COMUNE DI
RUBIERA
PROVINCIA DI REGGIO EMILIA

SETTORE ISTRUZIONE, CULTURA, SPORT E POLITICHE GIOVANILI

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PER L'AFFIDAMENTO DELLA GESTIONE DELLA CUCINA DI PROPRIETA' COMUNALE PRESSO IL NIDO E SCUOLA DELL'INFANZIA "ALBERO AZZURRO" PER L'ANNO SCOLASTICO 2022/2023

Art. 1 – Oggetto del contratto

Il contratto ha per oggetto l'affidamento della gestione della cucina di proprietà comunale situata all'interno del nido/scuola dell'infanzia "Albero Azzurro" in via Prampolini n. 22 a Rubiera.
La cucina produce i pasti per il nido e la scuola dell'infanzia "Albero Azzurro" e per il nido e la scuola dell'infanzia "Pinco Pallino Kids", collegata all'Albero Azzurro da un corridoio interno.

Le tipologie di servizi e forniture che possono essere richiesti sono i seguenti:

LETT.	TIPOLOGIA FORNITURA/SERVIZIO	DESCRIZIONE
A	Produzione pasti presso centro di cottura di proprietà del Comune – alunni e adulti	Pasti erogati agli alunni e agli adulti aventi diritto, prodotti presso centro di cottura di proprietà del Comune
B	Maggiorazione pasto per celiaci	Quota unitaria aggiuntiva per pasti per celiaci veicolati dall'esterno o prodotti presso centri di cottura di proprietà del Comune
C	Fornitura stoviglie a perdere	Fornitura di Kit completo di stoviglie a perdere (plastic free)

presso la struttura scolastica prevista nella seguente tabella, che riporta il raccordo con le singole tipologie di servizio:

Plesso scolastico	Giorni	Tipologia servizio	Descrizione
Albero Azzurro	tutti i giorni dal lunedì al venerdì	A	Produzione pasti presso centro di cottura di proprietà comunale

Art. 2 – Durata e valore del contratto

Il contratto avrà durata per l'anno scolastico 2022/2023.
La ditta aggiudicataria si impegna ad iniziare il servizio dal 01/09/2022 fino al 31/08/2023.
L'ente si riserva la facoltà, se necessario, di prorogare il contratto per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure necessarie per l'individuazione di un nuovo contraente (c.d. proroga tecnica), secondo quanto previsto all'art. 106 comma 11 del D. Lgs. 50/2016.
Il valore presunto del contratto viene calcolato moltiplicando i prezzi unitari a base d'asta per il numero dei pasti/servizi che si prevede debbano essere prodotti/forniti nelle diverse articolazioni e varianti, con riferimento alla durata del contratto.
L'eventuale richiesta di produzione dei pasti durante il servizio di tempo estivo, che si svolge normalmente nel mese di luglio, verrà valutata in prossimità dell'attivazione del servizio stesso e comunicata alla ditta in tempo utile per consentire l'organizzazione della cucina.

La spesa presunta per tale servizio estivo opzionale corrisponde ad € 12.974,40, conteggiata su una produzione giornaliera di 120 pasti per 20 giorni.

Art. 3 – Tipologia dell'utenza
L'utenza è composta dai bambini del nido d'infanzia di età da 9 mesi a 36 mesi e delle scuole dell'infanzia di età dai 3 ai 5 anni e dal personale operante presso le strutture scolastiche.

Art. 4 – Dati sull'utenza
Di seguito sono indicati le presenze medie giornaliere, ai fini del numero dei pasti da produrre:

RUBIERA			
Struttura	**Presenza media giornaliera**	**Di cui bambini**	**Di cui adulti**
Nido d'infanzia Albero Azzurro	66	62	4
Scuola d'infanzia Albero Azzurro	64	60	4
Nido/sezione primavera Pinco Pallino Kids	16	16	/
Scuola d'infanzia Pinco Pallino Kids	38	38	/
	184	**176**	**8**

Il numero presunto di pasti medi giornalieri ha valore indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non costituisce obbligo per l'ente.

Per il servizio di tempo estivo, indicativamente dal 1 al 31 luglio 2023, l'ente si riserva di verificare, in prossimità dell'organizzazione dello stesso, la necessità di richiedere all'impresa la produzione dei pasti da fornire agli iscritti.

L'Amministrazione Comunale nel corso di validità del contratto, qualora dovesse intervenire un mutamento delle condizioni rispetto a quelle esistenti al momento dell'indizione della gara, si riserva la facoltà di:

- modificare in aumento o diminuzione il numero dei pasti
- calendario di erogazione del servizio e orari di ristorazione a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche o per corrispondere condizioni eccezionali, concordando comunque le possibili variazioni con la ditta aggiudicataria.

In tal caso si applica l'art. 106 del Decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50.

Saranno pagati, in ogni caso, i pasti prodotti e i servizi effettivamente forniti.

Art. 5 – Calendario di erogazione del servizio

La produzione dei pasti avverrà secondo il calendario scolastico stabilito dall'Amministrazione Comunale nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle strutture.
L'ente comunica alla ditta aggiudicataria, prima dell'inizio dell'anno scolastico, il calendario scolastico delle strutture per l'infanzia interessate dal servizio.
L'ente si riserva la facoltà di richiedere la produzione dei pasti anche per il servizio di tempo estivo che si svolge normalmente nel mese di luglio; il relativo calendario sarà comunicato alla ditta aggiudicataria prima dell'inizio del servizio.

Art. 6 –Produzione di pasti presso centri di cottura di proprietà dell'Amministrazione Comunale (lettera A della tabella descrittiva della tipologia della forniture/servizio)

L'Impresa Aggiudicataria produrrà i pasti presso il centro di cottura interno al plesso scolastico indicato, come da planimetria allegata al presente capitolato (Allegato 3), utilizzando i locali della cucina con le attrezzature, le strumentazioni e gli arredi presenti, come risultante dall'inventario dell'ente (Allegato 4).
Tali locali ed aree pertinenti saranno prese in carico con verbale di consegna e potranno essere visionati dalla ditta prima di iniziare il servizio previo accordo con l'ufficio competente.
L'Impresa aggiudicataria si impegna a non apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni alle strutture e alle attrezzature ricevute. L'eventuale ripristino è a carico dell'Impresa aggiudicataria fatti salvi eventuali maggiori danni e nei casi espressamente previsti dal contratto soggetti a penali. I beni impiegati dovranno essere restituiti al termine del contratto nelle stesse quantità e condizioni in cui sono stati ricevuti. La riconsegna dovrà avvenire al momento della cessazione del contratto. L'Impresa Aggiudicataria ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. Qualora l'utensileria e le attrezzature messe a disposizione dall'Amministrazione non fossero sufficienti per il corretto espletamento del servizio la ditta aggiudicataria sarà tenuta ad integrare le stesse con utensilerie ed attrezzature di propria proprietà. La manutenzione ordinaria degli arredi, strumentazioni ed attrezzature e la manutenzione ordinaria dei locali avuti in consegna è a carico dell'Impresa aggiudicataria che dovrà garantire la loro perfetta efficienza. All'Amministrazione Comunale compete esclusivamente l'onere della manutenzione straordinaria. Qualora la ditta non esegua gli interventi necessari, provvederà l'Amministrazione Comunale ponendone il relativo costo a carico della ditta inadempiente. Si precisano le seguenti definizioni:

- **Manutenzione ordinaria**: si intendono tutti i lavori periodici necessari a garantire il buon stato di funzionamento e di conservazione di attrezzature, strumentazioni, arredi e locali, ivi comprese le sostituzioni dei pezzi soggetti a normale usura, nonché tutti gli adempimenti previsti e le richieste avanzate dalla competente AUSL;
- **Manutenzione straordinaria**: si intende la sostituzione di attrezzature, strumentazioni ed arredi di valore pari o superiore ad € 1.000,00 iva esclusa.

L'Impresa Aggiudicataria è tenuta ad inviare all'Amministrazione Comunale copia degli atti attestanti gli interventi di manutenzione ordinaria effettuati.

La prestazione del servizio si intende comprensiva delle seguenti operazioni:

a) acquisto delle derrate alimentari, preparazione e cottura dei pasti;

b) deposito del cibo (primi e secondi piatti già tagliati, contorni, pane tagliato, acqua in caraffe) in appositi contenitori su carrelli per le diverse sezioni, che dovranno essere portati davanti alle sezioni dal personale di cucina. **Sarà cura del personale ausiliario delle cooperative che gestiscono i servizi educativi o del personale insegnante provvedere alla somministrazione.** I carrelli verranno riportati in cucina dal personale ausiliario;
c) lavaggio di pentole, stoviglie, posate e quant'altro utilizzato per la produzione e la consumazione dei pasti. Le stoviglie e le posate utilizzate nelle sezioni sono consegnate alla cucina dal personale in servizio nelle sezioni o dal personale ausiliario;
d) pulizia delle strumentazioni fisse in cucina, pulizia e sanificazione dei pavimenti e rivestimenti della cucina e del locale dispensa oltrechè di ogni arredo ivi presente, compresi i serramenti, i vetri, le tapparelle nonché i servizi igienici utilizzati dal personale addetto alla preparazione dei pasti;
e) acquisto di quanto occorrente per provvedere al lavaggio delle stoviglie, posate e quant'altro utilizzato per la produzione e consumazione dei pasti e a tutte le operazioni di pulizia, compresi i pavimenti, rivestimenti e arredi (detergenti, disinfettanti, …); I prodotti utilizzati per il lavaggio e la pulizia devono essere eco-bio e completamente biodegradabili
f) raccolta differenziata e smaltimento dei rifiuti negli appositi cassonetti esterni alla sede di refezione;
g) oneri di manutenzione ordinaria come sopra specificato, sostituzione del materiale usurato o non più utilizzabile, di qualità almeno pari a quello presente;

Nei servizi di nido e scuola dell'infanzia è richiesta altresì, compreso nel prezzo del pasto a base di gara, la somministrazione della frutta del mattino (pelata e porzionata), la merenda del pomeriggio (indicativamente alle ore 15) consegnata sempre su carrello, ed inoltre una piccola merenda aggiuntiva per gli utenti del tempo lungo di nido d'infanzia e scuola d'infanzia. I carrelli con sopra le merende vengono posizionati fuori dalla cucina per essere ritirati dal personale ausiliario che li distribuisce nelle sezioni, che provvederà a riportarli in cucina al termine della giornata.

L'Impresa aggiudicataria dovrà inoltre fornire le torte per ogni incontro di sezione che si terrà in presenza presso i servizi prescolari, con previsione indicativa di n. 5 incontri all'anno per ogni sezione di nido e scuola dell'infanzia Albero Azzurro e Pinco Pallino (ad es. incontri di sezione coi genitori), e n. 2 *buffet* all'anno in occasione delle feste di Natale e della chiusura dell'anno scolastico (maggio/giugno), senza oneri aggiuntivi, indicativamente così suddivisi:

- festa di Natale e fine anno scolastico delle sezioni di nido Albero Azzurro
- festa di Natale e fine anno scolastico delle sezioni di scuola dell'infanzia Albero Azzurro
- festa di Natale e fine anno scolastico del nido e scuola dell'infanzia Pinco Pallino Kids

In occasione delle feste si richiede la presenza in servizio del personale di cucina necessario per garantire tale servizio, indicativamente per un impegno di n. 3 (tre) ore per ogni festa.

I pasti dovranno essere prodotti dalla ditta aggiudicataria in base al numero delle presenze dei bambini e degli adulti in servizio, rilevate dal personale a ciò addetto, concordato ad inizio anno scolastico con l'Impresa aggiudicataria, gli uffici dell'ente e i referenti delle cooperative che gestiscono i servizi educativi.

I pasti dovranno essere preparati calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle tabelle dietetiche e secondo i menu predisposto in accordo con l'Amministrazione Comunale e approvate dal SIAN dell'Ausl. Le tabelle dietetiche allegate al presente capitolato possono essere variate con l'accordo delle parti; i menu e le relative grammature vengono rideterminati annualmente, stagionalmente ed in corso d'opera dal committente, fermo restando il valore economico della prestazione pattuita. I menu eseguiti devono essere unicamente quelli concordati e approvati.
In caso di assemblea sindacale o sciopero del personale addetto alla rilevazione dei pasti, che interessa le prime ore del mattino, l'ordinativo dei pasti potrà essere effettuata entro le 10.30 con pasto alternativo/semplificato, per garantire comunque la fornitura del pasto.

Annullamenti del servizio riferiti ad una singola sezione o a più sezioni devono essere comunicati alla ditta aggiudicataria almeno 48 ore prima delle ore 10.00 del giorno del pasto. Tali comunicazioni possono venire effettuate tramite e-mail oppure per via telefonica e confermate successivamente a mezzo fax o mail.
La ditta aggiudicataria è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste dall'Amministrazione Comunale seguendo gli schemi dietetici previsti per ogni singola patologia e per motivazioni religiose.
Nessun ordine potrà essere effettuato, ed accettato dalla ditta aggiudicataria, da personale diverso da quello concordato con l'Amministrazione Comunale e le cooperative che gestiscono i servizi.

Ai pasti prodotti si applica il prezzo offerto dall'impresa stessa in sede di gara.

Art. 7 – Servizi e forniture accessori.
L'ente si riserva di richiedere all'Impresa Aggiudicataria (di seguito indicata anche come I.A.), nel periodo di durata dell'appalto, l'esecuzione dei sottoindicati servizi e forniture accessori, aggiuntivi rispetto alla fornitura dei pasti prodotti presso il centro di cottura di proprietà comunale, che l'I.A. è tenuta ad eseguire. In tale circostanza l'A.C. comunica tramite PEC (posta elettronica certificata) all'I.A. il servizio o la fornitura accessori da eseguirsi, la data di avvio del servizio/fornitura, la data di termine e le sezioni in cui il servizio/fornitura accessorio deve essere fornito.
Il prezzo dei servizi e delle forniture accessori è quello indicato in sede di offerta dall'I.A. come prezzo unitario per ciascuna fattispecie di servizio/fornitura. Tale prezzo è applicato a decorrere dal momento in cui il servizio/fornitura viene attivato e per il periodo in cui lo stesso viene fornito dall'I.A.

I **servizi e le forniture accessori** sono così individuati:

7.1 Maggiorazione pasto per celiaci (lettera B della tabella descrittiva della tipologia della fornitura/servizio)
Quota unitaria aggiuntiva al costo del pasto principale, per i pasti per celiaci prodotti presso il centro di cottura di proprietà del Comune. Il costo di tali maggiorazioni è rappresentato dal prezzo unitario offerto dall'impresa in sede di gara, da moltiplicarsi per il numero dei pasti per celiaci prodotti.

7.2 Fornitura di stoviglie a perdere (lettera C della tabella descrittiva della tipologia della fornitura/servizio)

In caso di mal funzionamento della lavastoviglie, o in caso venga fatta richiesta dall'A.C ai sensi dell'art.7, la I.A. deve fornire il materiale "a perdere" con le seguenti caratteristiche:

- PIATTI, BICCHIERI E POSATE DI PLASTICA: Piatti, bicchieri e posate devono essere di materiale per alimenti, **compostabile,** secondo le attuali norme vigenti in materia di smaltimento rifiuti. Le posate devono essere realizzate in materiale resistente assolutamente atossico, tipo antiurto, con colorante idoneo al contatto alimentare. La fornitura deve essere costituita da 1 bicchiere; 1 piatto per il primo; 1 piatto per il secondo; 1 piatto per il contorno; 1 piatto per la frutta; 1 forchetta; 1 coltello; 1 cucchiaio; per ogni utente. Per le merende e/o colazioni, laddove previste, 1 bicchiere, 1 cucchiaio o cucchiaino.
- TOVAGLIOLI DI CARTA: Devono essere prodotti con ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, con materiale atossico. Dimensioni 33 x 33 cm. Peso medio 3,2 gr. La fornitura deve essere costituita da due tovagliolini per ogni utente.
- TOVAGLIETTA DI CARTA: Devono essere prodotte con ovatta di cellulosa assolutamente atossica. Dimensioni 60 x 40. Peso medio 8 gr. La fornitura deve essere costituita da una tovaglietta per ogni utente.

Le stoviglie e/o tovagliato monouso devono essere conformi alla normativa di legge.
Le tovagliette monoposto e i tovaglioli monouso in carta tessuto in particolare devono essere in possesso del marchio di qualita' 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.

Il costo di tali forniture è rappresentato dal prezzo unitario offerto dall'impresa in sede di gara, da moltiplicarsi per il numero dei pasti erogati per i quali la fornitura aggiuntiva è richiesta.

7.3 Ulteriori servizi accessori (non ricompresi nei punti precedenti)

L'Amministrazione Comunale, per esigenze organizzative non preventivabili e sopravvenute, al fine di garantire un corretto ed efficiente funzionamento del servizio, si riserva di richiedere all'impresa aggiudicataria, nel periodo di durata contrattuale, ulteriori servizi, non rientranti nei punti precedenti e nella tabella descrittiva della tipologia della fornitura/servizio, quali a titolo esemplificativo il servizio di distribuzione o scodellamento, laddove non già compreso in una delle voci indicate.
Per tali servizi si prevede la corresponsione di una quota oraria di € 20,00.

Art. 8 – Interruzione del servizio

In caso di sciopero del personale dipendente dell'ente, delle cooperative che gestiscono i servizi o dell'Impresa aggiudicataria, tutti i soggetti dovranno, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 6 giorni rispetto alla data dello sciopero.

Rispetto ad altri eventi o necessità che possano, per qualsiasi motivo, influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale interessata dovrà essere informata almeno 48 ore prima.
In caso di interruzione totale, non prevedibile, dell'attività scolastica per la quale non sia stata data comunicazione alla ditta aggiudicataria con un anticipo di 24 ore, l'Amministrazione Comunale riconosce alla ditta aggiudicataria un equo indennizzo non superiore comunque al 30 % del valore della fornitura prevista. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambi le parti. Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente della ditta aggiudicataria come dell'Amministrazione Comunale che gli stessi non possano evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.
Al verificarsi dei casi previsti dall'art. 107 del D. Lgs. n. 50 del 2016 potrà eventualmente essere disposta la sospensione del contratto.

Art. 9 – Personale
L'esecuzione del contratto deve essere svolto da personale alle dipendenze della ditta aggiudicataria o dell'eventuale subappaltatore, regolarmente autorizzato ed in possesso dei requisiti necessari per lo svolgimento dle servizio.
Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere e rispettare le norme di igiene della produzione e norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.
L'impresa aggiudicataria è l'esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale degli addetti al servizio di cui al presente capitolato. L'impresa dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti: le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di settore e negli accordi sindacali integrativi vigenti, nonché rispettare le norme in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro di cui al D.Lgs. n. 81/2008 (Testo unico sulla sicurezza) e tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci. L'impresa dovrà rispettare inoltre, se tenuta, le norme di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68, "Norme per il diritto al lavoro dei disabili".
Le Amministrazioni Comunali si riservano la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.
Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico della ditta aggiudicataria.

Non risulta applicabile al presente appalto la clausola sociale **di cui all'art. 50 del D. Lgs. 18 aprile 2016, n. 50** in quanto trattasi di nuovo contratto.

Il C.C.N.L. preso a riferimento ed applicato è quello del "Settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo".

Art. 10 – Organico addetti impegnato nella gestione della cucina di proprietà dell'ente appaltante

La ditta aggiudicataria deve individuare e comunicare all'ente il nominativo del responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzativa che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso.
Per quanto riguarda l'organico impegnato, il personale per tutta la durata del contratto deve essere quello necessario per assicurare un servizio di qualità in ogni tipologia richiesta.
L'Amministrazione Comunale si riserva inoltre il diritto di chiedere alla ditta aggiudicataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tal caso la ditta aggiudicataria provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere.

Art. 11 – Direzione del servizio

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Direttore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza almeno triennale nella posizione di Direttore di un servizio di ristorazione. Il Direttore deve mantenere un contatto continuo con il Responsabili del settore Istruzione dell'ente o con i suoi collaboratori. In caso di assenza o impedimento del Direttore (ferie, malattia, ecc.) la ditta aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore e darne comunicazione all'ente.

Art. 12 – Formazione e addestramento

La ditta aggiudicataria deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione ed addestramento allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dall'Amministrazione Comunale. La durata della formazione del personale addetto alla produzione del pasto non deve essere inferiore a n. 20 (venti) ore annuali.
In particolare i temi trattati durante tale formazione devono essere:

- Alimentazione e dietetica;
- Autocontrollo nella ristorazione collettiva;
- Igiene e microbiologia degli alimenti;
- Conservazione degli alimenti;
- Salute e sicurezza sul lavoro;
- Comportamento igienico del personale durante il lavoro.

La durata della formazione degli addetti alla distribuzione del pasto non deve essere inferiore a 10 (dieci) ore annuali.
I temi trattati per la formazione degli addetti alla distribuzione devono essere i seguenti:

- Norme igieniche da osservare durante la distribuzione del pasto ed autocontrollo;
- Pulizia, sanificazione e disinfezione;
- Comunicazione con l'utenza;
- Dietetica particolare:

Il personale dovrà inotre essere formato, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- 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'eta' o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, cio' anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualita' 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.

Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

Art. 13 – Vestiario e dispositivi di protezione individuale

La ditta aggiudicataria deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici del Committente. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta aggiudicataria ed il nome e cognome del dipendente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con le disposizioni di legge in vigore.

Art. 14 – Disposizioni igienico-sanitarie

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla normativa comunitaria, statale regionale, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive Comunitarie autoapplicative non condizionate.

Art. 15 – Materie prime e fornitori

- L'approvvigionamento delle materie prime deve avvenire sulla base di un accurata scelta dei prodotti e dei fornitori tale da garantire un sistema di identificazione e rintracciabilità della filiera produttiva. Sono da privilegiare i sistemi di autocontrollo da parte delle ditta aggiudicataria rispondenti alla norma ISO 9001 ed in grado di monitorare tutti passaggi del processo produttivo.
- I prodotti alimentari forniti per la ristorazione scolastica devono essere conformi ai requisiti previsti dalle norme vigenti e leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle Tabelle Merceologiche e ai Limiti di Contaminazione Microbica.
- Tutti i prodotti biologici offerti in sede di gara dovranno provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N.889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a

uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
- Tutti i prodotti IGP e DOP offerti in sede di gara dovranno provenire dall'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette.
- È fatto esplicito divieto di utilizzo di alimenti geneticamente modificati i cosiddetti O.G.M
- A garanzia del prodotto e della rintracciabilità della filiera, tutte le carni avicunicole, di suino e di bovino dovranno essere di provenienza nazionale.
- l'olio extravergine di oliva utilizzato nella refezione scolastica deve essere conforme alla normativa di legge in vigore.

Per tutti i prodotti devono essere fornite le:
- schede tecniche delle derrate alimentari, comprensivo del marchio di produzione, nominativi del produttore e/o trasformatore, nome commerciale dei prodotti utilizzati, e ogni altra informazione utile ad una corretta valutazione, ecc.

Art. 16 – Conservazione delle derrate

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato di pulizia e igienico ed in buon ordine. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero.
I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione.
I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi.
Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.
I sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto.
Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte.
I prodotti cotti, refrigerati prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1 o e 6° C.
La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777.
I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. È vietato l'uso di recipienti di alluminio.
I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

La temperatura del magazzino non deve superare i 20/25° C. Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

Art. 17 – Igiene della produzione

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti.
Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti".
La ditta aggiudicataria deve sottoscrivere un proprio regolamento (c.d. Manuale HACCP) di norme igieniche, che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia alle Amministrazioni Comunali.
Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornito in copia all'Amministrazione Comunale.
Ogni stesura di regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura.
Durante tutte le operazioni di produzione, le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione.
Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate.
L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc.
L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrosti e brasati.
L'utilizzo di guanti monouso è richiesto per ogni operazione di alloggiamento del cibo nei contenitori Gastro-norm.
I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra.
Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.
L'alloggiamento del cibo porzionato nelle Gastro-norm, quali pizza, polpettone, frittata, pesce al forno, deve essere effettuato esclusivamente a doppio strato, interponendo tra essi un foglio di carta oleata da forno, al fine di consentire la netta separazione tra le porzioni.

Art. 18 – Preparazione piatti freddi

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente alla consumazione deve avvenire in conformità alla normativa vigente.

Art. 19 – Operazioni preliminari alla cottura e tecnologie di manipolazione

Le operazioni che precedono la cottura devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:
- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali quali;
- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene

consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita, direttamente tritata presso il Centro di Produzione Pasti, deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le fritture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forni a termoconvezione (frittate, cotolette, polpette, ecc.)
- tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;
- le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

Art. 20 - Riciclo
È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne per quanto contemplato nel precedente art. 30 "*Linea refrigerata"* del presente Capitolato. La frutta ed il pane non consumati durante il pasto potranno essere trattenuti dalle strutture per essere consumati nell'arco della stessa giornata.

Art. 21 – Pentolame per la cottura
Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere cotti in brasiere.
La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

Art. 22 - Condimenti
Per il condimento dei primi piatti, cosi come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano.
Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dalla normativa vigente.

Art. 23 - Menu
Il menu è lo schema della organizzazione delle pietanze da fornire ogni giorno a scuola sia per adulti che bambini. Detto menu deve essere predisposto dalla ditta in riferimento alla sostenibilità produttiva e validato dal S.I.A.N. (Servizio di Igiene Alimenti e Nutrizione) dell'A.S.L. di Reggio Emilia, garante della salute dei cittadini in ambito territoriale.
E' articolato su 4 settimane, prevede varianti stagionali, menù invernale (indicativamente 01/10-31/03) ed estivo (indicativamente 01/04 - 30/09), che consentono di diversificare al massimo la scelta alimentare rispettando la stagionalità. La sua composizione è realizzata tenendo in

considerazione i L.A.R.N. (livelli di assunzione di riferimento in nutrienti giornalieri), documenti emanati dalla Regione Emilia Romagna in materia di Ristorazione Scolastica e le "Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica" redatte dal Ministero della Salute.
Detti menù sono differenziati per struttura, nonché per le diete personalizzate.
I menù eseguiti devono essere unicamente quelli concordati con l'Amministrazione Comunale ed autorizzati dal servizio SIAN dell'AUSL.
I pasti devono essere prodotti con un sistema produttivo che utilizza il legame fresco/caldo, escludendo l'uso di cibi precotti e/o refrigerati, espressamente vietati.

Art. 24 – Struttura dei menù
Pranzo: i bambini utenti della scuola d'infanzia e nido d'infanzia e gli adulti docenti e non docenti aventi diritto a:

- primo piatto
- secondo piatto
- contorno
- pane
- frutta (o succo di frutta o spremuta d'arancia o budino o yogurt o gelato)

Oltre a quanto anzidetto dovrà essere fornita anche la merenda.
In caso di non potabilità dell'acqua erogata dall'acquedotto cittadino, la ditta aggiudicataria è tenuta a fornire acqua minerale per la ristorazione scolastica, senza costi aggiuntivi a carico dell'ente.
Dovrà inoltre essere tenuto presso il centro di produzione un quantitativo di derrate alimentari per la prepaarzione di eventuali pasti-scorta per situazioni di emergenza.
L'Amministrazione Comunale si riserva di chiedere alla ditta aggiudicatrice la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, possono essere richieste in caso di sciopero o emergenze di servizio.

Per scuole dell'infanzia
• 2 panini (g 50) di cui 1 con prosciutto cotto o crudo (g 20) eventualmente farcito con una foglia di lattuga e 1 con formaggio semi-stagionato o Parmigiano Reggiano monodose (g 20);
• 1 banana (media grandezza);
• 1 fetta di torta tipo "casalingo" o merendina senza farciture e coperture (g 40/50);
• acqua;
Merenda:
• 1 pacchetto crackers o grissini (g 25);
• 1 brick succo frutta (ml 200)

Art. 25 – Variazione dei menu
Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con l'ufficio di riferimento dell'ente.
Nessuna variazione può essere apportata dalla ditta aggiudicatrice senza il parere di conformità espresso dal SIAN (Servizio competente dell'Azienda Ausl sul territorio).

La ditta aggiudicataria può, in via temporanea e previa comunicazione all'ufficio comunale preposto per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:
- guasto di uno o più impianti;
- interruzione temporanea del servizio per cause quali: sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Art. 26 – Diete speciali

La ditta aggiudicataria si impegna a preparare, senza costi aggiuntivi sul prezzo aggiudicato:
- diete speciali, per comprovate situazioni patologiche (di tipo metabolico, allergico, intolleranza alimentare, ecc.), richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico al competenti Ufficio del Comune;
- diete speciali per esigenze etiche ed etnico-religiose, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza indirizzata al competente ufficio del Comune;

Le diete speciali dovranno essere preparate e distribuite in modo chiaramente identificabile con il nome del destinatario.
Le diete speciali devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

Art. 27 – Diete per celiaci

Per quanto riguarda le diete speciali per i soggetti affetti da **celiachia**, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico al competente Ufficio del Comune, la ditta aggiudicataria si impegna:
- a produrre i pasti e le merende utilizzando alimenti privi di glutine, presenti negli appositi prontuari, oltre che prodotti dietoterapeutici autorizzati;
- a produrre i suddetti pasti e le merende con caratteristiche simili al pasto fornito per la maggioranza degli utenti per nutriente, tipologia e ricetta, nella misura del 100% dell'intero menu;
- a somministrare pane non contenente glutine e a non utilizzare crackers o altri prodotti da forno in sostituzione del pane comune;
- in caso di feste o compleanni, a somministrare anche ai bambini celiaci dolci che, pur nelle dovute differenze di materia prima, abbiano caratteristiche simili di forma e aspetto a quelle distribuite nella collettività scolastica.

Nella preparazione e distribuzione di tali pasti la ditta aggiudicataria dovrà rispettare le necessarie procedure operative (utensili e attrezzature dedicate, appositi spazi nelle dispense e nei frigoriferi, ecc.) per evitare contaminazioni.

Art. 28 – Diete di transizione (Diete in bianco)

La ditta aggiudicataria si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 10,00 dello stesso giorno.
Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica se non superano la durata di 48 ore, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come verrà concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta, tenendo conto dell'età dell'utente, bambino o adulto.

Art. 29 - Introduzione di nuove portate e menu sperimentali
L'Amministrazione Comunale in accordo con il SIAN si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con la ditta aggiudicataria ingredienti e relative grammature.

Art. 30 - Requisiti degli alimenti.
Si riporta di seguito quanto contenuto nel Decreto 10 marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del territorio e del mare "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari".
I pasti devono essere composti da una o piu' porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o piu' degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- **frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualita' nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalita' adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- **uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;
- **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 Qualita' Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualita' regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformita' a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
- **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 conformita' competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici puo' essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

- **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 conformita' a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalita' 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 liberta'» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in liberta'» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.
  Negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica. Non e' consentita la somministrazione di «carne ricomposta», ne' prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.
- **Prodotti ittici** (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (http://www.iucnredlist.org/search http://www.iucn.it/categorie.php). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio:
  le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (Sardina pilchardus), il sigano (Siganus rivulatus, Siganus luridus), il sugaro (Trachurus mediterraneus), la palamita (Sarda sarda), la spatola (Lepidopus caudatus), la platessa (Pleuronectes platessa), il merluzzo carbonaro (Pollachius virens), la mormora (Lithognathus mormyrus), il tonno alletterato (Euthynnus alletteratus), il tombarello o biso (Auxis thazard thazard), il pesce serra (Pomatomus saltatrix), il cicerello (Gymnammodytes cicerelus), i totani (Todarodes sagittatus). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il. cui tasso di sfruttamento presenti mortalita' inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformita' alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualita' Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».
Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (Oncorhynchus mykiss) e il coregone(Coregonus lavaretus) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea.
Non e' consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» ne' prefritto, preirnpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- **Salumi e formaggi**: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualita' DOP o IGP o «di montagna» in conformita' al regolamento (UE)

n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

- **Latte,** anche in polvere per asili nido e yogurt: biologico.
- **Olio**: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacita' l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole e' ammesso per eventuali fritture; altri oli vegetali possono essere usati nelle fritture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilita' ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversita' e ad elevate scorte di carbonio, cosi' come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;
- **Pelati, polpa e passata di pomodoro** almeno il 33% in peso devono essere biologici;
- **Succhi di frutta o nettali di frutta**: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».
- **Acqua**: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette di cioccolata devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

Le verifiche si realizzano su base documentale ed in situ. Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonche' i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC. Le verifiche in situ sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dalla scuola o dal comune, quali ad esempio i commissari mensa anche secondo quanto previsto dai regolamenti dei Comuni e degli enti gestori delle scuole non statali, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformita' di tutte le clausole previste nel contratto.

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinche' nei menu' relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonche' delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menu', completo di tali

informazioni, dovra' essere reso disponibile all'utenza, in modo tale di renderla edotta sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.
Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceita' ivi previsti.

Art. 31 – Quantità degli ingredienti
Le quantità da somministrare sono quelle previste dalle Tabelle dei Pesi (ALLEGATO 1 al presente capitolato), nelle quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione. Tali pesi si intendono al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento. Per i pasti degli adulti si utilizzano le quantità indicate nelle Tabelle dei Pesi previste per gli alunni delle scuole secondarie di I grado aumentate del 15%.

Art. 32 – Tabella pesi a cotto
La ditta aggiudicataria deve predisporre una tabella relativa ai pesi a cotto di ogni singola preparazione: tale tabella deve essere formulata per ogni menù stagionale e per ordine di scuola.
Le tabelle dei pesi a cotto, relative al menù stagionale in vigore, devono essere essere utilizzate dagli operatori addetti allo scodellamento e devono essere fornite agli organismi preposti al controllo del servizio, al fine di verificare la rispondenza tra le grammature a crudo utilizzate e le effettive quantità poste in distribuzione.

Art. 33 – Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari.
Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'eta' (nido o scuola dell'infanzia) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresi' essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, ne' ossidate o poco cotte).
Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.
Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono esser fatti compilare due volte l'anno, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa). Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualita' del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.
Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menu' che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;

- collaborare, nell'ambito delle attivita' di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantita' delle diverse tipologie e' significativa, devono essere attuate le misure di recupero piu' appropriate. A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilita' sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni piu' appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;
- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella cucina, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimita' se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

L'attuazione della politica per la riduzione degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.

I dati sulle eccedenze alimentari, le informazioni derivanti dai sondaggi sulle motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari rilevati attraverso il questionario, la descrizione delle misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati, devono essere riportati in un rapporto quadrimestrale da inviare telematicamente al direttore dell'esecuzione del contratto, al quale deve essere comunicato, entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale, il nominativo del responsabile della qualita' incaricato a porre rimedio alle eventuali criticita' del servizio.

Verifiche: le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale

Art. 34 – Somministrazione portate

La ditta aggiudicataria deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dai menù e nelle quantità previste dalle Tabelle dei Pesi.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione dell' Amministrazione Comunale.

Art. 35 – Operazioni da effettuare prima e dopo la distribuzione

II personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

1 - lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;

2 - indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;

3 - esibire il cartellino di riconoscimento;
4 - imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovagliette, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche, piatti;
5 - procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
6 - prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento alle Tabelle dei Pesi a cotto e/o a crudo;
7 - non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente prima della distribuzione;
8- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
9 - eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
10 - per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
11 - la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
12 - distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con il personale insegnante;
13 - il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto.

Art. 36 – Informazione ai commensali
La ditta aggiudicataria è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno.

Art. 37 – Pulizia delle attrezzature e dei locali
Al termine delle operazioni di preparazione dei pasti, le attrezzature presenti nel Centro di Produzione Pasti devono essere deterse e disinfettate.
Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti e attrezzature, gli interruttori del quadro generale devono essere disinseriti.
Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso il Centro di Produzione Pasti devono essere disciplinati nel regolamento (c.d. Manuale HACCP) di cui all'art. 17 del presente capitolato.
Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detergenti con l'etichetta di qualita' 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 dei mezzi di prova ivi previsti.
Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.
I detersivi dovranno essere conservati nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e posizionati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.
Di tutti i prodotti di pulizia che la ditta aggiudicatrice intende utilizzare, devono essere allegate al regolamento di cui sopra le schede tecniche di sicurezza, che devono essere conservate presso il Centro Produzione Pasti. Sono da preferire prodotti ecocompatibili.

La ditta aggiudicataria deve predisporre un piano di sanificazione presso il Centro di Produzione Pasti e tenere un registro comprovante il rispetto di tale piano.
Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia devono essere tassativamente quelli che la ditta aggiudicataria ha concordato con l'Amministrazione Comunale.
È compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti nei Centri di Ristorazione provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati per la ristorazione scolastica (refettori, cucine dismesse o locale accessorio, magazzino, dispense, servizi igienici, spogliatoi) ad esclusione del lavaggio dei pavimenti.
La ditta aggiudicatrice provvede inoltre a sanificare giornalmente le brocche utilizzate per la distribuzione dell'acqua potabile.

Art. 38 – Modalità di utilizzo dei prodotti di detersione
Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.
Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione. Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

Art. 39 – Interventi ordinari e straordinari
La ditta aggiudicatrice deve effettuare un intervento di disinfestazione e di derattizzazione generale del Centro di Produzione Pasti all'inizio del servizio e, successivamente, con cadenza semestrale a far data dall'inizio del servizio.

Art. 40 - Divieti
Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Art. 41 – Personale addetto al lavaggio e alla pulizia
Le operazioni di lavaggio e pulizia non devono essere eseguite dal personale che contemporaneamente effettua preparazioni alimentari e/o distribuzione dei pasti.
II personale, che effettua pulizia o lavaggio, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.
Le pulizie delle aree di pertinenza dei locali di produzione sono a carico della ditta aggiudicatrice che deve aver cura di mantenere le suddette aree ben pulite.

Art. 42 – Limiti di igiene ambientale
I limiti di igiene ambientale dei locali di stoccaggio, di produzione, di consumo e dei servizi igienici sono riferiti a 30 minuti dalla conclusione delle operazioni di pulizia; essi devono essere conformi agli standard di contaminazione ambientale generalmente riconosciuti.

Art. 43 - Prevenzione e gestione dei rifiuti.
Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti, ed è obbligo della ditta aggiudicataria applicare le norme sulla raccolta differenziata vigenti nel territorio comunale di ogni ente.
Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio.
I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.
Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali del Centro di Produzione, nell'ambito dei cortili di pertinenza.
Detti contenitori dovranno essere conferiti direttamente nei cassonetti esterni alla sede di refezione.
Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal desoleatore verranno trattati come rifiuti speciali oppure come materie prime e seconde in conformità alle normative vigenti.
È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).
Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti sono a carico della ditta aggiudicatrice.

I pasti sono somministrati e consumati, compatibilmente con le modalità organizzative del servizio, 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.
In caso di non funzionamento della lavastoviglie si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.
I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermici per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densita' (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.
Oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura, il direttore dell'esecuzione del contratto potra' far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il regolamento (UE) n. 321/2011 e la direttiva n. 2011/8/UE che regolamentano i biberon.
Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario 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 menu' o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalita' individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi 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 o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

Art. 44 – Servizi igienici

I servizi igienici, annessi alla cucina del Centro di Produzione Pasti, devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.
Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere.
La pulizia dei servizi igienici annessi ai locali scolastici adibiti al servizio di ristorazione, unicamente utilizzati dal personale della ditta aggiudicataria, è a carico della stessa.

Art. 45 - Divieti

È fatto divieto al personale della ditta aggiudicataria di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

Art. 46 – Diritto di controllo delle Amministrazioni Comunali

È facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro di Produzione Pasti per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla ditta aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.
È facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso il Centro di Produzione Pasti, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto dall'offerta dalla ditta aggiudicataria.
La ditta aggiudicataria è tenuta a consentire l'accesso periodico (quindicinale e/o mensile) alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

Art. 47 – Organismi preposti al controllo

Gli organismi preposti al controllo sono:

- i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'Azienda ASL territoriale;
- le strutture specializzate incaricate dall'Amministrazione Comunale.

Art. 48 - Commissione mensa

Il Comune si irserva di istituire con compiti consultivi ed informativi, apposita Commissione Mensa, avvalendosi anche dei tecnici del S.I.A.N. dell'Azienda USL del Distretto di Scandiano, per una puntuale verifica degli standard qualitativi ed organizzativi del servizio offerto agli utenti.

La ditta aggiudicataria dovrà partecipare agli incontri della Commissione Mensa, convocati dall'ente, in media due volte all'anno e, se richiesto, favorire la visita della Commissione ai centri di produzione. Nel caso la ditta aggiudicataria è tenuta a fornire ai visitatori autorizzati dall'Amministrazione Comunale, idoneo vestiario (camici e copricapo monouso), da indossare durante la visita ai Centro di Produzione Pasti.

Art. 49– Tipologia dei controlli

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio: essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.
I tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale, i membri della commissione mensa ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, ne' muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze della ditta aggiudicataria.
II personale della ditta aggiudicataria non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.
1) Le ispezioni riguardano:
- lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- modalità di cottura;
- modalità di distribuzione;
- lavaggio e impiego dei sanificanti;
- modalità di sgombero rifiuti;
- verifica del corretto uso degli impianti;
- caratteristiche dei sanificanti;
- modalità di sanificazione;
- stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
- stato igienico-sanitario del personale addetto;
- stato igienico dei servizi;
- organizzazione del personale;
- controllo dell'organico;
- distribuzione dei carichi di lavoro;
- professionalità degli addetti;
- controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
- modalità di manipolazione;

- controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
- controllo degli interventi di manutenzione;
- controllo delle attrezzature;
- controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dall'Amministrazione Comunale e dai gestori dei servizi educativi;
- controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;

2) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dalla ditta aggiudicataria o dai tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale.

3) Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori delle ASL locali che dai laboratori di soggetti incaricati dall'Amministrazione Comunale.
Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti. Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa.
I tecnici dell'Amministrazione Comunale ed i tecnici specializzati incaricati dall'Amministrazione Comunale stessa effettueranno i prelievi utilizzando le quantità minime necessarie all'effettuazione dell'analisi.
Nulla può essere richiesto all'Amministrazione Comunale per la quantità di campioni prelevati.

Art. 50 – Blocco dei prodotti alimentari
I controlli effettuati dall'Amministrazione Comunale potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari".
In tal caso, i tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifera (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".
L'Amministrazione Comunale provvederà entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione alla ditta aggiudicataria; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate alla ditta aggiudicataria.
In caso di emergenze di carattere sanitario l'Amministrazione Comunale potrà disporre il blocco di particolari tipologie di alimenti, che la ditta aggiudicatrice dovrà sostituire con prodotti aventi caratteristiche nutritive equivalenti.

Art. 51 – Metodologia del Controllo Qualità
I tecnici effettueranno i controlli secondo la metodologia che riterranno più idonea, anche con l'ausilio di macchina fotografica, riprese video, prelievi ed asporto di campioni da sottoporre successivamente ad analisi.
L'ispezione non deve comportare interferenze nello svolgimento della produzione.
Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative

della partita oggetto dell'accertamento.

Art. 52 – Conservazione campioni

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la ditta aggiudicataria deve prelevare almeno 3 aliquote da 50 grammi ciascuna di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili, in triplice campionamento (uno per gli accertamenti effettuati dall'Autorità Sanitaria, uno per gli accertamenti effettuati dagli incaricati dell'Amministrazione Comunale, uno a disposizione della ditta aggiudicataria), con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di - 18° C per le 72 ore successive.
Sui sacchetti deve essere riportata la data e l'ora di prelievo.
Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:
- primo piatto:
1) pasta e salse in sacchetti separati al fine di consentire le analisi dei campioni di prodotti tal quale e non sulla preparazione già miscelata;
2) risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);
- secondi piatti:
1) campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);
2) contorni: campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);
3) pane: campioni sul prodotto tal quale.

Art. 53 – Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente alla ditta aggiudicatrice, per via telefonica e confermati per iscritto entro i due giorni successivi.
In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui l'Amministrazione Comunale riscontri successivamente la violazione degli obblighi, la stessa comunicherà alla ditta aggiudicataria, per iscritto e nel termine di 48 ore dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta, le contestazioni degli organi di controllo.
Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione la ditta aggiudicataria non fornisce alcuna motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, l'Amministrazione Comunale applicherà le penali previste dal presente Capitolato.

Art. 54 – Penalità

L'Amministrazione Comunale a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:
1 - *Standard merceologici.*
1.1. – Euro 500 (cinquecento)
Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche.
1.2. - Euro 500 (cinquecento)
Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia.

1.3. Euro 500 (cinquecento)
Etichettatura non conforme alla vigente normativa.
2 - *Quantità.*
2.1. - Euro 500 (cinquecento)
Non corrispondenza del numero dei pasti prodotti al numero dei pasti ordinati.
2.2 - Euro 5.000 (cinquemila)
Totale mancata produzione dei pasti ordinati, presso ogni singola sezione del plesso scolastico.
2.3. - Euro 2.500 (duemilacinquecento)
Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singola sezione del plesso scolastico.
2.4. - Euro 500 (cinquecento)
Mancata produzione di pasti destinati alle diete speciali personalizzate.
2.5. - Euro 500 (cinquecento)
Mancata consegna di materiale a perdere.
2.6. - Euro 500 (cinquecento)
Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione.
3. - *Rispetto del menù.*
3.1. - Euro 500 (cinquecento)
Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto).
3.2. - Euro 500 (cinquecento)
Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto).
3.3. - Euro 250 (duecentocinquanta)
Mancato rispetto del menù previsto (contorno).
3.4. - Euro 250 (duecentocinquanta)
Mancato rispetto del menù previsto (frutta)
3.5. - Euro 250 (duecentocinquanta)
Mancato rispetto del menù previsto (colazione).
3.6. - Euro 250 (duecentocinquanta)
Mancato rispetto del menù previsto (merenda).
4. - *Igienico-sanitari.*
4.1. - Euro 500 (cinquecento)
Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici.
4.2. - Euro 500 (cinquecento)
Rinvenimento di parassiti.
4.3. - Euro 1.000 (mille)
Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti.
4.4. - Euro 500 (cinquecento)
Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili.
4.5. - Euro 500 (cinquecento)
Inadeguata igiene degli automezzi.
4.6. - Euro 1.000 (mille)
Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica.
4.7. - Euro 1.000 (mille)
Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inidonei all'alimentazione umana.

4.8. - Euro 500 (cinquecento)
Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i Centri di Produzione Pasti.
4.9. - Euro 500 (cinquecento)
Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente.
4.10. - Euro 500 (cinquecento)
Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente.
4.11. - Euro 500 (cinquecento)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti.
4.12. - Euro 500 (cinquecento)
Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione.
5. - *Tempistica.*
5.1. - Euro 500 (cinquecento)
Mancato rispetto degli orari di preparazione dei pasti per un ritardo superiore a 10 minuti dall'orario previsto.
5.2. - Euro 250 (duecentocinquanta)
Mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente.
6. - *Personale.*
6.1. - Euro 500 (cinquecento)
Mancato rispetto delle norme di cui al Personale del presente Capitolato Speciale d'Appalto.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10% dell'importo totale del contratto.
Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustifichino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.
Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che l'Amministrazione Comunale è tenuta ad effettuare agli utenti, in applicazione della Carta del Servizio di Ristorazione Scolastica (o regolamento comunale equivalente), sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità della ditta aggiudicataria; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale l'ente può procedere alla risoluzione del contratto.

Art. 55 – Prezzo del pasto e dei servizi/forniture.
Nel prezzo unitario di un pasto e dei servizi/forniture si intendono interamente compensati dall'Amministrazione Comunale alla ditta aggiudicataria tutti i servizi comprese le derrate, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.
Il prezzo dei pasti e dei servizi/forniture eventualmente richiesti per i servizi estivi (tempo estivo per i bambini frequentanti le scuole d'infanzia e centro estivo per i bambini frequentanti le scuole primarie) sarà il medesimo dei pasti e servizi/forniture erogati nel corso dell'anno scolastico.

Art. 56 – Revisione prezzi.

Il corrispettivo contrattuale rimane invariato per la durata dell'appalto salva l'eventuale revisione del prezzo nel caso in cui cambiassero in modo significativo i costi delle materie prime o delle derrate alimentari, tali da incidere in maniera sostanziale sull'esecuzione del contratto. Il parametro di riferimento saranno le specifiche tabelle o la variazione dell'indice ISTAT generale dei prezzi al consumo per famiglie di operai ed impiegati in Italia (indice F.O.I.).

Art. 57 - Pagamenti

La ditta aggiudicataria deve presentare all'inizio di ogni mese le fatture relative alla fornitura di pasti e dei servizi forniti nel mese precedente.
Si stabilisce sin d'ora che l'Amministrazione Comunale potrà rivalersi, per ottenere la rifusione di eventuali danni già contestati alla ditta aggiudicataria, il rimborso di spese ed il pagamento di penalità, mediante incameramento della cauzione o in subordine a mezzo ritenuta da operarsi in sede di pagamento dei corrispettivi di cui sopra.
Le fatture dovranno essere trasmesse in forma elettronica all'ufficio individuato dall'ente al ricevimento delle stesse, secondo il Codice Univoco Ufficio che sarà comunicato dall'ente alla ditta aggiudicataria. Su ogni fattura dovrà essere obbligatoriamente indicato il CIG.
Dovrà inoltre essere inviata all'ente la fattura di cortesia in formato pdf, nel momento dell'invio della fattura elettronica, contenente il totale complessivo dei pasti mensili, suddivisi per tipologia tra pasti bambini, pasti adulti, pasti per celiaci, ecc...

La liquidazione del corrispettivo verrà effettuata a mezzo di mandato di pagamento, entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento delle fatture.
Ai sensi dell'art. 4 comma 3 del DPR 207/2010 sull'importo netto progressivo delle prestazioni dovrà essere operata una ritenuta dello 0,50 per cento, da indicare espressamente in fattura da parte dell'aggiudicatario a scomputo del proprio corrispettivo (secondo il seguente schema: importo delle prestazioni- ritenuta 0,5% = totale fattura). Le ritenute così operate saranno svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo le verifiche svolte della stazione appaltante in merito alle prestazioni richieste ed all'ottenimento del documento unico di regolarità contributiva DURC.
Ai sensi dell'art. 4, comma 2, del DPR 207/2010, qualora il DURC acquisito dal Comune segnali un'inadempienza contributiva del Gestore, l'ente tratterrà dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza. In tal caso il Comune provvederà a disporre direttamente il pagamento di quanto dovuto per le inadempienze accertate mediante il DURC agli enti previdenziali e assicurativi.

Art. 58 - Tracciabilità dei flussi finanziari

L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010 e successive modif. ed integrazioni.
L'aggiudicatario dovrà comunicare al Comune gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati di cui all'art. 3, comma 1, della legge 136/2010, entro sette giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi. In caso di successive variazioni, le generalità e il codice fiscale delle nuove persone delegate, così come le generalità di quelle cessate dalla delega sono comunicate entro sette giorni da quello in cui la variazione è intervenuta.

L'aggiudicatario si obbliga altresì ad inserire nei contratti sottoscritti con i subcontraenti apposita clausola con la quale ciascuna delle parti si assume gli obblighi previsti dall'art. 3 della Legge n. 136/2010 e successive modif. ed integrazioni.
L'aggiudicatario si impegna a dare immediata comunicazione al Comune della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/sub-contraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.
La violazione degli obblighi in materia di tracciabilità dei flussi finanziari, ai sensi dell' art. 3 comma 9 bis Legge n. 136/2010, testo vigente, costituisce causa di risoluzione del presente contratto.

Art. 59 – Cauzione definitiva
Prima della stipula del contratto, a garanzia dell'osservanza degli obblighi contrattuali, il gestore dovrà prestare – nei modi previsti dalla vigente normativa (Legge n. 348 del 10/6/82 e successive modificazioni) apposita cauzione definitiva **nella misura pari al 10% del valore contrattuale,** mediante fideiussione bancaria o assicurativa; per le imprese in possesso di certificazioni di qualità è prevista la riduzione del 50% del deposito cauzionale, come previsto dall'art. 93, comma 7, del D.Lgs. 50/2016.
La garanzia fideiussoria a scelta dell'appaltatore può essere rilasciata da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del decreto legislativo 1 settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'articolo 161 del decreto legislativo 24 febbraio 1998, n. 58 e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.
La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
Per tutto quanto non previsto dal presente articolo, si applica l'art. 103 del D. Lgs. 50/2016.

Art. 60 – Assicurazioni
Sono a carico della ditta aggiudicataria tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi ai servizi oggetto del presente appalto. Sarà obbligo del gestore adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie per garantire la corretta esecuzione delle prestazioni, nel rispetto di ogni normativa vigente in materia e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente capitolato speciale e per evitare ogni rischio agli utenti e al personale, nonchè danni a beni pubblici e privati.
L'impresa aggiudicataria sarà considerata responsabile dei danni che, dal servizio prestato o comunque per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per mancate previdenze venissero arrecati agli utenti, alle persone ed alle cose, sia del Comune che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevate l'Amministrazione Comunale, che sarà inserita nel novero dei terzi, da ogni responsabilità ed onere.

L'Impresa aggiudicataria con effetti dalla data di decorrenza dell'appalto (e per tutta la durata del presente contratto, suoi rinnovi e/o proroghe) si obbliga a stipulare con primario assicuratore un'adeguata copertura assicurativa, in favore del Comune contraente, per i rischi inerenti il servizio appaltato per responsabilità civile verso terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui l'Amministrazione Comunale) e responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO) per infortuni sofferti da prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'aggiudicataria si avvalga), con i seguenti massimali:

- RCT per sinistro Euro 7.000.000,00
- RCT per persona Euro 7.000.000,00
- RCT per danni a cose Euro 7.000.000,00
- RCO per sinistro Euro 7.000.000,00
- RCO per persona Euro 7.000.000,00

Copia di tali polizze, e delle eventuali, successive variazioni o appendici, dovrà essere trasmessa ai Comuni contraenti prima dell'inizio del contratto.

Art. 61 – Adempimenti connessi alla sicurezza

L'impresa aggiudicataria si impegna ad applicare e a rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro relativamente agli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori e/o soci e/o ad essi equiparati. La ditta aggiudicataria, nell'assumere gli obblighi e le responsabilità connesse alla applicazione del D. Lgs. 81/2008, dovrà provvedere alla informazione e formazione del personale (in materia di sicurezza e igiene sui luoghi di lavoro, pronto soccorso, antincendio, ecc...) nonchè a quant'altro necessario per la corretta applicazione del D.Lgs. n. 81/2008 stesso.
Il personale della ditta aggiudicataria dovrà effettuare le prove di evacuazione unitamente al resto del servizio, secondo il piano della sicurezza predisposto dall'ente stesso.
Gli addetti hanno l'obbligo di rispettare tutte le vigenti norme inerenti la sicurezza in applicazione del Decreto Legislativo n. 81/2008.

In relazione al servizio oggetto dell'appalto e ai rischi da interferenze derivanti dall'esecuzione delle attività previste, l'ente ha provveduto alla predisposizione del **DUVRI (Documento unico di valutazione dei rischi da interferenze)** ai sensi del D. Lgs. 81/2008, Allegato 2) al presente capitolato, che potrà essere aggiornato prima dell'avvio del contratto.
I costi della sicurezza da interferenze compresi nella base d'asta comprendono, a titolo esemplificativo e non esaustivo, i costi per incontri formativi, l'attività di informazione sui rischi specifici connessi all'ambiente di lavoro, le attrezzature e strumentazioni per eliminare o ridurre le interferenze, ecc.

Nell'eventualità della presenza di lavoratori di altre aziende per ogni e qualsiasi motivo la ditta aggiudicatarie si impegna:

- a cooperare all'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto dell'appalto;

- a coordinare gli interventi di protezione e prevenzione dai rischi cui sono esposti i lavoratori, informandosi reciprocamente anche al fine di eliminare rischi dovuti alle eventuali interferenze tra i lavori delle diverse aziende presenti.

La ditta aggiudicataria deve comunicare all'Amministrazione Comunale il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione ed il nominativo di un suo rappresentante in loco, onde consentire a quest'ultimo di attivare, quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

Art. 62 – Cessione del contratto e subappalto del servizio.

A pena di nullità, è vietato all'impresa aggiudicataria cedere il contratto di cui al presente appalto, salvo quanto previsto dall'art. 106, comma 1 lett. d) del D. Lgs. 50/2016 .
E' ammesso il subappalto secondo le disposizioni dell'art. 105 del D. Lgs.18 aprile 2016, n. 50.
E' subappaltabile il servizio di pulizia e riassetto della cucina a seguito della preparazione dei pasti.
La cessione dei crediti è regolata dall'art. 106 comma 13 del D.Lgs. 50/2016.

Art. 63 – Stipula contratto

Dopo la presa d'atto del risultato di gara, l'ente procederà alla stipula del contratto con l'Impresa aggiudicataria con la quale verrà regolamentato il servizio secondo quanto previsto dal capitolato speciale e dall'offerta presentata dall'aggiudicatario.
L'importo del contratto da stipulare sarà determinato dall'offerta a prezzi unitari presentata dalla ditta aggiudicataria per ciascuna tipologia di servizio, moltiplicata per il numero dei pasti/servizi da fornire per l'intera durata contrattuale.
La stipula formale del contratto resta subordinata all'accertamento che l'impresa aggiudicataria non si trovi in nessuna delle condizioni ostative alla stipula stessa.
Qualora l'appaltatore non si presenti per la stipula del contratto entro il termine assegnato oppure non presenti la documentazione richiesta, è facoltà dell'ente contraente, procedere, previa diffida, all'aggiudicazione ad altro offerente, salve le sanzioni di legge e la rifusione di ogni eventuale ulteriore danno.
Il contratto sarà redatto e stipulato nella forma pubblica amministrativa.
Tutte le spese contrattuali inerenti e conseguenti alla stipula del contratto, sono a totale carico della ditta appaltatrice.

Art. 64 – Clausola di risoluzione del contratto

Ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di risoluzione contrattuale, in aggiunta al caso disciplinato al penultimo comma dell'art. 65, le seguenti ipotesi:
a) apertura di una procedura concorsuale a carico della ditta aggiudicataria;
b) messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività della ditta aggiudicataria;
c) impiego di personale non dipendente dalla ditta aggiudicataria;
d) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria;
e) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
f) mancata osservanza del sistema di autocontrollo HACCP;

g) casi di grave tossinfezione alimentare;
h) inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali o territoriali;
i) interruzione non motivata del servizio;
l) sub-appalto totale o parziale del servizio non autorizzato;
m) violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
n) difformità nella realizzazione del progetto secondo quanto indicato in fase di offerta ed accettato dal Committente.
Nelle ipotesi sopraindicate il contratto sarà risolto di diritto con effetto immediato a seguito della dichiarazione delle Amministrazioni Comunali in forma di lettera raccomandata o posta elettronica certificata, di volersi avvalere della clausola risolutiva.
Qualora le Amministrazioni Comunali intendano avvalersi di tale clausola, le stesse si rivarranno sulla ditta aggiudicatrice a titolo di risarcimento dei danni subiti per tale causa.
La risoluzione avverrà con le clausole stabilite dal contratto.

Il Comune potrà recedere dal contratto, come previsto dall'art. 1, comma 13 del D.L. 95/2012 convertito nella Legge n. 135/2012, qualora si rendessero disponibili convenzioni Consip o Intercent-ER i cui parametri qualità-prezzo siano migliorativi rispetto al contratto in essere. In tal caso si applica quanto previsto dall'art. 1, comma 13 del D.L. 95/2012 convertito nella Legge n. 135/2012.

Art. 65 – Risoluzione per inadempimento
Fuori dai casi indicati al precedente articolo, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.
Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

Art. 66 – Codice di comportamento e altri obblighi
L'Impresa Aggiudicataria, ai sensi dell'art. 53 comma 16-ter del D.Lgs. n. 165/2001, dichiara di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non avere attribuito incarichi ad ex dipendenti o incaricati dell'Amministrazione Comunale che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali, per conto dell'Amministrazione medesima, nei suoi confronti, per il triennio successivo alla cessazione del rapporto.
L'Impresa Aggiudicataria si impegna inoltre a rispettare, per quanto compatibili, il d.p.r. 62/2013 "Regolamento recante codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165" e il Codice di Comportamento dei dipendenti - Comune di Baiso, Casalgrande, Castellarano, Rubiera, Scandiano, Viano e Unione Tresinaro Secchia approvato con deliberazione n. 27 del 30 marzo 2021 della Giunta dell'Unione Tresinaro Secchia, rinvenibile sul sito internet dell'ente.
Ai sensi dell'art. 2 comma 3 del D.P.R. 62/2013 infatti, gli obblighi di condotta previsti dal "Codice di comportamento" sono estesi, per quanto compatibili, ai collaboratori a qualsiasi titolo di imprese fornitrici di servizi all'Amministrazione.

Il contratto sarà pertanto risolto in caso di violazione da parte dell'aggiudicatario/affidatario degli obblighi derivanti dai citati codici.
La violazione degli obblighi previsti dal presente articolo costituiscono causa di risoluzione del contratto.

Art. 67 - Norme antipedofilia
L'Impresa Aggiudicataria si obbliga a rispettare quanto stabilito dal decreto legislativo 4 marzo 2014, n. 39, che ha inserito il seguente articolo 25-bis "Certificato penale del casellario giudiziale richiesto dal datore di lavoro" nel d.p.r. 313/2002. Tale norma dispone: "*1. Il certificato penale del casellario giudiziale di cui all'articolo 25 deve essere richiesto dal soggetto che intenda impiegare al lavoro una persona per lo svolgimento di attività professionali o attività volontarie organizzate che comportino contatti diretti e regolari con minori, al fine di verificare l'esistenza di condanne per taluno dei reati di cui agli articoli 600-bis, 600-ter, 600-quater, 600-quinquies e 609-undecies del codice penale, ovvero l'irrogazione di sanzioni interdittive all'esercizio di attività che comportino contatti diretti e regolari con minori.*
2. Il datore di lavoro che non adempie all'obbligo di cui all'articolo 25-bis del decreto del Presidente della Repubblica 14 novembre, n. 313, è soggetto alla sanzione amministrativa pecuniaria del pagamento di una somma da euro 10.000,00 a euro 15.000,00".
L'eventuale violazione degli obblighi previsti dalla normativa citata configura una grave violazione del contratto in essere con l'Amministrazione, che comporterà la risoluzione del medesimo.

Art. 68 – Disposizioni finali
La ditta aggiudicataria si considererà, all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza dell'ubicazione dei locali e delle attrezzature su cui dovranno espletarsi i servizi specificati nel presente capitolato.

Art. 69 – Richiamo alla legge e ad altre norme
Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Art. 70 – Foro competente
Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto sarà competente in via esclusiva il foro competente di Reggio Emilia.

Art. 71 – Trattamento dei dati personali
Il "Comune", ai sensi del Regolamento (UE) 2016/679 "Regolamento europeo in materia di protezione dei dati personali", informa il "Gestore" che tratterà i dati, contenuti nel presente contratto, esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle leggi e dai regolamenti comunali in materia.
Il Comune, nei casi in cui si renda necessario comunicare dati personali, con apposito atto sindacale provvederà a nominare l'Impresa Aggiudicataria responsabile del trattamento esterno dei dati relativi all'oggetto del contratto, applicando quanto previsto dall'art. 28 del Regolamento (UE) 2016/679 .

Art. 72 – Allegati

Al presente Capitolato Speciale sono allegati, per formarne parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti :

Allegato 1 – Tabella pesi - Grammature medie
Allegato 2 - DUVRI - Documento Unico di valutazione dei rischi da interferenze
Allegato 3 – Planimetria locali
Allegato 4 – Inventario