



ISTITUZIONE L'USPIDALÌ
COMUNE DI VALENZA
(Provincia di Alessandria)

CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE OSPITI DELLA CASA DI RIPOSO "L'USPIDALÌ" E UTENTI ESTERNI

ANNO 2024

IL RESPONSABILE UNICO DI PROGETTO
Ing. Marco Cavallera

Sommario

Capo 1 - NATURA E OGGETTO DEL CONTRATTO	4
Art. 1.1 - Oggetto dell'appalto	4
Art. 1.2 - Richiamo norme di legge	4
Art. 1.3 - Durata del contratto	4
Art. 1.4 - Importo dell'appalto a base di gara	5
Capo 2 – CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	5
Art. 2.1 - Descrizione del servizio	5
Art. 2.2 - Referente tecnico organizzativo	6
Art. 2.3 - Oneri specifici a carico della ditta aggiudicataria	7
Art. 2.4 - Caratteristiche e requisiti dei pasti	7
Capo 3 – IL CENTRO COTTURA	8
Art. 3.1 - Il centro cottura dell'appaltatore	8
Art. 3.2 - Autorizzazioni e licenze	9
Art. 3.3 - Gestione delle emergenze	9
Art. 3.4 - Pulizia e sanificazione presso il centro di cottura	9
Art. 3.5 - Pulizie dei locali e delle altre superfici dure.	9
Art. 3.6 - Garanzie igieniche.	10
Capo 4 – LA PRODUZIONE DEI PASTI	10
Art. 4.1 - Le derrate alimentari	10
Art. 4.2 - Requisiti degli alimenti	11
Art. 4.3 - Etichettatura delle derrate alimentari	13
Art. 4.4 - Verifiche - Garanzia di qualità	13
Art. 4.5 - Flussi informativi	13
Art. 4.6 - Ricevimento delle materie prime presso il centro cottura	14
Art. 4.7 - Conservazione delle derrate presso il magazzino ed il centro cottura	14
Art. 4.8 - Operazioni preliminari per la cottura	15
Art. 4.9 - Pentolame per la cottura	15
Art. 4.10 - Manipolazione e cottura - Preparazione piatti freddi	15
Art. 4.11 - Condimenti	15
Capo 5 - I MENÙ	16
Art. 5.1 - Menù e regimi alimentari diversi	16
Art. 5.2 - Qualità in volumi e in pesi	16
Art. 5.3 - Variazioni del menù	16
Art. 5.4 - Struttura del menù	16
Art. 5.5 - Diete speciali	17
Art. 5.6 - Diete in bianco	18
Art. 5.7 - Diete etico-religiose	18
Art. 5.8 - Introduzione di nuovi piatti	18
Art. 5.9 - Dietista	18
Art. 5.10 - Organizzazione lavoro per la produzione	18
Capo 6 - IL TRASPORTO DEI PASTI	18
Art. 6.1 - Modalità di confezionamento	18
Art. 6.2 - Contenitori	19
Art. 6.3 - Caratteristiche e modalità di trasporto e consegna dei pasti	19
Art. 6.4 - Mezzi di trasporto	19
Art. 6.5 - Scodellamento e distribuzione al tavolo	19
Art. 6.6 - Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche	19
Art. 6.7 - Norme Legislative	20
Capo 7 - LA DISTRIBUZIONE DEI PASTI - LA GESTIONE DELLE ECCEDENZE - LA GESTIONE DEI RIFIUTI	20
Art. 7.1 - Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari	20
Art. 7.2 - Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli	

alimenti (MOCA)	21
Art. 7.3 - Prevenzione e gestione dei rifiuti.	22
Capo 8 - LA GESTIONE AMMINISTRATIVA DEL SERVIZIO	22
Art. 8.1 - Prenotazione, addebito e pagamento dei pasti	22
Capo 9 - IL PERSONALE	22
Art. 9.1 - Personale - disposizioni generali	22
Art. 9.2 - L'organico: standard minimi	23
Art. 9.3 - Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio	24
Art. 9.4 - Caratteristiche e obblighi del personale	24
Art. 9.5 - Vestiario del personale	24
Art. 9.6 - Disposizioni generali sulla manodopera	24
Art. 9.7 - Sicurezza dei lavoratori per le attività gestionali	25
Art. 9.8 - Sicurezza dei lavoratori per i rischi interferenziali	26
Art. 9.9 - Clausole sociali e politiche lavorative	26
Capo 10 - CONTROLLI	26
Art. 10.1 - Relazione sull'andamento del servizio e customer satisfaction	26
Art. 10.2 - Diritto di controllo dell'Amministrazione comunale	26
Art. 10.3 - Organismi preposti al controllo	27
Art. 10.4 - Controlli e verifiche da parte dell'Amministrazione Comunale	27
Art. 10.5 - Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'Aggiudicatario	27
Capo 11 - DISCIPLINA CONTRATTUALE	28
Art. 11.1 - Pagamenti in acconto e ritenute a garanzie - tempi di pagamento	28
Art. 11.2 - Pagamenti a saldo	29
Art. 11.3 - Percentuale interesse per ritardato pagamento	29
Art. 11.4 - Tracciabilità dei flussi finanziari	29
Art. 11.5 - Cessione del credito	29
Art. 11.6 - Cauzione definitiva	29
Art. 11.7 - Responsabilità civile e polizza assicurativa	30
Art. 11.8 - Stipulazione contratto d'appalto	31
Art. 11.9 - Spese contrattuali	31
Art. 11.10 - Revisione dei prezzi	32
Art. 11.11 - Cessione del contratto e subappalto	32
Art. 11.12 - Variazioni contrattuali	32
Art. 11.13 - Risoluzione del contratto per grave errore contrattuale	33
Art. 11.14 - Penalità per mancato rispetto degli obblighi contrattuali	34
Art. 11.15 - Facoltà di recesso unilaterale dell'ente	35
Art. 11.16 - Disdetta del contratto da parte della ditta	35
Art. 11.17 - Ulteriori disposizioni	35

Capo 1 - NATURA E OGGETTO DEL CONTRATTO

Art. 1.1 - Oggetto dell'appalto

Il presente Capitolato Speciale ha per oggetto l'affidamento per anni 1 della gestione del servizio di ristorazione ospiti (1ª colazione - pranzo - cena) in piena autonomia organizzativa, da prestarsi per la Casa di Riposo Comunale - Istituzione "L'Uspidali" – Via Zuffi 12 - Valenza.

Viene richiesta, altresì, la confezione di pasti per persone assistite all'esterno, con ritiro da parte dei richiedenti presso la struttura stessa.

Il servizio dovrà essere svolto ogni giorno ferial e festivo.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta a provvedere al servizio secondo le esigenze dell'Ente e le richieste inoltrate via PEC, non potrà effettuare servizi diversi da quelli convenuti, né pretendere in corso di esecuzione del contratto alcun compenso o facilitazione sui corrispettivi pattuiti.

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente capitolato, la ditta aggiudicataria avrà l'obbligo di osservare e di fare osservare tutte le disposizioni derivanti dalle leggi e dai regolamenti regionali e/o statali in vigore all'atto della somministrazione del servizio (compresi i regolamenti e le eventuali ordinanze municipali), riguardanti l'igiene, la sanità e i servizi sociosanitari o comunque aventi attinenza ai servizi oggetto dell'appalto.

Art. 1.2 - Richiamo norme di legge

L'appalto, oltre che dal presente capitolato, è disciplinato dalle seguenti norme:

- D.Lgs. 31.03.2023 n. 36;
- Criteri Ambientali Minimi di cui all'allegato 1 del Decreto 10 Marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio;
- ulteriori norme di legge vigenti in materia, o che diventeranno tali al momento dell'aggiudicazione ovvero durante l'esecuzione del contratto.

La presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della legge e di tutte le norme ed i regolamenti comunali vigenti in materia e di incondizionata loro accettazione, nonché alla completa accettazione del presente capitolato ai fini della sua esecuzione. In particolare, la ditta aggiudicataria con la firma del contratto accetta espressamente, a norma degli artt. 1341 e 1342 del c.c., tutte le clausole contenute nel presente Capitolato.

Art. 1.3 - Durata del contratto

La durata dell'appalto è determinata in anni 1, a decorrere presumibilmente dall' 01/01/2024, o comunque dalla data di avvio dell'esecuzione che sarà comunicata all'aggiudicatario, e con scadenza fissata al 31/12/2024, con eventuale possibilità di rinnovo da esercitarsi nei modi e nelle forme di cui al successivo comma.

La ditta appaltatrice si obbliga a rinnovare, a richiesta della stazione appaltante, il contratto per un massimo di anni 1 successivi al periodo iniziale previsto di cui sopra. L'esercizio di tale facoltà è comunicato all'appaltatore prima della scadenza del contratto.

Durante il periodo di contratto ovvero del suo primo rinnovo, la stazione appaltante avrà la facoltà di procedere all'indizione della nuova gara per l'appalto del servizio di cui trattasi.

Art. 1.4 - Importo dell'appalto a base di gara

L'ammontare definitivo del presente servizio verrà determinato in sede di aggiudicazione; in via presuntiva il valore del servizio, per 1 anno, viene calcolato in complessivi ed onnicomprensivi € 305.900,00, stabilito in:

- € 8,44 a giornata alimentare per 35.000 giornate alimentari/anno (ospiti)

- € 4,14 per ogni singolo pasto per n° 2.000 pasti/anno (utenti esterni)

e quindi pari a € 303.495,00, oltre oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso pari a € 2.405,00, oltre IVA di legge.

I quantitativi delle giornate alimentari sopra indicati potranno subire variazioni in aggiunta o in diminuzione in ragione di 1/5 senza che nulla abbia a pretendere l'aggiudicatario.

Nel caso in cui per qualsiasi motivo (dipendente o meno dalla volontà dell'ente, ma comunque dettata da esigenze motivabili) ci fosse una riduzione dei posti letto, ci sarà una conseguente diminuzione delle prestazioni richieste alla ditta.

Nel caso in cui, durante lo svolgimento del servizio, dovessero essere emanate disposizioni di legge che portassero all'interruzione del rapporto con la ditta, per qualsiasi ragione, nessuna esclusa, questa non potrà rivendicare alcun diritto.

Capo 2 - CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Art. 2.1 - Descrizione del servizio

L'Amministrazione comunale, per il tramite della propria Istituzione "l'Uspidali" gestisce in Valenza, una struttura ricettiva per anziani autosufficienti e non autosufficienti. Complessivamente si possono considerare:

- n° 95 giornate alimentari (colazione + pranzo + cena) ogni giorno feriale e festivo per gli anziani ricoverati presso la struttura;
- n° 6 pranzo + cena ovvero solo pranzo ovvero solo cena ogni giorno feriale e festivo per gli utenti esterni (l'attivazione del singolo pasto per utente esterno avviene a seguito di richiesta del Servizio Socio-Assistenziale).

La preparazione dei pasti avviene presso il centro cottura della Ditta aggiudicataria ed il relativo trasporto presso la struttura della Casa di riposo dovrà avvenire nel rispetto delle vigenti norme HACCP.

I pasti per gli ospiti di Via Zuffi e per gli esterni devono essere trasportati due volte al giorno (in concomitanza del pranzo e della cena) su veicolo idoneo di proprietà della Ditta aggiudicataria.

I cibi confezionati vengono inseriti in carrelli termici (già in dotazione dell'Istituzione), da caricarsi a cura del personale della cucina.

Nella struttura la distribuzione dei pasti avviene da parte di personale della casa di riposo.

La tenuta in perfetto ordine e la pulizia dei carrelli termici spettano al personale della Ditta appaltatrice; l'aggiudicatario è tenuto all'acquisto di tutti i generi alimentari e delle bevande necessarie alla ristorazione.

La Ditta fornisce in coincidenza con la consegna del pasto serale i prodotti necessari alle prime colazioni del giorno seguente.

La Ditta fornirà erogatori necessari alla colazione ed il relativo materiale di consumo.

La Ditta aggiudicataria è tenuta alla pulizia, sanificazione, derattizzazione e disinfestazione dei locali che utilizza.

A tal fine deve provvedere all'acquisto dei prodotti necessari, così come deve provvedere alla pulizia e sanificazione delle attrezzature.

Tutti i prodotti di pulizia, conformi alle disposizioni di legge, devono essere completi di apposite schede tecniche, indicanti la composizione dei prodotti medesimi.

Gli orari di somministrazione dei pasti sono:

- | | | |
|---|----------------------|------------------------------|
| - | Prima colazione | dalle ore 8,00 alle ore 8,30 |
| - | Pranzo | alle ore 12,00 |
| - | Cena | alle ore 18,00 |
| - | Camomilla e tè caldi | in orario pomeridiano. |

Su base complessiva si presume la somministrazione di una quantità media mensile: di circa 2.915 giornate alimentari (pranzo + cena), nonché di circa 2.915 prime colazioni, di n. 600 litri di vino bianco o rosso per pasti principali, la distribuzione di tè o camomilla una sola volta al giorno ai circa 95 ospiti e di acqua minerale naturale in ragione di complessivi 2.950 mensili circa, oppure la fornitura di distributori di bevande calde e fredde.

I pasti preparati e confezionati sono consegnati al personale della casa di riposo che provvederà alla distribuzione agli utenti.

Le indicazioni di massima di cui sopra sono espresse a titolo puramente orientativo e non impegnano né comportano obblighi per l'Istituzione comunale, pertanto i quantitativi numerici potranno variare in più e in meno senza determinare in alcun modo variazioni di prezzo.

Art. 2.2 - Referente tecnico organizzativo

Le prestazioni previste dal presente Capitolato Speciale saranno rese dal personale dipendente della Ditta aggiudicataria sotto la direzione operativa ed organizzativa di un responsabile designato dalla Ditta stessa. La Ditta aggiudicataria è a tal fine obbligata a nominare e comunicare all'Ente, in sede di stipula del contratto, un responsabile - referente tecnico organizzativo, ed un suo sostituto, muniti di ampia delega a trattare in merito a qualsiasi controversia possa insorgere in tema di esecuzione degli adempimenti previsti dal contratto di appalto, con costo ricompreso fra gli oneri dell'appalto.

Il Referente tecnico organizzativo dovrà:

- essere reperibile e rintracciabile 7 giorni alla settimana, (dalle ore 7,00 alle ore 20,30);
- individuare soluzioni organizzative e metodologiche delle attività di ristorazione;

Il responsabile/referente tecnico organizzativo programmerà pertanto accessi almeno mensili all'interno del servizio e verifiche sistematiche con i responsabili ai vari livelli della struttura stessa, in modo particolare con i Responsabili di struttura o altre figure eventualmente indicate dalla Direzione.

Al termine di ogni visita mensile dovrà essere redatto un report di quanto emerso che dovrà essere tassativamente allegato alla relativa fattura del mese.

Resta inteso che la Direzione dell'Ente ha facoltà di ottenere la rimozione del responsabile/referente tecnico organizzativo della Ditta in qualsiasi momento lo ritenesse necessario, in caso di inefficienze, negligenze o adozione di comportamenti ritenuti incompatibili con una corretta gestione del servizio. La valutazione insindacabile di tali circostanze è deputata alla Direzione dell'Ente che, dopo contestazione scritta degli eventi che determinano la richiesta di allontanamento, ha facoltà di ottenere la rimozione e la sostituzione del

responsabile/referente tecnico organizzativo della Ditta aggiudicataria nel termine di 15 giorni solari consecutivi decorrenti dalla data d'invio della contestazione scritta a suo carico.

Art. 2.3 - Oneri specifici a carico della ditta aggiudicataria

- il pasto dovrà essere caldo e confezionato in giornata, preparato in conformità al menù predisposto dalla Casa di Riposo;
- l'acquisizione delle scelte effettuate dagli ospiti per il pasto del giorno seguente dovrà avvenire entro le ore 12,00 di ogni giorno;
- la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla pulizia di tutti i locali in uso e delle relative apparecchiature;
- la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere ai servizi di sanificazione, derattizzazione e disinfestazione dei locali in uso;
- sarà a carico della Ditta aggiudicataria la fornitura dei materiali occorrenti per la pulizia dei locali in uso e delle attrezzature;
- la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla verifica giornaliera del numero dei pasti attraverso l'accertamento delle presenze degli ospiti e di quanti hanno diritto al pasto giornaliero previo accordo anticipato con l'Ufficio Amministrativo dell'Istituzione.

Sono ad esclusivo e totale carico della Ditta aggiudicataria, inoltre:

- tutte le spese per imposte e tasse o comunque derivanti dall'espletamento del servizio, in particolare oneri di carattere amministrativo, previdenziali ed assistenziali relativi ai propri dipendenti;
- l'osservanza ai requisiti prescritti dalle vigenti leggi e regolamenti in materia che, ad ogni effetto, vengono richiamati come facenti parte del presente capitolato. In particolare, dovrà essere garantita la piena osservanza delle norme igienico-sanitarie vigenti;
- le spese di coordinamento, di organizzazione e gestione economico-normativa del proprio personale;

Art. 2.4 - Caratteristiche e requisiti dei pasti

Le condizioni costanti per la composizione del pasto giornaliero, viste le tabelle dietetiche e definiti mensilmente i menù, saranno le seguenti:

PRIMA COLAZIONE:

- liquidi a scelta giornaliera tra latte, thè, caffè, caffelatte;
- solidi: da lunedì al sabato a scelta tra biscotti, fette biscottate e brioches;
domenica a scelta tra biscotti, fette biscottate, brioches, crostatina di frutta e fetta di torta paradiso;
Unitamente ai biscotti o alle fette biscottate gli ospiti potranno scegliere di consumare una confezione di marmellata monodose o di cioccolato monodose.

PRANZO/CENA:

- primo piatto: a scelta tra tre;
- secondo piatto: a scelta tra tre;
- contorno: a scelta tra due;
- frutta di stagione e solo a pranzo, eventualmente, il dolce al posto della frutta (nei mesi estivi budino, anziché dolce);
- Vino bianco o rosso ai soli ospiti richiedenti;
- Camomilla e tè caldi in orario pomeridiano;
- Acqua minerale naturale (1 litro al giorno per ogni ospite delle Case di Riposo e cioè circa 95/litri/die).

A richiesta quotidiana un numero massimo di trenta omogeneizzati di carne (vasetti da gr. 80 ciascuno) ogni giorno.

Parte dei suddetti pasti dovrà essere frullata e sistemata in appositi contenitori, per la successiva distribuzione. Il quantitativo dei pasti frullati sarà stabilito in base alle necessità degli utenti, dall'Ufficio Amministrativo dell'Istituzione.

In caso di necessità l'Ufficio Amministrativo dell'Istituzione segnalerà richieste di pasti per svariate patologie e di prodotti omogeneizzati.

Le grammature indicate nelle allegate tabelle dietetiche e nei menù si intendono per cibi da cucinare.

Eventuali alternative o sostituzioni dei prodotti, rese necessarie da contingenze particolari di mercato, dovranno essere autorizzate dall'Ufficio Amministrativo dell'Istituzione.

Capo 3 - IL CENTRO COTTURA

Art. 3.1 - Il centro cottura dell'appaltatore

L'aggiudicatario, per la realizzazione del servizio oggetto del presente appalto, dovrà rendere disponibile un Centro Cottura che risponda ai seguenti requisiti:

- essere di sua proprietà, o comunque nella sua disponibilità per mezzo di qualsivoglia strumento giuridico ammesso dall'ordinamento, a far data dall'avvio del servizio; del titolo giuridico di tale disponibilità dovrà darne indicazione all'atto della partecipazione alla procedura di gara;
- essere debitamente autorizzato per le attività e per la potenzialità produttiva richieste dal presente capitolato, e quindi essere in possesso di tutti i requisiti strutturali, igienico-sanitari, funzionali previsti dalla normativa vigente in tema di ristorazione collettiva;
- disporre di layout ed attrezzature idonei alla attività richieste e conformi alle norme di legge in materia ed in particolare garantire la potenzialità produttiva giornaliera necessaria all'esecuzione del presente appalto;
- essere sottoposto a manutenzioni programmate e preventive miranti a garantire il mantenimento di ottimali condizioni di sicurezza igienica ed a mantenerne l'efficienza produttiva;
- trovarsi ad una distanza dalla Casa di Riposo di **non oltre 30 Km.**

Il centro cottura dovrà essere disponibile in tutte le sue funzionalità produttive almeno quindici giorni prima rispetto a quello previsto per l'avvio dei servizi.

In corso di esecuzione, per fronteggiare esigenze sopravvenute, l'appaltatore potrà impiegare un altro centro cottura rispetto a quello originariamente indicato, purché:

- il nuovo centro cottura sia in possesso di tutti i requisiti previsti dal presente capitolato, e consenta il rispetto delle tempistiche offerte in sede di offerta tecnica;
- venga data comunicazione all'Istituzione almeno 60 giorni prima della data prevista per il cambio struttura, in modo da consentire le eventuali verifiche sulla idoneità della struttura;
- sia garantita l'esecuzione contrattuale senza soluzione di continuità;
- si trovi ad una distanza dalla Casa di Riposo di **non oltre 30 Km.**

Art. 3.2 - Autorizzazioni e licenze

Il servizio dovrà essere erogato nel rispetto della disciplina vigente o sopravvenuta in tema di autorizzazioni preventive, autorizzazioni sanitarie e licenze commerciali.

Art. 3.3 - Gestione delle emergenze

In sede di offerta dovranno essere indicate le soluzioni alternative a carico dell'appaltatore per far fronte ad eventuali e straordinarie situazioni di emergenza, relative a scenari di temporanea indisponibilità del centro cottura messo a disposizione dell'appaltatore stesso, tali da garantire in ogni caso la continuità del servizio.

In tale evenienza potrà straordinariamente essere accordata la possibilità di modifica del menù prevista per il giorno in cui si verifica l'evento, e di deroga alle tempistiche massime intercorrenti tra inizio trasporto e consegna.

Art. 3.4 - Pulizia e sanificazione presso il centro di cottura

Durante le operazioni di preparazione, cottura e confezionamento dei pasti è assolutamente vietato detenere nelle zone preparazione e cottura detersivi di qualsiasi genere e tipo.

Il personale che nelle operazioni di sanificazione e pulizie deve fare uso di detersivi dovrà indossare guanti e mascherine.

Tutto il materiale di sanificazione non deve sostare nei locali durante le operazioni di preparazione, manipolazione, cottura e confezionamento dei pasti. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi. I detergenti devono essere impiegati nelle concentrazioni indicate sulle confezioni.

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso il centro cottura devono essere conformi alle norme di sicurezza e igienico-sanitarie vigenti in materia.

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti nel Centro Cottura dovranno essere deterse e disinfettate con materiale idoneo e nel rispetto delle norme igieniche vigenti.

Oltre a quanto previsto dal presente capitolato speciale, l'Appaltatore deve effettuare un intervento di disinfestazione e derattizzazione generali all'inizio del servizio e successivamente con cadenza trimestrale a far data dall'inizio del servizio, ove ritenuto necessario a giudizio insindacabile della stazione appaltante.

Art. 3.5 - Pulizie dei locali e delle altre superfici dure.

La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere:

- alla pulizia di tutti i locali in uso presso la Casa di Riposo e delle relative apparecchiature.
- ai servizi di sanificazione, derattizzazione e disinfestazione dei locali in uso presso la Casa di Riposo.

Sarà, inoltre, a carico della Ditta aggiudicataria la fornitura dei materiali occorrenti per la pulizia dei locali in uso e delle attrezzature.

Art. 3.6 - Garanzie igieniche.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni incrociate.

Il personale deve essere dotato di guanti monouso e cuffiette copricapo da utilizzare in tutte le fasi di lavorazione, preparazione e porzionatura e distribuzione dei pasti.

I magazzini e le celle frigorifere devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.

Il centro cottura, il magazzino, ed ogni locale di lavorazione deve avere un buon livello di aerazione ed illuminazione.

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione pasti, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione: detersivi, disinfettanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Per quanto non espressamente previsto si rinvia alle prescrizioni di legge in materia ed alle indicazioni contenute nelle Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica ed alla letteratura specifica sul tema.

L'appaltatore si obbliga ad ossequiare ad ogni disposizione degli enti competenti, con particolare riferimento ai protocolli tecnico-operativi in punto di pulizia e sanificazione volti al contenimento di eventuali epidemie che si dovessero verificare nel corso dell'esecuzione del servizio. Il costo per dette attività è da intendersi ricompreso nel prezzo di aggiudicazione.

Capo 4 - LA PRODUZIONE DEI PASTI

Art. 4.1 - Le derrate alimentari

L'aggiudicatario predispone procedure di selezione, valutazione e ri-valutazione dei fornitori di materie prime alimentari, inserendo i requisiti specificati dal presente capitolato.

La ditta appaltatrice, all'avvio del servizio, si impegna a fornire a richiesta dell'Amministrazione Comunale un elenco degli abituali fornitori, corredato da idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia ed alle tabelle merceologiche di cui al successivo art. 4.2. L'Amministrazione Comunale potrà richiedere alla Ditta appaltatrice di cambiare fornitore per comprovati seri motivi connessi alla garanzia di qualità e sicurezza del servizio.

Tutte le materie prime e i semilavorati necessari alla realizzazione dei pasti devono avere caratteristiche in coerenza e con allineamento a quanto previsto dai pertinenti CAM.

Art. 4.2 - Menù e Requisiti degli alimenti

I pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ etc.) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- **frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A "Calendario di stagionalità" ai CAM, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

- **uova** (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio): biologiche. Non è ammesso l'uso di altri ovoprodotti;

- **carne bovina:** biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

- **carne suina:** biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

- **carne avicola:** biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

Non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- **Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei):** I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (<http://www.iucnredlist.org/search> oppure <http://www.iucn.it/categorie.php>). Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: le muggini (cefalo, Mugil spp.), le sarde (*Sardina pilchardus*), il sigano (*Siganus rivulatus*, *Siganus luridus*), il sugaro (*Trachurus mediterraneus*), la palamita (*Sarda sarda*), la spatola (*Lepidopus caudatus*), la platessa (*Pleuronectes platessa*), il merluzzo carbonaro (*Pollachius virens*), la mormora (*Lithognathus mormyrus*), il tonno alletterato (*Euthynnus alletteratus*), il tombarello o biso (*Auxis thazard thazard*), il pesce serra (*Pomatomus saltatrix*), il cicerello (*Gymnammodytes cicerelus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante (sub C, lettera b) , punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea. Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- **Salumi e formaggi:** almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

- **Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt:** biologico.

- **Olio:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittture; altri oli vegetali possono essere usati nelle frittture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;

- **Pelati, polpa e passata di pomodoro:** almeno il 33% in peso devono essere biologici;

- **Succhi di frutta o nettari di frutta:** biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».

- **Omogeneizzati carne e frutta:** biologici.

- **Marmellate e confetture:** biologiche.

- **Acqua:** di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.

Le derrate alimentari e le bevande devono essere, altresì, conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che si intendono tutte richiamate, con particolare riferimento alla normativa relativa alla rintracciabilità degli alimenti, in cui i richiami normativi devono tutti essere intesi con richiamo alle eventuali modifiche e/o integrazioni sopravvenute ed ai limiti di contaminazione microbica.

Le derrate alimentari che riportano l'indicazione "biologico" devono provenire da agricoltura biologica. Per prodotti biologici si intendono quelli provenienti da coltivazioni agricole in cui non venga fatto uso di prodotti pesticidi, sostanze chimiche di sintesi e sistemi di coltivazione forzati, che siano certificati ai sensi della normativa comunitaria di riferimento.

Laddove i pasti con prodotti biologici e convenzionali siano preparati nello stesso centro cottura, l'aggiudicatario adotta misure idonee per garantire la separazione tra gli ingredienti biologici (o altrimenti qualificati, esempio DOP, SQNPI etc.) e convenzionali durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione. Dunque, laddove la preparazione dei pasti con prodotti biologici non possa avvenire in aree o con linee dedicate, la separazione potrà essere garantita su base temporale, ovvero preparando i pasti in momenti diversi. Entro tre mesi dall'aggiudicazione del contratto, l'aggiudicatario condivide con il direttore dell'esecuzione del contratto le procedure attuate per garantire la separazione dei flussi di alimenti convenzionali, biologici o altrimenti qualificati. L'aggiudicatario deve inoltre inviare al responsabile unico del procedimento e al direttore dell'esecuzione del contratto i menù destinati ai reparti di pediatria, agli assistiti di età pediatrica e adolescenziale delle strutture assistenziali socio-sanitarie e quelli destinati ad altri gruppi di utenti redatti su base settimanale, con le informazioni sulla presenza di prodotti biologici, da difesa integrata volontaria, a marchio, o altrimenti qualificati (ad esempio le denominazioni scientifiche per le specie ittiche, il metodo di allevamento per le carni etc.) nelle pietanze somministrate durante ciascuna settimana, sia per poter effettuare le verifiche di conformità sia per fornire informazioni all'utenza. La presenza di alimenti biologici e altrimenti qualificati deve essere comunicata ai pazienti, agli assistiti, ai loro familiari/o altro personale assistente.

Art. 4.3 - Etichettatura delle derrate alimentari

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti.

Non sono ammesse etichettature incomplete o non in lingua italiana.

I prodotti provenienti da agricoltura biologica devono essere muniti di etichettatura conforme a quanto

previsto dalla normativa in materia. In particolare, sulle etichette delle confezioni devono apparire le seguenti diciture e informazioni obbligatorie:

- 1) da agricoltura biologica-regime di controllo CE;
- 2) nome dell'organismo di controllo abilitato ed estremi dell'autorizzazione ministeriale;
- 3) sigla dell'organismo di controllo e codice del produttore.

Art. 4.4 - Verifiche - Garanzia di qualità

Le verifiche si realizzano su base documentale ed *in situ*.

Le verifiche documentali si svolgono a campione sulla documentazione fiscale pertinente, quale, ad esempio i documenti di trasporto o le fatture di una specifica categoria di alimenti acquistati e consegnati durante il trimestre di riferimento. Le fatture e i documenti di trasporto devono essere riconducibili esclusivamente al contratto affidato, pertanto devono riportare peso, tipo e caratteristiche (biologico, convenzionale, DOP, IGP, commercio equo e solidale, denominazione scientifica della specie ed il luogo di cattura per i prodotti ittici etc.) degli alimenti acquistati e consegnati, nonché i riferimenti della stazione appaltante o il CIG rilasciato dall'ANAC.

Le verifiche *in situ* sono eseguite dal direttore dell'esecuzione del contratto o da altro personale appositamente indicato dall'Istituzione, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

E' fatto assoluto divieto di somministrazione di pasti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM). L'accertata violazione del divieto di cui al comma precedente comporterà l'immediata risoluzione del contratto ai sensi della normativa di cui al D.Lgs. 36/2023, e per grave inadempimento come previsto e prescritto dal presente Capitolato.

Art. 4.5 - Flussi informativi

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al direttore dell'esecuzione del contratto, le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti. Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere pubblicato on-line sul sito del comune ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico/refettori in modo tale di rendere edotta l'utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

Si applica l'art. 27 del decreto legislativo 6 settembre 2005, n. 206 recante «Codice del consumo», nei casi di illiceità ivi previsti.

Art. 4.6 - Ricevimento delle materie prime presso il centro cottura

Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:

- siano effettuati tutti i controlli previsti dalle procedure HACCP aziendali, e vengano effettuate le registrazioni necessarie a garantire una efficiente ed efficace rintracciabilità dei prodotti ricevuti;
- siano presi tutti i provvedimenti in modo tale che non possa essere accettata e messa in produzione o direttamente fornita alcuna derrata non conforme a quanto stabilito contrattualmente e alle vigenti leggi in tema di igiene degli alimenti;
- sia salvaguardato l'insieme delle qualità intrinseche delle derrate alimentari attraverso sistemi di immagazzinamento in ambienti salubri, a temperature idonee e controllate;

Eventuali prodotti ritenuti "non conformi" e non restituiti immediatamente al fornitore, devono essere identificati ed isolati dalle restanti merci.

Le derrate destinate agli utenti celiaci devono essere identificate e isolate in specifico armadio o in un'area al riparo da cross-contaminazioni.

I prodotti sanificanti devono essere stoccati in locali o armadi chiusi e non devono mai essere riposti in modo promiscuo con alimenti.

Art. 4.7 - Conservazione delle derrate presso il magazzino ed il centro cottura

I magazzini e gli impianti frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico degli impianti frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità degli impianti stessi al fine di consentire una corretta conservazione ed evitare l'accatastamento delle merci con possibile rischio di degradazione delle stesse e/o di cross-contaminazioni.

Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in impianti frigoriferi distinti.

I prodotti cotti dovranno essere conservati in contenitori di acciaio inox o altro materiale idoneo.

Le bevande in bottiglia, fusti ed altri contenitori devono essere conservate in luoghi idonei, al riparo da agenti atmosferici, evitando l'esposizione alla luce diretta.

Le confezioni aperte o i prodotti tolti dall'imballo originale devono essere richiusi o riconfezionati accuratamente con idonea pellicola o carta per alimenti e stoccati immediatamente dopo la lavorazione negli appositi frigoriferi o celle.

I prodotti non deperibili (riso, pasta e biscotti) aperti devono essere conservati o in contenitori di vetro ermeticamente chiusi con la loro corretta etichettatura o nei sacchetti originale correttamente chiusi e riposti in armadietti chiusi.

Il contenuto residuo dei contenitori in banda stagnata aperti deve essere travasato in un contenitore di vetro, acciaio inox o altro materiale idoneo al contatto con alimenti. È necessario conservare l'etichettatura originale al fine di consentire la rintracciabilità del prodotto, e/o seguire le modalità previste all'interno del piano di autocontrollo.

Gli alimenti non devono essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati); in alternativa è necessario separare adeguatamente tali alimenti tra loro.

Art. 4.8 - Operazioni preliminari per la cottura

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

- Legumi secchi: ammollo per 24 ore con 2 ricambi di acqua. Nel caso di fagioli secchi l'acqua di cottura dovrà essere cambiata dopo il raggiungimento della prima ebollizione.
- I prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0 e + 4° C.
- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento ad eccezione delle patate precotte.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.
- La carne trita deve essere macinata in giornata.
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo ad eccezione delle patate che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti la cottura.
- Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti il

confezionamento.

- Le "fritture" verranno realizzate nei forni a termoconvezione.
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato.

Art. 4.9 - Pentolame per la cottura

Per la cottura deve essere impiegato esclusivamente pentolame in acciaio inox o vetro.

Possono essere utilizzate pentole in alluminio trasportando subito il cibo in contenitori in acciaio inox o vetro.

I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasieri.

Art. 4.10 - Manipolazione e cottura - Preparazione piatti freddi

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

La Ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente attenersi alle indicazioni operative che saranno fornite dagli organismi specializzati, eventualmente incaricati dall'Autorità sanitaria competente, anche sulla base delle procedure HACCP.

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire esclusivamente nelle specifiche aree individuate nel centro di cottura.

La conservazione dei piatti freddi, precedentemente al trasporto, deve avvenire ad una temperatura compresa tra 0° e +4°C.

Art. 4.11 - Condimenti

Le verdure cotte e crude vengono condite nel momento della distribuzione con olio extra vergine di oliva.

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto in quel momento.

Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Parmigiano Reggiano o Grana Padano.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

Capo 5 - I MENÙ

Art. 5.1 - Menù e regimi alimentari diversi

I menù sono articolati in due stagioni: autunno/inverno e primavera/estate, prediligendo gli alimenti di stagione, ed ognuno di questi sviluppato su almeno 4 settimane.

La data di introduzione di tali menù sarà stabilita con preavviso di 15 giorni dall'Istituzione, tenendo conto della situazione climatica del momento.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, quantità e qualità, a quelli indicati nei menù previsti o concordati dalle parti, tenendo conto dei diversi regimi alimentari.

Il presente capitolato viene predisposto con allegati gli ultimi menù stagionali in vigore e visti dalla competente ASL (Allegato A).

I menù dovranno essere pubblicati con le modalità indicate al precedente art. 4.5 "*Flussi informativi*".

Art. 5.2 - Qualità in volumi e in pesi

L'Appaltatore deve predisporre una tabella, elaborata sulla base della tabella delle grammature fornita dall'ASL di competenza (si veda allegato "grammature anziani") relativa ai principali alimenti presenti nel menù attualmente in uso, che presenterà prima dell'inizio del servizio, relativa ai pesi, ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude, ad uso del personale addetto alla distribuzione, in modo da avere la corrispondenza tra le grammature a crudo e le grammature a cotto. Copia di tale tabella deve essere fornita all'Istituzione per le eventuali verifiche del servizio in loco.

Le vivande devono essere fornite nella quantità prevista dalla Tabella delle grammature (si veda allegato "grammature anziani").

Art. 5.3 - Variazioni del menù

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con l'ufficio preposto dell'Istituzione, con comunicazione scritta a mezzo posta elettronica certificata.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta dell'Istituzione.

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza.

Art. 5.4 - Struttura del menù

La composizione del pasto di ciascun ospite che non abbia esigenze di particolari regimi dietetici sarà così articolata:		A scelta tra:
Pranzo e Cena	Primo piatto	Piatto del giorno
	Secondo piatto	Piatto del giorno
	Contorno	Due alternative
	Pane	Pane comune
		Pane integrale o grissini
	Bevanda	Acqua minerale (1/2 litro per pasto)
		Vino bianco o rosso (1/4 di litro)
	Frutta fresca di stagione	
Saranno inoltre disponibili tutti i giorni i seguenti piatti fissi alternativi:		A scelta tra:
Pranzo e Cena	Primo piatto	Pasta in bianco

		Riso in bianco
		Pastina in brodo
	Secondo piatto	Bollito di manzo o di pollo
		Formaggio
		Prosciutto cotto o crudo
	Contorno	Verdura (cruda o cotta diversa dal menu)
		Omogeneizzato di verdure
	Frutta	Omogeneizzato alla frutta

I menù predisposti garantiscono l'offerta di dieta mediterranea, seguendo i principi indicati nella Dieta mediterranea - linea guida per la promozione di uno stile di vita e di una cultura favorevole allo sviluppo sostenibile di cui al documento UNI - PdR25-2016 e inoltre:

- prevedono almeno un piatto vegetariano, ovvero contenente anche proteine vegetali, al giorno;
- prevedono un pasto esclusivamente «vegetariano» per un minimo di una volta ogni due settimane, con ricette di piatti a base di proteine vegetali, e/o piatti misti freddi, anche talora utilizzando combinazioni di ortaggi crudi di specie generalmente somministrate cotte (ortaggi a fiore, zucchine, peperoni etc.).

Art. 5.5 - Diete speciali

La Ditta dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari.

La fornitura dei pasti dietetici dovrà avvenire, con preparazione a norma di legge nel medesimo centro di cottura dell'operatore economico con l'utilizzo di un angolo cottura indipendente e riservato, e quindi predisposti in una vaschetta monoporzione termo sigillata, contrassegnata dal nome dell'utente ovvero da contrassegno dedicato, onde risultare perfettamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto.

Al fine di poter garantire per le diete speciali (diete che come sopra descritto vengono confezionate in vaschette monoporzioni e pertanto maggiormente soggette a dispersione di calore) una temperatura idonea fino al momento della distribuzione viene prevista la possibilità di attuare per detti pasti la cosiddetta "linea refrigerante". Detta linea prevede che le singole diete giungano al luogo della somministrazione refrigerate e che prima della distribuzione vengano scaldate in apposito forno microonde che dovrà, a cura della Ditta, essere installato presso i locali mensa. Con tale sistema viene pertanto garantita una temperatura idonea al consumo per le diete speciali.

Sarà ovviamente cura della Ditta l'istruzione del proprio personale in modo da garantire il corretto funzionamento della "linea refrigerante".

Art. 5.6 - Diete in bianco

La Ditta si impegna alla predisposizione di diete in bianco, qualora venga fatta richiesta il giorno precedente. Le diete in bianco che non necessitano di certificato medico sono costituite da pasta o riso in bianco con olio extravergine, da una verdura e ricotta.

Art. 5.7 - Diete etico-religiose

Dovranno essere redatti menù e relativi ricettari con le grammature di ogni materia prima utilizzata, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza), modificati per tutte le tipologie di dieta terapeutica e per le principali opzioni "etico-religiosa" (islamica, islamica praticante, induista, vegetariana, vegana ecc.).

Art. 5.8 - Introduzione di nuovi piatti

Qualora si introducano nuove e diverse preparazioni gastronomiche, la Ditta Appaltatrice deve presentare all'Istituzione le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti sempre che esse non siano già previste nelle Tabelle.

Art. 5.9 - Dietista

La Ditta dovrà assicurare la presenza della figura di un Dietista e/o Dietologo, con un ruolo di notevole rilievo nell'impostazione e nella gestione del servizio; dovrà essere competente per tutte le attività finalizzate alla corretta applicazione dei principi nutrizionali in base alle vigenti norme; le sue responsabilità dovranno riguardare la predisposizione di diete speciali destinate ai bambini che mostrino o certifichino allergie, intolleranze o vincoli terapeutici ed etico/religiosi, e la supervisione delle operazioni di preparazione dei pasti destinati agli utenti.

Art. 5.10 - Organizzazione lavoro per la produzione

Il personale adibito alla preparazione di piatti freddi, al taglio di arrosti, lessi, preparazioni di carni, insalate di riso, ecc. deve fare uso di cuffie, mascherine e guanti monouso.

Durante tutte le operazioni di produzione le finestre debbono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria deve essere in funzione.

Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di inquinamento crociato.

Capo 6 - IL TRASPORTO DEI PASTI

Art. 6.1 - Modalità di confezionamento

Gli alimenti dovranno essere confezionati e trasportati in conformità a quanto previsto dalle vigenti disposizioni legislative in materia.

Il pane, la frutta e la verdura devono essere trasportati in idonei contenitori muniti di appositi coperchi.

Art. 6.2 - Contenitori

Le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi alla normativa di legge in vigore. In particolare, si dovrà fare uso di contenitori isotermitici all'interno dei quali saranno allocati contenitori gastronomici in acciaio inox, con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge.

Il pane e la frutta devono essere trasportati in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchi. I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni) unitamente alle stoviglie a perdere.

Art. 6.3 - Caratteristiche e modalità di trasporto e consegna dei pasti

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, al locale apposito presso la Casa di Riposo, a cura della Ditta aggiudicataria.

La consegna dovrà avvenire negli orari concordati con l'Istituzione e comunque senza creare disagi e/o ritardi al regolare svolgimento delle attività.

Gli orari dovranno essere rispettati in modo tassativo.

Art. 6.4 - Mezzi di trasporto

I mezzi di trasporto devono essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al D.P.R. 327/80 e s.m.i., articolo 43.

Il pasto caldo dovrà arrivare al punto di consegna in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali. I contenitori termici utilizzati per il trasporto devono essere in grado di mantenere il pasto a temperatura. I contenitori utilizzati dovranno essere a chiusura ermetica.

La Ditta Appaltatrice si impegna con propria idonea attrezzatura ad assicurare il mantenimento delle temperature per il periodo intercorrente dal momento della consegna a quella della somministrazione anche con appositi carrelli riscaldati forniti direttamente dalla Ditta in quantità consona al numero di pasti da distribuire.

Art. 6.5 - Rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche

La Ditta deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni previste dai menù, nella quantità prevista dalle Tabelle Dietetiche.

Per quanto concerne le preparazioni previste dai menù, la Ditta appaltatrice deve garantire la predisposizione dei menù concordati e approvati dall'ASL, con la facoltà di apporre agli stessi variazioni, previo consenso ed accettazione da parte dell'Istituzione, e a condizione che le variazioni stesse siano approvate dalla competente ASL.

Art. 6.6 - Norme Legislative

Per quanto concerne le norme legislative igienico/sanitarie, oltre a quanto già richiamato, si fa riferimento alla Legge 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di igiene.

Comunque, tutte le norme di Legge vigenti in materia di alimenti e bevande si intendono qui richiamate.

Capo 7 - LA GESTIONE DELLE ECCEDENZE - LA GESTIONE DEI RIFIUTI

Art. 7.1 - Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Per i diversi reparti per i gruppi omogenei di utenti devono essere calcolate, almeno approssimativamente, e

monitorate le eccedenze alimentari distinguendo tra primo e secondo piatto, contorno, frutta e piatto unico e, a cadenza semestrale, eseguite indagini attraverso appositi questionari o interviste, per analizzare il gradimento del cibo e comprendere le motivazioni alla base dello spreco alimentare.

In condivisione con il personale specializzato (dietisti, ecc.), fatte salve specifiche esigenze in funzione delle patologie o di esigenze cliniche particolari, debbono essere proposte modifiche dei menù e delle grammature, nell'ambito degli apporti nutrizionali prescritti nel dietetico sulla base degli esiti di screening sullo stato nutrizionale dei pazienti, della rilevazione delle quantità di cibo consumato e del gradimento.

I risultati delle indagini, le proposte di misure correttive e le soluzioni attuate sono riportate in un rapporto semestrale da inviare al Direttore dell'esecuzione del contratto, a cui va altresì comunicato il nominativo del responsabile della qualità al quale segnalare eventuali criticità del servizio alle quali è chiamato a porre prontamente rimedio.

A tale riguardo, entro sei mesi dalla decorrenza contrattuale, misurate le diverse tipologie di eccedenze ed attuate ulteriori misure per prevenire gli sprechi, l'aggiudicatario deve condividere con la stazione appaltante un progetto sulla base del quale, nel rimanente periodo contrattuale, assicurare che:

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

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

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

A tale scopo, sono eseguite verifiche tramite sopralluoghi anche presso il centro di cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

Art. 7.2 - Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)

I contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili; i contenitori isotermini per l'eventuale trasporto devono essere completamente riciclabili e, per il congelamento o la surgelazione i sacchetti devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432.

Oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche

indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il regolamento (UE) n. 321/2011 e la direttiva n. 2011/8/UE che regolamentano i biberon.

Art. 7.3 - Prevenzione e gestione dei rifiuti.

Le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi "a rendere" o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume.

Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto *ex lege* o non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche.

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento sono attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione competente.

Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, sono raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

I rifiuti derivanti dall'attività di ristorazione e i residui dei pasti provenienti dai reparti di degenza delle strutture sanitarie, che provengono da pazienti affetti da malattie infettive per i quali sia ravvisata clinicamente una patologia trasmissibile attraverso tali residui, sono considerati rifiuti speciali pericolosi e, non rientrando nel circuito della raccolta differenziata, devono essere gestiti in conformità alle disposizioni della normativa vigente.

Le verifiche si svolgono *in situ* e tramite acquisizione di informazioni e pertinente documentazione probatoria.

Tutti i costi connessi alle attività di recupero e smaltimento dei rifiuti prodotti presso il Centro di cottura sono a carico della Ditta appaltatrice.

Capo 8 - LA GESTIONE AMMINISTRATIVA DEL SERVIZIO

Art. 8.1 - Prenotazione dei pasti

Il quantitativo giornaliero dei pasti da fornire quotidianamente viene comunicato telefonicamente al Centro Cottura al più tardi entro le ore 9,30 del giorno stesso del consumo.

Tra l'Istituzione e l'Aggiudicatario saranno definite procedure di verifica e controllo della corrispondenza tra il numero dei pasti giornalmente ordinati ed i pasti prodotti.

Resta inteso che l'Istituzione corrisponde il pagamento solo per il numero dei pasti giornalieri richiesti e prenotati.

Capo 9 - IL PERSONALE

Art. 9.1 - Personale - disposizioni generali

Per tutte le attività di gestione del servizio, oggetto del presente capitolato, la ditta Appaltatrice si avvarrà di personale qualificato che opererà sotto la sua esclusiva responsabilità.

Sin dall'inizio del servizio, l'aggiudicatario deve disporre di risorse umane idonee e adeguate, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a regola d'arte.

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 Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, dalle normative di riferimento e dalle indicazioni del presente Capitolato.

L'Istituzione si riserva il diritto di richiedere all'Appaltatore la documentazione attestante gli adempimenti relativi alle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che può intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

Con la presentazione dell'offerta, la Ditta Appaltatrice espressamente manleva e rende indenne l'Amministrazione Comunale ed i suoi obbligati da ogni e qualsiasi azione, pretesa o richiesta avanzata a qualsiasi titolo dal personale di impresa o da terzi in relazione al rapporto di lavoro, compresi gli infortuni sul lavoro o comunque connessi con l'esercizio di cui al presente Capitolato.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di chiedere alla Ditta la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio, per comprovati motivi; in tale caso la Ditta deve provvedere entro 10 giorni alla sostituzione senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere e senza contraddittorio.

L'Appaltatore dovrà attuare nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nei lavori che costituiscono oggetto del presente contratto, condizioni normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi di lavoro pertinenti, alla categoria e nella località in cui si svolgono le prestazioni, nonché rispettare le condizioni risultanti dalle successive integrazioni ed in genere ogni altro contratto collettivo che dovesse venire successivamente stipulato per la categoria stessa.

Entro 10 giorni dall'inizio del servizio l'Appaltatore comunicherà per iscritto l'elenco nominativo delle persone impiegate e le rispettive qualifiche. Per quanto attiene al reintegro del proprio personale assente, l'Appaltatore è tenuto a sostituirlo nel minor tempo possibile, fermo restando l'obbligo di sostituzione immediata in caso di assenze che impediscano il regolare svolgimento del servizio. I nominativi di detto personale devono comunque essere comunicati all'Istituzione prima della messa in servizio.

Eventuali carenze quantitative (numero degli addetti) e qualitative (livello professionale) rilevate dall'Amministrazione Comunale rispetto ai monte ore minimi previsti, saranno contestate per iscritto alla ditta Appaltatrice che dovrà provvedere immediatamente ad integrazioni e/o sostituzioni senza contraddittorio.

Art. 9.2 - L'organico: standard minimi

L'organico, per tutta la durata del contratto deve essere quello dichiarato in fase di offerta, come numero, mansioni, livello e monte ore.

L'Appaltatore si impegna a garantire la qualità del servizio attraverso la presenza del seguente personale di base:

- uno o più referenti del servizio (es.: un amministrativo, un tecnico-operativo, ecc.) cui competono le seguenti mansioni:
 1. mantenere i rapporti con l'Amministrazione comunale;
 2. mantenere i necessari contatti con la Commissione Mensa;
 3. sovrintendere/coordinare le attività oggetto di appalto;
- un dietista, cui competono le mansioni relative alla gestione delle diete in generale e dei menù, come indicato dal presente capitolato;

- cuochi, aiuto cuochi e operatori ausiliari presso il centro di cottura in numero idoneo in relazione alla capacità produttiva dello stesso, al fine di consentire la corretta esecuzione del servizio;
- addetti al trasporto dei pasti;

Art. 9.3 - Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio

L'aggiudicatario impiega personale formato sugli argomenti previsti dalla normativa e, a seconda delle mansioni svolte, su argomenti specifici, quali:

- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

Entro sessanta giorni dall'inizio del servizio l'Aggiudicatario deve trasmettere il programma di formazione del personale eseguito e l'elenco dei partecipanti. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale. Elenco del personale formato, con evidenza degli argomenti trattati e della qualifica è consegnato all'Istituzione a cadenza semestrale.

Art. 9.4 - Caratteristiche e obblighi del personale

Il Personale deve essere idoneo alle mansioni assegnate per capacità fisiche e per qualifica professionale, deve mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, corretto, cortese, e disponibile alla collaborazione, anche con il personale scolastico statale e comunale operante nei servizi, nonché rispettoso e attento alla cura dei minori. Il Personale deve garantire la riservatezza assoluta relativamente a tutto ciò di cui venisse a conoscenza nel rapporto di servizio, in piena osservanza del D.Lgs. 196/2003 e ss.mm.ii e del REG UE 679/2016.

Il personale è soggetto altresì agli obblighi di cui agli artt. 20 e 78 del D. Lgs. 81/2008.

Art. 9.5 - Vestiario del personale

E' onere dell'Appaltatore:

- dotare tutto il personale dipendente di vestiario da lavoro completo, di foggia e colore conforme alle esigenze del luogo, nonché di idoneo copricapo, e guanti monouso, ed eventualmente mascherina;
- dotare tutto il personale dipendente di cartellino identificativo con fotografia in modo che sia evidente l'appartenenza all'Appaltatore del servizio di ristorazione;
- garantire costante pulizia e conformità del vestiario del proprio personale.

Art. 9.6 - Disposizioni generali sulla manodopera

L'appaltatore è tenuto all'esatta osservanza di tutte le leggi, regolamenti e norme vigenti in materia, nonché eventualmente entrate in vigore nel corso dei lavori, e in particolare:

- ai sensi dell'art. 11, comma 1, del D.lgs 36/2023, al personale impiegato nei lavori, servizi e forniture oggetto di appalti pubblici e concessioni l'appaltatore è tenuto ad applicare il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro, stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quello il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto, svolta dall'impresa anche in maniera prevalente; ai fini dell'art. 11, del D.lgs 36/2023, i contratti collettivi applicati sono:
 - Contratto Collettivo Nazionale Di Lavoro per i dipendenti da aziende del settore turismo ed eventuali accordi territoriali di zona;
 - Contratto Collettivo Nazionale Di Lavoro per i dipendenti da aziende multiservizi ed eventuali accordi territoriali di zona;
- i suddetti obblighi vincolano l'appaltatore anche se non è aderente alle associazioni stipulanti o receda da

esse e indipendentemente dalla natura, dalla struttura o dalle dimensioni dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica;

- è responsabile in rapporto all'Istituzione dell'osservanza delle norme anzidette da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei rispettivi dipendenti, anche nei casi in cui il contratto collettivo non disciplini l'ipotesi del subappalto; il fatto che il subappalto non sia stato autorizzato non esime l'appaltatore dalla responsabilità, e ciò senza pregiudizio degli altri diritti dell'Istituzione;
- è obbligato al regolare assolvimento degli obblighi contributivi in materia previdenziale, assistenziale, antinfortunistica e in ogni altro ambito tutelato dalle leggi speciali.

Ai sensi dell'art. 11, comma 6, del Codice dei contratti, in caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva (DURC) relativo a personale dipendente dell'affidatario o del subappaltatore o dei soggetti titolari di subappalti e cottimi, impiegato nell'esecuzione del contratto, la stazione appaltante trattiene dal certificato di pagamento l'importo corrispondente all'inadempienza per il successivo versamento diretto agli enti previdenziali e assicurativi,

Ai sensi dell'art. 11, comma 6, del Codice dei contratti, In caso di ritardo nel pagamento delle retribuzioni dovute al personale, il responsabile unico del progetto invita per iscritto il soggetto inadempiente, ed in ogni caso l'affidatario, a provvedervi entro i successivi 15 quindici giorni. Ove non sia stata contestata formalmente e motivatamente la fondatezza della richiesta entro il termine di cui al periodo che precede, la stazione appaltante paga anche in corso d'opera direttamente ai lavoratori le retribuzioni arretrate, detraendo il relativo importo dalle somme dovute all'affidatario del contratto ovvero dalle somme dovute al subappaltatore inadempiente nel caso in cui sia previsto il pagamento diretto.

In ogni momento l'Istituzione può richiedere all'appaltatore e ai subappaltatori copia del libro unico del lavoro di cui all'articolo 39 della legge 9 agosto 2008, n. 133; può altresì richiedere i documenti di riconoscimento al personale presente nella struttura e verificarne la effettiva iscrizione nel predetto libro unico del lavoro dell'appaltatore o del subappaltatore autorizzato.

La mancata o l'errata applicazione dei contratti di lavoro, la violazione di norme, il mancato pagamento dei salari mensili o il mancato versamento dei contributi previdenziali o assicurativi in favore del Personale può costituire motivo di risoluzione del Contratto.

Art. 9.7 - Sicurezza dei lavoratori per le attività gestionali

L'appaltatore è obbligato ad osservare le misure generali di tutela di cui all'articolo 15 del Decreto Legislativo n. 81 del 9 aprile 2008 s.m.i., nonché tutte le misure specifiche pertinenti in relazione alle caratteristiche dei servizi, degli ambienti ove essi si svolgono e delle attrezzature utilizzate.

L'appaltatore deve quindi, tra l'altro, provvedere secondo la disciplina prevista dal "Titolo III - Uso delle attrezzature di lavoro e dei dispositivi di protezione individuale", artt. 69 e seguenti, a fornire al Personale tutte le attrezzature di lavoro, nonché i materiali e i dispositivi di tutela e protezione individuale dai rischi professionali conformi alle specifiche tecniche previsti dalla normativa vigente.

Sono a carico dell'appaltatore i corsi ed aggiornamenti del Personale in base agli artt. 36 e 37 al D. Lgs. 81/2008, nonché la sorveglianza sanitaria di cui all'art. 41 del medesimo Decreto. Parimenti a carico dell'aggiudicatario è il costo relativo alla sorveglianza sanitaria di cui alla sezione V del D. Lgs. 81/2008.

L'appaltatore deve fornire al Personale tutti i materiali occorrenti per l'espletamento dei Servizi e per il contenimento dei rischi. Le divise e gli abiti del Personale devono permettere una distinzione dei diversi profili professionali impiegati, nel rispetto della normativa vigente.

Ai sensi degli articoli 18, comma 1, lettera u), 20, comma 3 e 26, comma 8, del Decreto n. 81 del 2008, l'appaltatore è obbligato a fornire a ciascun soggetto occupato nel servizio una apposita tessera di

riconoscimento, impermeabile ed esposta in forma visibile, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore, i dati identificativi del datore di lavoro e la data di assunzione del lavoratore. L'appaltatore risponde dello stesso obbligo anche per i lavoratori dipendenti dai subappaltatori autorizzati; la tessera dei predetti lavoratori deve riportare gli estremi dell'autorizzazione al subappalto. Tutti i lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.

Tale obbligo grava anche in capo ai lavoratori autonomi che esercitano direttamente la propria attività nel medesimo luogo di lavoro, i quali sono tenuti a provvedervi per proprio conto.

Ai sensi degli art. 17 e 29 del D. Lgs 81/2008, se pertinente, l'Appaltatore deve procedere alla redazione del Documento di Valutazione dei Rischi, il quale dovrà essere custodito presso l'unità produttiva alla quale si riferisce la valutazione stessa.

Art. 9.8 - Sicurezza dei lavoratori per i rischi interferenziali

Tutte le informazioni connesse ai rischi interferenziali di cui all'art. 26 del D. Lgs. 81/2008 e s.m.i. sono trattate nel Documento Unico di Valutazione Rischi Interferenziali – DUVRI – parte integrante della documentazione di gara, il quale indica le misure adottate per eliminare o, ove ciò non possibile, ridurre al minimo i rischi da interferenze.

Art. 9.9 - Clausole sociali e politiche lavorative

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente.

Capo 10 - CONTROLLI

Art. 10.1 - Relazione sull'andamento del servizio e customer satisfaction

Al termine di ogni semestre la Ditta appaltatrice deve redigere e trasmettere all'Amministrazione Comunale un report quantitativo e qualitativo dell'andamento delle attività oggetto del servizio, contenente tra l'altro la descrizione di eventuali problematiche ed eventuali soluzioni.

Art. 10.2 - Diritto di controllo dell'Amministrazione comunale

È facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, senza limitazioni di orario, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso il Centro Cottura per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle normative vigenti di settore ed alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

La Ditta appaltatrice dovrà garantire l'accesso agli incaricati dell'Amministrazione Comunale per esercitare i controlli stabiliti.

Il controllo esercitato dall'Amministrazione Comunale è complessivo e riguarda il servizio nella sua totalità, soprattutto in caso di committenza a terzi di attività necessarie e strumentali alla gestione del servizio (es. servizio di trasporto, servizio di confezionamento, logistica).

La vigilanza dell'Amministrazione Comunale sul buon andamento del servizio di refezione ha per oggetto:

- la qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito
- il rispetto delle grammature e delle porzioni

- il rispetto delle diete speciali (sanitarie ed etico religiose)
- buona organizzazione e conduzione del servizio
- il gradimento dei piatti da parte dell'utenza
- tutte le ulteriori specifiche tecniche previste dal capitolato e dall'offerta tecnica presentata dall'aggiudicatario in sede di gara.

Art. 10.3 - Organismi preposti al controllo

Gli organismi istituzionali preposti al controllo sono:

- il Responsabile del servizio dell'Istituzione o suo delegato;
- i competenti Servizi di Controllo Ufficiale (ASL territoriale, NAS);

La Ditta appaltatrice provvede a fornire agli Organismi preposti al controllo e a tutti i visitatori autorizzati dall'Amministrazione Comunale, idoneo vestiario (camici e copricapo monouso, copriscarpe), da indossare durante la visita al Centro Cottura.

Art. 10.4 - Controlli e verifiche da parte dell'Amministrazione Comunale

L'Istituzione si riserva di effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato, compreso il Centro di cottura, nonché la verifica delle condizioni di lavoro lungo la catena della fornitura estesa al personale dipendente (operatori) dotati di appositi DPI.

I controlli potranno essere resi anche tramite opportune indagini di customer satisfaction condotte direttamente dall'Istituzione.

La Ditta sarà tenuta a fornire giustificazioni scritte in relazione alle contestazioni e ai rilievi eccepiti dall'Istituzione. Sono fatte salve le norme relative all'applicazione delle penali o alla risoluzione del contratto per inadempimento.

In caso di controlli sensoriali, da effettuarsi a cura degli operatori dell'Istituzione, gli stessi dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente della Ditta.

Gli accertamenti analitici sono finalizzati all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. La ditta appaltatrice dovrà garantire analisi di laboratorio anche su campioni di derrate alimentari oggetto di controllo e/o di contestazione da parte dell'Amministrazione Comunale.

Art. 10.5 - Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'Aggiudicatario

Ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 e successive modifiche e integrazioni, l'Aggiudicatario dovrà produrre entro 30 giorni dall'attivazione del servizio e a pena di decadenza dal contratto, apposito manuale di autocontrollo basato sul sistema HACCP.

Il manuale di autocontrollo HACCP, redatto con riferimento puntuale al servizio, strutture e locali di cui al presente appalto, dovrà essere opportunamente modificato e integrato, se richiesto, dai competenti organi sanitari di controllo e sulla base delle loro eventuali osservazioni. Il materiale dovrà a cura ed onere dell'Aggiudicatario, essere aggiornato, modificato e integrato in conseguenza di intervenute modifiche legislative e regolamentari o per l'acquisizione di nuove tecniche scientifiche di indagine e controllo sull'igiene degli alimenti.

Capo 11 - DISCIPLINA CONTRATTUALE

Art. 11.1 - Pagamenti in acconto e ritenute a garanzie - tempi di pagamento

Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato in ratei mensili posticipati, dietro presentazione di regolare fattura, dopo la redazione della contabilità della prestazione di cui al presente articolo, con indicati i servizi effettivamente svolti nel mese di riferimento.

Prima della fattura, il contraente, deve far pervenire all'Amministrazione Comunale un prospetto mensile contenente i pasti fruiti, distinto tra pasti per gli ospiti e pasti per gli utenti esterni.

Ai sensi dell'art. 11, comma 6, del DLgs 36/2023, sull'importo netto progressivo delle prestazioni è operata una ritenuta dello 0,50 per cento; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva

Entro il giorno 15 del mese successivo a quello di riferimento, effettuate le dovute verifiche relative all'effettivo e regolare svolgimento dei servizi oggetto del presente capitolato, è emesso, dall'Amministrazione comunale, il certificato di pagamento il quale deve recare la dicitura : «*prestazioni a tutto il*» con l'indicazione della data. Ciò fatto la ditta appaltatrice potrà emettere regolare fattura.

La Stazione appaltante provvede al pagamento della fattura entro i successivi 30 giorni.

Qualora le prestazioni rimangano sospese per un periodo superiore a 90 (novanta) giorni per cause non dipendenti dall'appaltatore, si provvede all'emissione del certificato di pagamento, prescindendo dal periodo di cui al presente articolo.

Il Committente procederà, inoltre, al pagamento solo dopo avere accertato la regolarità contributiva presso gli appositi istituti mediante la richiesta del DURC.

In caso di DURC irregolare trovano applicazione le disposizioni di cui al precedente art. 9.6.

I pagamenti delle fatture saranno effettuati mediante bonifico bancario su conto corrente dedicato; l'istituto di credito e le relative coordinate bancarie devono essere indicate in fattura, oltre al CIG della commessa.

Il Committente declina ogni responsabilità per ritardati pagamenti dovuti al verificarsi di uno dei seguenti casi:

- omessa indicazione in fattura dei riferimenti richiesti ovvero omessa o erronea produzione dei documenti sopra citati;
- DURC irregolare.

Art. 11.2 - Pagamenti a saldo

Il saldo delle prestazioni è pagato entro 30 giorni dalla conclusione della verifica di conformità.

In tale occasione la stazione appaltante provvederà alla liquidazione delle ritenute a garanzia dello 0,50% trattenute ai sensi dell'art. 11, comma 6, del DLgs 36/2023, il tutto previa acquisizione della documentazione attestante la regolarità contributiva.

Art. 11.3 - Percentuale interesse per ritardato pagamento

Nel caso in cui la stazione appaltante non rispetti i tempi di pagamento gli interessi moratori saranno calcolati

come previsto dall'art. 5 del D.lgs. n. 231/2002 e s.m.i.

Art. 11.4 - Tracciabilità dei flussi finanziari

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13/08/2010 n. 136 e successive modificazioni ed integrazioni, impegnandosi ad inserire negli eventuali contratti che potranno essere sottoscritti con i subappaltatori ed i subcontraenti un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari e a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo della Provincia della stazione appaltante della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

L'appaltatore si impegna a comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi del conto corrente dedicato all'appalto e dei nominativi, dati anagrafici e codice fiscale delle persone che possono agire sul conto medesimo.

Art. 11.5 - Cessione del credito

Ai sensi dell'articolo 1260 comma 2 del codice civile (nel seguito cc), è esclusa qualunque cessione di crediti senza preventiva autorizzazione scritta da parte del Committente. Trova applicazione l'articolo 120, comma 12, del DLgs 36/2023.

Art. 11.6 - Cauzione definitiva

A seguito della comunicazione di aggiudicazione della prestazione oggetto del presente appalto, l'appaltatore, ai sensi dell'articolo 117 del D.lgs. 36/2023, è tenuto a costituire una garanzia, denominata "garanzia definitiva", a sua scelta sotto forma di cauzione o fideiussione con le modalità previste dall'articolo 106, del DLgs 36/2023, pari al 10 per cento dell'importo contrattuale.

La cauzione deve riportare la dichiarazione del fideiussore della formale rinuncia al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del cc, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 del cc comma 2 e prevedere espressamente la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta del Committente.

La mancata costituzione della cauzione definitiva determinerà la decadenza dell'affidamento.

La garanzia è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80 per cento dell'iniziale importo garantito. L'ammontare residuo della garanzia definitiva permane fino alla data di emissione del certificato di verifica di conformità, o comunque fino a dodici mesi dalla data di ultimazione dei lavori risultante dal relativo certificato. Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore, degli stati di avanzamento dei lavori o di analogo documento, in originale o in copia autentica, attestanti l'avvenuta esecuzione.

In caso di violazione delle norme e delle prescrizioni contrattuali, la cauzione potrà essere incamerata, totalmente o parzialmente, dall'Amministrazione Committente.

Il Committente è autorizzato a prelevare dalla cauzione o dal corrispettivo tutte le somme di cui diventasse creditore nei riguardi dell'Impresa per inadempienze contrattuali o danni o altro alla stessa imputabili. Conseguentemente alla riduzione della cauzione per quanto sopra, l'Impresa è obbligata nel termine di 10 giorni naturali consecutivi a reintegrare la cauzione stessa, pena la rescissione del contratto a discrezione del Committente.

Art. 11.7 - Responsabilità civile e polizza assicurativa

RESPONSABILITA' CIVILE VERSO TERZI E RCO

Sono a carico della ditta aggiudicataria i rischi per la responsabilità civile derivante dall'espletamento del servizio, comprese le attività complementari, accessorie e sussidiarie, con espressa rinuncia, da parte della Compagnia di Assicurazione, al diritto di rivalsa, che le compete ex art. 1916 C.C., nei confronti dell'Ente appaltante.

I massimali di polizza devono essere almeno pari ai seguenti importi, per tutta la durata del contratto:

RCT

- Euro 1.000.000,00 per ogni sinistro, con i seguenti limiti:
- Euro 500.000,00 per danni a persona;
- Euro 500.000,00 per danni alle cose.

RCO

- Euro 1.000.000,00 per ogni sinistro, con i seguenti limiti:
- Euro 500.000,00 per danni a persona.

Restano comunque a carico della ditta aggiudicataria gli importi di danno che superassero tali limiti, così come gli eventuali scoperti e franchigie previste dalla polizza.

La polizza RCT deve prevedere che l'Amministrazione Comunale sia considerata assicurata in aggiunta per i danni a terzi o ai dipendenti della ditta appaltatrice e terza per i danni eventualmente subiti.

La polizza RCT/O deve considerare anche l'estensione alle malattie professionali tabellari e non.

Il contenuto della garanzia deve essere più ampio possibile, e restano comunque a carico della ditta aggiudicataria tutti i danni dei quali sia ritenuta responsabile.

La ditta aggiudicataria, contestualmente all'assegnazione dell'appalto, dovrà depositare, a proprie spese, copia integrale della copertura assicurativa, regolarmente quietanzata e perfezionata a dimostrazione della sua operatività.

Le polizze assicurative di cui al presente articolo potranno essere esaminate dal broker assicurativo di fiducia dell'Ente, il quale provvederà a segnalare eventuali anomalie o incongruenze. In tal caso, la ditta aggiudicataria, su semplice richiesta dell'Ente, dovrà adeguare in maniera appropriata le polizze assicurative.

Art. 11.8 - Stipulazione contratto d'appalto

Divenuta efficace l'aggiudicazione ai sensi dell'articolo 17, comma 5, del Codice, e fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, la stipulazione del contratto di appalto ha luogo entro i successivi 60 (sessanta giorni), anche in pendenza di contenzioso, salvo nell'ipotesi di differimento concordato con l'aggiudicatario e motivato in base all'interesse della stazione appaltante o dell'ente concedente, compatibilmente con quello generale alla sollecita esecuzione del contratto.

Se la stipulazione del contratto non avviene nel termine fissato, l'aggiudicatario, sempreché il ritardo non sia a lui parzialmente o totalmente imputabile, l'aggiudicatario può farne constatare il silenzio inadempimento o, in alternativa, può sciogliersi da ogni vincolo mediante atto notificato. All'aggiudicatario non spetta alcun indennizzo, salvo il rimborso delle spese contrattuali, se già versate.

All'atto della comunicazione di aggiudicazione l'aggiudicatario sarà obbligato a:

- costituire cauzione definitiva ai sensi dell'art. 117 del D.lgs. 36/2023 e di cui all' "Art. 11.6. Cauzione

definitiva” del presente capitolato; la mancata costituzione della garanzia determinerà la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria da parte di questa Istituzione;

- produrre l'eventuale necessaria documentazione ai fini della stipula;
- versare l'importo delle spese contrattuali nella misura che verrà comunicata dall'Amministrazione.

Il contratto di appalto sarà stipulato a pena di nullità, in forma scritta ai sensi dell'allegato I.1, articolo 3, comma 1, lettera b), in modalità elettronica nel rispetto delle pertinenti disposizioni del codice dell'amministrazione digitale, di cui al decreto legislativo 7 marzo 2005, n. 82, mediante scrittura privata, ai sensi dell'art. 18, comma 1, del DLgs 36/2023.

Nel caso in cui l'aggiudicatario non provveda tempestivamente o regolarmente a tali adempimenti, l'aggiudicazione potrà essere revocata ~~con automatico incameramento della cauzione provvisoria versata~~, salvo il diritto da parte dell'Amministrazione comunale al risarcimento di eventuali maggiori danni. In tal caso l'appalto potrà essere affidato al concorrente che segue in graduatoria.

La stipulazione del contratto è comunque subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia.

Art. 11.9 - Spese contrattuali

Sono a totale carico dell'Impresa tutte le spese di contratto, nessuna esclusa o eccettuata, nonché ogni altra accessoria e conseguente. L'Impresa assume a suo carico il pagamento delle imposte, tasse e diritti comunque a essa derivate, con rinuncia al diritto di rivalsa nei confronti del Committente.

Sono inoltre a carico dell'Impresa tutte le spese di qualsiasi tipo, dirette e indirette, inerenti e conseguenti al contratto, alla stesura dei documenti in originale e copie, alle spese postali per comunicazioni d'ufficio da parte del Committente, alle spese di notifica e simili.

Art. 11.10 - Revisione dei prezzi

Non è ammessa la facoltà di procedere alla revisione dei prezzi contrattuali, pertanto i prezzi offerti resteranno fissi ed invariati per tutta la durata del contratto.

In caso si verifichino particolari condizioni di natura oggettiva, l'Appaltatore, per motivate esigenze, esplicitate e giustificate dall'Appaltatore medesimo, dovute a cause impreviste ed imprevedibili al termine di scadenza per la presentazione dell'offerta, potrà richiedere la revisione dei prezzi; l'Amministrazione condurrà, quindi, apposita istruttoria al fine di individuare e le eventuali variazioni percentuali dei singoli prezzi di materiali/servizi che possono incidere sul contratto aggiudicato, al fine della valutazione dell'inequità o meno dei prezzi medesimi. In ogni caso non sarà riconosciuta alcuna variazione dei prezzi nel primo anno di esecuzione del contratto.

Per l'adeguamento annuo, in assenza della determinazione dei prezzi di riferimento, si procederà all'applicazione della variazione dell'indice ISTAT "FOI (net) 3.3. - Indici nazionali dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati generale. Variazioni percentuali dell'anno indicato rispetto all'anno precedente" intercorrente nei 12 mesi precedenti. Il primo aggiornamento sarà effettuato a decorrere dal tredicesimo mese successivo alla stipula del contratto con riferimento all'ultimo giorno del mese precedente la firma (a titolo esemplificativo: in caso di firma del contratto il 1° settembre 2022, la revisione dei prezzi sarà calcolata dal 1° settembre 2023 prendendo come riferimento la variazione ISTAT decorsa tra il 31/8/2022 e il 31/8/2023).

Art. 11.11 - Cessione del contratto e subappalto

È fatto assoluto divieto all'Impresa di cedere, sotto qualunque forma, in tutto o anche solo in parte, il

contratto d'appalto a pena di nullità.

Sono fatti salvi i casi di trasformazione, fusione e scissione di impresa per i quali la cessione del contratto è consentita, ai sensi dell'articolo 1406 e seguenti del cc e dell'articolo 120 del D.lgs. 36/2023 a condizione che il cessionario (oppure il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione), provveda a documentare il possesso dei requisiti previsti per la gestione della prestazione.

L'esecuzione delle prestazioni di cui al presente capitolato è direttamente affidata all'Impresa; l'eventuale subappalto delle prestazioni è soggetto alle norme stabilite dall'articolo 119 del DLgs 363/2023.

Art. 11.12 - Variazioni contrattuali

DIVIETO DI MODIFICHE INTRODOTTE DALL'ESECUTORE

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall'esecutore, se non è disposta dalla stazione appaltante nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti nella normativa vigente o eventualmente come disciplinato nel presente capitolato.

Le modifiche non preventivamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove l'Amministrazione lo giudichi opportuno, comportano il ripristino, a carico dell'esecutore, della situazione originaria preesistente, secondo le disposizioni che verranno dettate dalla medesima Amministrazione.

MODIFICHE IN CORSO DI ESECUZIONE

Fatto salvo quanto disposto nel seguito del presente articolo la stazione appaltante si riserva la facoltà di far eseguire alla ditta appaltatrice ulteriori prestazioni nella misura del 20% in più o in meno rispetto all'importo contrattuale in base alle vigenti norme civilistiche.

Ai sensi dell'art. 120 del D.lgs. n. 36/2023 la stazione appaltante può ammettere variazioni al contratto nei seguenti casi:

- a. per servizi o forniture, supplementari da parte del contraente originale che si sono resi necessari e non erano inclusi nell'appalto iniziale, ove un cambiamento del contraente produca entrambi i seguenti effetti, qualora l'eventuale aumento di prezzo non eccede il 50% del valore del contratto iniziale:
 1. risulti impraticabile per motivi economici o tecnici quali il rispetto dei requisiti di intercambiabilità o interoperabilità tra apparecchiature, servizi o impianti esistenti forniti nell'ambito dell'appalto iniziale;
 2. comporti per l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore notevoli disagi o una consistente duplicazione dei costi;
- b. ove siano soddisfatte tutte le seguenti condizioni, fatto salvo che l'eventuale aumento di prezzo non ecceda il 50% del valore del contratto iniziale:
 1. la necessità di modifica è determinata da circostanze impreviste e imprevedibili per la stazione appaltante. In tali casi le modifiche all'oggetto del contratto assumono la denominazione di varianti in corso d'opera. Tra le predette circostanze può rientrare anche la sopravvenienza di nuove disposizioni legislative o regolamentari o provvedimenti di autorità od enti preposti alla tutela di interessi rilevanti;
 2. la modifica non altera la natura generale del contratto.
- c. se un nuovo contraente sostituisce quello a cui la stazione appaltante aveva inizialmente aggiudicato l'appalto a causa di una delle seguenti circostanze:
 1. all'aggiudicatario iniziale succede, per causa di morte o per contratto, anche a seguito di ristrutturazioni societarie, comprese rilevazioni, fusioni, scissioni, acquisizione o insolvenza, un altro operatore economico che soddisfi i criteri di selezione qualitativa stabiliti inizialmente, purché ciò non implichi altre modifiche sostanziali al contratto e non sia finalizzato ad eludere l'applicazione del codice dei contratti pubblici;
 2. nel caso in cui la stazione appaltante si assuma gli obblighi del contraente principale nei confronti dei

suoi subappaltatori.

- d. se le modifiche non sono sostanziali ossia quando non altera considerevolmente gli elementi essenziali del contratto originariamente pattuiti.

Le modifiche, nonché le varianti, dei contratti di appalto in corso di validità devono essere autorizzate dal RUP con le modalità previste dall'ordinamento della stazione appaltante. L'esecutore è obbligato ad assoggettarsi alle variazioni di cui trattasi alle stesse condizioni previste dal contratto.

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

Art. 11.13 - Risoluzione del contratto per grave errore contrattuale

Costituisce grave errore contrattuale, e quindi grave inadempimento con conseguente risoluzione del contratto, risarcimento del danno e incameramento della cauzione, il verificarsi di uno dei seguenti casi:

Grave errore
frode nell'esecuzione degli obblighi e delle condizioni contrattuali
perdita di un requisito di esecuzione del contratto (a titolo semplificativo e non esaustivo: centro di cottura posto a distanza superiore rispetto a quanto indicato negli atti di gara, ecc.)
cessazione dell'attività, situazione di stato di insolvenza, liquidazione giudiziale, liquidazione coatta, concordato preventivo o altra procedura concorsuale che dovesse coinvolgere la Ditta aggiudicataria stessa
impiego di personale non regolarmente assunto dalla Ditta
notificazione ripetuta di penalità a carico della ditta aggiudicataria (3 volte in un anno scolastico)
mancato adeguamento delle polizze assicurative, secondo le prescrizioni del presente Capitolato
violazione del divieto di cessione del contratto e/o subappalto non autorizzato
inottemperanza ad una diffida ad adempiere
assenza di copertura assicurativa
mancato rispetto degli obblighi di cui alla normativa sulla Tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010 e s.m.i.

Al verificarsi di una o più fattispecie su indicate, il Committente seguirà la procedura disciplinata negli artt. 108 e seguenti del Codice degli appalti.

In caso di risoluzione del contratto, all'Impresa spetterà il pagamento delle prestazioni regolarmente svolte fino al momento dello scioglimento del contratto, al netto delle eventuali penali e/o danni e/o maggiori oneri che il Committente dovrà sostenere in conseguenza della risoluzione.

In seguito alla risoluzione del contratto, il Committente potrà, a suo insindacabile giudizio, procedere all'affidamento delle prestazioni all'Impresa risultata seconda classificata nella graduatoria della procedura di gara e, in caso di rifiuto di quest'ultima, alle successive seguendo l'ordine di graduatoria.

Art. 11.14 - Penalità per mancato rispetto degli obblighi contrattuali

Al verificarsi dei seguenti casi saranno applicate all'Impresa le relative penali pecuniarie, fatti comunque salvi

gli eventuali ulteriori maggiori oneri che ne dovessero conseguire:

Inadempienza	Penale
Per fornitura di derrate avariate, in cattivo stato di conservazione e/o con cariche microbiche elevate	1 % ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza
Nel caso di ritrovamento di corpi estranei organici e/o inorganici, nelle derrate e/o nei pasti	0,5 % ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza
Per ogni violazione di quanto stabilito nel menù, nella tabella grammature o per ogni violazione delle caratteristiche tecniche delle derrate alimentari	0,5 % ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza
Per ogni prodotto scaduto presente nelle cucine	0,3 % ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza
Per il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori	0,3 % ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza
Per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti il trasporto delle derrate o quanto altro previsto dalle leggi in materia	0,5 % ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza
In caso di ritardo di oltre 15 minuti nella consegna dei pasti a partire dalla 2° violazione riscontrata	0,3 % ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza
Per il mancato rispetto delle temperature di conservazione rilevate durante il controllo del servizio	da 0,5 a 1 % ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza
Per ogni difformità nella somministrazione delle diete speciali	da 0,3 a 1 % ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza
Per mancata sostituzione - entro i termini previsti dal presente capitolato - del personale ritenuto non idoneo al servizio su richiesta dell'Istituzione	0,5 % ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza
Per carenze igieniche delle cucine e/o dei locali utilizzati dalla ditta riscontrate dagli organismi di controllo	1 % ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza

L'applicazione delle penali di cui al presente articolo avverrà secondo le seguenti modalità/iter procedurale:

1. il Committente contesta il fatto alla Ditta nel più breve tempo possibile, mediante fax o raccomandata R.R. o posta elettronica certificata (PEC);
2. la Ditta, entro e non oltre 48 ore dalla ricezione della contestazione, dovrà fornire le proprie controdeduzioni mediante fax o raccomandata R.R. o posta elettronica certificata (PEC);
3. il Committente valuterà le eventuali controdeduzioni fornite e adotterà le decisioni conseguenti entro 3 giorni lavorativi, dandone comunicazione scritta alla ditta;
4. in caso di applicazione della penale contrattuale, il Committente provvederà a detrarre il relativo importo dalla prima fattura utile in liquidazione, anche se relativa a periodi di diversa competenza, fatta salva comunque la facoltà per il Committente di avvalersi dell'incameramento anche parziale della fidejussione; in tale ultimo caso, sarà onere della Ditta ricostituire l'importo complessivo oggetto della cauzione.

Art. 11.15 - Facoltà di recesso unilaterale dell'ente

L'Ente, si riserva la facoltà di recesso unilaterale dal contratto, previo invio alla ditta aggiudicataria di

dettagliata relazione ove si evidenzia il riscontro negativo non episodico.

In questo caso troverà applicazione l'art. 123 del D.lgs. n. 36/2023.

Il contratto può inoltre essere sciolto ai sensi dell'art. 1672 C.C. qualora l'esecuzione del servizio divenga impossibile in conseguenza di una causa non imputabile ad alcuna delle parti. In tal caso l'Istituzione è tenuta a pagare all'aggiudicatario le parti di servizio già espletate.

L'Amministrazione può inoltre recedere dal contratto nei seguenti casi:

- in qualsiasi momento e per qualsiasi motivo avvalendosi della facoltà prevista dall'art. 1671 del C.C., tenendo indenne l'aggiudicatario dalle spese sostenute, dalle forniture eseguite e dai mancati guadagni;
- per motivi di pubblico interesse;
- per cause di forza maggiore.

Art. 11.16 - Disdetta del contratto da parte della ditta

Qualora la Ditta dovesse disdettare il contratto prima della scadenza prevista, senza giustificato motivo, l'Ente si rivarrà, a titolo risarcitorio, sulla garanzia definitiva, salvo eventuali altri maggiori danni. Sarà inoltre addebitata alla Ditta, a titolo di risarcimento danni, la maggiore spesa derivante dall'assegnazione dell'appalto ad altre Ditte.

Art. 11.17 - Ulteriori disposizioni

TUTELA PRIVACY

Le notizie relative alle attività connesse alle prestazioni del presente capitolato in relazione all'esecuzione degli impegni contrattuali non debbono in alcun modo ed in qualsiasi forma essere comunicate o divulgate a terzi, né possono essere utilizzate per fini diversi da quelli strettamente necessari per l'esecuzione delle attività.

In caso di acclarata responsabilità, la Ditta dovrà allontanare il personale che è venuto meno all'obbligo della riservatezza, fatto salvo l'esercizio di eventuali azioni civili e penali.

La Ditta, all'atto della stipula contrattuale, dovrà provvedere a comunicare il proprio funzionario responsabile del trattamento dei dati.

L'Istituzione è, per quanto di competenza, a tutti gli effetti di legge titolare del trattamento dei dati personali. Proprio Responsabile del trattamento è il Responsabile di Settore.

Per quanto concerne la procedura di appalto si precisa che i dati raccolti saranno trattati, ai sensi del Regolamento UE 2016/679, esclusivamente nell'ambito della gara per l'affidamento dei servizi di cui in oggetto. Il trattamento dei dati, nell'ambito della gara, ha la finalità di consentire l'accertamento dei requisiti dei concorrenti in ordine alla partecipazione alla procedura di appalto.

DOMICILIO

La Ditta aggiudicataria elegge domicilio, agli effetti del presente appalto, presso la propria sede legale.

LICENZE ED AUTORIZZAZIONI

L'Aggiudicatario deve richiedere, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta o benestare rilasciati da parte della autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza e di igiene, ivi compresa l'autorizzazione sanitaria di cui alla L. 283/62 e s.m.i., volturando a suo nome quelle già in

capo alla ditta uscente. Tali nulla osta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

DICHIARAZIONE DI PUBBLICA UTILITÀ DEL SERVIZIO

Poiché il servizio contemplato nel presente capitolato è di pubblica utilità, per nessuna ragione può venire sospeso, soppresso o non eseguito in tutto o in parte.

In caso di sciopero o altre cause di forza maggiore la ditta aggiudicataria dovrà approntare una specifica pianificazione per la gestione di tali emergenze.

OSSERVANZA DI NORME E DISPOSIZIONI

L'aggiudicatario è tenuto all'osservanza di tutte le leggi, decreti e regolamenti e in genere di tutte le prescrizioni vigenti e che saranno emanate dai pubblici poteri in qualsiasi forma, indipendentemente dalle disposizioni del presente capitolato.

Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato Speciale le parti fanno riferimento alle disposizioni contenute nel Codice Civile, nel D.Lgs. n. 36/2023 e sue modifiche e integrazioni, e nelle vigenti leggi inerenti al settore.

CONTROVERSIE

Per eventuali controversie in fase di esecuzione del contratto di appalto è competente esclusivamente il Foro di Alessandria.

È esclusa la competenza arbitrale.

DISPOSIZIONI PER LA PREVENZIONE E LA REPRESSIONE DELLA CORRUZIONE - CODICE DI COMPORTAMENTO

L'Appaltatore è tenuto a dare comunicazione tempestiva all'Amministrazione e alla Prefettura competente, di tentativi di concussione che si siano, in qualsiasi modo, manifestati nei confronti dell'imprenditore, degli organi sociali o dei dirigenti di impresa. Il predetto adempimento ha natura essenziale ai fini dell'esecuzione del presente contratto e il relativo inadempimento darà luogo alla risoluzione espressa del contratto stesso, ai sensi dell'Art. 1456 del Codice Civile, ogni qual volta nei confronti di pubblici amministratori che abbiano esercitato funzioni relative alla stipula ed esecuzione del contratto, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per il delitto previsto dall'art. 317 del Codice Penale. L'Amministrazione si impegna ad avvalersi della clausola risolutiva espressa, di cui all'art. 1456 del Codice Civile, ogni qualvolta nei confronti dell'imprenditore o dei componenti la compagine sociale, o dei dirigenti d'impresa, sia stata disposta misura cautelare o sia intervenuto rinvio a giudizio per taluno dei delitti di cui agli artt. articoli 317, 318, 319, 319-ter, 319-quater, 320, 321, 322, 322-bis, 346-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del codice penale nonché all'articolo 2635 del codice civile.

L'appaltatore si impegna ad osservare e a far osservare ai propri dipendenti e collaboratori il vigente codice di comportamento dei dipendenti del Comune di Valenza, pena la risoluzione del contratto.