



Comune di Casalromano

Provincia di Mantova

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO-PRESTAZIONALE PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

TITOLO 1 - INDICAZIONI GENERALI DELL’APPALTO

Art. 1 – Ente committente

Comune di Casalromano

Indirizzo: Piazza Cesare Battisti, 9 – 46040 Casalromano (MN)

Telefono: 0376714311

e-mail: protocollo@comune.casalromano.mn.it

posta certificata: casalromano.mn@legalmail.it

sito internet e profilo di committente: www.comune.casalromano.mn.it

Responsabile unico del progetto: Ing. Andrea Ferrari, Responsabile dell’Area Tecnica del Comune di Casalromano.

Art. 2 – Oggetto dell'appalto

L’appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione per la scuola dell’infanzia a tempo pieno e per la scuola primaria del Comune di Casalromano (n. 3 rientri pomeridiani ed eventuale servizio in caso di attivazione del doposcuola).

Il Servizio di cui al presente appalto si articola nelle seguenti attività:

1. preparazione e confezionamento dei pasti, comprese le diete speciali e alternative, conformi alle Linee di indirizzo e tabelle dietetiche come stabilite e aggiornate dal Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria – SC Igiene Alimenti e Nutrizione di ATS Valpadana, organo territorialmente competente per il controllo, presso il centro di cottura della Ditta affidataria; in caso di gestione congiunta con il comune di Casalmoro, l’ente gestore potrà avvalersi del centro cottura sito presso la scuola dell’infanzia c/o Via IV Novembre, Casalmoro;
2. trasporto dei pasti in idonei contenitori dal centro di cottura degli alimenti alla sede di distribuzione e di consumo e cioè presso la scuola del Comune di Casalromano, sita in Via Manzoni, 7, mediante il sistema della multiporzione;
3. predisposizione refettorio e preparazione tavoli per i pasti;
4. scodellamento, da effettuarsi mediante porzionamento (sistema multiporzione);
5. fornitura di stoviglie da tavola e di servizio (piatti in ceramica, bicchieri di vetro, posate in acciaio inox, salviette e tovaglie di carta, olio, aceto, pepe, sale formaggio grattugiato, ecc);
6. sparcchiamento finale dei tavoli;
7. lavaggio e riordino delle stoviglie e carrelli termici;
8. sgombero e smaltimento dei rifiuti secondo metodo di raccolta differenziata;
9. ritiro dei contenitori degli alimenti a seguito di consumo.
10. Elaborazione, stampa e affissione presso le scuole dei menù ordinari e dietetici;

Sarà onere della Ditta curare la gestione dei menù e del sistema HACCP fino alla distribuzione dei pasti, e intrattenere rapporti con le Istituzioni.

Il servizio dovrà essere conforme alle Linee guida regionali e statali in materia di miglioramento della qualità nutrizionale nella ristorazione scolastica.

Art. 3 – Durata dell'appalto

La durata dell'appalto è stabilita in anni DUE scolastici, con decorrenza dal 01/09/2026 al 31/08/2028 con possibilità di proroga contrattuale per ulteriori DUE anni scolastici, ex art. 120, comma 10, del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii.

Ai sensi degli articoli 17, commi 8 e 9, e 50, comma 6, del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii., il Comune si riserva la facoltà, dopo la verifica dei requisiti dell'aggiudicatario e in seguito all'aggiudicazione divenuta efficace, di procedere all'esecuzione anticipata del contratto.

In tal caso, la durata contrattuale decorrerà dalla data di avvio delle prestazioni autorizzate e l'aggiudicatario sarà tenuto a dare avvio al servizio agli stessi patti e condizioni così come risultanti dal presente Capitolato e dalla propria offerta tecnica.

Per quanto riguarda la data di termine annuale del servizio di ristorazione agli alunni, coinciderà con la data di termine dell'anno scolastico per i rispettivi tipi di scuola, riservandosi il Comune di anticipare o posticipare il termine del servizio, sentite le scuole interessate.

La mancata attivazione parziale o totale del servizio, per esigenze di interesse pubblico o necessità non imputabili al Comune, non dà diritto all'Appaltatore di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.

Art. 4 – Importo dell'appalto e classificazione dei servizi

L'importo annuale dell'appalto è stato stimato in Euro 49.140,00 oneri per la sicurezza e IVA esclusi, ottenuto moltiplicando il numero dei pasti presunti per il prezzo unitario del pasto stimato in € 6,00 iva esclusa.

Nel prezzo del singolo pasto sono comprese tutte le attività, le spese ed ogni altro onere - espresso e non - nel presente capitolato, inerente e conseguente al servizio di cui trattasi (a titolo esemplificativo: personale, approvvigionamento e fornitura acqua, scodellamento, pulizia, riordino, smaltimento rifiuti, trasporto).

Si presume che saranno erogati annualmente circa n. 8.190 pasti.

Il quantitativo dei pasti espresso è indicativo in quanto esso sarà effettivamente quantificato sulla base del numero di pasti effettivamente fornito e distribuito.

I costi della sicurezza, calcolati ai sensi dell'art. 26, comma-ter, del D.Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii. sono pari ad € 1.000,00 annui.

Il **valore presunto dell'appalto biennale** (periodo 01/09/2026 – 31/08/2028) è pari ad € **100.280,00 €** (di cui € 2.000,00 relativi agli oneri per la sicurezza da interferenza non soggetti a ribasso), **IVA esclusa**.

Tenuto conto delle opzioni previste nel presente Capitolato, il **valore globale stimato dell'appalto** ai sensi dell'art. 14, comma 4, del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii., è così determinato:

stima dei pasti erogati e DETERMINAZIONE DELL'IMPORTO A BASE DI GARA			OPZIONI EX ART. 120			VALORE DELL'APPALTO
alunni	importo annuale	importo BIENNALE appalto	opzione PROROGA CONTRATTUALE DUE anni	valore aumento delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto del primo BIENNIO	valore aumento delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto nel secondo eventuale BIENNIO	
scuola infanzia	36.900,00 €	73.800,00 €	73.800,00 €	14.760,00 €	14.760,00 €	
primaria modulo 3 rientri settimanali	12.240,00 €	24.480,00 €	24.480,00 €	4.896,00 €	4.896,00 €	
TOTALE CORRISPETTIVO	49.140,00 €	98.280,00 €	98.280,00 €	19.656,00 €	19.656,00 €	235.872,00 €
oneri per la sicurezza (DUVRI)	1.000,00 €	2.000,00 €	2.000,00 €	400,00 €	400,00 €	4.800,00 €
valore presunto dell'appalto	50.140,00 €	100.280,00 €	100.280,00 €	20.056,00 €	20.056,00 €	240.672,00 €

Ai sensi della Deliberazione di Giunta Comunale n. 41 del 15/07/2024 avente ad oggetto "ATTO DI INDIRIZZO PER L'AFFIDAMENTO A COOPERATIVE DI TIPO B DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A DECORRERE DALL'ANNO SCOLASTICO 2026/2027" verranno espletate procedure d'appalto "riservate" alle cooperative

sociali di tipo b), ai sensi dell'art. 61 del d.lgs. 36/2023, finalizzate alla creazione di opportunità di lavoro per le persone svantaggiate.

In sede di presentazione dell'offerta dovrà essere specificato il regime Iva e fiscale da applicarsi.

Ai sensi dell'art. 11 del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii. e dell'art. 2 dell'Allegato I.01 al Codice, si indicano i seguenti dati relativi alle prestazioni oggetto del presente appalto:

- Codice ATECO delle attività oggetto dell'appalto secondo la classificazione delle attività economiche adottata dall'ISTAT: I.56.22.01 "attività di catering su base contrattuale"
- CPV: 55300000-3- servizi di ristorazione e di distribuzione dei pasti
- CCNL da applicare al personale dipendente impiegato nell'appalto: CCNL Cooperative Sociali - socio-sanitario-assistenziale-educativo e di inserimento lavorativo - integrato dal contratto integrativo Provincia di Mantova" avente codice ID CNEL: T151 o diverso CCNL del quale abbia dichiarato e dimostrato, in sede di offerta, l'equivalenza.

Il costo del personale per l'intera durata del contratto (compresa proroga contrattuale) è stato stimato in 112.318,12 € pari al 56,00%.

Art. 5 – Luogo di esecuzione

Il servizio si svolgerà presso il Centro cottura della Ditta affidataria ed i refettori, all'interno del plesso scolastico e la porzionatura, nonché lo scodellamento dei pasti, presso i locali idonei dell'edificio scolastico situati in Via Manzoni, 7 a Casalromano.

Il Centro di cottura deve consistere in una cucina di proprietà ovvero in uso o nella disponibilità per altro titolo giuridico idoneo a garantire l'utilizzo per tutta la durata del contratto.

Il centro di cottura non dovrà essere localizzato ad una distanza superiore a 15 Km dal plesso da servire.

Art. 6 – Divieto di modifiche introdotte dall'esecutore

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'esecutore, se non è disposta dal R.U.P. del contratto e preventivamente approvata dall'Ente committente.

Le modifiche non previamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove il R.U.P. lo giudichi opportuno, comportano la rimessa in pristino, a carico dell'esecutore, della situazione originaria preesistente, secondo le disposizioni del R.U.P.

Art. 7 – Modifiche contrattuali

Il contratto in corso di esecuzione potrà essere prorogato a norma dell'art. 120, comma 10, del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii.; la proroga contrattuale è stabilita per un periodo di DUE anni scolastici e quantificata in € 100.280,00, al netto di IVA, come da tabella riportata all'art. 4.

In tal caso, il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi patti e condizioni previsti nel contratto.

L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore almeno 60 (sessanta) giorni prima della scadenza del contratto.

Ai sensi dell'art. 120, comma 9, del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii., l'Ente committente, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, si riserva di imporre all'Appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario.

In tal caso l'appaltatore non potrà far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Art. 8 – Procedura di gara e riferimenti legislativi

Il presente Capitolato speciale descrittivo prestazionale disciplina la gestione del servizio di ristorazione scolastica pertanto, la procedura di gara è disciplinata, in particolare, dagli articoli 127 e 130 del vigente del Codice dei contratti.

Ai sensi della Deliberazione di Giunta Comunale n. 41 del 15/07/2024 avente ad oggetto "ATTO DI INDIRIZZO PER L'AFFIDAMENTO A COOPERATIVE DI TIPO B DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA A DECORRERE DALL'ANNO SCOLASTICO 2026/2027" verranno espletate procedure d'appalto "riservate" alle cooperative sociali di tipo b), ai sensi dell'art. 61 del d.lgs. 36/2023, finalizzate alla creazione di opportunità di lavoro per

le persone svantaggiate.

Art. 9 – Finanziamento

Il servizio sarà finanziato con fondi propri del bilancio comunale.

Art. 10 – Sistema informatizzato per la gestione del servizio

La rilevazione del numero di pasti prenotati dagli utenti avverrà mediante comunicazione da parte del personale insegnante e/o ausiliario in servizio presso le scuole con conseguente preparazione del pasto nel rispetto della dieta assegnata al singolo utente;

Le presenze effettive e quindi il numero dei pasti da fornire giornalmente, suddivisi tra alunni e insegnanti, verranno comunicati ogni giorno entro le ore 9.30.

Saranno liquidati, in ogni caso, i pasti forniti in riferimento all'ordine comunicato e registrato giornalmente.

Art. 11 – Dimensione dell'utenza

Si forniscono qui di seguito il numero delle presenze in mensa, stimate in relazione alla presenza media registrata dall'ufficio scuola.

alunni	Stima presenze in mensa a.s. 2026/2027	giorni/ settimana	settimane	totale presenze
scuola infanzia	30	5	41	6.150
primaria con modulo 3 rientri settimanali	20	3	34	2.040
TOTALE numero pasti anno				8.190

Si precisa che il numero dei pasti sopra esposto è comunque del tutto indicativo e, pertanto, non costituisce obbligo alcuno per il Comune, che corrisponderà all'Appaltatore soltanto il corrispettivo relativo ai pasti effettivamente erogati.

Il calendario di apertura e chiusura del servizio di ristorazione, compresa la sospensione nei periodi di vacanza, è stabilito dall'Istituto Comprensivo per le scuole dell'infanzia e primaria.

Sulla base dell'attuale organizzazione scolastica il servizio di ristorazione si prevede avverrà come segue:

- giorni: dal lunedì al venerdì;
- distribuzione pasti: **in due turni**, nell'orario di pausa dalle ore 11.30 alle ore 12.00 per l'infanzia per circa n. 28 alunni e n. 2 insegnanti e nell'orario di pausa dalle ore 13.00 alle ore 13.30 per la scuola primaria per circa n. 18 alunni e n. 2 insegnanti.

I dati indicati nell'art. 2 sono presunti, in quanto potranno esserci variazioni nel numero di alunni dovute alle iscrizioni al servizio, all'organizzazione didattica, alle assenze: per malattia, per visita d'istruzione, per consultazioni elettorali.

Pertanto, il numero dei pasti potrà subire variazione in aumento o in diminuzione, a seconda delle necessità, senza per questo costituire obbligo di sorta per l'ente appaltante. Il Comune, previa comunicazione con congruo anticipo, si riserva la facoltà di modificare in aumento o diminuzione i giorni di erogazione del servizio, nonché gli orari di somministrazione a seguito della modifica dell'organizzazione scolastica, sia nell'ambito dell'autonomia dell'Istituto Comprensivo Statale, sia in applicazione di eventuali riforme scolastiche.

L'Appaltatore è tenuto alla relativa organizzazione del servizio, **senza ulteriori costi a carico del Comune.**

In applicazione dell'art. 120, comma 9, del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii., l'appaltatore si impegna ad

erogare il servizio alle condizioni originariamente previste anche in caso di variazione in aumento o in diminuzione del numero dei pasti, fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto.

L'eventuale variazione in diminuzione del numero degli utenti e/o dei rientri settimanali non dà luogo a variazioni del prezzo unitario pattuito.

Resta, inoltre, stabilito che qualora i pasti non venissero erogati per l'interruzione delle attività didattiche dovute a motivi di diversa natura (ordinanze di chiusura per elezioni, disinfezione, pandemia, etc..), l'Appaltatore non potrà rivendicare alcun diritto per il mancato introito, avendone già tenuto conto al momento della formulazione dell'offerta.

Art. 12 – Tipologia dell'utenza ed utilizzo delle cucine

L'utenza è composta da:

- minori iscritti alle scuole dell'Infanzia e Primarie;
- personale docente e ausiliario delle Scuole (limitatamente a coloro che svolgono attività di assistenza a mensa o comunque attività autorizzata).

Art. 13 – Caratteristiche e tipologia del servizio

L'Appaltatore s'impegna, per l'intera durata dell'appalto, a garantire il servizio di ristorazione a favore degli utenti delle mense scolastiche del Comune di Casalromano.

L'Appaltatore, all'avvio del servizio, dovrà disporre di uno o più idonei centri di produzione per la preparazione di pasti destinati alla ristorazione collettiva in grado di garantire il regolare svolgimento del servizio.

Tra la preparazione dei pasti e la somministrazione devono essere osservati i tempi conformi alle "Linee Guida Regionali" ed in particolare:

- devono essere consentite le consegne nell'arco di n. 1 h a decorrere dal momento della partenza dal centro di cottura e l'ultima consegna ai vari terminali di utilizzo non deve avvenire prima di n. 30 minuti dall'orario stabilito per la refezione;
- tra fine della cottura dei cibi e inizio della somministrazione non potranno trascorrere più di 2 ore;
- tra fine cottura e consegna dei pasti non potranno trascorrere più di 80 minuti primi.
- il centro di cottura dovrà essere situato in una località distante non più di 15 Km dal plesso da servire.

TITOLO 3 - IGIENE DELLA PRODUZIONE E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

Art. 14 - Caratteristiche delle derrate alimentari e standard di qualità

I requisiti minimi di qualità del servizio a cui deve sottostare l'appaltatore sono quelli previsti dalla normativa vigente in materia e, specificatamente quelli descritti

- nelle specifiche voci del presente Capitolato;
 - nei seguenti **documenti che si intendono qui integralmente richiamati e che sono da ritenere parte integrante e sostanziale del Capitolato** (con riferimento alle eventuali versioni più aggiornate dei documenti stessi che saranno via via adottate nel periodo dell'appalto):
1. **REGOLAMENTO (CE) n. 2073 del 15 novembre 2005** sui criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
<https://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2005:338:0001:0026:IT:PDF>
 2. Linee guida per Capitolato d'appalto nella ristorazione scolastica – **CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI** a cura del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria, UOC Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, Dipartimento Prevenzione Veterinaria dell'ATS Valpadana <https://www.ats-valpadana.it/ristorazione-collettiva-e-scolastica>
 3. **LINEE GUIDA PER LA RISTORAZIONE COLLETTIVA e LINEE GUIDA DIETE SPECIALI** - ATS Valpadana -Dipartimento di igiene e prevenzione sanitaria, igiene degli alimenti e nutrizione
<https://www.ats-valpadana.it/ristorazione-collettiva-e-scolastica>

Tutte le materie prime fornite devono essere conformi in tema di etichettatura a quanto stabilito dal Reg. (UE) 1169/2011 e dal D.lgs. 231/2017.

Dovranno inoltre ottemperare alle disposizioni normative specifiche dei diversi settori alimentari ed agli eventuali disciplinari di produzione.

Per tutte le derrate alimentari dovrà essere garantito il rispetto della tracciabilità/ rintracciabilità secondo il Regolamento (CE) 178/2002 art. 18.

L'Appaltatore si obbliga a somministrare le seguenti tipologie di prodotti:

- a) il **pane** deve essere a ridotto contenuto di sale e non addizionato di grassi, prodotto localmente (km0), privilegiando possibilmente laboratori artigianali situati nel territorio comunale;
- b) non può essere utilizzata **carne** surgelata e tutte le carni bovine, suine e avicole dovranno provenire da animali allevati e macellati in Italia;
- c) le uova dovranno essere necessariamente pastorizzate, nazionali, di origine biologica e non potranno in alcun caso provenire da allevamenti in gabbia;
- d) il **pesce** proposto nei menù surgelato o fresco deve essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'allegato 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 conservazione della natura; il pesce somministrato non deve comunque essere ottenuto da prodotti ricomposti, né pre impanato o che abbia analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'Appaltatore.
- e) **prodotti biologici e a lotta integrata** almeno una volta alla settimana presso le mense scolastiche della scuola dell'infanzia e della scuola primaria.
I prodotti da agricoltura biologica dovranno essere garantiti e ai sensi del Regolamento CE 889/2008 e del regolamento (UE) 1165/21.
In caso di importazione da Paesi terzi i prodotti biologici dovranno rispondere ai requisiti definiti dal Regolamento CE 1235/2008 e ss.mm.ii e Reg. (UE) 848/2018 e ss.mm.ii.;
Gli alimenti biologici e a lotta integrata introdotti dovranno essere chiaramente indicati sui menù settimanali.
- f) **Pelati, polpa e passata di pomodoro** almeno il 33% in peso devono essere biologici
- g) utilizzo di **Olio extravergine** di oliva di esclusiva provenienza italiana
- h) utilizzo esclusivo del **sale marino iodato**
- i) utilizzo esclusivo di acqua di rete o microfiltrata (conforme a Dlgs. 2 febbraio 2001, n. 31).
- j) formaggio **Grana Padano o Parmigiano Reggiano** con stagionatura di almeno 18 mesi
- k) **salumi: almeno il 30% in peso deve essere biologico** o se non disponibile a marchio di qualità DOP o IGP.
- l) yogurt biologico
- m) **frutta e verdura di stagione** con preferenza per produzioni da "filiera corta"
- n) prodotti alimentari non etichettati Ogm.

Ai fini di ridurre l'impatto ambientale, dovrà essere previsto presso tutti i refettori un sistema di erogazione di acqua di rete dell'acquedotto alternativo all'utilizzo di prodotti confezionati. Sono a carico dell'Appaltatore tutti i costi connessi al suddetto servizio, ivi compresi quelli di acquisto, noleggio, installazione e manutenzione delle attrezzature. Solo per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie) potrà essere previsto in via straordinaria il consumo alternativo di acqua minerale confezionata, con nitrati inferiori a 5mg/l, nitriti (NO₂) assenti ed il sodio (Na) non superiore a 20 mg/l, senza che ciò comporti - in via ordinaria, oneri aggiuntivi per l'Ente. Nessun rimborso è dovuto all'Ente da parte dell'Appaltatore, in relazione ai consumi dell'acqua di rete.

È considerato Criterio premiante l'**utilizzo di prodotti biologici**, da **chilometro zero e filiera corta**, e quelli provenienti dal "**commercio equo e solidale**" per le categorie riportate nei CAM del DM 10 Marzo 2020 e come promosso dalla Legge Regione Lombardia 31/2008, così come novellata dalla LR 13/2020.

Per alimenti a **chilometro zero** devono intendersi i prodotti, acquistati direttamente dall'agricoltore o dall'azienda produttrice, senza intermediari commerciali e comunque coltivati e/o prodotti nella provincia di Mantova, e/o nelle province limitrofe.

Per **filiera corta** si intendono, ai sensi del Regolamento (UE) n. 1305/2013, i prodotti agricoli e alimentari provenienti da una filiera di approvvigionamento, formata da un numero limitato di operatori economici che

si impegnano a promuovere la cooperazione, lo sviluppo economico locale e stretti rapporti socio- territoriali tra produttori, trasformatori e consumatori.

Mirando anche a sostenere, per quanto tecnicamente possibile, le economie locali e i piccoli produttori biologici, viene data priorità ai prodotti alimentari provenienti da coltivazioni, allevamenti, produzioni più prossime territorialmente, secondo le modalità di approvvigionamento descritte nel progetto organizzativo offerto in sede di gara.

L'Appaltatore si impegna, su richiesta del Comune, a fornire i documenti (anche in formato digitale) necessari al fine sopra citato (fatture, bolle di consegna o altro, recanti indicazioni della destinazione della merce alle mense scolastiche); le fatture devono essere quietanziate o accompagnate dalla prova dell'avvenuto pagamento. Per l'espletamento di tale richiesta, all'Appaltatore potrà essere richiesta la collaborazione con la società incaricata della presentazione della relativa istanza, i riferimenti della quale saranno comunicati dopo la stipula del contratto.

Sono comunque da ritenersi minimi i seguenti ulteriori standard di servizio.

- All'atto della consegna pasti presso i terminali e per tutto il periodo di mantenimento che precede la fase di distribuzione (impiattamento), le pietanze dovranno rispettare le temperature di mantenimento degli alimenti deperibili (sia crudi, sia cotti) da consumarsi freddi o caldi secondo la normativa vigente;
- Le diete speciali dovranno essere confezionate in monoporzioni personalizzate, nel pieno rispetto della privacy e sotto la supervisione della Dietista.
- Il condimento dei contorni e della pasta dovrà avvenire presso i locali scolastici adibiti al servizio refezione, vale a dire che è vietata la veicolazione della pasta e dei contorni conditi presso la cucina del Centro cottura. Nel caso in cui l'utente necessitasse di aggiunta di olio, sale e aceto, i condimenti dovranno essere disponibili presso il punto di somministrazione e "versati" da parte del personale addetto alla distribuzione e/o dall'insegnante presente nel refettorio.
- Nell'attività di somministrazione dei pasti dovranno essere impiegate unità lavorative con specifica competenza, nella misura sufficiente a garantire un perfetto e tempestivo servizio.
- La veicolazione dei pasti dovrà essere effettuata con l'ausilio di automezzi di adeguate dimensioni di carico, rispondenti alla vigente normativa igienico-sanitaria per il trasporto dei pasti e riservati esclusivamente al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura per i cibi da consumarsi caldi ad un livello non inferiore a + 65°C.; per i cibi da consumarsi freddi è doveroso mantenere una temperatura inferiore a + 10°C durante il trasporto e sino all'apertura dei contenitori all'inizio della distribuzione. E' fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi contaminazione degli alimenti trasportati.
- I pasti dovranno essere veicolati in appropriati contenitori preferibilmente in polipropilene all'interno dei quali possano essere allocati i contenitori in acciaio inox, muniti di coperchio a tenuta ermetica e di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge per gli alimenti deperibili cotti da consumare caldi e per gli alimenti deperibili da consumarsi freddi. In particolare lo spessore delle paste asciutte nei contenitori non deve superare i 10 cm al fine di evitare fenomeni di "impaccatura". Le razioni di pane e di frutta (o dessert) devono essere consegnate in contenitori per alimenti dotati di coperchio a tenuta.
- Tutte le derrate alimentari dovranno rispettare quanto previsto dalla Normativa Nazionale e della Comunità Europea in tema di igiene degli alimenti e sicurezza alimentare.
- Apertura dei contenitori dovrà avvenire solo nel momento in cui inizia la distribuzione, onde evitare l'abbassamento della temperatura.
- Utilizzo di utensili adeguati per il porzionamento e la distribuzione. In caso di diete per allergie/intolleranze, qualora si renda necessario l'uso di posate o attrezzi per la distribuzione, deve essere previsto l'utilizzo di utensili diversi per evitare possibili contaminazioni;
- evitare l'incrocio tra la fase di apparecchio dei tavoli, la fase di distribuzione/scodellamento e quella dello sparcchio/pulizia/lavaggio, anche in caso di doppio turno; in particolare, con i tavoli apparecchiati, non deve essere svolta alcuna operazione di pulizia.

- per la pulizia dei tavoli, delle sedie e delle attrezzature dovranno essere utilizzati detersivi, detergenti, disinfettanti, sanificanti non contenenti sostanze considerate pericolose per l'ambiente, e conformi alla vigente normativa in materia (Reg. CE 648/2004 modificato dal Reg. CE 907/2006; D.P.R. 21/2009; D.P.R. 392/1998). Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Le consegne dei pasti saranno effettuate al massimo entro i 30 minuti antecedenti l'orario di consumazione del pasto comunicato dagli Uffici comunali, compresa l'ipotesi di doppi turni.

Tra la cottura e il confezionamento, l'esposizione del cibo alla temperatura ambiente deve limitarsi allo stretto indispensabile per le corrette operazioni di preparazione, monitorando il parametro termico delle pietanze più critiche.

I pasti dovranno essere trasportati presso i plessi scolastici a cura e spese dell'Appaltatore.

Fatti salvi i casi di forza maggiore, il Comune dovrà comunicare con congruo preavviso, anche verbale, da confermarsi per iscritto, eventuali variazioni degli orari o dei turni o eventuali giorni di non effettuazione del servizio.

Art. 15 – Acquisto delle derrate

Tutte le materie prime e i semilavorati necessari alla realizzazione dei pasti scolastici devono avere le caratteristiche previste dai seguenti documenti o dalle future versioni degli stessi documenti che gli Enti interessati emetteranno:

- “Linee guida per Capitolato d'appalto nella ristorazione scolastica - Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari” “a cura del Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria, UOC Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, Dipartimento Prevenzione Veterinaria dell'ATS Valpadana -scolastica;
- “Linee guida per la Ristorazione Collettiva e scolastica pubblicate nel sito dell'ATS Valpadana <https://www.ats-valpadana.it/linee-di-indirizzo-ristorazione-collettiva-e-scolastica>;
- DM Ambiente 10 marzo 2020 "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari"(CAM)
- “definizione e aggiornamento delle “linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale, scolastica” dettate con provvedimento del Ministero della Salute del 28/10/2021.

I citati documenti hanno contenuti da intendersi prescrittivi ai fini dell'appalto solo se non in contrasto con quanto specificatamente definito nel Capitolato e nei suoi allegati. In caso di discordanza fra i documenti citati, deve essere considerata la prescrizione che prevede la qualità superiore dei prodotti. Le prescrizioni e le percentuali di biologico indicate nei CAM di cui al sopra citato D.M. 10 marzo 2020 sono vincolanti, salvo deroghe autorizzate dalla stazione d'appaltante e comunicate per iscritto all'appaltatore e salvo deroghe ulteriori contenute nel presente Capitolato.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'**acquisto** delle derrate sono in ogni caso i seguenti:

- riconosciuta e comprovata serietà del fornitore (ad es. appartenenza ad un ente o associazione per la produzione, garante della qualità e tipicità dell'alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all'interno dello stabilimento di produzione);
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato ed offerto in sede di gara;
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dalla vigente normativa;
- termine minimo di conservazione TMC o data di scadenza ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, latte/scatolame non bombato, arrugginito né ammaccato, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti

merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);

- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- non utilizzo di derrate alimentari derivanti dalle biotecnologie, ossia di alimenti derivanti da organismi, vegetali o animali, nei quali l'informazione genetica sia stata modificata da tecniche di ingegneria genetica (O.G.M.).

La documentazione riguardante l'autocontrollo del fornitore dovrà essere conservata ed archiviata in modo da garantire costantemente un rapido approccio.

I documenti di acquisto dovranno contenere tutte le informazioni necessarie a definire chiaramente i prodotti che si ordinano.

L'Appaltatore dovrà valutare attentamente le modalità e gli orari di ricevimento delle materie prime: la consegna delle derrate alimentari da parte dei fornitori dovrebbe avvenire in fasce orarie precise, tali da non ostacolare le fasi di preparazione dei pasti e con la specifica delle cadenze di rifornimento minime in considerazione delle capacità di stoccaggio dei magazzini e dei frigoriferi.

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere la sostituzione dei prodotti di marche o Ditte fornitrici che dovesse non ritenere di adeguata qualità.

Art. 16 – Trasformazione delle derrate

Con particolare riguardo alla TRASFORMAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI, i pasti preparati devono rispondere alla normativa vigente per quanto concerne il rispetto delle temperature di mantenimento per gli alimenti deperibili (sia crudi, sia cotti) da consumarsi freddi o caldi.

Si ritiene, inoltre, opportuno sottolineare:

- il rispetto delle norme procedurali in tema di igiene delle attrezzature ed igiene del personale;
- il rispetto delle MODALITA' DI COTTURA: oltre a non effettuare la precottura, è opportuno evitare anche la sovracottura, particolarmente per le minestre, minestrone e verdure, ecc.: nella cottura dei cibi in acqua, è opportuno curare il rapporto acqua/alimento affinché sia il più basso possibile; è inoltre importante utilizzare l'acqua di cottura dei vegetali, ricca di sali minerali e vitamine, per la preparazione di minestre, risotti, ecc.;
- il DIVIETO DI FRITTURA;
- le modalità di trattamento delle carni macinate e delle uova; in particolare, è opportuno NON sottoporre ad ulteriori lavorazioni (disosso e macinatura) le carni avicole che di per sé sono molto delicate e facilmente inquinate sin dalle fasi di macellazione; tali operazioni, tra l'altro, avverrebbero in locali non idonei ed a temperature di gran lunga superiori a quelle consentite;
- per quanto riguarda IL CONGELAMENTO/SCONGELAMENTO, non è consentito il congelamento delle derrate alimentari acquistate fresche, non dovranno essere ricongelate le materie prime decongelate, non dovrà essere congelato il pane e le derrate congelate dovranno essere decongelate secondo procedure descritte nel piano di autocontrollo aziendale;
- divieto di utilizzo degli avanzi;
- preparazione delle derrate nella stessa giornata del consumo e l'uso prevalentemente a crudo del condimento.

Il giorno ANTECEDENTE la distribuzione potranno essere effettuate le seguenti attività:

- mondata, affettatura, porzionatura, battitura, legatura e speziatura delle carni a crudo, con successiva conservazione a + 4 °C;
- pelatura di patate e carote con successiva conservazione a + 5/10°C in contenitori chiusi con acqua pulita;
- cottura di torte non a base di creme, con successiva conservazione in luogo asciutto e riparato;
- cottura di budini, arrostiti, bolliti e brasati di carne bovina in pezzo intero, arrostiti di carne suina in pezzo intero, attuando procedure di abbattimento della temperatura, e successiva conservazione refrigerata, descritte in piano di autocontrollo (HACCP) aziendale e correttamente applicate. Non è ammessa la cottura anticipata delle polpette, delle carni avicole e dello spezzatino.

Nello STESSO giorno della distribuzione deve essere effettuato:

- la preparazione delle frutta e della verdura (escluse eventualmente patate e carote) definendo le separate fasi di ammollo e lavaggio;
- la preparazione del pane e delle merende;
- la cottura delle derrate (legame fresco-caldo) in modo tale che non trascorra più di 1-2 ore tra la preparazione e la distribuzione, mantenendo costantemente temperature superiori a +65°C ed allestendo le porzioni "a caldo";
- la preparazione e la porzionatura a freddo degli alimenti cucinati ed abbattuti il giorno prima (brasati, bolliti, arrostiti); l'operazione va svolta entro tre ore dalla distribuzione provvedendo a riattivare l'alimento con temperatura di + 75° C al cuore del prodotto e successiva conservazione alla temperatura di + 65° C fino alla somministrazione;
- l'impanatura degli alimenti: si ricorda che essa non può protrarsi per più di un'ora;
- la eventuale macinatura di carni bovine crude in un tritacarne montato appena prima dell'utilizzo senza far trascorrere più di due ore tra la macinatura e la cottura. Nell'intervallo di tempo tra macinatura e cottura le carni devono essere conservate in un regime di refrigerazione.

Art. 17 – Disposizioni igienico-sanitarie

Con riferimento alle norme igienico - sanitarie si fa riferimento alla normativa vigente ed in particolare alla L. 283/62, Dlgs 2/02/2021, n. 27 e ai Regg. CE 178/02, 852/04 e 854/04. Si richiamano, in particolare, le seguenti disposizioni:

1. le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere distintamente conservati in celle o frigoriferi che garantiscano il mantenimento delle rispettive temperature di legge;
2. il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate;
3. la preparazione delle diete speciali dovrà essere effettuata da personale a ciò esclusivamente adibito o prima della preparazione dei pasti ordinari;
4. è assolutamente vietato fumare nei locali di produzione e distribuzione dei pasti;
5. la preparazione dei piatti freddi, la lavorazione delle carni e la lavorazione delle verdure dovranno avvenire in reparti distinti;
6. dovranno essere impiegati utensili e superfici distinte e separate per le lavorazioni delle carni rosse e delle carni bianche;
7. i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, etc., devono essere conservati, in confezioni ben chiuse, anche se parzialmente utilizzate;
8. tutto il personale adibito al servizio dovrà fare uso della divisa da lavoro e dovrà essere identificato da apposita targhetta di riconoscimento;
9. nell'espletamento delle proprie mansioni il personale dovrà indossare camici, copricapo mascherina e guanti monouso in vinile e altri dispositivi previsti dalla normativa allora vigente, forniti dall'Appaltatore, curare la pulizia della propria persona ed eseguire il proprio lavoro in modo igienicamente corretto, al fine di mantenere standard igienici elevati;
10. i prodotti cotti, in attesa della distribuzione, devono essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox a temperatura superiore a +65°C;
11. le corrette procedure igieniche di produzione e confezionamento devono essere indicate su cartelli che saranno affissi nelle distinte aree di lavorazione.

Art. 18 – Manipolazione e cottura

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale.

Per la cottura devono essere impiegati solo pentole in acciaio inox o vetro.

Si evidenzia che lo stoccaggio degli alimenti deve prevedere la loro separazione in base alle diverse tipologie ed opportune temperature di conservazione.

Art. 19 – Eccedenze alimentari e riciclo

Le eccedenze alimentari (con distinzione tra primo, secondo, contorni, frutta) tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente.

L'Appaltatore è tenuto a somministrare almeno due volte all'anno questionari di misurazione del gradimento.

Una volta preparati per la distribuzione, è vietata ogni forma di reimpiego dei cibi e/o pietanze nei giorni successivi.

Le eccedenze di cibo servito possono essere raccolte direttamente presso la mensa e destinate a gattili e canili previa autorizzazione del Comune.

TITOLO 4 - CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E DISTRIBUZIONE

Art. 20 – Ordinazione, confezionamento e consegna pasti

Il numero dei pasti da fornire verrà comunicato al centro di cottura/cucina giornalmente a mezzo comunicazione da parte del personale insegnante e/o ausiliario in servizio presso le scuole o altre modalità da concordare, **entro le ore 9.30**.

I pasti in monoporzione per diete speciali (o per altre specifiche richieste da parte del Comune) dovranno essere confezionati in piatti termosigillati e contenuti in contenitori isotermitici all'interno dei quali dovrà essere collocato tutto il pasto dietetico (primo, secondo e contorni, pane, formaggio posate e dessert) adeguatamente identificato al fine di evitare il rischio di errore in fase di somministrazione a soggetti a regime di dieta speciale.

I pasti in pluriporzione dovranno essere invece confezionati in contenitori idonei (tipo gastronorm) pluriporzione dotati di coperchi termici e posti in contenitori isotermitici chiusi. Le razioni di pane e di frutta (o dessert) devono essere consegnate in contenitori per alimenti dotati di coperchio a tenuta.

I pasti dovranno essere confezionati in contenitori distinti per ogni singolo locale di destinazione.

All'esterno dei contenitori deve essere apposta apposita etichetta indicante il nome della scuola di destinazione, il numero delle porzioni da servire, la tipologia del pasto contenuto (monoporzione/multiporzione/primo/secondo/contorno) e ogni altra indicazione necessaria per una corretta destinazione del contenitore.

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e confezionata/contrassegnata in modo tale da essere perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori dei vari servizi ed inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Art. 21 – Trasporto dei pasti

Il servizio di trasporto e consegna dei pasti sarà effettuato dall'Appaltatore a propria cura e a proprie spese tramite mezzi di trasporto, adibiti al trasporto pasti e muniti di idoneità igienico-sanitaria.

Più precisamente la veicolazione dei pasti dovrà essere effettuata con l'ausilio di automezzi di adeguate dimensioni di carico, rispondenti alla vigente normativa igienico-sanitaria per il trasporto dei pasti e riservati esclusivamente al trasporto di alimenti, che consentano il mantenimento della temperatura per i cibi da consumarsi caldi ad un livello non inferiore a + 65°C.; per i cibi da consumarsi freddi è doveroso mantenere una temperatura inferiore a + 10°C durante il trasporto e sino all'apertura dei contenitori all'inizio della distribuzione.

È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione dei mezzi di trasporto utilizzati, in modo tale che dai medesimi non derivi contaminazione degli alimenti trasportati.

L'Appaltatore resterà, inoltre, responsabile del mantenimento di qualità, gusto, conservazione e rispondenza igienica delle pietanze in conseguenza del trasporto, oltre alla temperatura prevista dalla normativa vigente.

Il **servizio di trasporto dei pasti** potrà essere **subappaltato** ad altra ditta, se indicato in sede di gara.

Vedasi art. 56 inerente al subappalto.

Art. 22 – Servizio di somministrazione

L'Appaltatore deve garantire la regolare somministrazione dei pasti a tutti gli utenti per i quali si è

provveduto ad effettuare la prenotazione. La somministrazione dei pasti dovrà avvenire nel pieno rispetto del menù e delle grammature previste. Il servizio sarà erogato con uso di stoviglie tradizionali riutilizzabili, di buona qualità (piatti in ceramica, posate in acciaio inox, bicchieri in vetro, in alternativa per gli alunni della scuola dell'infanzia in melanina, policarbonato, polipropilene conformi alla legislazione comunitaria).

Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai CAM per le forniture tessili.

Le tovagliette e i tovaglioli di carta devono essere di elevata qualità e capacità di assorbimento e devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica ecolabel o equivalenti etichette ambientali conformi ISO 14024 oppure del marchio Programme for endorsement of forest certification schemes o equivalenti. Solo nei casi di emergenza è ammesso l'utilizzo di materiale monouso biodegradabile da intendersi ricompreso nel prezzo del pasto.

Il servizio di somministrazione dei pasti presso i terminali prevede le seguenti fasi di lavoro:

- 1) apparecchiatura dei refettori/aule (predisposizione di tovaglietta, tovagliolo, piatto, posate, bicchiere, pane, acqua, eventuale formaggio);
- 2) predisposizione degli accessori necessari alla porzionatura dei pasti;
- 3) ricezione dei contenitori e quindi dei pasti, controllo di conformità con il menù previsto, verifica della presenza delle diete speciali richieste;
- 4) controllo della temperatura dei pasti prima dello scodellamento;
- 5) somministrazione e distribuzione dei pasti (primo, secondo, contorno, pane e frutta sbucciata e porzionata);
- 6) spacciatura del refettorio;
- 7) smistamento, raccolta differenziata dei rifiuti e conferimento nei punti di raccolta;
- 8) lavaggio e sanificazione stoviglie e attrezzature di cucina utilizzate per porzionare;
- 9) asciugatura e riordino delle stoviglie;
- 10) pulizia, disinfezione, sanificazione e riordino dei tavoli e delle sedie dei refettori;
- 11) pulizia, riordino, detersione e sanificazione delle attrezzature utilizzate per il servizio di refezione;
- 12) consegna lavaggio e porzionatura della frutta per lo spuntino mattutino presso le scuole che chiedono l'attivazione del servizio.

TITOLO 5 - MENU' E TABELLE DIETETICHE

Art. 23 – Menù e tabelle dietetiche

I pasti per la ristorazione scolastica devono essere preparati sulla base dei menù composti **secondo le Linee guida predisposte da ATS Val padana e successivi aggiornamenti per la ristorazione scolastica e le tabelle dietetiche qualitative e quantitative redatte dal** Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria – SC Igiene Alimenti e Nutrizione di ATS Valpadana **che si intendono ivi richiamate.**

I menù (anche i menù etico-religiosi) devono sempre essere esposti nei refettori dei terminali di distribuzione, e sul registro elettronico, visibili dagli utenti del servizio e al personale scolastico, mediante cartellonistica comprensibile per gli utenti.

I menù possono, nel corso del servizio, subire variazioni in accordo con il Comune (a titolo esemplificativo e non esaustivo: variazione del numero delle settimane di rotazione, la possibilità di dolce una volta al mese, l'aperiverdura, l'anticipo della distribuzione del secondo piatto rispetto al primo, diversificazione tra menù scuola dell'infanzia e menù scuola primaria, etc), rispettando la parità qualitativa e quantitativa della fornitura e quindi senza alcun aumento di prezzo; nessuna variazione può essere apportata dalla ditta aggiudicataria senza specifica autorizzazione da parte del Comune.

L'Appaltatore può, in via temporanea e previa comunicazione al Comune per la necessaria autorizzazione, effettuare variazioni di menù, solo ed esclusivamente nei seguenti casi:

- interruzione temporanea del servizio per cause non dipendenti dall'Appaltatore (es. scioperi, incidenti, interruzioni di energia elettrica, ecc.);
- guasto di impianti e/o attrezzature necessari alla realizzazione dei menù o alla conservazione dei prodotti deperibili;
- non reperibilità, documentata, delle derrate alimentari;
- ripetuto non gradimento di alcuni piatti, documentato e concordato con il Comune.

L'Appaltatore si impegna a fornire, a necessità degli utenti, senza oneri aggiuntivi a carico del Comune, le diete speciali.

Per diete speciali si intendono tabelle dietetiche ad personam elaborate in rispetto a particolari esigenze cliniche di alcuni utenti e richieste con specifica certificazione medica.

Devono, altresì, intendersi diete speciali variazioni al menù richieste dagli utenti per esigenze particolari sia per motivazioni religiose e ideologiche.

In questi ultimi casi è sufficiente una richiesta scritta del al servizio scolastico dell'ente, corredata obbligatoriamente dal certificato medico che attesti la patologia/intolleranza.

In tali casi dovranno essere forniti pasti adeguati alle specifiche esigenze.

L'Appaltatore, in occasione di particolari ricorrenze, è tenuto a provvedere alla fornitura dei seguenti prodotti:

Scuola	ricorrenza	prodotto	Settimana/giorno di riferimento
Scuola dell'infanzia	Compleanni del mese	torta	Ultima settimana utile del mese
Scuola dell'infanzia e scuola primaria	Carnevale	Lattughe/frappe/chiacchiere	Ultimo giorno prima della chiusura della scuola per vacanze di carnevale
Scuola dell'infanzia e scuola primaria	Natale	Pandoro	Ultimo giorno di mensa prima delle vacanze natalizie
Scuola dell'infanzia e scuola primaria	Pasqua	Colomba	Ultimo giorno di mensa prima delle vacanze pasquali
Scuola dell'infanzia e scuola primaria	a richiesta del Comune	Menù etnico	Massimo due volte al mese

Si precisa, inoltre, che nel caso in cui qualche prodotto previsto per la preparazione dei pasti non dovesse soddisfare, a giudizio del Comune, il gusto degli utenti, l'Appaltatore ha l'obbligo di sostituire il prodotto non gradito con un altro prodotto (dello stesso tipo) da concordare tra le Parti e di cui l'Appaltatore dovrà fornire scheda tecnica prima dell'inserimento in menù, anche nel caso di alimenti destinati ai regimi dietetici particolari.

Lo schedario tecnico dovrà essere tempestivamente aggiornato anche in caso di variazione dei menù che dovessero essere richieste dal Committente nel corso dell'appalto (sentite la Commissione Mensa - se presente - e il Servizio competente dell'ATS) e che comportassero l'introduzione di prodotti alimentari diversi da quelli precedentemente in uso.

Art. 24 – Menù per diete speciali

Nei casi di necessità determinata da intolleranze alimentari o patologie con definito vincolo dietetico, l'Appaltatore è tenuto a fornire, in sostituzione del pasto previsto dal menù del giorno, pasti alternativi, la cui composizione dovrà rispettare scrupolosamente le indicazioni della certificazione medica specifica e le Linee guida per l'allestimento delle diete speciali redatte da ATS e successivi aggiornamenti.

Il Comune comunicherà all'Appaltatore le diete speciali che entreranno in vigore al più tardi entro le 48 ore successive all'inoltro della richiesta.

Sarà compito dell'Appaltatore individuare in base al menù del giorno e alle Linee guida dell'ATS per le diete speciali, confrontato con le singole certificazioni e/o richieste, la tipologia dei pasti speciali da fornire e relativo menù da comunicare al Comune.

I generi alimentari utilizzati per il confezionamento delle diete speciali dovranno essere conformi, per i celiaci, a quanto stabilito dal Prontuario "Associazione Italiana Celiachia".

Ogni dieta speciale deve essere personalizzata e confezionata/contrassegnata in modo tale da essere perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione e degli operatori dei vari

servizi ed inequivocabilmente riconducibile al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy. Ciascuna dieta speciale deve essere contenuta in una vaschetta monoporzione termosigillata; tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla legge per i cibi cotti/crudi da consumarsi caldi/refrigerati, fino al momento del consumo.

Nel locale dispensa dovrà essere prevista zona adeguatamente predisposta per la conservazione dei prodotti destinati alle diete speciali ed in cucina dovrà essere attrezzata una zona dedicata alla preparazione ed al confezionamento in monoporzione sigillata delle diete speciali.

L'Appaltatore dovrà garantire la disponibilità di un/una dietista che possa essere consultato/a dai genitori degli alunni interessati.

I pasti destinati alle diete speciali non potranno subire variazione di prezzo e saranno fatturati allo stesso prezzo dei pasti comuni.

Art. 25 – Menù per diete etico religiose e vegetariane

L'Appaltatore dovrà garantire, a richiesta, la fornitura di diete a carattere etico religioso ed in particolare:

- dieta per motivi religiosi prevedendo la sostituzione di carne (suina e/o bovina) e pasta ripiena con legumi, pesce, uova o formaggio, alternandoli in base al menù della settimana, seguendo le indicazioni specifiche alla voce "variante per utenti di altre fedi religiose" in calce al ricettario giornaliero per ristorazione scolastica elaborato da ATS Val padana
- dieta vegetariana prevedendo la sostituzione delle carni con legumi, uova o formaggi.

Si richiama l'attenzione sulla necessità che il menù delle diete in esame non si limiti alla mera sostituzione di alcuni prodotti.

Deve essere, pertanto, curato l'aspetto nutrizionale sia quello cosiddetto alberghiero.

Art. 26 – Servizio di fornitura frutta a metà mattina - se richiesto dal Committente

Per tutti gli ordini di scuola, l'Appaltatore si impegna ad attivare il servizio di fornitura della frutta per lo spuntino, durante l'intervallo del mattino, se richiesto dal Committente.

Il predetto servizio NON è sostitutivo di quanto previsto come frutta o dessert dal menù del pasto giornaliero.

La frutta dovrà essere consegnata presso ciascun plesso pulita e, a richiesta, sbucciata e porzionata.

In alternativa alla frutta potrà essere proposta una merenda sana secondo quanto suggerito da ATS Val Padana.

Il servizio dovrà essere garantito anche per i bambini non iscritti al servizio mensa.

L'attivazione del servizio, sia a favore degli iscritti sia a favore dei non iscritti, non comporta alcun onere aggiuntivo in capo al Comune.

Art. 27 – Conformità degli alimenti

L'Appaltatore si impegna a che tutti gli alimenti distribuiti agli utenti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari di buona tecnica, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione delle vivande, l'igiene e la sanità delle stesse e delle materie prime da impiegare, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.

I prodotti alimentari presenti nelle Cucine dovranno necessariamente presentare le caratteristiche merceologiche richieste con il presente Capitolato e indicate in sede di offerta.

TITOLO 6 - PERSONALE

Art. 28 – Personale dell'Appaltatore

L'Appaltatore dovrà assicurare l'espletamento dei servizi oggetto del presente Capitolato con personale alle proprie dipendenze; in particolare, l'Appaltatore deve disporre di idonee ed adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Comune.

L'Appaltatore si impegna a garantire:

- un dietista;
- un Responsabile coordinatore del servizio, come previsto dall'art. 35;

- un addetto con qualifica di “cuoco” per il centro di cottura utilizzato per il servizio;
- il personale addetto alla porzionatura/distribuzione del pasto in numero adeguato al numero di alunni presenti nelle sale mense;

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal C.C.N.L. e dalla normativa di riferimento.

L'individuazione e la nomina del personale e/o degli incaricati da adibire all'espletamento delle prestazioni spettano esclusivamente all'Appaltatore.

Il Comune rimane estraneo ai rapporti giuridici ed economici che intervengono tra il personale e/o gli incaricati di cui sopra; pertanto, non possono essere avanzate in qualsiasi sede pretese, azioni o ragioni di qualsiasi natura nei confronti del Comune stesso, se non previste da disposizioni di legge.

A tal fine l'appaltatore porta a conoscenza del proprio personale impiegato nei servizi che il Comune è assolutamente estraneo al rapporto di lavoro intercorrente tra loro e l'appaltatore stesso.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve risultare fisicamente idoneo allo svolgimento delle mansioni assegnate, possedere adeguata professionalità e conoscere ed essere costantemente aggiornato sulle norme di igiene della persona e della somministrazione pasti e sulle norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro, in ottemperanza alla normativa vigente in materia.

Il personale dovrà mantenere un contegno corretto, riguroso e rispettoso delle particolari condizioni nelle quali il servizio si svolge.

L'Appaltatore dovrà, inoltre:

- sia prima che durante l'esecuzione del contratto, addestrare il proprio personale, informandolo dettagliatamente dei contenuti del presente Capitolato, al fine di adeguare il servizio agli standard di qualità e alle prescrizioni in esso previsti;
- fornire al Comune, prima dell'avvio del servizio, l'elenco nominativo del personale operante, con specificata la relativa qualifica e con indicazione degli orari di lavoro secondo il progetto gestionale presentato in sede di gara, comprensivo di specifico monte-ore attribuito.

Art. 29 – Osservanza dei contratti collettivi

L'appaltatore si obbliga ad attribuire al personale impiegato livello giuridico ed economico adeguato al servizio di cui trattasi ed alle mansioni svolte.

L'appaltatore si obbliga ad osservare e ad applicare tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro di settore e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo e nelle località in cui si svolge il servizio anche eventualmente dopo la scadenza dei contratti collettivi e degli accordi locali, fino alla loro sostituzione, anche se l'Appaltatore non sia aderente alle associazioni stipulanti o benché receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale, dalla struttura e dimensione dell'Appaltatore stesso e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, sollevando sin d'ora il Comune da ogni onere e responsabilità.

La Cooperativa dovrà osservare le predette disposizioni anche nei confronti dei soci: è vietata, pertanto, l'applicazione di regolamenti o norme interne previste per i soci lavoratori che stabiliscono condizioni peggiorative rispetto al contratto collettivo nazionale applicato dalla Cooperativa.

L'inosservanza degli obblighi del presente articolo, accertata dal Comune o ad esso segnalata dall'Ispettorato del Lavoro competente, comporterà l'introito automatico della cauzione, previa contestazione della inadempienza accertata.

Le parti considerano il rispetto delle disposizioni sul contratto applicato agli incaricati al servizio condizione imprescindibile per la prosecuzione del contratto per cui il mancato rispetto da parte dell'Appaltatore delle presenti prescrizioni costituisce clausola risolutiva espressa del contratto ai sensi dell'art. 1456 del C.C.

Art. 30 – Obblighi assicurativi

Tutti gli obblighi assicurativi, anche infortunistici, assistenziali e previdenziali compresi quelli per la disoccupazione involontaria, invalidità e vecchiaia, malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela dei lavoratori, sono a carico dell'Appaltatore,

il quale ne è il solo responsabile, anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento o l'onere delle spese a carico del Comune o in solido con il Comune, con esclusione del diritto di rivalsa nei confronti del Comune medesimo.

Il Comune si riserva il controllo, in qualunque momento a semplice richiesta, del rispetto degli obblighi previdenziali, assistenziali e assicurativi di legge.

Art. 31 – Responsabilità

L'Appaltatore si obbliga a sollevare il Comune da qualunque pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali, per trascuratezza o per colpa nell'assolvimento dei medesimi, con possibilità di rivalsa in caso di condanna.

Le spese ed i danni che il Comune dovesse eventualmente sostenere a tale titolo, saranno dedotte dai crediti dell'Appaltatore ed in ogni caso da questo rimborsate.

L'Appaltatore è sempre responsabile, sia verso il Comune, sia verso i terzi, dell'esecuzione di tutti i servizi assunti.

Esso è pure responsabile dell'operato dei suoi dipendenti e degli eventuali danni che dal suo personale o dai mezzi impiegati potessero derivare al Comune o a terzi.

Art. 32 – Sicurezza sui luoghi di lavoro

È fatto obbligo all'Appaltatore al fine di garantire la sicurezza sui luoghi di lavoro di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro (D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.).

Si allega il DUVRI dei luoghi in cui sarà eseguito il servizio, predisposto dall'Ente e che dovrà essere sottoscritto, alla data di stipula del contratto, dai rispettivi Responsabili, ai fini della cooperazione e del coordinamento.

Tale documento, prima dell'inizio dell'esecuzione, dovrà essere integrato a cura del soggetto presso il quale deve essere eseguito il contratto (Istituto Comprensivo) con l'indicazione dei rischi specifici da interferenza presenti nei luoghi in cui verrà espletato l'appalto; l'integrazione, sottoscritta per accettazione dall'esecutore, integra gli atti contrattuali.

Entro 30 (trenta) giorni dall'avvio del servizio, l'appaltatore dovrà comunicare il nominativo del Responsabile della sicurezza per il proprio personale.

Art. 33 – Formazione e aggiornamento del personale

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, con particolare riferimento al D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii., l'Appaltatore deve assicurare la formazione del personale addetto al servizio in maniera costante per l'intera durata dell'appalto.

È fatto obbligo all'appaltatore di fornire con cadenza annuale, o a semplice richiesta del Comune, tutta la documentazione atta a certificare la formazione svolta.

Art. 34 – Clausole sociali

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione europea, ai sensi dell'art. 57 del D.lgs. n. 36/2023 e fermo restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e le esigenze tecnico organizzative e di manodopera, l'Affidatario dovrà prioritariamente assumere gli addetti alle dipendenze del gestore uscente, garantendo agli stessi il trattamento economico e contrattuale goduto fino a tale momento, in applicazione dei contratti collettivi di riferimento. L'elenco e le qualifiche dell'attuale consistenza del personale sono riportati nell'Allegato "Elenco personale in servizio".

L'Operatore economico è tenuto ad adempiere a quanto previsto dall'art. 102 del D.Lgs 36/2023.

L'Aggiudicatario è tenuto a garantire l'applicazione del contratto collettivo nazionale e territoriale (o dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore) di cui all'art. 4 del presente Capitolato, individuato in conformità all'art. 11 del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii., oppure il differente contratto collettivo dallo stesso applicato, indicato nella propria offerta, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele di quello indicato dalla Stazione appaltante.

Al fine di garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate, tenuto conto della tipologia del servizio, l'aggiudicatario è tenuto a garantire l'adempimento di quanto segue e ad assumere i relativi impegni.

L'Aggiudicatario, tenuto alla redazione del rapporto sulla situazione del personale ai sensi dell'art. 46 del D.Lgs. n. 198/2006 in quanto occupa un numero superiore a cinquanta dipendenti, deve produrre in sede di presentazione dell'offerta, a pena di esclusione, copia dell'ultimo rapporto biennale sulla situazione del personale di cui al suddetto art. 46 con attestazione della sua conformità a quello trasmesso alle rappresentanze sindacali aziendali ed alla consigliera e al consigliere regionale di parità oppure in caso di inosservanza dei termini di cui al comma 1 del medesimo art. 46, con attestazione della sua contestuale trasmissione alle rappresentanze sindacali aziendali ed alla consigliera e al consigliere regionale di parità.

L'Aggiudicatario che non è tenuto alla redazione del rapporto sulla situazione del personale ai sensi dell'art. 46 del D.Lgs. n. 198/2006 e che occupa un numero pari o superiore a quindici dipendenti e non superiore a cinquanta, entro sei mesi dalla stipulazione del contratto, è tenuto a consegnare all'amministrazione aggiudicatrice una relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile in ognuna delle professioni ed in relazione allo stato di assunzioni, della formazione, della promozione professionale, dei livelli, dei passaggi di categoria o di qualifica, di altri fenomeni di mobilità, dell'intervento della Cassa integrazione guadagni, dei licenziamenti, dei prepensionamenti e pensionamenti, della retribuzione effettivamente corrisposta. La relazione deve essere corredata dall'attestazione dell'avvenuta trasmissione della stessa alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità. La mancata produzione della relazione comporta, oltre all'applicazione della penale di cui all'art. 52 del presente Capitolato, l'impossibilità per l'operatore economico di partecipare, in forma singola ovvero in raggruppamento temporaneo, per un periodo di 12 mesi ad ulteriori procedure di affidamento.

L'Aggiudicatario che occupa un numero pari o superiore a quindici dipendenti, entro sei mesi dalla stipulazione del contratto, è, altresì, tenuto a consegnare all'amministrazione aggiudicatrice la certificazione di cui all'articolo 17 della Legge 12 marzo 1999, n. 68 e una relazione relativa all'assolvimento degli obblighi di cui alla medesima legge e alle eventuali sanzioni e provvedimenti disposti a suo carico nel triennio antecedente la data di scadenza di presentazione delle offerte per la partecipazione all'affidamento della presente concessione. La relazione deve essere corredata dall'attestazione dell'avvenuta trasmissione della stessa alle rappresentanze sindacali aziendali. La mancata produzione della certificazione e della relazione anzidette comporta l'applicazione della penale di cui all'art. 52 del presente Capitolato.

Tutte le imprese partecipanti alla procedura di gara, al momento della presentazione dell'offerta, devono, a pena di esclusione, assumersi l'obbligo di assicurare, in caso di aggiudicazione del contratto, una quota pari almeno al 30 per cento delle assunzioni necessarie per l'esecuzione del contratto o per la realizzazione di attività ad esso connesse o strumentali, all'occupazione giovanile ed all'occupazione femminile. In caso di mancato rispetto del suddetto obbligo nella fase esecutiva del contratto, si applica la penale di cui all'art. 52 del presente Capitolato.

Art. 35 – Responsabile coordinatore del servizio

L'Appaltatore dovrà affidare il coordinamento del servizio, in modo continuativo ed a tempo pieno, ad un Responsabile che sarà il diretto interlocutore del Comune per tutto quanto concerne la gestione del servizio. Il Responsabile dovrà possedere una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienze fatte dal Comune al Responsabile del servizio e ad esso notificate si intenderanno come presentate all'Appaltatore stesso.

Il responsabile referente dovrà inoltre coordinare il personale addetto alla distribuzione e garantire la propria reperibilità durante il periodo e l'orario di funzionamento del servizio stesso. In caso di sua assenza, l'Appaltatore dovrà tempestivamente comunicare per iscritto il nominativo e la reperibilità del sostituto.

Art. 36 – Vestiario e dispositivi di protezione

L'Appaltatore deve fornire a tutto il personale, indumenti di lavoro, DPI e quant'altro necessario come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene e sicurezza, da indossare durante le ore di servizio.

L'Appaltatore deve, altresì, fornire ai rappresentati della Commissione mensa camici monouso, mascherine, cuffie e calzari in occasione dei sopralluoghi che la commissione effettuerà presso i locali magazzino

derrate alimentari dei centri cottura.

Art. 37 – Idoneità sanitaria

L'Appaltatore dovrà garantire che il personale impiegato per la realizzazione del servizio, soddisfi tutti i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti, nonché le disposizioni che venissero emanate dal legislatore in corso d'appalto.

TITOLO 7 **LOCALI E ATTREZZATURE**

Art. 38 – Locali ed attrezzature

Il centro di produzione pasti della ditta affidataria deve rispettare i requisiti previsti dalla normativa vigente. L'Appaltatore libera il Comune da qualsiasi responsabilità in ordine alla qualità igienico sanitaria delle trasformazioni alimentari e della distribuzione, assumendosi tutti gli oneri.

Il centro di produzione dovrà pertanto essere dotato di un piano di autocontrollo secondo il sistema HACCP e dovrà inderogabilmente rispettare le normative in materia di igiene delle produzioni alimentari.

Il Comune si riserva la facoltà di autorizzare l'Appaltatore a produrre ulteriori pasti da asporto, diversi da quelli oggetto dell'appalto, compatibilmente con le esigenze del Comune di Casalromano.

L'Appaltatore, qualora interessata ai pasti da asporto, dovrà inoltrare apposita richiesta scritta al responsabile competente del Comune di Casalromano che, valutato il numero dei pasti da produrre, il menù richiesto, il periodo tempo a cui si riferisce la fornitura aggiuntiva, provvederà con proprio atto a rilasciare o a negare l'autorizzazione.

Il corrispettivo che l'Appaltatore dovrà corrispondere al Comune per tale servizio autorizzato sarà oggetto di separato accordo tra le parti.

Art. 39 – Attrezzature nei locali e cucine

L'Appaltatore dovrà fornire, a propria cura e spese, per le Cucine e per i locali all'interno dei quali verrà richiesto il servizio di distribuzione dei pasti, i seguenti prodotti ed attrezzature:

1. prodotti necessari alla pulizia degli arredi ed elettrodomestici (detergenti e sanificanti);
2. detergenti e sanificanti per i locali;
3. sacchetti per la raccolta dei rifiuti per raccolta differenziata e non;
4. attrezzature per la pulizia (scope, spazzoloni, stracci, etc.);
5. integrazioni d'utensileria, vasellame, posateria, attrezzature e arredi per esigenze di servizio;
6. grembiuli, camici, guanti, mascherine, cuffie e calzature antinforturistiche per il personale addetto al servizio.
7. camici monouso, mascherine, cuffie e calzari in occasione dei sopralluoghi da parte della Commissione Mensa (se presente)
8. qualsiasi ulteriore prodotto e/o attrezzatura necessari a mantenere lo standard di qualità previsto.

I terzi di cui l'Appaltatore intende avvalersi per l'effettuazione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie e/o delle sostituzioni delle attrezzature dovranno essere in possesso dei requisiti tecnici ed organizzativi di legge, e rilasciare idonea certificazione d'intervento da custodire in modo tale da poter essere visionata in qualsiasi momento dal personale comunale o dagli Enti preposti.

Il Comune si riserva in ogni momento di controllare l'effettivo stato delle attrezzature, degli arredi e degli elettrodomestici.

Nel caso in cui si riscontrassero eventuali mancanze agli adempimenti manutentivi delle attrezzature, il personale comunale addetto contesterà il ritardo all'appaltatore, che avrà 20 (venti) giorni di tempo per provvedere.

Trascorso tale termine, in caso d'inadempienza anche parziale da parte dell'Appaltatore, il Comune Comunale provvederà in via sostitutiva dandone comunicazione scritta all'Appaltatore ed addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale, da trattarsi sul successivo pagamento.

Gli interventi di manutenzione sulle attrezzature effettuati dall'Appaltatore in nessun caso dovranno essere d'impedimento alla continuità del servizio.

In caso di interventi particolari che possono compromettere la regolare esecuzione del servizio, l'Appaltatore è tenuto a concordare con il Comune l'attivazione del servizio alternativo.

L'Appaltatore sarà completamente responsabile del corretto uso delle attrezzature da parte del proprio personale, anche in relazione al rispetto delle vigenti norme antinfortunistiche.

Eventuali danni dovuti ad incuria o negligenza dell'Appaltatore o del personale da lui dipendente o da altri con lui aventi causa, saranno addebitati all'Appaltatore, previa contestazione e valutazione tra le parti.

Le pulizie ordinarie e straordinarie delle attrezzature con cui si svolge il servizio sono a carico dell'Appaltatore.

Durante l'appalto il Comune non si farà carico di nessun onere relativo alle attrezzature necessarie all'espletamento del servizio: né per interventi di manutenzione, né per sostituzione di attrezzature o macchinari, anche se imposti dagli organi di controllo.

L'Appaltatore dovrà fornire, per i locali mensa all'interno dei quali verrà richiesto il servizio di distribuzione, i prodotti e le attrezzature necessarie.

L'Appaltatore avrà, inoltre, l'onere dell'esecuzione delle manutenzioni ordinarie e straordinarie di tutte le attrezzature ubicate nei locali utilizzati per la distribuzione dei pasti e sostituzione tempestiva in caso di rottura.

Art. 40 – Interventi di manutenzione dei locali e degli impianti dell'ente

Sono a carico del Comune gli interventi e i costi relativi alla manutenzione ordinaria dei locali e degli impianti (elettrico, idrico, fognario, etc..) negli spazi scolastici utilizzati per la distribuzione dei pasti, di proprietà dell'ente.

A solo titolo di esempio ed in maniera non esaustiva, si intendono per manutenzione ordinaria tutte le piccole riparazioni, sostituzioni, spurghi necessari per mantenere in efficienza i locali e/o gli impianti esistenti:

L'Appaltatore dovrà comunicare tempestivamente al Comune - Ufficio Manutenzioni gli interventi di manutenzione ordinaria necessari a garantire la continuità del servizio.

In caso di interventi particolari che possono compromettere la regolare esecuzione del servizio, l'Appaltatore è tenuto a concordare con il Comune l'attivazione del servizio alternativo.

Resta a carico del Comune la manutenzione straordinaria dei locali e degli impianti scolastici, di proprietà dell'ente.

L'Appaltatore dovrà comunicare al Comune gli interventi di manutenzione straordinaria che ritiene necessari a garantire la continuità del servizio.

Il Comune, a seguito di valutazione da parte dell'Ufficio Tecnico dell'effettiva necessità, attiverà l'esecuzione delle manutenzioni straordinarie tramite i propri tecnici di fiducia, relativamente ai locali e impianti scolastici di proprietà dell'ente.

L'Appaltatore sarà completamente responsabile del corretto uso degli impianti e delle attrezzature da parte del proprio personale, anche in relazione al rispetto delle vigenti norme antinfortunistiche.

Eventuali danni dovuti ad incuria o negligenza dell'Appaltatore o del personale da lui dipendente o da altri con lui aventi causa, saranno addebitati all'Appaltatore, previa contestazione e valutazione tra le parti.

Le **pulizie ordinarie e straordinarie** delle attrezzature, degli arredi, dei complementi d'arredo (tendaggi/pannelli a soffitto fonoassorbenti) e dei luoghi (cucina, refettorio e bagni del centro cottura/refettorio – terminali delle scuole e aule adibite a mensa prima e dopo l'utilizzo), compresa la pulizia dei vetri e dei portoni sezionali in cui si svolge il servizio, sono tutte a carico dell'Appaltatore.

Art. 41 – Utenze energetiche locali scolastici adibiti al servizio refezione

Tutti i costi di gestione delle utenze energetiche (energia elettrica, acqua, gas, tassa dei rifiuti ecc.) dei locali dedicati a refezione scolastica, sono a carico del Comune di Casalromano.

Art. 42 – Servizi di pulizia e sanificazione

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è obbligatorio osservare le "Buone Norme di Produzione" (G.M.P.), nonché le norme stabilite nel Manuale di Autocontrollo per l'Igiene.

In particolare, al personale è vietato detenere, nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

L'Impresa deve garantire che, coerentemente al Piano di Autocontrollo, le operazioni di pulizia e di sanificazione dei locali di produzione vengano svolte solo dopo che tutte le attività di produzione e di conservazione dei pasti siano state concluse.

Le attività di pulizia e di sanificazione dei luoghi di distribuzione e di consumo dei pasti devono essere svolte solo quando gli utenti hanno lasciato detti locali.

Art. 43 – Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti

L'Appaltatore deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. I prodotti utilizzati per le pulizie e per l'igiene di tutti gli ambienti devono rispettare il Decreto 29 gennaio 2021 del Ministero dell'ambiente "Criteri Ambientali Minimi per i servizi di pulizia e sanificazione di edifici e ambienti ad uso civile, sanitario e per i prodotti detergenti" come modificato dal Decreto Correttivo n. 24 settembre 2021 .

Inoltre, deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni ed i dosaggi fornite dalle case produttrici.

Tutti i prodotti debbono essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (Regolamento CE 648/2004 e DPR 6.2.2009 n. 21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.Lgs. 25.02.2000 n. 174, al D.P.R. 6.10.1998 n. 392.

Tutti i prodotti devono essere provvisti di certificazione ECOLABEL.

In mancanza, deve essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa.

Elenco e schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dall'Appaltatore devono essere presenti nel Centro cottura e nei terminali.

I materiali di pulizia (prodotti detergenti, sanificanti e disinfettanti) devono essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari, in appositi imballi ai sensi dell'art. 43 della L. n. 327/1980.

La singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza; non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvitamento dopo l'impiego. I panni di qualunque tipo (spugna, ecc..) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili devono essere sostituiti frequentemente e riposti in idonea allocazione.

Non devono essere utilizzati panni, nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possa rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc..).

Gli interventi strettamente necessari, quali sanificazione delle attrezzature, degli utensili e dei piani di lavoro, devono essere eseguiti al termine di ciascuna fase produttiva, al fine di garantire una corretta igienicità e sicurezza alimentare.

L'Appaltatore deve provvedere ad effettuare, in occasione dell'inizio e della fine dell'anno scolastico, accurata pulizia dei locali di ristorazione, della cucina e locali accessori, delle attrezzature, arredi e utensili di ristorazione (coprilampade, soffitti e pareti, vetrate, caloriferi, porte, ecc..).

Sono, altresì, da ritenersi parte integrante del servizio oggetto del presente Capitolato gli interventi di pulizia straordinaria che dovessero rendersi necessari nel corso dell'anno scolastico.

Art. 44 – Pulizia degli impianti, delle macchine, degli arredi e delle attrezzature

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti gli arredi e le attrezzature presenti presso il centro cottura e presso i locali di distribuzione e di consumo dei pasti dovranno essere detersi e disinfettati come previsto dal piano di autocontrollo igienico.

Art. 45 – Modalità di pulizia dei refettori e locali annessi

Le attività da eseguire presso i terminali al termine del servizio consistono in:

- sbarazzo e lavaggio dei tavoli;
- pulizia e disinfezione degli utensili impiegati per la somministrazione;
- pulizia degli arredi;
- capovolgimento delle sedie sui tavoli e scopatura e lavaggio dei pavimenti dei locali-dispensa e degli spogliatoi; scopatura e lavaggio dei pavimenti dei refettori;

- pulizia totale e disinfezione dei servizi igienici (esclusi quelli della scuola dell'infanzia).

Tali attività devono essere svolte conformemente a quanto previsto nel piano di autocontrollo.

Art. 46 – Modalità di utilizzo dei prodotti sanificanti

Tutti i prodotti sanificanti dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici.

Tutto il materiale di sanificazione deve essere riposto adeguatamente, in appositi armadi o locali adibiti ad uso esclusivo.

Gli armadi debbono essere chiusi a chiave.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Art. 47 – Servizi igienici di pertinenza del Centro cottura

Tutti i servizi igienici presenti nel Centro cottura, sia ad uso del personale che ad uso degli utenti, dovranno essere tenuti costantemente puliti.

Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti.

Negli spogliatoi non devono essere tenuti materiali e/o attrezzi per le pulizie.

L'Appaltatore deve provvedere alla fornitura di carta igienica a bobina con idoneo distributore coperto, dispenser per asciugamani monouso e relativi asciugamani monouso, sapone liquido detergente e disinfettante per mani ad erogazione non manuale.

L'Appaltatore deve provvedere, altresì, alla sostituzione di distributori guasti o mal funzionanti e alla ricarica degli stessi.

Art. 48 – Prevenzione infestazioni, disinfestazione e derattizzazione

Il monitoraggio ordinario e straordinario per prevenire eventuali infestazioni sono a carico dell'Appaltatore. Le attività di disinfestazione e derattizzazione ordinarie e straordinarie dei locali adibiti a refezione, sono a carico del Comune di Casalromano.

Ai fini della prevenzione di possibili infestazioni si indicano di seguito le misure minime che dovranno essere adottate dall'Appaltatore e che dovranno essere tenute presenti nella redazione del manuale di autocontrollo specifico del servizio di che trattasi:

- le derrate alimentari introdotte nel ciclo di lavorazione devono essere esenti da infestanti e/o da loro parti siano esse allo stato larvale che adulto;
- l'Appaltatore dovrà adeguatamente formare il personale adibito allo stoccaggio, lavorazione e confezionamento per una pronta identificazione degli infestanti e delle procedure conseguenti all'eventuale ritrovamento.

TITOLO 7 - CONTROLLI E PENALITA'

Art. 49 – Controllo di qualità da parte del Comune

È facoltà del Comune effettuare, tramite proprio personale o per mezzo di collaboratori esterni regolarmente incaricati, in qualsiasi momento e senza preavviso, visite d'ispezione presso le Cucine e i Terminali.

L'Appaltatore dovrà garantire l'accesso agli incaricati dal Comune, in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della struttura di ristorazione e dei terminali, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

Le visite ispettive saranno mirate alla verifica di rispondenza del servizio fornito dall'Appaltatore alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato ed all'offerta tecnica presentata in sede di gara.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, le visite verteranno alla verifica qualitativa delle derrate utilizzate, al loro sistema di stoccaggio, all'igiene dei locali e degli operatori addetti, allo stato delle attrezzature, alla regolare esecuzione degli interventi di manutenzione programmata ed a quanto altro afferente il servizio.

I controlli non dovranno comportare interferenze nello svolgimento delle attività.

Detti controlli sono articolati in controlli a vista del servizio e in controlli analitici effettuati da ditta certificata incaricata direttamente dal Comune ad effettuare prelievo e analisi di campioni di alimenti che verranno

successivamente sottoposti ad analisi di laboratorio.

Le quantità di derrate prelevate di volta in volta saranno quelle minime e comunque rappresentative della partita oggetto dell'accertamento.

Nulla potrà essere richiesto al Comune, per le quantità dei campioni prelevati.

Art. 50 – Tipologia dei controlli da parte della Commissione Mensa (se presente)

È riconosciuta ai componenti della Commissione mensa la facoltà di effettuare controlli volti a verificare la qualità del servizio erogato presso i locali adibiti, limitatamente ai locali di somministrazione pasti e locale magazzino derrate alimentari.

Per le modalità di svolgimento di tali controlli si rimanda al vigente Regolamento Comunale della Commissione Mensa se presente.

Art. 51 – Piano di autocontrollo dell'Appaltatore

L'Appaltatore dovrà provvedere, per l'intera durata contrattuale, all'organizzazione di un Piano di Autocontrollo e Sistema HACCP completo, dall'approvvigionamento alla sanificazione in conformità alle prescrizioni del D.Lgs 193 del 06/11/2007 e s.m.i. in attuazione della Direttiva 2004/41/CE.

Il sistema di autocontrollo adottato dovrà essere specificatamente riferito ai locali gestiti e dovrà tenere conto anche della normativa adottata a livello regionale.

In particolare, a riguardo delle operazioni che avvengono all'interno dei plessi comunali (ricevimento, stoccaggio, mantenimento delle temperature, distribuzione, riordino e sanificazione), dovranno essere redatti manuali di buona prassi igienica e di autocontrollo e le assistenti al servizio mensa dovranno essere dotate di schede di rilevazione e strumenti (es. termometri) per l'applicazione dell'autocontrollo.

Prima dell'inizio del servizio, l'Appaltatore dovrà consegnare il manuale H.A.C.C.P. applicato a tutti i servizi compresi nel presente appalto.

L'Appaltatore dovrà, inoltre, attivare un piano di formazione di tutto il personale, indipendentemente dal luogo di lavoro ove svolge il proprio servizio, improntato all'apprendimento dell'H.A.C.C.P. adottato.

Art. 52 – Inadempimenti e penalità

Per ogni violazione degli obblighi derivanti dal presente Capitolato e per ogni caso di tardiva o incompleta esecuzione del servizio, il Comune, fatto salvo ogni risarcimento di maggiori ed ulteriori danni, potrà applicare all'appaltatore le seguenti penali:

a) penali per ritardo: l'Ente committente procede ad applicare una penale calcolata in misura giornaliera compresa tra lo 0,5 e l'1,5 per mille dell'ammontare netto contrattuale, da determinare in relazione all'entità delle conseguenze legate al ritardato adempimento.

Le penali per ritardo non possono comunque superare, complessivamente, il 10% dell'ammontare netto contrattuale.

Tali penali saranno contabilizzate in detrazione, in occasione di ogni pagamento immediatamente successivo al verificarsi della relativa condizione di ritardo, e saranno imputate mediante ritenuta sull'importo della rata di saldo in sede di verifica di conformità.

L'eventuale applicazione delle penali non esime l'appaltatore dalle eventuali responsabilità per danni a cose o persone dovuta a cattiva qualità dei prodotti forniti.

b) penali per inadempimento: l'Ente committente nel caso in cui l'Appaltatore non attenda a tutti gli obblighi, ovvero violi comunque le disposizioni del presente Capitolato, anche con riferimento alle clausole sociali di cui all'art. 34, o non assicuri l'esecuzione di quanto offerto in sede di gara, procede ad applicare le seguenti penali giornaliere tra lo 0,5% e l'1,5% dell'importo netto, fino ad un massimo del 10% del totale dell'ammontare netto contrattuale, in rapporto alla gravità dell'inadempimento e ad eventuale recidiva.

E' considerata grave penalità quella conseguente ad una sanzione quando le azioni/ omissioni abbiano recato danni a terzi (in particolare agli utenti dei servizi e/o agli operatori), ai beni di proprietà del Comune e all'immagine dell'Ente.

In caso si verificano le sottoindicate inadempienze, considerate gravi, il Comune si riserva di applicare le seguenti penali minime:

percentuale minima sull'ammontare netto contrattuale	Penali da inadempimento
0,5‰	per ogni violazione di quanto stabilito dai menù;
1,00‰	per ogni violazione di quanto previsto dalle Tabelle Merceologiche;
1,5‰	per non corretta somministrazione delle diete speciali;
0,5‰	per ogni caso di ritrovamento di corpi estranei (insetti, parti vegetali non commestibili, sassolini, parti di involucri e imballaggi, ...) nella singola porzione, con un'ulteriore penale dello 0,10% se il ritrovamento interessa più di una porzione. Il Comune provvederà immediatamente ad effettuare segnalazione al S.I.A.N. per quanto di competenza.
1,00‰	per il mancato mantenimento della temperatura ai livelli previsti dalle disposizioni vigenti, se le stesse fossero riferite alla generalità dei pasti;
1,00‰	per ogni analisi microbiologica effettuata da ditta incaricata dal Comune giudicata positiva rispetto ai limiti previsti dalla normativa vigente;
1,00‰	per carenza igienica del centro cottura o dei refettori o dei mezzi di trasporto dei pasti;
1,00‰	Per ogni inadempimento in merito alle certificazioni in materia di formazione del personale, Piano di autocontrollo H.A.C.C.P., qualifica professionale, ecc.
1,5‰	Per mancato rispetto di quanto offerto in sede di gara
1,00‰	Per mancato rispetto dell'organico giornaliero e del relativo monte ore previsto in sede d'offerta nonché per la violazione in materia di tutela del personale e parità opportunità
1,00‰	Mancata esecuzione manutenzione attrezzature e/o manutenzione ordinaria degli immobili concessi in uso fatta salva l'applicazione di quanto previsto dall'art.37 in caso di intervento sostitutivo del Comune.

Nell'applicare la penale, l'Ente committente tiene conto della gravità dell'inadempimento.

Le penali per l'inadempimento non possono comunque superare, complessivamente, il 10% dell'ammontare netto contrattuale.

Tali penali saranno contabilizzate in detrazione, in occasione di ogni pagamento immediatamente successivo al verificarsi della relativa condizione di ritardo, e saranno imputate mediante ritenuta sull'importo della rata di saldo in sede di verifica di conformità.

In ogni caso, le penali di cui alle lett. a) e b) del presente articolo, complessivamente considerate, non possono comunque superare, complessivamente, il 10% dell'ammontare netto contrattuale.

In caso di superamento, il contratto è risolto di diritto ai sensi e per gli effetti dell'art. 1456 del Codice civile.

Il responsabile del progetto, con nota indirizzata al Dirigente, propone l'applicazione delle suddette penali specificandone l'importo.

L'applicazione delle penali sarà preceduta da regolare contestazione scritta dell'inadempienza, a firma del Dirigente, avverso la quale l'Appaltatore avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro 10 (dieci) giorni dal ricevimento della contestazione stessa.

Nell'ipotesi in cui dette deduzioni non siano accolte, ovvero non vi sia stata risposta, o le stesse non siano

giunte nel termine indicato, la penale è considerata definitiva.

L'Appaltatore dovrà rimuovere comunque le cause delle inadempienze segnalate.

L'applicazione delle penali non esclude il diritto del Comune a pretendere il risarcimento dell'eventuale ulteriore maggior danno.

Quando la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione scritta.

Resta, in ogni caso, ferma la facoltà dell'Ente committente, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio all'Appaltatore e di affidarlo, anche provvisoriamente, ad altro operatore economico, con costi a carico della parte inadempiente ed immediata escussione della garanzia definitiva.

Nello specifico, il Comune si riserva di far eseguire ad altri il mancato o incompleto servizio, qualora:

- l'Appaltatore persista nell'inadempimento, anche dopo le contestazioni;
- in caso di acclarata necessità ed urgenza conseguenti ad inadempienze dell'appaltatore, dopo che lo stesso non vi abbia provveduto prontamente secondo le disposizioni impartite.

In tali casi, oltre all'applicazione delle penali, all'Appaltatore verranno addebitate integralmente le spese sostenute, maggiorate del 25% per oneri di amministrazione.

Rimarranno, in ogni caso, impregiudicate eventuali azioni legali che si rendessero necessarie.

TITOLO 8 – OBBLIGAZIONI A CARICO DELL'APPALTATORE

Art. 53 – Stipulazione del contratto

Il contratto è stipulato in forma pubblica amministrativa in modalità elettronica dal Segretario del Comune quale ufficiale rogante.

Tutte le spese del contratto, nessuna esclusa, inerenti bolli, diritti di segreteria e di rogito, sono a totale carico dell'Appaltatore. Il contraente dovrà corrispondere l'importo dell'imposta di bollo in conformità alla tabella A di cui all'Allegato I.4 del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii..

L'importo esatto verrà quantificato e comunicato solo dopo l'aggiudicazione dell'appalto.

L'Appaltatore, previo il pagamento dei diritti e delle spese pertinenti, si impegna a stipulare il contratto con le modalità che verranno all'uopo indicate dal Comune.

Nel caso in cui l'Appaltatore non esegua tempestivamente gli adempimenti prescritti ai fini della stipula contrattuale ovvero non si presenti alla data e nel luogo fissati per la stipula senza per ciò addurre valide giustificazioni, ovvero non stipuli e/o non versi le spese inerenti al contratto nel termine fissato, decade automaticamente dall'aggiudicazione ed il Comune, nel dichiararlo decaduto, provvederà ad aggiudicare l'appalto al concorrente che segue in graduatoria. Saranno a carico dell'Appaltatore inadempiente e decaduto gli eventuali maggiori oneri per ciò sostenuti dal Comune che si riserva, comunque, l'incameramento della cauzione provvisoria.

La mancata stipula del contratto per ogni fatto riconducibile all'aggiudicatario, comunicata mediante semplice comunicazione scritta inviata a mezzo PEC, comporta l'automatica escussione della cauzione provvisoria prestata in sede di gara, ai sensi dell'art. 106 c. 6 del Codice.

La cauzione provvisoria è escussa anche nel caso di mancata sottoscrizione del contratto a seguito di adozione di informativa antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del codice delle leggi antimafia e delle misure di prevenzione, di cui al D.Lgs. 159 del 6.9.2011.

Art. 54 – Garanzia definitiva

L'Appaltatore per la sottoscrizione del contratto deve costituire una garanzia, denominata "garanzia definitiva" a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione, conforme agli schemi tipo 1.2 o 1.2.1 dell'allegato al D.M. n. 193 del 16/09/2022, con le modalità di cui all'articolo 106 e 117 del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii. per un importo fissato nella misura stabilita dal comma 2 dell'art. 117.

La garanzia fidejussoria deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2, del Codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta dell'ente committente.

Non verrà accettata altra forma di costituzione della garanzia definitiva.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e la successiva aggiudicazione dell'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia è svincolata con le modalità e nei termini previsti dall'art. 117 del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii..

Art. 55 – Responsabilità, assicurazione e garanzie

L'Appaltatore si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivategli, ai sensi di legge, dall'espletamento delle attività richieste dal presente capitolato.

L'appaltatore esonera espressamente il Comune da ogni responsabilità per danni diretti o indiretti che possano derivare a persone o cose, dai beni e dagli impianti affidati all'Appaltatore, nonché dall'espletamento delle correlate attività, ivi compresi danni arrecati a persone o cose per fatti o omissioni commessi dai propri dipendenti o collaboratori a qualsiasi titolo o anche di soggetti terzi in conseguenza della conduzione e dell'esercizio dei servizi oggetto del presente appalto.

In fase di stipula del contratto d'appalto o comunque prima dell'inizio dell'attività, l'Appaltatore dovrà dotarsi e mantenere in vigore per tutta la durata del contratto di apposita polizza R.C.T./R.C.O. e RISCHIO LOCATIVO, consegnarla al Comune esibendo quietanza a comprova del pagamento. Nel proseguo, ad ogni scadenza, l'Appaltatore, dovrà inoltre presentare le quietanze comprovante gli avvenuti rinnovi delle polizze richieste sino al termine dell'appalto.

La mancata presentazione delle suddette polizze comporterà la mancata conclusione del contratto d'appalto, mentre la mancata consegna delle quietanze di rinnovo delle suddette polizze comporterà la revoca dell'appalto stesso.

In particolare i contratti assicurativi dovranno prevedere le seguenti condizioni minime:

RISCHIO LOCATIVO:

L'Appaltatore dovrà assicurare i danni da incendio arrecati al fabbricato dato in uso, cagionati dal fatto od omissione di persone, dipendenti o collaboratori a qualsiasi titolo dell'appaltatore o da propri beni, con una somma assicurata pari al valore di ricostruzione a nuovo, come da stima in Euro che il Comune comunicherà all'atto dell'aggiudicazione.

RCT/RCO:

L'Appaltatore aggiudicatario dovrà stipulare una polizza di responsabilità civile verso terzi e dipendenti/collaboratori che deve prevedere:

- la copertura di tutti i rischi derivanti dall'uso dei beni dell'assicurato dati in consegna e custodia, nonché dei danni cagionati a terzi o subiti dai dipendenti o collaboratori a qualsiasi titolo dell'appaltatore o subiti e provocati da soggetti terzi che abbiano avuto accesso ai locali;
- la copertura, nei casi di responsabilità, per danni diretti e materiali alle cose di terzi date in consegna e custodia all'appaltatore, compresi quelli conseguenti ad incendio, furto e atti vandalici;
- la copertura di tutti i rischi da responsabilità civile derivanti dall'espletamento delle attività previste dal presente appalto compresa la copertura dei rischi da intossicazioni alimentari e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione, nonché ogni qualsiasi altro danno agli utenti, conseguente alla somministrazione del pasto.

La polizza RCT/RCO dovrà contenere almeno i seguenti massimali:

R.C.T. PER SINISTRO € 5.000.000,00

R.C.T. PER PERSONA € 3.000.000,00

R.C.T. PER DANNI A COSE € 5.000.000,00

R.C.O. PER SINISTRO € 5.000.000,00

R.C.O. PER PERSONA € 3.000.000,00

In particolare la polizza dovrà espressamente prevedere la rinuncia al diritto di rivalsa a qualsiasi titolo, verso il Comune di Casalromano e/o i suoi dipendenti, collaboratori ed incaricati.

A prescindere dalla stipula della suddetta polizza, rimangono a carico dell'appaltatore tutte le

Responsabilità previste per legge anche non assicurabili o non trasferibile al mercato assicurativo, per le quali la stessa dovrà rispondere direttamente.

Art. 56 – Subappalto e divieto di cessione del contratto

Il contratto relativo al presente appalto non può essere ceduto, totalmente o parzialmente, a pena di nullità. In caso di inottemperanza a tale divieto, il contratto con l'aggiudicatario deve intendersi risolto di diritto, ai sensi dell'art. 1456 del Codice civile, oltre al risarcimento di eventuali danni e delle spese. Sono comunque vietati l'integrale cessione del contratto di appalto e l'affidamento a terzi dell'integrale esecuzione delle prestazioni che ne sono oggetto, così come l'esecuzione prevalente delle prestazioni ad alta intensità di manodopera.

In considerazione della peculiare natura del presente appalto che ha per oggetto un servizio rivolto ad utenza fragile (minori) che richiede uno stretto controllo in tutte le fasi di esecuzione, l'Appaltatore deve eseguire direttamente il servizio principale di preparazione e somministrazione pasti.

È ammesso esclusivamente il subappalto del servizio di trasporto dei pasti.

Si rinvia a quanto previsto dall'art. 119 del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii..

Ai sensi dell'art. 119, comma 17, del Codice, le prestazioni subappaltate non possono, a loro volta, essere oggetto di ulteriore subappalto (cd. "subappalto a cascata") in ragione dell'esigenza di garantire l'unicità del servizio oggetto di appalto e dell'esigenza di garantire una più intensa tutela delle condizioni di lavoro e della salute e sicurezza sul lavoro.

Il subappalto non comporta alcuna variazione agli obblighi ed agli oneri dell'Appaltatore che rimane comunque unico responsabile nei confronti del Comune per gli impegni assunti con il contratto.

I contratti di subappalto sono stipulati, in misura non inferiore al 20% (venti per cento) delle prestazioni subappaltabili, con piccole e medie imprese, come definite dall'articolo 1, comma 1, lettera o), dell'Allegato I.1 al D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii., salvo che l'operatore economico abbia indicato nella propria offerta una diversa soglia di affidamento delle prestazioni che intende subappaltare alle piccole e medie imprese per ragioni legate all'oggetto o alle caratteristiche delle prestazioni o al mercato di riferimento.

Ai sensi di quanto previsto dall'articolo 119, comma 12, del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii., il subappaltatore deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale.

Il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, è tenuto ad applicare il medesimo contratto collettivo di lavoro del contraente principale, ovvero un differente contratto collettivo, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele economiche e normative di quello applicato dall'appaltatore, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto oppure riguardino le attività riconducibili alla prestazione principale.

Ai sensi dell'art. 11, comma 5, del Codice, l'Appaltatore si impegna affinché le medesime tutele normative ed economiche siano garantite ai lavoratori in subappalto.

Il contraente principale e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti dell'Ente committente in relazione alle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

Nel contratto di subappalto è obbligatorio l'inserimento di clausole di revisione prezzi riferite alle prestazioni o lavorazioni oggetto del subappalto e determinate in coerenza con quanto previsto dall'art. 14 dell'Allegato II.2-bis al D.Lgs. n. 36/2023 ss.mm.ii., che si attivano al verificarsi delle particolari condizioni di natura oggettiva di cui all'articolo 60, comma 2, lett. b).

Art. 57 – Autorizzazioni e licenze

L'Appaltatore deve possedere tutte le autorizzazioni prescritte per il tipo di attività richiamata nel presente Capitolato, nonché dei nulla osta rilasciati dalle autorità preposte dalla Legge secondo le vigenti normative.

Egli dovrà, altresì, osservare tutte le norme derivanti dalle Leggi e Decreti che qui si intendono tutte richiamate.

Resta a carico dell'Appaltatore la presentazione agli Enti competenti della segnalazione certificata di inizio dell'attività produttiva (SCIA) o documento equivalente, da perfezionare prima dell'inizio del servizio.

La segnalazione dovrà essere reiterata a cura e spese dell'Appaltatore ogni qualvolta sia intervenuta una

variazione nell'attività, sia essa determinata da esigenze dell'Appaltatore medesima, da modifiche del servizio richieste dal Comune, da nuove disposizioni normative o da richieste degli Enti competenti.

Art. 58 – Carta dei Servizi, progetti di educazione alimentare e iniziative di carattere sociale

L'Appaltatore ha l'obbligo di improntare la propria attività al rispetto dei parametri qualitativi determinati all'interno di una *Carta dei Servizi* che dovrà essere predisposta e prodotta fin dall'inizio dell'esecuzione.

La suddetta *Carta dei servizi* dovrà essere presentata dall'Appaltatore aggiudicatario successivamente al provvedimento di aggiudicazione e prima della sottoscrizione del contratto.

L'Appaltatore, anche nell'ambito della *Carta dei servizi*, dovrà prevedere azioni di comunicazione agli utenti, in coerenza con quanto previsto dai pertinenti CAM, relativamente alla qualificazione ambientale dei prodotti offerti e, in particolare, riguardo a:

- alimentazione, salute e ambiente;
- provenienza territoriale degli alimenti;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti.

Nell'ambito dell'offerta tecnica, oltre a quanto previsto dai precedenti punti, l'appaltatore dovrà proporre un piano di educazione alimentare, in conformità con le "Linee Guida per l'Educazione Alimentare" – ultima versione, redatte a cura della Direzione generale per lo studente, l'integrazione e la partecipazione del Dipartimento per il sistema educativo di istruzione e di formazione del Ministero dell'Istruzione, dell'Università e della Ricerca e del Comitato per l'Educazione alimentare del MIUR, nonché alle Linee guida regionali e alle Linee di indirizzo e tabelle dietetiche, come stabilite e aggiornate dal Dipartimento di Igiene e Prevenzione Sanitaria – SC Igiene Alimenti e Nutrizione di ATS Valpadana.

L'Appaltatore deve condividere con il Comune progetti volti ad assicurare che le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità 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.

Art. 59 – Sciopero e/o interruzione del servizio

L'Appaltatore si obbliga a rispettare e a far rispettare dai propri dipendenti le disposizioni di cui alla normativa di riferimento sull'esercizio del diritto di sciopero nei servizi oggetto del presente appalto.

Al verificarsi delle evenienze di cui sopra, potranno essere concordate, in via straordinaria, particolari situazioni organizzative come la fornitura di pasti freddi alternativi di uguale valore nutrizionale ed economico, la cui composizione sarà concordata con il Comune.

Le interruzioni totali del servizio per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

A titolo meramente esemplificativo, e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerre, sommosse, disordini civili.

In caso di sciopero programmato del personale delle scuole e/o del personale comunale, l'ufficio scuola provvederà a darne comunicazione all'Appaltatore con un preavviso di almeno 24 ore.

Art. 60 – Obblighi dell'Appaltatore

L'Appaltatore dovrà:

- provvedere allo smaltimento degli oli esausti e dei grassi vegetali e/o animali residui, in riferimento alla normativa vigente;
- impegnarsi ad eseguire le prestazioni a suo carico a regola d'arte, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale ed a proprio rischio e responsabilità e assicurare la sostituzione del personale con pari qualifica, in caso di assenza, affinché il servizio non abbia a risentirne;
- impegnarsi ad usare i locali, i macchinari, gli impianti, le attrezzature, gli arredi, le stoviglie e

quanto altro messo a disposizione da parte del Comune con la massima cura e diligenza, nonché impegnarsi a mantenere e consegnare i beni stessi, al momento della cessazione del contratto, in perfetto stato di conservazione, salvo il deperimento dovuto all'uso normale;

- provvedere all'approvvigionamento dei detersivi, dei disinfettanti, e di ogni altro materiale occorrente per la pulizia delle Cucine e dei Terminali e al lavaggio delle stoviglie e presentare, prima dell'attivazione del servizio, le relative schede tecniche;
- quanto altro già previsto nel presente Capitolato a carico dell'Appaltatore e offerto da quest'ultimo in sede di gara.

TITOLO 9 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO E CLAUSOLA RISOLUTIVA ESPRESSA

Art. 61 – Ipotesi di risoluzione

Il Comune si riserva la facoltà di richiedere la risoluzione del contratto al verificarsi delle condizioni previste dal combinato disposto degli articoli 1453 (*Risolubilità del contratto per inadempimento*) e 1455 (*Importanza dell'inadempimento*) del C.C..

Il Comune potrà in ogni caso intimare l'appaltatore inadempiente ad eseguire le prestazioni dedotte dal presente Capitolato, così come previsto dall'art. 1454 (*Diffida ad adempiere*) del C.C..

Sarà, altresì, facoltà del Comune risolvere il contratto d'appalto, ai sensi e per gli effetti di cui all'art. 1456 del C.C., nei seguenti casi:

- interruzione del servizio senza giusta causa;
- messa in liquidazione o, in altri casi di cessione dell'attività;
- in caso di frode o gravissima negligenza nell'adempimento degli obblighi contrattuali anche in presenza di un solo episodio;
- inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione dei Centri Cottura affidati all'appaltatore;
- utilizzo di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche;
- casi di intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'appaltatore;
- inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi;
- inosservanza delle procedure inerenti la sicurezza e la corretta manutenzione degli edifici previsti dal presente Capitolato;
- gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà comunale;
- uso diverso dei locali rispetto a quello stabilito dal contratto;
- reiterata mancata esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo, ai tecnici di ditta delegata dal comune, incaricati dei controlli di conformità;
- difformità nella realizzazione del progetto gestionale indicato in sede di offerta;
- in seguito all'applicazione di due penalità gravi e/o di tre penali ritenute non gravi;
- ogni altra fattispecie espressamente prevista dalla normativa ed in particolare del Codice Civile e del Codice dei Contratti.

Ai sensi dell'art. 122 del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii., costituisce grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali da parte dell'Appaltatore il mancato adempimento degli obblighi derivanti dalle clausole sociali di cui all'art. 32 del presente Capitolato.

Qualora si riscontri l'insorgere di uno dei casi di risoluzione sopra specificati il Comune notificherà l'addebito all'Appaltatore, con invito a produrre le proprie controdeduzioni entro il termine massimo di 15 giorni dalla data di notifica. Dopo tale data, in mancanza di controdeduzioni ritenute valide, si procederà alla risoluzione del contratto.

Ai sensi dell'art. 122 c. 2 del Codice, l'Amministrazione risolve il presente contratto di appalto qualora nei confronti dell'Impresa sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, di cui al

decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui al Capo II del Titolo IV della Parte V del Libro II del Codice.

In conseguenza dell'avvenuta risoluzione del contratto il Comune procederà nell'affidamento del servizio all'Appaltatore successivo in graduatoria.

Art. 62 - Completamento delle prestazioni nel caso di procedura di insolvenza o di impedimento alla prosecuzione dell'affidamento con l'esecutore designato

In tutti i casi di insolvenza o di impedimento alla prosecuzione dell'affidamento con l'esecutore designato, ai sensi dell'art. 124, comma 1, del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii., l'Ente committente si riserva di interpellare progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, per stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione o del completamento delle prestazioni, se tecnicamente ed economicamente possibile.

L'Ente committente si riserva di disporre il nuovo affidamento alle condizioni proposte dall'operatore economico interpellato.

Art. 63 – Recesso dal rapporto contrattuale

In qualunque momento dell'esecuzione, il Comune può recedere unilateralmente dal contratto, nel rispetto dell'art. 123 del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii..

Art. 64 - Nuove convenzioni Consip

In conformità a quanto disposto dall'art. 1, comma 7, del D.L. n. 95/2012, convertito in L. n. 135/2012, l'Ente committente si riserva di recedere in qualsiasi tempo dal contratto qualora l'impresa affidataria del contratto non sia disposta ad una revisione del prezzo d'appalto, allineandolo con quanto previsto da nuove convenzioni Consip rese disponibili durante lo svolgimento del rapporto contrattuale.

L'Amministrazione eserciterà il diritto di recesso solo dopo aver inviato preventiva comunicazione e fissando un preavviso non inferiore ai 15 (quindici) giorni.

In caso di recesso, l'Amministrazione provvederà a corrispondere all'Appaltatore il corrispettivo per le prestazioni già eseguite ed il 10% di quelle ancora da eseguire.

TITOLO 10 - FATTURAZIONI E PAGAMENTI

Art. 65 – Corrispettivo

Spettano all'Appaltatore, a compenso degli oneri assunti con il presente Capitolato, i corrispettivi dichiarati in sede di gara in base ai pasti effettivamente forniti.

Il prezzo unitario di un pasto si intende comprensivo di tutti i servizi, le prestazioni del personale, e ogni altro onere espresso e non dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi, ma al netto di Iva, da applicarsi nelle aliquote di legge.

Le singole fatture saranno emesse dall'Appaltatore per il numero dei pasti effettivamente consegnati e distribuiti presso i vari terminali.

I pagamenti saranno disposti, previa attestazione di regolarità e conferma dello svolgimento del servizio da parte del Responsabile competente, dietro presentazione di fatture mensili posticipate, entro 30 (trenta) giorni, dal ricevimento delle medesime.

Art. 66 – Revisione dei prezzi

A mente dell'art. 60 del Codice dei Contratti, è prevista la revisione dei prezzi nei limiti e con le modalità di cui alla normativa vigente.

La revisione prezzi è prevista in maniera tale da non alterare la natura generale del contratto e si attiva al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva che determinano una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5% (cinque per cento) dell'importo complessivo e operano nella misura dell'80% (ottanta per cento) del valore eccedente la variazione del 5% (cinque per cento) applicata alle prestazioni da eseguire.

Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi di cui al precedente capoverso si utilizza ai sensi dell'art. 60, comma 3, lett. b), e dell'Allegato II.2-bis, art. 10, i seguenti indici:

- indice Prezzi al consumo (PC) per l'intera collettività - OOST Indice generali senza Tabacchi - Mantova (o altra Provincia) - peso ponderale indice: 10%;
- indice Prezzi al consumo (PC) per l'intera collettività - prezzi alla produzione dei servizi ECOICOP 01: -- prodotti alimentari e bevande - Mantova (o altra Provincia) - peso ponderale indice: 40%;
- indice Retribuzioni contrattuali (IR) per settore economico 562: fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione - operaio - peso ponderale indice: 50%.

I valori e gli indici sono reperibili sul sito di ISTAT: <https://esploradati.istat.it/> o <https://dati.istat.it/>.

Il Comune procede al calcolo della variazione utilizzando la seguente formula:

$$V_t = \frac{I_t - I_0}{I_0} * 100$$

dove t = 0 corrisponde alla data di inizio del primo periodo di rilevazione e t = 1, 2, 3, t corrisponde alla data di fine del periodo di rilevazione considerato e I è l'indice utilizzato.

Al fine di calcolare la variazione del relativo indice composto, la il Comune utilizza la seguente formula generale:

$$V_t = w_1 \times V_t^{(1)} + w_2 \times V_t^{(2)} + \dots + w_i \times V_t^{(i)}$$

dove $V_t^{(1)}$, $V_t^{(2)}$, ..., $V_t^{(i)}$ sono le variazioni degli indici individuati e w_1 , w_2 , w_i i rispettivi pesi.

Ai fini dell'applicazione della precedente formula, il Comune utilizzerà gli indici come sopra elencati.

Il Comune verifica la variazione del prezzo del servizio in base ai suddetti indici sintetici, con frequenza annuale (*stessa periodicità di aggiornamento dell'indice stesso*), e la determinazione delle somme dovute, in aumento o in diminuzione, avviene conformemente a quanto disposto dall'art. 12 dell'Allegato II.2-bis al D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii..

In particolare, il valore di riferimento per il calcolo dell'indice è quello dell'indice revisionale relativo al mese del provvedimento di aggiudicazione (valore base posto = a 100).

Il verbale di consegna del servizio riporta il valore dell'indice corrispondente e la variazione è calcolata come differenza tra il valore dell'indice al momento della rilevazione e il corrispondente valore al mese di aggiudicazione.

La revisione prezzi viene riconosciuta con periodicità annuale, a partire dalla data di aggiudicazione sulla base del confronto dei due valori dell'indice (indice mese aggiudicazione vs indice mese in esame).

Ai sensi dell'art. 3, comma 2, dell'Allegato II.2-bis, le clausole di revisione dei prezzi sono attivate automaticamente dalla stazione appaltante, anche in assenza di istanza di parte.

Art. 67 – Fatturazione

L'Appaltatore emetterà fatture mensili, posticipate, intestate a Comune di Casalromano – Piazza C. Battisti n. 9 – 46040 Casalromano (MN) (Cod. Fiscale: 81000430207), esclusivamente in formato elettronico (ex D.L. n. 66/2014), pena l'impossibilità di procedere al pagamento da parte del Comune.

Ogni fattura, oltre ad ulteriori dati identificativi che verranno comunicati successivamente all'aggiudicazione definitiva, dovrà obbligatoriamente riportare il CIG, il Codice Univoco, e il numero della determina di

aggiudicazione senza i quali il Comune non può procedere al pagamento.

La liquidazione delle fatture sarà disposta dall'ufficio competente, previo accertamento della integrale ottemperanza delle condizioni previste dal presente Capitolato.

Il numero dei pasti espresso in fattura dovrà corrispondere al numero dei pasti effettivamente erogati, come da rendicontazione predisposta dall'Appaltatore, distinta per ciascun tipo di servizio.

Il pagamento delle stesse sarà effettuato dalla Tesoreria comunale su mandato del responsabile del servizio di Ragioneria comunale, nel rispetto del termine (previsto dal D.Lgs n. 231/2002 come modificato dal D.Lgs. n. 192/2012) di 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento della fattura inoltrata, tramite il Sistema di Interscambio gestito dall'Agenzia delle Entrate (ex Legge n. 244/2007, art. 1, 14 comma 211).

Ai sensi dell'art. 1 - comma 629 - della legge di Stabilità 2015 (che modifica il D.P.R. n. 633/1972 inserendo l'art. 17-ter), il Comune è tenuto al rispetto del meccanismo detto "split payment" per effetto del quale verserà direttamente l'IVA all'erario anziché al fornitore, che, comunque, dovrà esporla in fattura.

Art. 68 – Pagamenti e tracciabilità

Le fatture verranno liquidate purché corrispondenti al servizio regolarmente prestato.

Dal pagamento dell'importo della fattura sarà detratto l'importo delle eventuali penali applicate per inadempienza a carico dell'Appaltatore.

Si precisa che, ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari (artt. 3 e 6 della Legge n. 136/2010, come modificata dalla Legge n. 217/2010), relativamente al presente contratto l'Appaltatore dovrà accendere presso banche o presso Poste Italiane Spa, uno o più conti correnti "dedicati", anche in via non esclusiva.

L'Appaltatore si impegna a comunicare all'Ufficio competente, gli estremi identificativi del/dei conti correnti dedicati, unitamente alle generalità e codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Lo stesso Appaltatore provvede, altresì, a comunicare ogni modifica relativa ai dati trasmessi. Il pagamento sarà effettuato esclusivamente a mezzo di bonifico bancario o postale ovvero altro strumento idoneo a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

Il mancato utilizzo di tali strumenti costituisce causa di risoluzione del contratto.

In ottemperanza alle vigenti normative, in sede di formale liquidazione delle fatture, l'Ufficio competente è tenuto all'acquisizione d'ufficio del DURC regolare, in corso di validità, dell'Appaltatore.

In caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva relativo a personale dipendente dell'affidatario o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti, impiegato nell'esecuzione del contratto, il Comune trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi.

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

TITOLO 11 – DISPOSIZIONI FINALI

Art. 69 – Estensione degli obblighi di condotta previsti dal codice di comportamento dei dipendenti pubblici

Gli obblighi di condotta previsti dal "Regolamento comunale recante il codice di comportamento dei dipendenti pubblici", approvato con deliberazione della Giunta comunale n. 91 del 21-12-2023, ai sensi e per gli effetti del d.P.R. 16 aprile 2013, n. 62, vengono estesi, per quanto compatibili, anche ai collaboratori a qualsiasi titolo dell'impresa affidataria dell'appalto.

Il rapporto si risolverà di diritto o decadrà nel caso di violazioni da parte dei collaboratori dell'impresa contraente del suindicato "Regolamento", liberamente accessibile e scaricabile al seguente link:

<https://www.comune.casalromano.mn.it/it-it/amministrazione-trasparente/disposizioni-general/atti-general/atti-amministrativi-general>

Art. 70 – Trattamento dei dati personali

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento Europeo 2016/679 (GDPR) il Comune di Casalromano tratta i dati della ditta aggiudicataria per le finalità previste per l'affidamento dell'appalto in oggetto da personale debitamente autorizzato al trattamento mediante l'utilizzo di strumenti manuali, informatici e telematici nel rispetto degli art. 6 e 32 del GDPR. I dati saranno comunicati, qualora necessario per l'istruttoria della gara, ad altri soggetti esterni che agiscono in qualità di Titolare o Responsabile del trattamento. I dati saranno diffusi come previsto dal D. Lgs. 33/2013. I dati saranno trasferiti in paesi appartenenti all'Unione Europea e conservati per un periodo di tempo non superiore a quello necessario per il perseguimento delle finalità del trattamento. In qualunque momento la ditta aggiudicataria potrà esercitare i diritti degli interessati di cui artt. 15 e seguenti del GDPR scrivendo a Email: consulenza@entionline.it PEC: guido.paratico@mantova.pecavvocati.it. L'informativa estesa è disponibile nella sezione privacy del sito dell'Ente oppure può essere richiesta scrivendo a protocollo@comune.casalromano.mn.it

Responsabile del trattamento

Al momento della stipula del contratto, ai sensi dell'art. 28 del Regolamento (UE) 2016/679, la ditta aggiudicataria verrà nominata Responsabile del trattamento dei dati personali del Comune di Casalromano. Il Responsabile del trattamento, che deve presentare garanzie sufficienti per mettere in atto misure tecniche ed organizzative adeguate in modo tale che il trattamento soddisfi i requisiti previsti dalla normativa vigente in materia e garantisca la tutela dei diritti dell'interessato, ha il compito e la responsabilità di adempiere a tutto quanto necessario per il rispetto delle disposizioni della normativa vigente in materia e di osservare scrupolosamente quanto in essa previsto nonché le istruzioni impartite dal Titolare e dal Responsabile. L'art. 28, comma 3, del Regolamento (UE) 2016/679 impone che i trattamenti da parte di un Responsabile del trattamento siano disciplinati da un contratto o da altro atto giuridico a norma del diritto dell'Unione o degli Stati membri, che vincoli il Responsabile del trattamento al Titolare del trattamento e che stipuli la materia disciplinata e la durata del trattamento, la natura e la finalità del trattamento, il tipo di dati personali e le categorie di interessati, gli obblighi e i diritti del Titolare del trattamento.

Misure tecniche ed organizzative adottate dal Responsabile del trattamento

L'art. 28 prevede che il Titolare ricorra unicamente a Responsabili del trattamento che presentino garanzie sufficienti per mettere in atto misure tecniche ed organizzative adeguate in modo tale che il trattamento soddisfi i requisiti del Regolamento Europeo 2016/679 e garantisca la tutela dei diritti degli interessati.

Art. 71 – Rispetto del patto di integrità

L'Operatore economico si impegna, durante tutte le fasi di gara, ad accettare espressamente e senza riserve le condizioni tutte del Patto di integrità, approvato, da ultimo, con DGC N. 13 del 07/03/2024 scaricabile al link: <https://www.comune.casalromano.mn.it/it-it/amministrazione-trasparente/disposizioni-general/atti-general/atti-amministrativi-general/#264369> .

In esito alla procedura di gara, il patto di integrità verrà sottoscritto, fra aggiudicatario e l'Ente committente, e costituirà parte integrante del contratto.

Art. 72 – Foro competente

Per qualsiasi controversia che dovesse sorgere tra le parti in ordine all'interpretazione del contratto o del Capitolato sarà competente il foro di Mantova.

In relazione all'accordo bonario, si applica l'art. 211 del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii..

Le controversie sui diritti soggettivi, derivanti dall'esecuzione del contratto, comprese quelle conseguenti al mancato raggiungimento dell'accordo bonario di cui all'art. 211 del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii., possono essere deferite al giudice ordinario.

È escluso l'arbitrato.

Art. 73 – Rinvio

Per quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato e suoi allegati, si fa rinvio alle leggi ed ai regolamenti in vigore, alle norme del Codice Civile in materia contrattuale, nonché alle vigenti disposizioni in materia di appalti.