrà essere fatta rispettando le norme di sicurezza a protezione dei lavoratori ed in modo da non arrecare danno a cose o terzi;
15. Le operazioni di lavaggio e pulizia dei locali dovranno essere eseguite in modo da evitare qualsiasi rischio di contaminazione con gli alimenti. Durante le operazioni di preparazione, somministrazione e consumo dei pasti è assolutamente vietato tenere in prossimità degli alimenti detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Art. 25 - Pulizie periodiche

1. Il fornitore dovrà provvedere alle seguenti pulizie periodiche, con frequenza almeno semestrale:
 - detersione di infissi, tapparelle, veneziane, vetri, contro soffittature, porte;
 - detersione esterna di condotte dell'aria aspirata e tubi a soffitto;
 - pulizia di zanzariere e reti antimosche, punti luce, cappe (detersione interna anche oltre il filtro ed esterna), ecc.;
 - lavaggio a fondo di pavimenti e parti lavabili della struttura;
 - frigoriferi e celle frigorifere;
 - pavimento magazzino;
 - deragnatura cucina, refettori, magazzino;
 - canaline di scarico griglie;
 - scaffali e locali magazzino;
2. L'Impresa dovrà garantire inoltre l'effettuazione delle operazioni di pulizia annuali previste in giornate senza attività scolastica. In particolare la ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente espletare tutti gli interventi previsti dalle pulizie annuali all'inizio e al termine dell'anno scolastico prevedendo almeno tre giornate lavorative con l'organico minimo previsto dal capitolato in occasione dell'apertura dell'anno scolastico e due giornate lavorative con l'organico minimo previsto dal capitolato in occasione della chiusura delle scuole. Per quanto concerne i terminali dovrà essere garantita la pulizia di fino dei locali e degli arredi al termine della scuola e al momento della riapertura. Per pulizia di fino si intende la detersione e disinfezione di tutti gli arredi e le superfici lavabili, nonché la pulizia dei vetri interni dei refettori e la deragnatura delle pareti e dei soffitti;
3. L'Impresa si impegna, almeno una settimana prima della riapertura delle scuole, a verificare la funzionalità delle attrezzature esistenti presso le cucine al fine di poter espletare eventuali interventi di manutenzione resisi necessari prima dell'avvio dell'anno scolastico;

Art. 26 - Servizio di derattizzazione e monitoraggio infestanti

1. Il Servizio comprende la derattizzazione, la disinfestazione contro insetti volanti e la deblatizzazione;
2. Per ogni tipo di infestazione la ditta appaltatrice deve predisporre un adeguato monitoraggio onde verificare il livello dell'infestazione, in modo continuo nel tempo, e programmare la cadenza degli interventi eventualmente da eseguire solo in caso di effettiva necessità;
3. Il monitoraggio dovrà interessare le cucine, i locali attigui ed i refettori oggetto dell'appalto adottando specifici accorgimenti differenziati a seconda della tipologia e della struttura del locale. L'effettivo adempimento degli interventi previsti dovrà essere comprovato con schede tecniche e e/o verbali di controllo (da lasciare in loco a disposizione di eventuali enti di controllo);

4. Nel corso dell'anno scolastico dovranno essere effettuati **almeno due interventi a cadenza regolare**, di cui uno prima dell'inizio delle attività educative/scolastiche dopo il periodo estivo, di monitoraggio infestanti e derattizzazione nei refettori e nelle cucine;
5. Il servizio comprende inoltre l'intervento straordinario di disinfestazione, da eseguirsi su richiesta dell'Amministrazione entro 24 ore, per far fronte a specifiche e circostanziate segnalazioni di infestazione;
6. Gli interventi di monitoraggio e di disinfestazione dovranno necessariamente essere svolti durante i giorni e/o orari in cui non è svolta attività educativa/didattica;
7. L'impresa è tenuta a dimostrare l'effettuazione degli interventi previsti mediante e conservazione e, a richiesta, esibizione, dei verbali di intervento dai quali si evincano l'esito del monitoraggio e le eventuali procedure di disinfestazione adottate;

Art. 27 - Caratteristiche delle derrate alimentari

1. Le derrate utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno possedere le caratteristiche indicate nell'**Allegato B "Scaffale delle derrate"**. Ogni prodotto dovrà essere conforme alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche di cui alle norme legislative nazionali e comunitarie. L'eventuale introduzione di nuovi prodotti non ricompresi fra quelli riportati nell'Allegato B "Scaffale delle derrate" dovrà essere preventivamente autorizzata dall'Amministrazione, con la presentazione della scheda prodotto da sottoporre alla valutazione;
2. Gli imballaggi dovranno essere integri, senza alterazioni manifeste. Le confezioni dei prodotti consegnati dovranno essere integre, chiuse all'origine, senza segni di manomissione, fori o perdita di sottovuoto. I prodotti consegnati dovranno essere privi di corpi estranei, muffe, sudiciume, parassiti, difetti merceologici, odori, sapori, consistenza o colorazioni anomale;
3. L'etichettatura dei prodotti dovrà essere conforme alla normativa vigente per ciascuna classe merceologica;
4. È tassativamente vietata la fornitura di prodotti con origine transgenica o sottoposti a trattamenti transgenici (OGM);

Art. 28 - Tipologia delle derrate alimentari

1. Nel rispetto della **delibera di Giunta Regionale n. 1452 del 04.09.2023**, del **decreto interministeriale 18.12.2017, n. 14771** e in aggiunta alle percentuali minime biologiche e a quanto disposto nei CAM approvati con D.M. n. 65 del 10 marzo 2020, le derrate utilizzate nella preparazione dei pasti dovranno avere la seguente provenienza, o quella, più qualitativamente elevata, offerta dall'appaltatore in sede di gara:
 - a) **prodotti biologici 90%**: frutta, ortaggi, legumi, prodotti trasformati di origine vegetale (escl. succhi di frutta), pane e prodotti da forno, pasta, riso, farine, cereali e derivati, olio extravergine;
 - b) **prodotti biologici 100%**: uova, yogurt, succhi di frutta;
 - c) **prodotti biologici 50%**: prodotti lattiero caseari (esc. yogurt), carne, pesce da acquacoltura;
 - d) **Carne bovina: biologica per almeno il 50% in peso**. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del "Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia" o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (SQNZ): marchi Qualità Controllata, (QC); Qualità Verificata (QV) o equivalenti; o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali con le informazioni facoltative "Benessere animale in allevamento", "Alimentazione priva di additivi antibiotici" - specie nell'ambito di un determinato periodo prima della macellazione - o marchio DOP o IGP o "Prodotto di montagna". Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi. Nei nidi d'infanzia la carne omogeneizzata deve essere biologica;
 - e) **Carne avicola: biologica per almeno il 20% in peso**. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie:

- «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento. Nei nidi d'infanzia la carne omogeneizzata deve essere biologica.
- f) **Carne suina: biologica per almeno il 10%** in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi. Nei nidi d'infanzia la carne omogeneizzata deve essere biologica;
 - g) **prodotti DOP 100% in peso sul totale, per ogni tipologia di seguito indicata: parmigiano reggiano, prosciutto crudo, squacquerone di Romagna e formaggi a pasta dura;**
 - h) **prodotti IGP 100% in peso sul totale, per ogni tipologia di seguito indicata: pera dell'Emilia Romagna, bresaola della Valtellina, pesca nettarina di Romagna;**
 - i) **prodotti del Mercato Equo e Solidale 100% in peso sul totale, per ogni tipologia di seguito indicata: cacao, zucchero;**
2. Eventuali deroghe alle percentuali di biologico sopra indicate non potranno essere superiori al 20% e potranno riguardare le seguenti casistiche:
- a) prodotti ortofrutticoli freschi nel periodo di inizio o di fine stagione o in casi di irreperibilità certificata dei prodotti. Le richieste di sostituzione devono essere opportunamente trasmesse al committente, il quale si riserva di accertare, tramite un ente terzo, l'effettiva difficoltà di reperimento del prodotto. Nel caso sia accertata l'irreperibilità sul mercato del prodotto da coltivazione biologica e sia pertanto accolta la richiesta di sostituzione, l'impresa provvederà alla fornitura di altri prodotti di stagione biologici disponibili sul mercato (prevedendo pertanto una variazione al menù) o, in subordine, di prodotti di stagione a lotta integrata di produzione nazionale oppure di prodotti convenzionali a filiera corta. La sostituzione potrà essere effettuata per una durata massima che non dovrà superare il periodo di carenza e dovrà essere attestata da specifica autocertificazione dell'impresa. Tutti i prodotti di provenienza extracomunitaria devono essere certificati ed etichettati ai sensi della normativa comunitaria sulla produzione biologica.
 - b) prodotti secchi o non deperibili. La sostituzione con gli equivalenti prodotti convenzionali non è possibile. Potranno essere effettuati cambi di merceologia o cambi di menù, ma con altri prodotti biologici.
 - c) prodotti freschi, carni, formaggi e salumi e pesci. Possono essere effettuati cambi di menù e di merceologia solo in caso di gravi motivi. Potrà essere consentita una sostituzione occasionale con prodotto convenzionale, preventivamente concordata con il committente.
3. Tale sostituzione può essere accettata, ad esempio, in caso di mancata disponibilità del prodotto per contingenze di mercato e dovrà essere attestata dall'impresa mediante specifica autocertificazione.
4. Presso le cucine dovranno essere conservate le bolle di consegna delle derrate alimentari e dei beni di consumo, o documenti fiscali, da esibire su richiesta del personale incaricato dal committente, per l'effettuazione di controlli.

Art. 29 - Utilizzo dell'acqua di rete

1. Le caratteristiche dell'acqua di rete o microfiltrata, destinata al servizio, dovranno essere conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31. L'acqua destinata ai bambini di età inferiore ad un anno deve essere fornita in bottiglia con contenitori in vetro e in caso di mancata reperibilità dovrà essere fornita in materiale compatibile con i CAM;
2. Norme e modalità per l'approvvigionamento e la distribuzione dell'acqua di rete:
 - a) identificare in modo permanente il rubinetto da cui prelevare l'acqua;
 - b) utilizzare esclusivamente il rubinetto identificato, senza apporvi rompigitto, prolunghe plastiche, gomma o altro;
 - c) effettuare il riempimento delle caraffe nella mezz'ora antecedente l'utilizzo per il pranzo e al termine dello stesso assicurare lo svuotamento di tutte le caraffe;
 - d) provvedere al riempimento delle caraffe durante tutta la fase di somministrazione pasti;

- e) nel nido d'infanzia e per la ricostruzione dei latti in polvere dovrà essere utilizzata acqua oligominerale naturale in bottiglia con un residuo fisso compreso tra 100 e 300mg/litro;
 - f) alloggiare le caraffe, dopo la detersione/sanificazione, in luogo riparato da contaminazioni ambientali (preferibilmente in luoghi chiusi);
 - g) in ogni caso di anomalia analitica dell'acqua ovvero in presenza di caratteristiche visive di limpidezza non adeguate per presenza di torbidità o particelle in sospensione, l'impresa dovrà tempestivamente informare l'Amministrazione e provvedere all'erogazione di acqua minerale in bottiglia. Il ripristino della somministrazione dell'acqua di rete dovrà essere autorizzato dall'Amministrazione;
3. La impresa si impegna ad effettuare l'analisi dell'acqua di rete; i referti delle analisi dovranno risultare conformi al decreto n. 31/2001 in materia di potabilità dell'acqua. Nelle more della produzione dei risultati di dette analisi, l'impresa dovrà provvedere all'erogazione di acqua minerale in bottiglia;
 4. **Le analisi dovranno essere effettuate con cadenza almeno annuale, prima dell'avvio dell'anno scolastico e comunque in ogni circostanza in cui vi fosse la necessità di accertare la qualità della stessa per la somministrazione;**

Art. 30 - Ricevimento e conservazione delle derrate

1. Le materie prime dovranno essere sempre fisicamente separate dagli alimenti in preparazione. Le cucine dovranno essere organizzate secondo il concetto del "tutto avanti", al fine di evitare le contaminazioni crociate;
2. Ogni alimento dovrà essere conservato alla temperatura riportata sulle confezioni. I prodotti deperibili dovranno essere trasferiti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna. Gli alimenti non dovranno essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa, sarà necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro;
3. Le derrate dovranno essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento. Nessun alimento potrà essere stoccato direttamente a contatto col pavimento;
4. La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) dovrà essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tmc (tempo minimo di conservazione) o data di scadenza più vicino al limite di utilizzo; pertanto, le scorte a scadenza più lontana dovranno essere posizionate sugli scaffali dietro o sotto quelle a scadenza più prossima (metodo FI.FO - First In, First Out);
5. Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori dovranno essere conservati in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici ed evitando l'esposizione alla luce diretta.
6. I prodotti per utenti celiaci dovranno essere conservati separatamente dagli altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati;
7. I prodotti non conformi alle specifiche merceologiche di cui all'Allegato B "Scaffale delle derrate" al presente Capitolato tecnico, compresi quelli per i quali è decorso il tmc (tempo minimo di conservazione) o superata la data di scadenza, dovranno essere custoditi in un'area di segregazione, ben separata dalle altre derrate e sugli stessi dovrà essere apposto un cartello con la dicitura "prodotto non conforme", in attesa della resa che dovrà essere effettuata entro 24 ore dal rilevamento della non conformità. Trascorso inutilmente il termine di 24 ore per la resa del prodotto, tali prodotti dovranno essere obbligatoriamente eliminati. I prodotti scaduti dovranno essere immediatamente eliminati;
8. Prima di avviare la fase di produzione, le derrate dovranno essere private del loro imballo secondario: nessun imballo in cartone, legno o plastica o simili, potrà accedere alle cucine;
9. Tutti i prodotti aperti dovranno essere conservati secondo le temperature idonee o in contenitori adatti al contatto con gli alimenti ermeticamente chiusi con la rispettiva etichettatura, o in sacchetti originali chiusi e riposti in armadietti chiusi, sempre nel rispetto del principio del "tutto avanti". In entrambi i casi dovrà essere apposta apposita etichetta, riportante la data di apertura e i dati necessari alla rintracciabilità;

Art. 31 - Preparazione e cottura

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno essere mirate ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale. Tutte le attrezzature, il pentolame e gli utensili dovranno essere a norma di legge e marchiate CE. Le operazioni che precedono la cottura dovranno essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:
 - la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura, nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
 - il lavaggio e il taglio delle verdure dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente precedenti il consumo;
 - la frutta e la verdura fresca dovranno essere sottoposte a idonea sanificazione, secondo quanto previsto dal manuale di autocontrollo;
 - la verdura dovrà essere lavata intera e successivamente tagliata e/o cotta;
 - le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente precedenti la cottura;
 - le porzioni di carne trasformata e formaggio dovranno essere preparate nelle ore immediatamente precedenti la distribuzione;
 - il formaggio grattugiato dovrà essere preparato nella stessa giornata di consumo. È vietato grattugiare le croste del formaggio o comunque la parte aderente alla crosta fino a 1 cm;
 - tutte le cotture devono essere realizzate possibilmente in giornata;
 - le frittiture tradizionali per immersione in olio sono vietate;
 - i primi piatti devono essere prodotti in modo espresso o in legume fresco-caldo appena prima del confezionamento. Non è ammessa la precottura.
 - la cottura di carni, pollame e pesce o il rinvenimento di prodotti cotti e abbattuti termicamente deve essere condotta fino al raggiungimento di una temperatura, al cuore del prodotto, di almeno +75°C, per un tempo minimo di 3 minuti;
 - dal termine della cottura gli alimenti cotti da consumare caldi, dovranno essere costantemente mantenuti ad una temperatura non inferiore a +65°C, dal Centro di cottura fino ai refettori scolastici;
 - qualora i prodotti, successivamente alla cottura, venissero abbattuti termicamente per permetterne la consumazione a freddo (es. arrosti freddi), dovrà essere garantita una conservazione ad una temperatura non superiore a +10°C sino al momento della somministrazione che, in questo caso, dovrà obbligatoriamente avvenire nello stesso giorno di cottura;
 - le verdure devono essere cotte al forno o a vapore;
 - i secondi piatti devono, preferibilmente, essere cotti al forno;
 - tutte le preparazioni gastronomiche devono essere cotte in giornata, ad esclusione di arrosti, brasati, riso per insalata di riso, patate per produzione di polpette, di tortini o di hamburger e ingredienti per lasagne e paste al forno, che potranno essere cotti il giorno precedente il consumo, purché dopo la cottura siano raffreddati con l'ausilio di un refrigeratore rapido di temperatura e conseguentemente posti in recipienti idonei e conservati a temperatura di refrigerazione;
 - è vietato effettuare nella stessa giornata produttiva operazioni di cottura, abbattimento e rinvenimento;
 - è vietato il raffreddamento di prodotti cotti a temperatura ambiente o mediante immersione in acqua;
 - sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti;
 - i prodotti cotti dovranno essere conservati, solo ed esclusivamente, in contenitori di vetro o acciaio inox ed è vietato l'utilizzo di recipienti in alluminio;
 - sono fatte salve modalità di cottura alternative, purché idonee a migliorare salubrità, sicurezza, gusto del cibo e preservarne le proprietà nutritive
2. E' vietata ogni forma di riciclo e qualsiasi utilizzo di preparazioni già esposte in linea di distribuzione o conservate nei contenitori per il trasporto, ad esclusione dei prodotti confezionati;
3. Tutte le pietanze calde, che dovranno mantenere la temperatura fino alla distribuzione, dovranno essere riposte nei mantenitori di temperatura; la preparazione dei piatti freddi deve avvenire

esclusivamente nelle specifiche aree individuate nel Centro di cottura. Tutte le pietanze fredde dovranno essere riposte nei frigoriferi fino al momento della distribuzione;

Art. 32 - Conservazione dei pasti campioni

1. L'Impresa, al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni o infezioni alimentari, dovrà prelevare almeno un pasto campione di peso non inferiore a 100 gr di ciascuna preparazione gastronomica e riporla singolarmente in sacchetti sterili sui quali dovrà essere indicato il contenuto o un codice identificativo, il luogo, la data e l'ora del prelievo;
2. I campioni così confezionati, dovranno essere conservati in congelatore per almeno 7 giorni successivi.

Art. 33 - Il confezionamento dei pasti - Indicazioni generali

1. I pasti dovranno essere forniti in contenitori "pluriporzioni" e trasportati in contenitori idonei al contatto con gli alimenti, al mantenimento delle temperature e a preservare i requisiti qualitativi, igienici ed organolettici, secondo la normativa vigente.
2. I contenitori utilizzati per la confezione ed il trasporto dei pasti e degli alimenti dovranno essere mantenuti puliti e sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione ed essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione. I contenitori non dovranno essere adibiti ad altro uso e dovranno essere puliti e disinfettati giornalmente.
3. I pasti devono essere confezionati in contenitori pluriporzione, gastronom, in acciaio con coperchio con guarnizione a tenuta, idonei al contatto con gli alimenti e in numero tale da garantire la corretta esecuzione del servizio per tutte le sedi. Tutti i recipienti devono essere conformi ai requisiti di cui al D.M. 21.03.1973 (MOCA), aggiornato dal D.M. 11 novembre 2013, n. 140 e ss. mm. e ii. e saranno forniti dalla Ditta appaltatrice.
4. I contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti dovranno essere del tipo termico a iniezione automatica di vapore acqueo al fine di garantire che il pasto, all'arrivo e al consumo, abbia una temperatura > di 65° centigradi per i pasti caldi e non superiore a 10° per i pasti freddi, in numero tale da garantire la corretta esecuzione del servizio per tutte le sedi e il trasporto deve avvenire con modalità atte a mantenere l'appetibilità degli alimenti e ad evitare la crescita microbica, secondo temperature e modalità conformi al Reg. (CE) 15-3-2017 n. 2017/625/UE.
5. I contenitori, nonché le eventuali attrezzature per la movimentazione degli stessi, devono possedere, ove previsto, la marcatura CE.
6. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori separati (ad es. pasta, sugo, formaggio grattugiato, pietanza, contorno).
7. I contenitori isotermici devono riportare una etichetta indicante il contenuto (es. I° piatto, II° piatto, ecc.) e la destinazione; dovrà inoltre essere applicato un sigillo che garantisca l'impossibilità di manomissione durante il trasporto.
8. I contenitori gastronom in acciaio inox impiegati per il trasporto delle paste asciutte, degli gnocchi e dei risotti devono avere un'altezza adeguata e, in ogni caso, non devono essere riempiti totalmente al fine di evitare fenomeni di impaccamento. Ai primi piatti, al fine di evitare l'impaccatura, deve essere aggiunto olio extra vergine di oliva.
9. Per le preparazioni in pluriporzione, è necessario dare indicazioni di porzionatura in base alla tipologia di piatto da distribuire (es. numero pezzi cad., ecc.).
10. Le preparazioni contenenti liquido o comunque che possono essere oggetto di rovesciamento devono essere veicolate in contenitori a chiusura ermetica.
11. Le temperature di confezionamento dovranno garantire all'arrivo le condizioni termiche idonee presso i refettori scolastici.
12. Il formaggio grattugiato per il condimento dei primi piatti deve essere veicolato a temperatura controllata, non superiore a +6°C.
13. Il pane deve essere riposto in ceste pulite e munite di coperchio e/o in altro idoneo contenitore; è vietato l'uso di graffette metalliche per la chiusura di contenitori e sacchetti.
14. La frutta deve essere trasportata in specifici contenitori, ad uso alimentare, muniti di coperchio.

15. Potrà essere proposto l'impiego di contenitori con caratteristiche tecniche diverse rispetto a quelle previste dal presente documento, purché equivalenti ovvero migliorative, fatta salva la necessaria accettazione dell'Amministrazione;

Art. 34 - Il confezionamento delle “diete speciali” o “etico-religiose”

1. Le diete terapeutiche devono essere confezionate in monoporzione termosigillata, ovvero in maniera equivalente o migliorativa. Le confezioni dovranno riportare un'etichetta identificativa dell'utente destinatario portatore di dieta sanitaria e dovranno essere, in ogni caso, diversificate ed agevolmente individuabili rispetto agli altri pasti.
2. Le diete etico-religiose che per numerosità lo permettano, potranno essere confezionate in contenitori pluriporzione dedicati.

Art. 35 - Regime di preparazione dei pasti

1. Il regime di produzione dei pasti sarà di norma il “fresco-caldo”. Nell'ambito delle indicazioni fornite nell'Allegato A “Menù”, l'Amministrazione e l'Impresa concorderanno schemi di menù articolati in 5 settimane;
2. Tutti i pasti componenti i menù dovranno essere prodotti nella stessa giornata del consumo e distribuiti in giornata negli orari stabiliti;
3. I pasti dovranno essere prodotti con un processo che assicuri la piena rintracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato;
4. Per i prodotti da forno lievitati, l'Impresa potrà effettuare la preparazione il giorno antecedente il consumo, previa individuazione di idonee procedure che garantiscano gli aspetti igienico-sanitari e organolettici, da sottoporre all'autorizzazione del committente.
5. L'impresa dovrà esporre, presso ogni sede in cui viene consumato il pasto, il menù di base del mese corrente. A richiesta, dovrà altresì fornire al committente le ricette complete di grammature distinte per fascia di età, riportando le caratteristiche dell'ingrediente “principale” (ad esempio se si tratta di ingrediente surgelato) e gli eventuali allergeni presenti;
6. I menù proposti dovranno essere preparati utilizzando le materie prime di cui all'allegato B “Scaffale delle derrate” e nel rispetto delle grammature previste per ogni fascia di età. Essi dovranno altresì essere strutturati, compatibilmente con le attrezzature a disposizione e le problematiche connesse alla ristorazione di comunità, in modo da variare il più possibile le offerte alimentari e favorire la diffusione di corrette abitudini alimentari, nonché la conoscenza delle produzioni agroalimentari locali, nel rispetto dell'ambiente e della biodiversità;
7. Il menù deve rispondere alle caratteristiche di varietà, stagionalità e qualità nutrizionale. L'alternanza stagionale di prodotti freschi e locali ha infatti un'importante valenza educativa, nutrizionale ed ambientale e favorisce un notevole risparmio di risorse economiche.
8. L'Impresa avrà l'onere di collaborare con il committente, il personale educativo, i docenti e gli addetti ai servizi generali per favorire un approccio sereno con il cibo e con l'ambiente e l'acquisizione di corretti comportamenti alimentari.
9. I principi base a cui le proposte di menù devono fare riferimento sono i seguenti:
 - a) rispetto degli apporti raccomandati dai LARN, da garantire considerando la dieta media settimanale, soprattutto per quanto concerne i micronutrienti e sempre attraverso un'ampia varietà di alimenti proposti;
 - b) compatibilità sia nutrizionale sia organolettica delle ricette proposte;
 - c) menù da ruotare su cinque settimane e per stagionalità, così da consentire una maggiore varietà di piatti proposti e privilegiare il consumo di frutta e verdure di stagione;
 - d) massima variabilità e rotazione, per quanto riguarda sia le ricette che gli ingredienti (è consigliato evitare ricette con nomi di fantasia per favorire la comprensione degli ingredienti presenti nelle preparazioni da parte degli utenti e delle famiglie);
 - e) garanzia e salvaguardia della tipicità delle preparazioni locali;
 - f) preparazioni in base alla loro quota proteica e calorica;
 - g) preparazioni e metodi di cottura semplici;
 - h) offerta costante sia di frutta sia di verdura, cotta e cruda, per favorirne il consumo;

- i) alternanza tra primi piatti asciutti e in brodo anche in funzione della stagionalità;
- j) uso di carni e pesci di tipo magro e di formaggi a minor contenuto di grassi;
- k) proposta di piatti unici (esempio legumi e verdure associati ai cereali), in alternativa al tradizionale pasto composto di un primo piatto e di un secondo, abbinati a contorno,
- l) frutta o dessert;
- m) uso raccomandato di cereali/prodotti integrali.

10. I menù:

- devono essere vidimati dal Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione (S.I.A.N.) dell'Ausl.
- Devono differenziarsi, in base alla disponibilità stagionale di frutta e ortaggi e alle pietanze più adeguate al clima, in un menù per il periodo autunnale-invernale (da attuarsi indicativamente da metà ottobre ad aprile) e un menù per il periodo primaverile-estivo (da attuarsi indicativamente da maggio a metà ottobre) ed ognuno di questi deve essere sviluppato su almeno 5 settimane.
- Per ciascuna tipologia di piatto previsto dai menù si prevede la elaborazione della scheda piatto dove sono indicati gli ingredienti, ad uso dei controlli dell'Amministrazione o del SIAN;
- Dovrà essere documentata la rispondenza ai requisiti richiesti dei prodotti alimentari impiegati attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare le caratteristiche e la provenienza.
- Tutti i menù redatti devono essere prima proposti e condivisi con l'Amministrazione, sottoposti al SIAN, cui compete la preliminare approvazione e quindi opportunamente pubblicati, in accordo con l'Amministrazione stessa, in modo che le famiglie degli utenti possano disporre almeno due settimane prima del loro effettivo utilizzo.
- La data di attivazione dei menù stagionali è da concordare con l'Amministrazione almeno quattro settimane prima dell'effettivo utilizzo in modo da permettere l'informazione alle famiglie con due settimane di anticipo.
- I menù devono tener conto delle esigenze delle diverse tipologie di utenti.
- Contestualmente alla presentazione dei menù definitivi di cui ai punti precedenti, devono essere resi disponibili, alle famiglie richiedenti, anche i menù dedicati a esigenze particolari connesse a diete speciali.
- La Impresa appaltatrice è tenuta ad erogare per ogni Scuola e Nidi d'Infanzia, 1 volta al mese, una torta di compleanno senza costi aggiuntivi rispetto al costo pasto offerto.
- Nel caso in cui, occasionalmente, risultasse assolutamente impossibile confezionare i piatti previsti dal Menù, per motivi documentati e non imputabili alla Impresa appaltatrice, la stessa li sostituirà con altri dello stesso valore nutrizionale rispettando le tabelle dietetiche, previo consenso dell'Amministrazione.

Art. 36 - Variazioni di menù

1. I menù potranno essere modificati solo previa autorizzazione dell'Amministrazione nel rispetto dei principi esposti nell'allegato A "Menù" al presente Capitolato tecnico. Tali variazioni, concordate tra Amministrazione, Impresa e SIAN dovranno essere equivalenti sotto il profilo nutrizionale e non dovranno comportare nessuna variazione del prezzo;
2. L'Amministrazione potrà altresì chiedere modifiche dei menù in occasioni particolari, quali gite scolastiche o particolari eventi/festività. In tal caso l'Appaltatore sarà tenuto a realizzare le preparazioni richieste senza alcun onere aggiuntivo e tenendo conto delle diete speciali. Per tali variazioni, l'Amministrazione si impegna a comunicare all'Appaltatore con un anticipo di almeno 5 giorni i tempi e le modalità di esecuzione (quali: numero di bambini e adulti interessati; relative fasce di età; giorno e ora della partenza; ora di consegna del pasto sostitutivo; numero e tipo di diete speciali);

Art. 37 - Attività propedeutiche alla distribuzione: apparecchiatura dei tavoli

1. I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili: bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile. Nei nidi d'infanzia i biberon e le stoviglie riutilizzabili, inclusi bicchieri, brocche etc., possono essere in plastica dura (MOCA);

2. E' posta a carico dell'Appaltatore la fornitura o il reintegro delle stoviglie necessarie alla consumazione dei pasti. L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente gli articoli in plastica dura qualora le superfici risultino non integre o, nel caso di resine melamminiche, non lucide oppure qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti;
3. Salvo diverse indicazioni dell'Amministrazione, saranno utilizzate stoviglie riutilizzabili, di norma consistenti in:

set utente da fornire per la consumazione degli spuntini e delle merende:

- 1 bicchiere in materiale riutilizzabile lavabile in lavastoviglie,
- 1 cucchiaino di acciaio,
- 1 tovagliolo di carta,
- nel caso, 1 una ciotola in materiale riutilizzabile lavabile in lavastoviglie.

set utente per la consumazione del pranzo da 1 a 3 anni:

- 1 piatto piano in materiale riutilizzabile lavabile in lavastoviglie,
- 1 piatto fondo in materiale riutilizzabile lavabile in lavastoviglie,
- 1 bicchiere in materiale riutilizzabile lavabile in lavastoviglie,
- 1 forchetta bambino in acciaio inox,
- 1 cucchiaio bambino in acciaio inox,
- 1 cucchiaino in acciaio inox,
- 1 brocca dell'acqua con coperchio (per più utenti) in melamina o polycarbonato,
- 1 tovagliolo di carta,
- 1 cestino per pane in materiale lavabile in lavastoviglie (per più utenti);

set utente per la consumazione del pranzo da 3 a 6 anni e oltre i 6 anni:

- 1 piatto piano in ceramica,
- 1 piatto fondo in ceramica,
- 1 forchetta bambino in acciaio inox,
- 1 coltello bambino in acciaio inox,
- 1 cucchiaio bambino in acciaio inox,
- 1 cucchiaino in acciaio inox,
- 1 bicchiere in materiale riutilizzabile lavabile in lavastoviglie,
- 1 brocca dell'acqua con coperchio (per più utenti) in melamina o polycarbonato,
- 1 tovagliolo di carta,
- 1 cestino per pane in materiale lavabile in lavastoviglie (per più utenti),
- materiali di consumo quando necessario (Olio, aceto, sale, zucchero, limoni, etc..).
- Nei nidi d'infanzia le stoviglie devono essere in materiale adeguato in relazione all'età dei bambini.

4. L'allestimento dei refettori dovrà precedere il momento del consumo del pasto al massimo di 60 minuti. L'impresa dovrà provvedere a riempire le brocche con acqua apparecchiando sui tavoli almeno 1 brocca ogni 6 persone;
5. Il materiale monouso andrà conservato in locali adeguati e sollevato da terra. Quando verrà tolto dai contenitori di cartone andrà conservato possibilmente in armadietti chiusi;
6. Caratteristiche di tovaglie, tovaglioli, altri prodotti in carta-tessuto, contenitori per la conservazione alimenti e degli imballaggi:

Tovaglie e tovaglioli

Le tovaglie che si dovesse eventualmente rendere necessario utilizzare per l'apparecchiatura devono essere oleo e idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili ed in possesso dei mezzi di prova ivi previsti o con il marchio di qualità ecologica

Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024, o con l'etichetta Oeko-tex standard 100 o «Global Organic Textile Standard» o equivalenti. Le tovagliette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee e i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti. Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

Ulteriori prodotti in carta-tessuto

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta, riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», che comprende fogli o rotoli di tessuto-carta idonei all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici l'Appaltatore deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE). L'Appaltatore, a partire dall'inizio del servizio, deve fornire all'Amministrazione il nome commerciale e la marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'Amministrazione dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto

Contenitori per alimenti

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermitici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432. Tutti i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto direttamente o indirettamente con i prodotti alimentari dovranno escludere il trasferimento di sostanze ai prodotti alimentari stessi, in quantità tali da mettere in pericolo la salute umana o da comportare una modifica inaccettabile della loro composizione o un deterioramento delle loro caratteristiche organolettiche. I prodotti non alimentari devono rispondere alle normative vigenti nei diversi settori: plastica, cellulosa, alluminio, ecc.

Imballaggi

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV Rifiuti" del D.lgs. 152/2006 e s.m.i., così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme di seguito riportate:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio;
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte;
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo;
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali;
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo;
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione -Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi;
- Regolamento (CE) N. 1935/2004 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 ottobre 2004 riguardante i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e che abroga le direttive 80/590/CEE e 89/109/CEE;
- Regolamento (CE) n. 2023/2006 della Commissione, del 22 dicembre 2006, sulle buone pratiche di fabbricazione dei materiali e degli oggetti destinati a venire a contatto con prodotti alimentari;
- Regolamento (UE) n. 10/2011 della Commissione, del 14 gennaio 2011, riguardante i materiali e gli oggetti di materia plastica destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari;

- Regolamento (UE) n. 284/2011 della Commissione, del 22 marzo 2011, che stabilisce condizioni particolari e procedure dettagliate per l'importazione di utensili per cucina in plastica a base di poliammide e di melammina originari della Repubblica popolare cinese e della regione amministrativa speciale di Hong Kong, Cina, o da esse provenienti;
- Regolamento di esecuzione (UE) n. 321/2011 della Commissione, del 1° aprile 2011, che modifica il regolamento (UE) n. 10/2011 per quanto riguarda le restrizioni d'uso del bisfenolo A nei biberon di plastica;
- D.M. 21/03/1973 Ministero Sanità, Disciplina igienica degli imballaggi, recipienti, utensili, d-estinati a venire in contatto con le sostanze alimentari o con sostanze d'uso personale;
- Direttiva (UE) 2019/904 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 5 giugno 2019 sulla riduzione dell'incidenza di determinati prodotti di plastica sull'ambiente;
- Delibera di Giunta Regione Emilia-Romagna n.889 del 06.06.2022 recante l'approvazione del documento di sintesi della Cabina di Regia "Plastic-freER", per la riduzione dei prodotti di plastica nell'ambiente.
- L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

Art. 38 - Sporzionamento e distribuzione del pasto ai tavoli

1. L'Impresa dovrà garantire la somministrazione dei pasti agli utenti secondo i menù e le quantità prefissate. La distribuzione dei pasti dovrà avvenire ai tavoli;
2. Il servizio comprende la preparazione della frutta di metà mattina (compresa la pelatura nelle scuole dell'infanzia) e delle merende pomeridiane (per la scuola dell'infanzia, il nido d'infanzia e i centri estivi 3-6 anni). Nei nidi d'infanzia è prevista anche la distribuzione delle merende;
3. La distribuzione dei pasti dovrà avvenire mantenendo caratteristiche organolettiche accettabili e prevenendo ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio. Qualora l'Amministrazione verifichi il mancato rispetto delle temperature di mantenimento dei pasti fino al consumo, applicheranno le penali previste dal presente capitolato;
4. In fase di distribuzione deve essere sempre assicurata la temperatura di almeno 65° per gli alimenti caldi e non superiore a 10° C per quelli freddi al fine di garantire le caratteristiche igieniche e organolettiche degli alimenti;
5. **A tutela di ciò l'Impresa appaltatrice si impegna a dotare il Centro di cottura, e tutti i plessi terminali, di almeno un termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti e di equipaggiare gli impianti frigoriferi di termometri a massima e a minima.** I termometri ad infissione dovranno essere messi a disposizione, su richiesta, anche del personale incaricato dall'Amministrazione per il controllo e delle commissioni mensa dei genitori;
6. Il pasto è ordinariamente consumato all'interno dei refettori;
7. Per prevenire gli sprechi alimentari ed altresì per evitare il mancato rispetto delle grammature la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di utensili graduati quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria) per garantire la porzione idonea con una sola presa;
8. Nella distribuzione si osserveranno le seguenti prescrizioni:
 - controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali tramite i documenti di viaggio e/o le etichette apposte ai contenitori e aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione delle pietanze, onde evitare l'abbassamento della temperatura;
 - eseguire la distribuzione ai tavoli mediante carrelli su cui andrà collocato soltanto il contenitore della pietanza da distribuire;
 - utilizzare utensili adeguati;
 - non assaggiare il cibo contenuto nei recipienti;
 - distribuire le preparazioni solo quando i bambini sono presenti nei refettori, escluse le minestre e i risotti che dovranno essere distribuiti 5 minuti prima che gli utenti abbiano preso posto a tavola;

- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni, salvo diversa indicazione e rispettare la quantità di cibo da distribuire;
- procedere al condimento del contorno solo dopo il termine della distribuzione del primo piatto; effettuare i condimenti delle verdure, quando necessario, con apposita attrezzatura e accessori (olio e sale, aceto solo su richiesta), mediante appositi misuratori della quantità e solo al momento della distribuzione del pasto;
- salvo diversa indicazione dell'Amministrazione, distribuire il secondo piatto successivamente alla somministrazione del primo piatto;
- lavare la frutta prima della somministrazione utilizzando attenzione e cautela per evitare che il prodotto si danneggi e si deteriori;
- svuotare e lavare le brocche giornalmente. Tra un turno e l'altro le brocche dovranno essere svuotate e riempite di nuovo;
- Il pane dovrà essere messo in tavola esclusivamente alla fine della distribuzione del primo piatto;

Art. 39 - Diete speciali

1. Si definiscono diete speciali, in deroga al menù standard:
 - a) diete speciali per patologie particolari: riconosciute per motivi sanitari (allergie, intolleranze e patologie croniche certificate dal Pediatra di Libera Scelta o Medico Medicina Generale);
 - b) diete per motivi religiosi o culturali con autocertificazione firmata da almeno un genitore;
2. I pasti per diete speciali saranno somministrati alle stesse condizioni economiche dei pasti convenzionali.
3. Le diete speciali con carattere permanente dovranno essere richieste prima dell'inizio di ciascun anno scolastico o al momento della diagnosi; le diete in bianco dovranno essere richieste entro le ore di prenotazione dei pasti;
4. Le diete dovranno essere prodotte con un processo che assicuri la rintracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato.
5. L'impresa dovrà prevedere il menù il più possibile simile a quelli convenzionali tenendo conto delle esclusioni previste dalle diverse diete.
6. L'appaltatore dovrà porre la massima attenzione, nei casi di allergie e/o patologie, ad evitare l'uso di alimenti non consentiti, anche in minima traccia, adottando altresì tutte le misure atte ad evitare ogni possibile contaminazione in tutte le fasi di lavoro, dal ricevimento degli alimenti alla loro somministrazione. In particolare:
 - gli utensili e le attrezzature utilizzati per la produzione dei pasti per soggetti affetti da patologie, allergie e simili dovranno essere sottoposti ad accurate procedure di pulizia e sanificazione in modo da evitare contaminazioni con residui di precedenti lavorazioni - prima dell'utilizzo di ogni materia prima, sarà necessario verificare l'assenza di sostanze non compatibili con le caratteristiche della dieta speciale in produzione, controllando le indicazioni riportate in etichetta;
 - il confezionamento avverrà in contenitori monoporzione di materiale idoneo al contatto con gli alimenti, secondo la normativa vigente;
 - ogni contenitore, una volta ben chiuso in modo da evitare fuoriuscite o ingressi di sostanze, dovrà essere identificato con nome e cognome del fruitore della dieta e scuola di appartenenza.
 - Le diete di tipo etico religioso potranno essere confezionate in contenitori multiporzione, identificate con la tipologia di dieta (es. no carne di maiale, no carne di manzo, ecc.) e scuola di appartenenza. Anche le diete in bianco potranno essere confezionate in contenitori multiporzione.
7. L'elenco degli utenti soggetti a diete speciali presenti in ogni scuola dovrà essere aggiornato costantemente ed essere conservato presso ciascuna cucina e refettorio.
8. La dieta speciale dovrà essere formulata dalla impresa sulla base della prescrizione medica, rilasciata dal medico curante o dallo specialista, contenente l'elenco degli alimenti vietati. In caso di allergie e intolleranze alimentari, le ricette che prevedono l'utilizzo dell'alimento responsabile o dei suoi derivati devono essere riformulate escludendo i prodotti alimentari e i suoi derivati in questione.

9. L'impresa proceduralizza ogni fase (dalla formulazione della dieta alla produzione e distribuzione, all'assistenza al pasto), con definizione puntuale delle attività e delle relative responsabilità e, una volta in possesso di tutta la documentazione necessaria, redige la dieta e la comunica al committente.
10. Il bambino deve essere servito sempre per primo: è opportuno che la distribuzione per le classi avvenga inizialmente a partire dai soggetti con dieta speciale e prosegua successivamente per gli altri commensali. Il pasto deve essere distribuito solo dopo che il personale addetto abbia identificato il bambino di concerto con l'insegnante;
11. Il personale addetto alla preparazione e distribuzione può verificare la corretta erogazione della dieta attraverso apposita modulistica di tracciabilità, nella quale siano evidenziate le fasi del relativo processo. L'impresa dovrà indicare sul documento di accompagnamento e sul contenitore i nominativi e le classi d'appartenenza degli utenti a cui spettano le diete speciali;
12. Il personale addetto alla distribuzione del pasto dovrà assicurare che il pasto/dieta sia distribuito ai bambini a cui è destinato, in particolare dovrà:
 - controllare la tipologia o il nominativo sul contenitore dieta su cui è posta l'etichetta e consegnarlo al bambino a cui è destinato;
 - servire le diete speciali ai bambini interessati ancora chiuse. L'apertura del mono piatto dovrà avvenire solo davanti al bambino seduto a tavola.
13. Per il condimento delle diete terapeutiche devono essere utilizzati utensili diversi da quelli normalmente utilizzati; tali utensili devono essere sanificati e tenuti in contenitori identificati separati rispetto agli altri utensili;
14. Dovrà essere noto a tutti gli operatori dell'Appaltatore operanti presso i centri refezionali l'elenco dei bambini soggetti a diete speciali e il tipo di dieta ad essi destinati, salvaguardando il rispetto della privacy;

Art. 40 - Prevenzione delle eccedenze alimentari e devoluzione dei pasti non somministrati

1. Al fine di prevenire e contenere il determinarsi di eventuali eccedenze alimentari anche a seguito della somministrazione dei pasti, entro sei mesi dall'avvio del servizio, l'aggiudicatario dovrà condividere con l'Amministrazione un progetto volto a ridurre gli sprechi favorendo il recupero e la donazione delle eccedenze alimentari a fini di solidarietà sociale ai sensi dell'art. 3 della legge 19.08.2016, n. 166.

Art. 41 - Comitato mensa

1. E' istituito un Comitato Mensa composto da rappresentanti dei docenti e dei genitori che opera nei vari plessi scolastici. Al Comitato spetta il compito di verificare direttamente il buon andamento del servizio di mensa e di segnalare all'Amministrazione eventuali problemi connessi al servizio o eventuali proposte relative all'alimentazione degli alunni;
2. I componenti del Comitato sono autorizzati ad accedere ai refettori prima della distribuzione dei pasti e durante la somministrazione; gli stessi compileranno una scheda di rilevazione appositamente predisposta. L'accesso alle cucine e ai refettori non dovrà interferire o intralciare l'attività del personale.

Art. 42 - Controllo qualità

1. Per la gestione del servizio di refezione, l'Amministrazione può avvalersi della collaborazione di una figura professionale in possesso di titolo adeguato e specifica esperienza nel settore che avrà il compito di effettuare sopralluoghi senza preavviso nelle mense e intrattenere rapporti con l'Impresa, il Comitato mensa e l'Amministrazione;

Art. 43 - Prevenzione e gestione dei rifiuti

1. Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'Appaltatore deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non

altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

2. La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dalle norme vigenti in materia; in particolare dovrà rispettare il Regolamento del servizio di gestione dei rifiuti urbani approvato dall'autorità d'ambito di Parma il 29/11/2010 e il relativo regolamento comunale. Gli oli alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate.
3. L'esposizione dei rifiuti sarà a carico dell'Impresa secondo le indicazioni del gestore del servizio. È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, etc.). Nel caso si verificassero otturazioni degli scarichi causati dalla presenza di rifiuti, ogni onere per il ripristino degli scarichi sarà a carico dell'Impresa;
4. La fornitura dei sacchi, dei contenitori e delle pattumiere, che dovranno essere munite di pedale e coperchio, sarà a carico dell'Impresa. La pulizia delle piazzole ove posizionati i contenitori è a carico dell'Impresa.
5. Le spese di smaltimento dei rifiuti urbani sono da intendersi a carico dell'Amministrazione. L'Appaltatore si impegna inoltre, in accordo con l'Amministrazione, a sostenere iniziative che sensibilizzino gli utenti alla raccolta differenziata e alla riduzione dei rifiuti urbani.
6. Fermo quanto previsto al precedente periodo, gli imballaggi devono altresì rispondere ai requisiti di cui all'allegato, della parte IV "Rifiuti" del d.lgs. 152/2006 e s.m.i.

Art. 44 - Programmi sperimentali e di educazione alimentare

1. L'Impresa dovrà collaborare con l'Amministrazione per la realizzazione di progetti sperimentali che prevedano ad esempio un diverso ordine di distribuzione delle preparazioni; l'utilizzo di stoviglie personali dei bambini; l'introduzione di nuovi alimenti o preparazioni, che comunque non incidano sul valore del pasto;
2. L'impresa dovrà collaborare altresì allo svolgimento di corsi di educazione alimentare promossi dalle Amministrazioni contraenti o altri organi istituzionali coinvolti, sulla base di quanto offerto dal Fornitore in sede di gara.

Art. 45 - Autocontrollo alimentare controllo HACCP

1. Come previsto dal Regolamento C.E. n. 853/2004 e s.m.i., dovranno essere adottate misure atte a garantire le migliori condizioni igieniche del prodotto finale, analizzando e individuando i punti critici e mettendo in atto le procedure necessarie al corretto funzionamento del sistema.
2. A richiesta dell'Amministrazione dovrà essere fornita copia del manuale di corretta prassi igienica e la documentazione comprovante l'attività di autocontrollo svolta.
3. Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'Appaltatore dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con l'Amministrazione contraente e alla sua attuazione.
4. La frequenza e la tipologia delle analisi e degli altri sistemi di monitoraggio effettuati dall'Appaltatore potranno essere modificati su richiesta delle Amministrazioni contraenti senza possibilità di rivalsa da parte dell'Appaltatore.
5. L'Appaltatore è tenuto ad assicurare a propria cura e spese i più rigorosi controlli sanitari sui generi alimentari, sulle bevande e sul confezionamento dei pasti, secondo le norme legislative e regolamentari in materia di igiene e di alimenti.
6. Resta nei compiti dell'Appaltatore individuare ogni fase del servizio che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano individuate, applicate ed aggiornate le opportune procedure di sicurezza e le relative registrazioni, avvalendosi dei principi su cui è basato il sistema HACCP.
7. E' facoltà dell'Amministrazione effettuare, senza limitazioni di orario, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso i Centri di produzione pasti, le cucine, i terminali e i refettori scolastici, per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Appaltatore alle normative di settore

vigenti ed alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato. L'Appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione per esercitare i controlli stabiliti.

Art. 46 - Varianti

1. Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'esecutore, se non è preventivamente autorizzata dal responsabile del progetto nel rispetto delle condizioni e dei limiti di legge. Le modifiche non preventivamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove il RUP lo giudichi opportuno, comportano la rimessa in pristino, a carico dell'esecutore, della situazione originaria preesistente.
2. L'impresa ha l'obbligo di eseguire tutte quelle variazioni che siano ritenute opportune dall'Amministrazione e che il responsabile dell'esecuzione abbia ordinato, a condizione che non mutino sostanzialmente la natura delle attività oggetto del contratto e non comportino a carico dell'esecutore maggiori oneri;
3. Ai sensi dell'art. 120 del d.lgs. 36/2023, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni oggetto del contratto, l'Amministrazione si riserva di imporre all'appaltatore l'esecuzione del servizio alle stesse condizioni previste nel contratto originario. Tali variazioni, in aumento o diminuzione, sono consentite nel limite di un quinto (ossia il 20%) dell'importo dell'appalto. L'aggiudicatario non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.
4. Qualora circostanze particolari impediscano temporaneamente la regolare esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, l'Amministrazione si riserva di sospendere le stesse, indicando le ragioni e l'imputabilità delle medesime, nel rispetto di quanto previsto dell'art. 121 del d.lgs. 36/2023.

Art. 47 – Verifica di conformità e regolare esecuzione delle prestazioni

1. Al termine dell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, il Responsabile Unico del Procedimento, effettuati gli opportuni accertamenti, rilascia il certificato di regolare esecuzione delle prestazioni sottoscritto da entrambe le parti ai sensi dell'art. 50 comma 7 del d.lgs. 36/2023.

Art. 48 - Documenti e certificazioni

1. Presso ciascuna cucina l'Impresa dovrà mantenere copia dei seguenti documenti, che dovranno essere messi a disposizione degli incaricati del Committente preposti ai controlli di conformità che ne facciano richiesta, nonché degli organi ufficiali di controllo:
 - Documento di Valutazione dei Rischi e Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenza;
 - Attestati di formazione per personale alimentarista (Legge Regionale 11/2003, Determina della Regione Emilia-Romagna n. 16963 del 29.12.2011);
 - attestati di formazione per personale addetto alla preparazione/somministrazione di pasti senza glutine Determinazione della Regione Emilia Romagna n°3642 del 16/03/2018;
 - Manuale di Autocontrollo Igienico secondo i principi HACCP in conformità al Reg. CE 852/2004, con le relative registrazioni relativo alla fase di somministrazione dei pasti e procedure di rintracciabilità ai sensi del Reg. CE 178/2002;
 - Notifica sanitaria della cucina;
 - Schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati per le operazioni di pulizia.

Art. 49 - Responsabile del progetto – Responsabile dell'esecuzione

1. L'Amministrazione aggiudicatrice è rappresentata, quale responsabile del progetto ai sensi dell'art. 15 del d.lgs. 36/2023, dal Responsabile dei servizi educativi e scolastici del Comune di Collecchio;
2. L'Amministrazione, prima che abbia inizio l'esecuzione del contratto, provvederà a nominare un responsabile dell'esecuzione, con il compito di verificare il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte dell'appaltatore. In particolare, il responsabile dell'esecuzione provvede:
 - al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto;
 - a sovrintendere alla regolare esecuzione del contratto, 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 dal d.lgs. 36/2023 e dal

DPR 207/2010 - se e per quanto in vigore – nonché tutte le attività chesi rendano opportune per assicurare il perseguimento dei compiti a questo assegnati;

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

Art. 50 - Verifiche, controlli e responsabilità

1. L'amministrazione effettua a sua discrezione, senza obbligo di preavviso, controlli sul personale, sui mezzi e sulle modalità di esecuzione del servizio, per accertare che lo stesso sia conforme all'appalto, sulla qualità del servizio svolto dall'aggiudicatario ovvero al fine di espletare gli adempimenti connessi alla verifica del rispetto delle norme; il personale del Comune o di soggetti terzi, previa autorizzazione dell'Amministrazione, ha libero accesso alle cucine e ai locali in cui si svolge il servizio;
2. Inoltre, al fine di valutare la qualità del servizio erogato, la soddisfazione da parte degli utenti nonché rilevare eventuali nuove esigenze durante l'appalto, l'amministrazione si riserva di effettuare sondaggi, rilevazioni e verifiche per le quali l'aggiudicatario è tenuta alla massima collaborazione;
3. In qualsiasi momento il prestatore del servizio può proporre all'Amministrazione migliorie o modifiche che, nel rispetto del presente capitolato, siano funzionali a migliorare la qualità del servizio;
4. L'aggiudicatario si impegna ad eseguire ogni prestazione facente parte del servizio di cui in argomento "a regola d'arte", nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato speciale d'appalto, del disciplinare di gara e di ogni normativa vigente in materia, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale;
5. L'aggiudicatario risponderà, penalmente e civilmente, di eventuali danni, infortuni od altro a persone e/o cose, cagionati a terzi - compresi gli utenti/fruitori del servizio - in relazione allo svolgimento di tutte le attività che formano oggetto del servizio da appaltarsi e per l'intera durata del medesimo, sollevando il Comune da ogni eventuale pretesa risarcitoria di terzi;

Art. 51 - Corrispettivo e fatturazione

1. Il servizio oggetto del presente appalto è finanziato con fondi propri del Comune;
2. L'impresa riconosce, con la semplice presentazione dell'offerta, di essersi reso pienamente edotto ed avere tenuto in debito conto tutte le condizioni ambientali e le circostanze connesse, che possono avere influenza sull'esecuzione del contratto e sulla determinazione dei prezzi e di disporre di idonea struttura organizzativa per provvedere agli adempimenti amministrativi e contrattuali derivanti dall'assunzione del servizio;
3. L'impresa assume il rischio completo e incondizionato della gestione a proprio carico;
4. Il valore dell'appalto risultante dai documenti di gara è stimato e, pertanto, non saranno dovuti risarcimenti, indennità, rimborsi a causa di riduzioni o di aumenti delle prestazioni derivanti dalla variazione del fabbisogno effettivo rispetto a quello presunto;
5. **All'Impresa sarà liquidato ad esclusivo compenso di tutti gli oneri che la stessa andrà ad assumere in funzione dell'assunzione del servizio d'appalto, il corrispettivo risultante in esito al ribasso formulato dall'Impresa nell'offerta economica moltiplicando per il numero dei pasti effettivamente erogati;**
6. Il corrispettivo, come sopra determinato, verrà fatturato mensilmente dall'aggiudicatario per ciascuna mensilità;
7. Il corrispettivo sarà liquidato entro trenta giorni dalla data di ricevimento di regolare fattura mensile, previa acquisizione del documento di regolarità contributiva;
8. L'aggiudicatario dovrà inserire nella fattura elettronica mensile il numero dei pasti erogati con riferimento a ciascun plesso/servizio;
9. Sull'importo netto delle prestazioni è operata una 0,5% prevista dall'art. 11, comma 6 del d.lgs. 36/2023;
10. L'Impresa aggiudicataria del servizio assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'Art. 3 della Legge 13.08.2010 n. 136 s.m.i.;
11. L'Impresa si impegna a comunicare tempestivamente eventuali variazioni che dovessero intervenire, relativamente agli estremi del "conto corrente dedicato", alle commesse pubbliche cui effettuare i pagamenti inerenti al presente affidamento, alle generalità e al codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso.

12. L'Amministrazione ha facoltà di controllo e di contestazione sulla qualità e sulla quantità delle prestazioni rese; in caso di contestazione, il termine della liquidazione del corrispettivo mensile è sospeso sino al ricevimento delle deduzioni dell'Appaltatore ed allo scioglimento delle riserve;
13. Dal corrispettivo il Comune si riserva la facoltà di detrarre l'importo delle eventuali sanzioni pecuniarie applicate a carico dell'Impresa;

Art. 52 - Stipulazione del contratto e consegna anticipata

1. La stipulazione del contratto ha luogo entro 60 giorni dalla verifica del possesso dei requisiti prescritti e non prima di 35 giorni dall'invio della comunicazione del provvedimento di aggiudicazione;
2. Trattandosi di servizio pubblico legato al calendario scolastico, l'esecuzione del contratto potrà essere anticipatamente disposta, anche nelle more della stipulazione, al fine di non pregiudicare l'interesse pubblico che il servizio è destinato a soddisfare;
3. La stipulazione formale del contratto avverrà in forma pubblica amministrativa con modalità elettronica a cura dell'ufficiale rogante del Comune, previa effettuazione delle verifiche della documentazione probatoria presentata in sede di gara ed accertamento dell'inesistenza di limiti o impedimenti a contrarre dell'aggiudicatario;
4. Sono a carico completo ed esclusivo dell'aggiudicatario tutte le spese relative e conseguenti alla stipulazione del contratto d'appalto.
5. Formano parte integrante del contratto il Capitolato d'appalto e gli Atti di gara ancorché non materialmente allegati;

Art. 53 – Garanzie e polizze

1. Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali relativi al personale sono a carico dell'impresa che ne è la sola responsabile. A copertura dei rischi del servizio l'Impresa è tenuta a stipulare ed a mantenere efficace per tutta la durata dell'appalto (non potendo opporre all'Amministrazione e/o al terzo danneggiato l'inefficacia del contratto per mancato e/o ritardato pagamento del premio) le polizze di seguito indicate da esibirsi, preliminarmente, alla stipulazione del contratto;
2. L'Impresa dovrà provvedere, in particolare produrre le seguenti coperture assicurative:
 - Polizza di responsabilità civile (RCT-RCO) – per tutte le attività oggetto di appalto
 - a) polizza di responsabilità civile a copertura dei danni cagionati a terzi dall'affidatario del servizio per qualsiasi fatto o atto commesso dai propri dipendenti, collaboratori ed ogni soggetto (persona fisica / giuridica) che presti la propria opera per conto dello stesso nell'espletamento delle prestazioni oggetto del servizio. La polizza dovrà prevedere:
 - massimale unico RCT/RCO non inferiore ad € 5.000.000,00;
 - le seguenti estensioni di garanzia :
 - i. danni cagionati a terzi da persone non in rapporto di dipendenza con l'appaltatore , che partecipino all'attività oggetto dell'appalto a qualsiasi titolo , inclusa la loro responsabilità personale;
 - ii. danni a cose/enti di terzi da incendio, esplosione o scoppio di cose dell'Assicurato o da lui detenute, con un massimale non inferiore ad € 500.000,00;
 - iii. responsabilità civile conduzione ed uso di beni non di proprietà;
 - iv. danni a cose di terzi detenute e/o in consegna o custodia all'assicurato a qualsiasi titolo con un massimale non inferiore ad € 50.000,00;
 - v. danni a cose nell'ambito di esecuzione dei lavori;
 - vi. i danni da inquinamento accidentale per un massimale non inferiore ad € 100.000,00;
 - vii. i danni a locali, arredi, impianti, attrezzature e strutture in genere assunte in uso da terzi;

- viii. danni quali avvelenamenti, intossicazioni e quant'altro di simile, causati dalle cose prodotte nelle proprie cucine e somministrate ai fruitori del servizio di ristorazione ed imputabili a:
 - o vizio originario del prodotto ed a cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto dei termini di scadenza (fatto salvo il caso di dolo), per i generi alimentari di produzione propria;
 - o cattiva conservazione, compreso errori nel non rispetto dei termini di scadenza (fatto salvo il caso di dolo), negli altri casi;
 - o errata somministrazione non conforme alle prescrizioni della dieta alimentare dell'utente in caso di allergie alimentari con un massimale non inferiore ad € 1.500.000,00
- 3. Qualora l'importo del risarcimento spettante a terzi ecceda i massimali della polizza sottoscritta la differenza resterà ad intero ed esclusivo carico della ditta affidataria del servizio. Eventuali scoperte o franchigie previste dalla polizza di responsabilità civile non potranno in alcun modo essere poste o considerate a carico dell'ente appaltante e del danneggiato;
- 4. L'inefficacia dei contratti assicurativi non potrà in alcun modo essere opposta all'Amministrazione e non costituirà esimente del l'appaltatore per le responsabilità ad esso imputabili secondo le norme dell'ordinamento vigente.
- 5. L'affidatario del servizio è tenuto a documentare all'Amministrazione, almeno 5 giorni lavorativi prima dell'avvio del servizio, l'adempimento di tali obblighi assicurativi;

Art. 54 - Garanzia provvisoria

1. A norma dell'art. 106 del d.lgs. 36/2023, l'offerta deve essere corredata da una garanzia provvisoria in forma di cauzione o fideiussione, pari al due per cento del prezzo a base della gara. Tale garanzia copre la mancata sottoscrizione del contratto per fatto dell'affidatario;
2. La fideiussione deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
3. La garanzia deve avere validità per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta. La cauzione provvisoria verrà svincolata all'aggiudicatario automaticamente al momento della stipula del contratto. Per gli altri concorrenti, la stazione appaltante provvederà allo svincolo della garanzia tempestivamente;

Art. 55 - Garanzia definitiva

1. In ottemperanza a quanto prescritto dall'art. 117 del d.lgs. n. 36/2023 a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto compiuto dall'aggiudicatario causante inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'Impresa stessa sarà tenuta a costituire, ai fini della sottoscrizione del contratto, apposita cauzione definitiva pari al 10% del valore contrattuale;
2. L'efficacia della garanzia decorre dalla data di stipula del contratto e termina alla data di emissione dell'attestazione di regolare esecuzione delle prestazioni;
3. L'importo della garanzia può essere ridotto qualora le imprese soddisfino una o più condizioni previste dall'art. 106, comma 8, del d.lgs. n. 36/2023. In caso di R.T.I., sarà riconosciuto il diritto alla riduzione della garanzia solo qualora tutti i soggetti facenti parte del raggruppamento fossero in possesso della certificazione di qualità;
4. La cauzione dovrà essere prestata mediante fidejussione bancaria o polizza assicurativa ed in particolare: la fidejussione bancaria o polizza assicurativa, dovrà essere rilasciate da primario istituto bancario ovvero da primario istituto assicurativo autorizzato, essere incondizionata, e prevedere espressamente le seguenti condizioni particolari:
 - a. rinuncia da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'Art. 1944 del C.C. ed impegno da parte dello stesso a rimanere obbligato

- in solido- con il debitore principale fino a quando il Comune non dichiara il pieno adempimento degli obblighi assunti dal debitore stesso;
- b. rinuncia all'onere di una tempestiva e diligente escussione del debitore ad opera del creditore di cui all'Art. 1957 del c.c.- impegno da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale a versare l'importo della cauzione entro quindici giorni, a semplice richiesta del Comune, senza eccezioni opponibili allo stesso, anche per il recupero delle penali contrattuali;
5. La cauzione definitiva dovrà avere validità corrispondente alla durata del contratto pertanto sarà svincolata, previa deduzione di eventuali crediti dell'Amministrazione contraente verso la ditta appaltatrice, a seguito della piena ed esatta esecuzione delle obbligazioni contrattuali e decorsi detti termini. In ogni caso, il garante sarà liberato dalla garanzia prestata solo previo consenso espresso in forma scritta dall'Amministrazione contraente in base allo specifico contratto stipulato.
 6. Qualora l'ammontare della garanzia dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, l'aggiudicatario dovrà provvedere al reintegro entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall'Amministrazione contraente;
 7. La garanzia fideiussoria dovrà essere conforme allo schema tipo di cui all'art. 103, comma 9 del Codice e definito con decreto del Ministero dello Sviluppo economico n. 31/2018.
 8. La mancata presentazione della garanzia comporta la decadenza dall'affidamento, l'incameramento della garanzia provvisoria da parte dell'Amministrazione e l'aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue nella graduatoria;

Art. 56 - Riservatezza

1. L'Impresa ha l'obbligo di mantenere riservati i dati e le informazioni, ivi comprese quelle che transitano per le apparecchiature di elaborazione dati, di cui venga in possesso e, comunque, a conoscenza, di non divulgarli in alcun modo e in qualsiasi forma e di non farne oggetto di utilizzazione a qualsiasi titolo per scopi diversi da quelli strettamente necessari all'esecuzione del contratto.
2. L'impresa è responsabile per l'esatta osservanza da parte dei propri dipendenti, consulenti e collaboratori, nonché di subappaltatori e dei dipendenti, consulenti e collaboratori di questi ultimi, degli obblighi di segretezza anzidetti.
3. In caso di inosservanza degli obblighi di riservatezza, l'Amministrazione ha facoltà di dichiarare risolto di diritto il contratto, fermo restando che l'Appaltatore è tenuto a risarcire tutti i danni che ne dovessero derivare.
4. L'Impresa si impegna, altresì, a rispettare quanto previsto dal Regolamento UE 2016/679 e del D.lgs. n. 51/2018 e in materia di riservatezza.

Art. 57 - Subappalto e cessioni del contratto e dei crediti

1. E' vietata ed è conseguentemente da considerarsi nulla la cessione del presente contratto.
2. Nei casi di trasformazione, fusione e scissione dell'azienda il nuovo soggetto subentra nel contratto alle modalità e condizioni;
3. In caso di modifiche e variazioni della denominazione e della ragione sociale dell'impresa aggiudicataria, deve essere data prontamente notizia al Comune, corredata da copia dell'atto notarile con il quale la variazione è stata operata; dall'atto notarile deve risultare che il nuovo soggetto subentra in tutti gli obblighi assunti dal precedente, in mancanza il legale rappresentante dell'impresa trasmette apposita dichiarazione;
4. L'Amministrazione riconosce il soggetto contraente sino a quando non sia correttamente conclusa la procedura di cui ai commi 2 e 3, pertanto eventuali fatture pervenute con la nuova intestazione non saranno liquidate;
5. Per la cessione dei crediti si richiama l'art. 120, comma 11 del D.lgs. 36/2023.
6. Il subappalto relativo alle prestazioni di servizio deducibili in contratto, è ammesso nei termini e nei limiti di cui all'art. 119 del D.lgs. 36/2023 e s.m.i. I concorrenti devono indicare le parti del servizio che intendono subappaltare. Al fine di garantire l'unitarietà e l'omogeneità del servizio reso a favore della popolazione scolastica di Collecchio, il subappalto è ammesso per le sole seguenti attività non strettamente connesse all'oggetto principale dell'affidamento:
 - a. servizio di trasporto dei pasti;

- b. pulizie, manutenzioni, disinfestazioni, derattizzazioni, ecc..
7. I subappaltatori dovranno mantenere per tutta la durata del contratto, i requisiti richiesti dalla normativa vigente in materia per lo svolgimento delle attività agli stessi affidate;
 8. Il subappalto è autorizzato dall'Amministrazione. L'Appaltatore si impegna a depositare presso la Amministrazione medesima, almeno venti giorni prima dell'inizio dell'esecuzione delle attività oggetto del subappalto, la copia del contratto di subappalto. In caso di mancata presentazione dei documenti sopra richiesti nel termine previsto, l'Amministrazione non autorizzerà il subappalto. L'autorizzazione al subappalto sarà vincolato al riscontro della sussistenza delle condizioni prescritte al suddetto art. 119;
 9. Il subappalto non comporta alcuna modificazione agli obblighi e agli oneri dell'Appaltatore. L'Appaltatore e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti dell'Amministrazione, in relazione alle prestazioni oggetto del contratto di subappalto. L'Appaltatore si obbliga a manlevare e tenere indenne l'Amministrazione da qualsivoglia pretesa di terzi per fatti e colpe imputabili al subappaltatore o ai suoi ausiliari;
 10. Il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale, inclusa l'applicazione dei medesimi contratti collettivi nazionali di lavoro, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto ovvero riguardino le lavorazioni relative alle categorie prevalenti e siano incluse nell'oggetto sociale del contraente principale.
 11. L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto.
 12. L'impresa si obbliga a trasmettere all'Amministrazione entro 20 (venti) giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti da esso corrisposti al subappaltatore con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. Qualora l'Appaltatore non trasmetta le fatture quietanzate del subappaltatore nel termine di cui al comma precedente, l'Amministrazione sospende il successivo pagamento a favore del Fornitore;
 13. In caso di cessione in subappalto di attività senza la preventiva approvazione ed in ogni caso di inadempimento da parte dell'Appaltatore agli obblighi di cui ai precedenti commi, l'Amministrazione potrà risolvere il contratto, fatto salvo il diritto al risarcimento del danno;

Art. 58 - Inadempienze e penalità

1. Tutti i servizi svolti dall'Impresa devono essere resi conformemente alle disposizioni di legge previste in materia e al presente Capitolato, nonché alle indicazioni impartite dall'Amministrazione durante lo svolgimento del servizio;
2. Qualora l'Impresa non effettui il servizio con la diligenza e secondo le disposizioni sopra richiamate, il Comune contesterà per iscritto l'inadempienza, invitando l'Impresa ad effettuare il servizio in modo dovuto;
3. Le violazioni dovranno essere rese note all'aggiudicatario tramite formale contestazione trasmessa a mezzo PEC entro 15 giorni dalla data in cui si è verificata la violazione stessa o dalla data in cui l'Ente ne abbia avuto notizia. L'Impresa entro 7 giorni dal ricevimento della contestazione ha facoltà di far pervenire scritti difensivi e/o chiedere di essere sentito a discarico. Qualora l'Amministrazione ritenga, a proprio insindacabile giudizio, accertate le violazioni, comunica all'aggiudicatario le proprie determinazioni definitive;
4. **L'Amministrazione ha il diritto di applicare una penale da € 300,00 a € 3.000,00, secondo la gravità del caso**, a suo insindacabile giudizio, per ogni inadempimento e/o violazione degli obblighi contrattuali, anche considerando, come elemento aggravante, l'eventuale recidività. Il pagamento della penale non esonera l'aggiudicatario dall'obbligo del risarcimento di eventuali danni riferibili alla violazione contestata;
5. L'Amministrazione può comunque richiedere la risoluzione del contratto quando, dopo aver richiesto all'Impresa appaltatrice per almeno due volte, a mezzo lettera raccomandata o posta elettronica certificata, l'osservanza degli obblighi contrattuali, questa ricorra ugualmente all'irregolarità

contestata.

Art. 59 - Risoluzione del contratto

1. L'Amministrazione ha diritto di promuovere nei modi e forme di legge la risoluzione del contratto, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, nei casi sotto indicati:
 - a. abbandono dell'appalto, salvo che per forza maggiore;
 - b. ripetute contravvenzioni ai patti contrattuali o alle disposizioni di legge e regolamenti relativi al servizio;
 - c. gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alla normativa in materia di sicurezza, prevenzione, assistenza, previdenza ed assicurazione dei lavoratori e dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
 - d. per comportamento abitualmente scorretto verso gli utenti;
 - e. per la reiterata inosservanza di uno o più impegni assunti verso il Comune;
 - f. a seguito di apertura di procedura concorsuale a carico dell'Impresa aggiudicataria;
 - g. quando si renda colpevole di frode in caso di fallimento, accertata in sede giudiziale;
 - h. quando ceda ad altri, in tutto o in parte, sia direttamente che indirettamente per interposta persona, gli obblighi inerenti al presente Capitolato;
 - i. qualora l'Impresa non mantenga per tutta la durata del contratto il possesso di tutti i requisiti prescritti dalla vigente normativa e dal presente Capitolato;
 - j. per ogni altra inadempienza qui non contemplata o per ogni fatto che renda non possibile la prosecuzione dell'appalto, ai sensi dell'Art. 1453 del Codice Civile;
 - k. in caso di inosservanza delle modifiche o degli interventi richiesti dall'Ente appaltante o in caso di carenze gravi ed irrimediabili in quanto incidenti sul servizio in maniera pregiudizievole;
 - l. per violazione degli obblighi anticorruzione e/o derivanti dal Codice di Comportamento;
 - m. nell'ipotesi di ripetuta applicazione di penalità così come previste al precedente Articolo.
2. Nelle ipotesi di cui sopra il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito di dichiarazione formale dell'Amministrazione di volersi avvalere della clausola risolutiva;
3. Qualora l'Amministrazione intenda avvalersi di tale clausola, lo stesso si rivarrà sull'Impresa appaltatrice, a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa, quantificati nella somma pari alla differenza di prezzo tra quello previsto dal presente appalto e quello pattuito con il Soggetto subentrante, nonché nelle spese sostenute dall'Amministrazione per l'eventuale riappalto del servizio. L'importo complessivo sarà prelevato dal deposito cauzionale e dagli altri crediti dell'Impresa. Inoltre il mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie relative al presente appalto, costituisce, ai sensi dell'Art. 3, comma 9-bis della Legge n. 136/2010, causa di risoluzione del contratto;
4. In caso di risoluzione del contratto, l'Impresa, in aggiunta a quanto sopra, sarà tenuta a risarcire i danni eventualmente prodotti a terzi.

Art. 60 - Impedimento alla prosecuzione dell'affidamento con l'esecutore designato

1. La ditta aggiudicataria assumendo le prestazioni, si obbliga, per sé, per i suoi eredi ed aventi causa. In caso di fallimento l'appalto si intenderà revocato e l'Amministrazione Comunale procederà nei modi e termini di legge nonché secondo quanto previsto dall'art. 124 del D.lgs. 36/2023;

Art. 61 – Recesso e revoca

1. Il Comune si riserva la facoltà di recedere dal contratto nei modi e termini disciplinati dall'art. 123 del D.lgs. 36/2023;
2. È riconosciuta facoltà all'amministrazione comunale di procedere alla revoca dell'appalto, recedendo dal relativo contratto, per motivi di pubblico interesse e qualora ricorrano le condizioni previste dalla Legge n. 241/1990.

Art. 62 - Esecuzione in danno

1. Qualora l'aggiudicatario ometta di eseguire in tutto o in parte i servizi di cui al presente appalto, il Comune di Collecchio potrà ordinare ad altra impresa, previa comunicazione all'appaltatore, l'esecuzione totale o parziale dei servizi omessi dallo stesso, addebitando all'appaltatore i relativi costi e i danni eventualmente subiti dal Comune.
2. Resta in ogni caso fermo il diritto di risarcimento dei danni cagionati all'Amministrazione e a terzi derivanti dall'inadempimento.

Art. 63 - Trattamento dei dati personali

1. Il Comune di Collecchio, ai sensi dell'art. 13 ss. del regolamento UE 2016/679 (regolamento generale sulla protezione dei dati personali), tratterà i dati personali esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle leggi e dai regolamenti comunali in materia;
2. I dati verranno trattati per un periodo di tempo utile al raggiungimento delle predette finalità e per l'ottemperanza di obblighi legali;
3. Il Trattamento sarà svolto in forma automatizzata e/o manuale, senza profilazione, ad opera di soggetti appositamente incaricati e in ottemperanza a quanto previsto dal GDPR;
4. I dati raccolti possono essere diffusi o comunicati ad altri soggetti solo per l'adempimento degli obblighi di Legge.
5. Il Titolare del trattamento dei dati personali è: Comune di Collecchio, con sede in Viale Libertà 3 – 43044 Collecchio (PR);
6. L'aggiudicatario si obbliga ad effettuare i trattamenti di dati personali acquisiti e trattati in connessione con l'esecuzione del presente capitolato, in conformità al Regolamento (UE) 2016/679 del Parlamento europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 sulla protezione dei dati personali (GDPR) e alla normativa nazionale applicabile in materia. L'Impresa medesima è pertanto designata quale Responsabile del trattamento ai sensi dell'art. 28 del GDPR e si impegna sin d'ora a sottoscrivere all'atto di perfezionamento della stipula del contratto d'appalto, il provvedimento disciplinante il rapporto derivante da detta nomina con validità per il tempo necessario ad eseguire le operazioni affidate dal Titolare (Allegato C);

Art. 64 – Stipula formale e spese contrattuali

1. La stipula del contratto avverrà in forma pubblica amministrativa, con modalità elettronica a cura dell'ufficiale rogante dell'Ente;
2. Tutte le spese inerenti e conseguenti alla stipulazione del contratto d'appalto, nessuna esclusa od eccettuata e comprese le eventuali spese derivanti da integrazioni e modifiche del contratto d'appalto sottoscritto dalle parti, sono poste a carico esclusivo dell'Impresa appaltatrice.

Art. 65 - Foro competente

1. Per tutte le controversie che dovessero insorgere per l'esecuzione del contratto, non risolte in via amministrativa, è competente il Foro di Parma.

Art. 66 - Disposizioni finali

1. Il Contratto è soggetto oltre che all'osservanza di tutte le norme e condizioni precedentemente enunciate, al rispetto delle vigenti disposizioni legislative in materia e con particolare riferimento al rispetto della normativa in materia di trasporti pubblici e al possesso dei requisiti per i conducenti di autobus adibiti al servizio appaltato;
2. In caso di contrasto o difficoltà interpretativa tra quanto contenuto nel presente capitolato da una parte, e quanto dichiarato nell'Offerta Tecnica, dall'altra parte, prevarrà quanto contenuto nel primo, fatto comunque salvo il caso in cui l'Offerta Tecnica contenga, a giudizio dell'Amministrazione, previsioni migliorative rispetto a quelle contenute nel presente Capitolato;
3. L'Amministrazione si riserva infine la facoltà di rivedere il presente capitolato d'appalto per sopraggiunti fatti, valutazioni o per ovviare ad inconvenienti riscontrati durante l'espletamento dei servizi, a tutela dell'efficienza e della qualità dei servizi pubblici attivati;

4. Le clausole del presente capitolato sono sostituite, modificate od abrogate automaticamente per effetto di norme aventi carattere cogente contenute in leggi o regolamenti che entreranno in vigore successivamente, fermo restando che in ogni caso, anche ove intervengano modificazioni autoritative dei prezzi migliorativi per l'Impresa appaltatrice, quest'ultima rinuncia a promuovere azioni o ad opporre eccezioni rivolte a sospendere o a risolvere il rapporto contrattuale in essere. Nulla potrà essere richiesto o preteso per eventuali oneri aggiuntivi, derivanti dall'introduzione e dall'applicazione delle nuove normative;
5. Per quanto non previsto dal presente capitolato, si fa espresso riferimento ai documenti di gara, alle norme e disposizioni del codice civile, nonché alle norme vigenti in materia di appalti.