



**COMUNE DI TOVO SAN GIACOMO
(PROVINCIA DI SAVONA)**

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA (SCUOLA PRIMARIA E DELL'INFANZIA), SEZIONE PRIMAVERA E CENTRO ESTIVO PER IL PERIODO 01/01/2026 – 31/12/2028 CON OPZIONE PER IL PERIODO 01/01/2029 – 31/12/2031.

CPV 55524000-9

Sommario

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO.....	4
ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO.....	5
ART. 3 - CONDIZIONI DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO.....	5
ART. 4 - OBBLIGHI DEL COMMITTENTE	6
ART. 5 - MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO DI CONFEZIONAMENTO E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI.....	6
A) REFEZIONE SCOLASTICA.....	6
B) REFEZIONE SEZIONE PRIMAVERA.....	7
C) REFEZIONE CENTRO ESTIVO.....	7
ART. 6 - CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI - MODALITA' DI FORNITURA – SICUREZZA ALIMENTARE, RINTRACCIABILITA' DI FILIERA AGRO-ALIMENTARE.....	8
ART. 7 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALL'IGIENE DEGLI ALIMENTI	9
ART. 8 - CRITERI MINIMI AMBIENTALI - STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO	9
REQUISITI DEGLI ALIMENTI:	9
FLUSSI INFORMATIVI.	10
PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCELENZE ALIMENTARI.	10
PREVENZIONE DEI RIFIUTI E ALTRI REQUISITI DEI MATERIALI E OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO DIRETTO CON GLI ALIMENTI (MOCA).....	11
PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI.....	12
TOVAGLIE, TOVAGLIOLI.....	12
PULIZIE DEI LOCALI E LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE E DELLE ALTRE SUPERFICI DURE.....	12
FORMAZIONE E AGGIORNAMENTI PROFESSIONALI DEL PERSONALE ADDETTO AL SERVIZIO.....	12
CONSUMI ENERGETICI.....	12
ART. 9 - COMPOSIZIONE DEL PASTO GIORNALIERO	13
ART. 10 - VARIAZIONI NEL MENU'	13

ART. 11 - METODOLOGIE RELATIVE ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI.....	14
ART. 12 - TRASPORTO DEI PASTI	14
ART. 13 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI.....	15
ART. 14 - CONTROLLO DI QUALITA'.....	15
ART. 15 - APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT) E AUTOCONTROLLO	16
ART. 16 - RISPETTO DELLE TEMPERATURE.....	17
ART. 17 - PERSONALE.....	17
ART. 18 - CLAUSOLA SOCIALE	19
ART. 19 - RESPONSABILE DI MENSA	19
Art. 20 - FORNITURA DI ACQUA	20
ART. 21- UTILIZZO DEGLI IMMOBILI E DEGLI IMPIANTI	20
ART. 22 - MANUTENZIONE ED ASSISTENZA TECNICA MATERIALI, ARREDI ED ATTREZZATURE	21
ART. 23 - LAVAGGIO, PULIZIA, IGIENIZZAZIONE, DISINFESTAZIONE E DERATIZZAZIONE	22
ART. 24 - RILEVAZIONE INFORMATIZZATA DELLE PRESENZE.....	23
ART. 25 - NORME VINCOLANTI PER L'APPALTATORE NELLA GESTIONE DEL SERVIZIO	25
ART. 26 - DIRITTO AL CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE	25
ART. 27 - SCIOPERO ED INTERRUZIONE DEL SERVIZIO	25
ART. 28 - PENALITA'	26
ART. 29 - PIANO DELLA SICUREZZA.....	27
ART.30 - AUTORIZZAZIONI	28
ART. 31 - VALORE DELL'APPALTO - LOTTI.....	28
ART. 32 - MODIFICHE IN CORSO DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO E REVISIONE PREZZI	29
ART. 33 - DIVIETO DI CESSIONE DI CONTRATTO	29
ART. 34 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI.....	29
ART. 35 - FINANZIAMENTO.....	30
ART. 36 - CESSIONE DEL CREDITO	30
ART. 37 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI.....	30
ART. 38 - ASSICURAZIONE.....	31
ART. 39 - MODIFICHE TECNICHE.....	32
ART. 40 - GARANZIE PROVVISORIA E DEFINITIVA	32
ART. 41 - SEGRETO D' UFFICIO.....	32
ART. 42 - SUBAPPALTO	33
ART. 43 - TERMINE PER LA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO.....	33
ART. 44 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	33
ART. 45 - RECESSO	34
ART. 46 - SEDE E RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO	34
ART. 47 - OBBLIGHI DERIVANTI DAL CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI.....	35
ART. 48 - NORMA FINALE E PROTOCOLLO DI LEGALITA'.....	35

ART. 49 - CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE	35
ART. 50 - RESPONSABILITA'	35
ART. 52 - SPESE ED UTENZE	36
ART. 53 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.....	36
ART. 54 - PRIVACY	36
Art. 55 - ALLEGATI.....	36

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente capitolato ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione, ovvero l'organizzazione, l'approvvigionamento, la preparazione, il confezionamento, il trasporto e la somministrazione di pasti agli alunni, personale docente e non, se avente diritto al pasto, e a quanti altri specificatamente autorizzati, per:

- Scuola dell'Infanzia;
- Scuola Primaria (compreso gli utenti della scuola integrata 3 pomeriggi a settimana);
- Sezione Primavera;
- Centro Estivo per i mesi di Luglio e Agosto – eventuali centri invernali o primaverili durante le vacanze scolastiche.

Il Servizio consiste nella fornitura e trasporto delle provviste, nella preparazione, cottura e somministrazione dei pasti nei locali della mensa scolastica sita in via Giovanni Battista Accame civ. 23 posti al piano primo della Scuola dell'Infanzia, compresa la fornitura, installazione e manutenzione di apposito sistema di filtraggio dell'acqua per la somministrazione di acqua in caraffa, nonché apparecchiamento, scodellamento, distribuzione dei pasti, sparcchiamento, pulizia locali e attrezzature come meglio specificato negli articoli seguenti.

Il servizio oggetto d'appalto è dunque suddiviso in:

- servizio di refezione della Scuola dell'Infanzia con numero di pasti pari a 6908 per a.s.;
- servizio di refezione della Scuola Primaria con un numero di pasti pari a 7677 annui per a.s.;
- servizio di refezione della Sezione Primavera con un numero di pasti pari a 2178 annui per a.s.;
- servizio di refezione Centro Estivo con un numero di pasti pari a 2119/anno;

per un totale stimato di 18.900 pasti annui.

Il numero dei pasti da erogare nel corso di esecuzione del contratto è stato stimato sulla scorta dell'andamento dei pasti erogati nel periodo 2023/2024 con un trend crescente negli ultimi anni, mentre il dato dei pasti riferiti alla Sezione Primavera è stimato in base agli iscritti considerando che l'attivazione del servizio è avvenuta da febbraio 2025.

Il servizio di refezione scolastica è articolato su 5 giorni settimanali, dal lunedì al venerdì, con inizio di norma dal mese di ottobre di ogni anno, conformemente al calendario scolastico e secondo le sottoindicate chiusure previste:

- vacanze natalizie, pasquali ed estive;
- stop didattico ed ogni altro periodo di sospensione previsto dalle Istituzioni Scolastiche;
- festività nazionali segnate nel calendario;
- chiusure stabilite dall'Amministrazione Appaltante.

Il servizio di refezione del Centro Estivo è articolato su 5 giorni settimanali, dal lunedì al venerdì, con le sottoindicate chiusure previste, oltre ai fini settimana (sabato e domenica):

- festività nazionali segnate nel calendario;
- festività patronale;
- chiusure stabilite dall'Amministrazione Appaltante.

Il contratto è stipulato a misura ed i quantitativi dei pasti presunti, sopra riportati, hanno valore puramente indicativo ai soli fini della formulazione dell'offerta e non sono vincolanti per il Committente.

Il quantitativo dei pasti indicati non costituisce pertanto impegno per l'Amministrazione Comunale. Esso potrà subire variazioni in relazione all'effettiva data di inizio di ciascun anno scolastico, all'istituzione od alla soppressione di plessi scolastici, all'effettiva presenza degli utenti o per qualsiasi altra causa, senza con ciò modificare i termini dell'offerta.

Il Comune si riserva inoltre la possibilità di rescissione del contratto senza incorrere in penali nel momento in cui, per mutamenti negli orari/dell'attività didattica dell'Istituto scolastico, per cambiamenti a livello comprensoriale della gestione dei servizi scolastici, venisse meno il servizio di refezione scolastica della Scuola Primaria, dell'Infanzia o il servizio di refezione della Sezione Primavera o il servizio di refezione Centro Estivo e Centri Invernali. Il Comune di Tovo San Giacomo riconoscerà alla Ditta affidataria il corrispettivo per ogni pasto

effettivamente preparato/somministrato in base alle presenze giornaliere registrate. Tale costo sarà comprensivo di ogni obbligo ed onere che gravi sulla Ditta affidataria a qualunque titolo, secondo le condizioni di fornitura specificate nel presente capitolato.

La preparazione dei pasti avverrà presso il centro cottura del Comune di Tovo San Giacomo sito nel plesso scolastico della Scuola dell'Infanzia di Via G.B. Accame n. 23.

La distribuzione e lo scodellamento dei pasti della refezione scolastica avverranno presso i punti di refezione indicati per ciascuna struttura:

- plesso scolastico di Via G.B. Accame n. 23 per la Scuola dell'Infanzia, Sezione Primavera e Centro Estivo;
- plesso scolastico di Via G.B. Accame n. 15 per la Scuola Primaria e Centro Invernale.

La distanza dei due plessi è di circa 450 metri percorribile a piedi sul marciapiede.

Presso il punto di refezione di Via G.B. Accame n. 15 la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere alla distribuzione dei pasti facendo uso di carrelli e banchi termici, dispensa vivande riscaldati elettricamente a bagnomaria. Ogni carrello dovrà essere dotato di ruote con freno ed essere a norma ed in linea con la vigente legislazione in materia di sicurezza e HACCP. La dotazione di tale materiale, ove carente, sarà a carico della Ditta aggiudicataria. Il numero e le dimensioni dei carrelli dovranno essere rapportati al numero di pasti ed alle caratteristiche della fornitura. In caso di mal funzionamento degli stessi la Ditta affidataria dovrà provvedere alla sua sostituzione entro 24 ore dalla rilevazione della problematica. I carrelli dovranno essere dotati di termometro.

L'Amministrazione si riserva di sostituire i punti di refezione, in caso di riorganizzazione del sistema scolastico e/o trasferimento di plessi scolastici in corso d'appalto, senza che l'affidatario possa nulla eccepire o modificare il costo del pasto, anche nell'eventualità di trasferimento di un punto di refezione che implichi la necessità di effettuare oltre che la distribuzione. Nei casi di sopravvenuta inagibilità del centro di cottura comunale, per motivi straordinari che ne determinino impossibilità di funzionamento dello stesso, la Ditta aggiudicataria, per il tempo strettamente necessario al ripristino dell'agibilità, dovrà comunque garantire la fornitura dei pasti giornalieri tramite pasti prodotti in altre strutture organizzate o tramite servizio catering e veicolati ai sensi delle norme igienico sanitarie in vigore.

Il presente capitolato costituirà parte integrante, sostanziale ed inscindibile del contratto che verrà stipulato in forma pubblica per l'affidamento del servizio in questione e costituisce, altresì, progetto a base di gara per la ripetizione di servizi analoghi.

ART. 2 - DURATA DELL'APPALTO

Il presente affidamento vincola l'aggiudicatario all'esecuzione dell'appalto per una durata dal 01/01/2026 al 31/12/2031 ed il conseguente impegno contrattuale costituisce proposta irrevocabile ai sensi dell'art. 1331 cc. L'Ente si vincola, fatto salvo quanto previsto al comma successivo, all'affidamento per il periodo 01/01/2026–31/12/2028, con possibilità di esercizio dell'opzione ai sensi dell'art. 1331 cc per la prosecuzione del servizio per il periodo dal 01/01/2029 al 31/12/2031.

Nel caso in cui alla scadenza del termine contrattuale di cui al presente articolo 2), il Comune non avesse perfezionata o conclusa la procedura di gara per il riaffidamento del servizio medesimo, ed anche nell'ipotesi di risoluzione anticipata del contratto, l'aggiudicatario sarà tenuto, su richiesta dell'Amministrazione stessa, alla prosecuzione dello svolgimento del servizio, senza soluzione di continuità, alle condizioni del contratto in atto, per il periodo di tempo necessario per provvedere al nuovo affidamento.

L'appaltatore si impegna ad accettare e garantire l'avvio del servizio, anche nelle more della stipula del contratto per l'affidamento del servizio medesimo.

ART. 3 - CONDIZIONI DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO

La produzione di pasti deve avvenire presso il Centro Cottura di Via G.B. Accame n. 23 in Tovo San Giacomo con onere di igiene e sicurezza alimentare, di pulizia, sanificazione e derattizzazione dello stesso a cura dell'affidatario.

L'aggiudicatario fornirà a propria cura e spesa tutti i prodotti necessari al confezionamento dei pasti, idoneo mezzo per la veicolazione dei pasti, contenitori isotermeici o termici multi porzione per consentire il

mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi e stoviglie, materiali per la pulizia, (detergenti, sanificanti, disinfettanti per le attrezzature e gli ausili adottati) l'igienizzazione, la disinfezione e la derattizzazione degli ambienti di pertinenza (centro cottura e refettori).

Sarà inoltre a carico dell'aggiudicatario fornire il personale nel numero e con le qualifiche adeguate ad assicurare il confezionamento dei pasti, il trasporto dei pasti da veicolare, la somministrazione, la pulizia degli ambienti di pertinenza.

Sono a carico dell'aggiudicatario la redazione e l'applicazione del Piano HACCP e della Sicurezza. L'aggiudicatario dovrà inoltre fornire, a propria cura e spesa, gli apparati hardware e software e tutto quanto occorrente per il funzionamento e la manutenzione del sistema di rilevazione delle presenze, nei termini di cui al successivo art. 24.

ART. 4 - OBBLIGHI DEL COMMITTENTE

Il Comune:

- fornisce i locali, gli impianti, le attrezzature e gli arredi presenti nel centro di cottura di Via G.B. Accame, nonché nei refettori di Via G.B. Accame 23 e Via G.B. Accame n. 15, per l'espletamento del servizio oggetto del presente contratto;
- fornisce gas, acqua, energia elettrica e riscaldamento per il regolare svolgimento dell'attività di refezione;
- mette a disposizione pentolame, attrezzature, stoviglie presenti nel centro di cottura di Via G.B. Accame, nonché nei refettori di (Scuola Infanzia / Scuola Primaria);
- provvede alla liquidazione, entro il termine di 30 gg. dal ricevimento di regolari fatture, del credito vantato dalla ditta per i servizi prestati.

Competono, al Comune, inoltre, le attività di manutenzione relative a locali ed impianti, con le modalità di seguito indicate:

- durante il corso dell'appalto la ditta appaltatrice ha il compito di evidenziare e segnalare in modo tempestivo al Comune tutte quelle circostanze riguardanti le strutture, gli impianti che dovessero richiedere un intervento di manutenzione;
- il Comune si farà carico esclusivamente degli interventi relativi alla struttura muraria o alle reti tecnologiche (gas, elettricità, acqua);
- il Comune provvederà alla manutenzione dei locali e alla sostituzione nei locali di neon non funzionanti, di vetri, maniglie, piastrelle rotte ecc., nonché gli interventi che dovessero rendersi necessari in seguito a interventi straordinari non prevedibili.

Il materiale messo a disposizione della ditta aggiudicataria dovrà essere usato per la sola esecuzione del contratto d'appalto e dovrà essere restituito alla cessazione in buono stato di conservazione. Analogamente per il materiale offerto in sede di offerta tecnica come miglioria. L'eventuale attrezzatura o arredo offerto resta nella proprietà dell'Ente anche in caso di risoluzione anticipata del contratto per qualsiasi causa.

ART. 5 - MODALITA' DI EFFETTUAZIONE DEL SERVIZIO DI CONFEZIONAMENTO E SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI.

L'affidatario si impegna ad erogare il servizio per le seguenti utenze, con le specifiche modalità per ognuna indicate:

A) REFEZIONE SCOLASTICA

Per quanto attiene al servizio di refezione scolastica, oltre al confezionamento dei pasti, deve essere assicurato quanto segue:

- fornitura, installazione e manutenzione di apposito sistema di filtraggio dell'acqua presa dalla rete del civico acquedotto per la somministrazione di acqua in caraffa;
- trasporto dei pasti destinati alla Scuola Primaria di Via G.B. Accame 15, dal Centro di cottura al refettorio dell'immobile scolastico di Via G.B. Accame n. 23;
- distribuzione e somministrazione (scodellamento) del pasto ad alunni ed insegnanti di Scuola Infanzia, Primaria e I Grado, presso i refettori scolastici;
- fornitura di piatti, bicchieri e stoviglie, nonché tovaglioli. In caso di imprevisti e/o maggiori esigenze che determinino l'impossibilità temporanea di utilizzo delle stoviglie lavabili, l'aggiudicatario dovrà provvedere

con oneri a proprio carico per la fornitura di stoviglie monouso a perdere, senza alcun aggravio di spesa per la Stazione Appaltante;

- pulizia di n. 2 refettori (1 ubicati nel plesso scolastico della Scuola Primaria (Via G.B. Accame n. 15) e 1 ubicato nel plesso scolastico della Scuola dell'Infanzia / Sezione Primavera (Via G.B. Accame n. 23);

Il servizio consisterà nella preparazione, consegna e somministrazione di pasti agli alunni ed insegnanti della scuola dell'Infanzia, Primaria.

I pasti saranno composti da: un primo e un secondo piatto, contorno, frutta o dessert e pane. I pasti verranno preparati presso il centro cottura ubicato nel plesso scolastico di Via G.B. Accame n. 23 ed in parte trasportati dalla Ditta appaltatrice, in contenitori termici o isotermici multi-porzione o monoporzione per le diete, nel plesso scolastico di via G.B. Accame n. 15.

Il confezionamento dei pasti dovrà essere effettuato nel rispetto delle tabelle dietetiche all'uopo predisposte dal competente servizio ASL e dallo stesso approvate e secondo le grammature previste per le varie fasce d'età, tenuto conto delle disposizioni impartite dalle linee guida del Ministero della Salute in merito. L'appaltatore dovrà sottoporre al Comune il menù elaborato da proprio dietista/nutrizionista per procedere, a seguito benessere, a richiedere l'approvazione del competente Ufficio ASL.

Il servizio avrà luogo tutti i giorni feriali, dal lunedì al venerdì e sarà effettuato nei seguenti orari e nei seguenti punti di distribuzione:

	Ubicazione	Tipologia	Orario Pranzo
Sezione Primavera	Via G.B. Accame n. 23	distribuzione pranzo in sede	ore 11:30
Scuola Infanzia	Via G.B. Accame n. 23	distribuzione pranzo in sede	Ore 12:00
Scuola Primaria	Via G.B. Accame n. 15	trasporto pasti e distribuzione pranzo in sede	ore 12:15 su 2 turni

Gli orari indicati sono suscettibili di variazione in funzione dell'orario stabilito dall'autorità scolastica. L'Amministrazione Comunale è tenuta a comunicare anche verbalmente eventuali variazioni degli orari dei turni ed eventuali giorni di non effettuazione del servizio, richiesta di preparazione di pasti a secco o l'assenza di intere classi nel caso di gite scolastiche, a seguito del ricevimento di tale comunicazione da parte dell'istituto scolastico, che potrà anche effettuare tale comunicazione direttamente. Il numero dei pasti da preparare, le diete in bianco e particolari (allergie o religione) saranno recuperate dal centro cottura attraverso l'applicativo di cui all'art.24.

B) REFEZIONE SEZIONE PRIMAVERA

L'affidatario dovrà garantire una media di 11 pasti giornalieri tra utenti della Sezione Primavera ubicata presso la Scuola dell'Infanzia ed operatori che accudiscono e aiutano i bambini durante il momento della consumazione del pasto. Il servizio è da garantirsi dal lunedì al venerdì per prevedibili gg 180 annui, prevedendo le chiusure di massima di cui al precedente art. 1.

I pasti dovranno essere predisposti nel Centro cottura, pronti per essere somministrati dal personale dell'aggiudicatario con l'assistenza dell'educatore, entro le ore 11,30.

Il confezionamento dei pasti dovrà essere effettuato nel rispetto delle tabelle dietetiche all'uopo predisposte dal competente servizio ASL e dallo stesso approvate e secondo le grammature previste per le varie fasce d'età, tenuto conto delle disposizioni impartite dalle linee guida del Ministero della Salute in merito. L'appaltatore dovrà sottoporre al Comune i menù elaborati dal proprio dietista/nutrizionista per procedere, a seguito benessere, a richiedere l'approvazione del competente Ufficio ASL. Sono a carico dell'affidatario la fornitura di tutti i generi alimentari necessari al confezionamento dei pasti per le varie fasce d'età dell'utenza, nonché la fornitura degli spuntini di metà mattina e delle merende.

C) REFEZIONE CENTRO ESTIVO

L'affidatario dovrà garantire nel periodo estivo (Luglio e Agosto) una media di 40-60 pasti giornalieri tra utenti del Centro Estivo servizio svolto dal Comune presso la Scuola dell'Infanzia ed operatori che accudiscono e aiutano i bambini durante il momento della consumazione del pasto. Il servizio è da garantirsi dal lunedì al venerdì per prevedibili gg 40 - 45 annui, prevedendo le chiusure di massima di cui al precedente art. 1. Per le

giornate per cui è prevista una gita giornaliera per i partecipanti all'attività extra sede dovrà essere fornito apposito pranzo al sacco consistente in:

- un panino con prosciutto cotto (peso prosciutto cotto: 40 g)
- un panino con formaggio da taglio (peso formaggio: 40 g) o focaccia
- un succo di frutta in confezione tetrapak
- un frutto di stagione;
- una barretta di cioccolato al latte o due pacchetti di biscotti frollini in monoporzione
- una confezione in pet da 500 ml di acqua minerale naturale
- due tovaglioli di carta
- un bicchiere a perdere da 200 cc .

ART. 6 - CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI - MODALITA' DI FORNITURA – SICUREZZA ALIMENTARE, RINTRACCIABILITA' DI FILIERA AGRO-ALIMENTARE

Nell'espletamento del presente incarico la ditta appaltatrice agirà in piena autonomia, con lavoro ed organizzazione aziendale propria, ma secondo le modalità prescritte nel presente capitolato e secondo quanto indicato in sede di offerta.

La consegna delle derrate alimentari e l'immagazzinamento di quanto necessario deve avvenire comunque nell'orario di funzionamento del centro cottura e sempre in presenza di personale della ditta appaltatrice, senza che ciò arrechi ritardi per la preparazione dei pasti o disagi nella relativa distribuzione, secondo le modalità previste dal piano di autocontrollo e gli accessi indicati e concordati con il Comune e con il dirigente scolastico. L'approvvigionamento delle derrate dovrà quindi avvenire secondo un piano prestabilito e i fornitori dovranno presentarsi presso il Centro cottura con idonei mezzi, adeguatamente puliti, igienizzati ed autorizzati al trasporto di alimenti.

E' fatto obbligo di approvvigionamento presso i fornitori, selezionati in base a criteri oggettivi e in conformità al progetto presentato in sede di offerta, che ne garantiscano l'affidabilità in termini di costanza della qualità dei prodotti offerti e di mantenimento delle merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso il Centro cottura. La ditta appaltatrice deve garantire che i prodotti provengano dalla filiera italiana debitamente documentabile al Comune ed alla Commissione mensa.

Le derrate dovranno essere di ottima qualità e di elevato standard sensoriale ed igienico, nonché possedere le specifiche caratteristiche merceologiche proprie del prodotto, nel rispetto dell'articolo 6, comma 1, della legge 18 agosto 2015, n. 141. Le caratteristiche delle derrate alimentari devono essere fornite secondo i criteri minimi ambientali di cui al Decreto Ministeriale 10 marzo 2020 e dell'art. 57 e 130 del D.lgs n. 36/2023.

Il Comune potrà richiedere in qualsiasi momento alla ditta appaltatrice certificati di analisi relativi a particolari derrate che attestino che la fornitura sia, come richiesto dal presente capitolato, di prima scelta ed igienicamente ineccepibile, con particolare riguardo alla data di scadenza.

Le derrate alimentari dovranno rispettare le seguenti norme generali:

- avere la denominazione di vendita secondo quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti;
- avere una corretta etichettatura facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa generale e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica (elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, termine minimo di conservazione degli alimenti o data di scadenza, data di produzione e confezionamento in quelli ove è previsto, istruzioni per l'uso, luogo di origine e provenienza, nome ragione sociale del fabbricante o confezionatore, sede dello stesso e dello stabilimento di produzione e confezionamento);
- possedere imballaggi integri ed idonei senza alcun segno di deterioramento, insudiciamento, acqua;
- per prodotti surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito anche uno scongelamento parziale.

Prima dell'inizio dell'anno scolastico e comunque entro il 30 settembre di ogni anno, la Ditta appaltatrice deve inviare al Comune l'elenco delle derrate alimentari con evidenza di marchio e produttori, nonché mettere a disposizione le relative schede tecniche contenenti i dati identificativi del produttore, fornitore, i nomi commerciali dei prodotti utilizzati ed eventuali altre dichiarazioni. In caso di sostituzione di fornitori e prodotti in

corso d'anno, la ditta appaltatrice dovrà darne motivata comunicazione al Comune, garantendo la stessa qualità e tipologia di prodotto fornita dal precedente fornitore.

Il Comune si riserva la facoltà, qualora se ne verifichi l'effettiva necessità, di richiedere ulteriori alimenti, eventuali confezioni e porzionature, nonché variazioni di menù a fronte di innovazioni culinarie, o di intervenute modifiche richieste dalla Commissione mensa, le cui ricette saranno concordate con la ditta appaltatrice stessa.

In merito alla sicurezza alimentare e alla rintracciabilità il Comune richiede e verifica garanzia e rispetto delle norme cogenti in materia:

- Reg. CE n. 178/2002 (la rintracciabilità delle aziende agroalimentari e successive modificazioni) così come modificato dal Reg. UE n. 1381/2019 del 20.06.2019;
- Pacchetto Igiene (Reg. CE n. 852/2004 così come parzialmente modificato nei suoi allegati dal Reg. UE n. 382/2021, Reg. CE n. 853/2004 così come modificato dal Reg. delegato UE n. 2258/2022 ed allegato 3 reg. delegato C199, Reg. UE n. 625/2017 e D.lgs 32/2021).

La ditta appaltatrice, ai sensi dell'art. 18 del Reg. CE n.178/2002 e s.m.i., deve altresì produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari, al fine di garantire la rintracciabilità dell'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale.

ART. 7 - SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALL'IGIENE DEGLI ALIMENTI

L'Impresa deve prevedere l'effettuazione di analisi batteriologiche e/o chimiche e/o fisiche e/o merceologiche, attestanti la qualità dei prodotti utilizzati e ad inviare trimestralmente documentazione dei controlli analitici effettuati.

Qualora il Comune rilevi la non conformità del prodotto, la Ditta appaltatrice deve effettuare controanalisi e monitoraggio analitico del prodotto/processo e trasmetterne la relativa documentazione.

I relativi rapporti di prova devono essere inviati al Comune e, nei casi di non conformità, la ditta appaltatrice si impegna a darne comunicazione immediata, unitamente alla documentazione attinente le azioni correttive adottate per la risoluzione.

La Ditta appaltatrice è obbligata a fornire con immediatezza al Comune ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.

La Ditta appaltatrice è tenuta a informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS, ecc.) e a fornire contestualmente copia di eventuali rilievi e prescrizioni (verbali) da essa effettuati.

Eventuali disposizioni impartite dalle Autorità Sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione di malattie infettive e tossinfezioni devono essere immediatamente applicate dalla Ditta appaltatrice.

ART. 8 - CRITERI MINIMI AMBIENTALI - STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Il Comune promuove un sistema di gestione ambientale finalizzato al miglioramento delle proprie prestazioni ambientali con particolare cura alla sostenibilità ambientale. L'aggiudicatario dovrà prendere atto della Politica Ambientale approvata dall'Ente e rispettarla, adottando i Criteri Minimi Ambientali di cui al Decreto Ministeriale 10 marzo 2020 e dell'art. 57 e 130 del D.lgs n. 36/2023. Tali standard minimi di qualità costituiscono parte integrante e sostanziale del presente capitolato.

In particolare si richiedono i seguenti Criteri Ambientali Minimi (CAM):

REQUISITI DEGLI ALIMENTI:

L'adozione di alimenti da agricoltura biologica, da agricoltura sociale, mercato equo e solidale e a Km 0 nelle mense scolastiche rappresenta una scelta importante per la tutela del territorio, la sostenibilità ambientale del servizio, l'eticità del modo di produrre e il rispetto degli animali. Per tale motivo, nonché al fine di educare al consumo di prodotti biologici ed alla valutazione qualitativa dei cibi piuttosto che alle caratteristiche estetiche ed esteriori degli stessi, la Ditta aggiudicataria del servizio, fatti salvi gli impegni assunti con l'offerta tecnica, dovrà garantire:

- a) la fornitura di un pasto composto 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 piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici

o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sia garantita la somministrazione di alimenti biologici nelle percentuali di cui all' **Allegato A** al Capitolato Speciale d'Appalto conformemente ai CAM. Gli standard merceologici e qualitativi delle derrate alimentari sono altresì indicati nel citato allegato;

- b) la somministrazione settimanale di frutta proveniente dal circuito del commercio equo e di cui alla Legge Regionale 13 agosto 2007 n. 32 "Disciplina ed interventi per lo sviluppo del commercio equo e solidale in Liguria";
- c) la fornitura, l'installazione e la manutenzione di apposito sistema di filtraggio dell'acqua per la somministrazione di acqua in caraffa;

L'Amministrazione Comunale si riserva di richiedere la fornitura di acqua minerale naturale, non addizionata di anidride carbonica, oligominerale, a filiera corta, in caso di difficoltà di approvvigionamento idrico e per le uscite programmate (gite) dell'utenza. L'acqua deve essere consegnata in bottiglie in PET da lt 0,5. Non deve essere stata sottoposta ad alcun trattamento per l'eliminazione di metalli pesanti e arsenico.

VERIFICHE: 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, senza preavviso e negli orari utili e nei locali rilevanti per la verifica della conformità di tutte le clausole previste nel contratto.

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 / APP a disposizione delle famiglie ed esposto in copia cartacea all'interno dell'edificio scolastico 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.

PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI.

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumatole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (Scuola dell'Infanzia, Primaria, Sezione Primavera) per garantire la porzione idonea con una sola presa. Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

Le eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito, devono essere calcolate almeno approssimativamente e monitorate.

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi.

Tali questionari devono essere fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante. Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

- i. attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
- ii. collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari.

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

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di 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 sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità 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.

La Ditta appaltatrice, in un **rapporto quadrimestrale** da inviare telematicamente al Direttore dell'Esecuzione del Contratto, riporta:

- i dati relativi ai monitoraggi delle eventuali eccedenze alimentari, distinguendo tra primi, secondi, contorni, frutta, piatto unico e tra cibo servito e non servito;
- le motivazioni sulla base delle quali si generano le eccedenze alimentari;
- le misure intraprese per ridurre le eccedenze alimentari ed i relativi risultati.

La Ditta appaltatrice, inoltre, **entro trenta giorni dalla decorrenza contrattuale**, comunica all'amministrazione comunale il **nominativo del Responsabile della Qualità** incaricato di porre rimedio alle eventuali criticità del servizio.

VERIFICHE: le verifiche sono eseguite tramite sopralluoghi anche presso il Centro di Cottura e attraverso le informazioni rese sul rapporto quadrimestrale.

PREVENZIONE DEI RIFIUTI E ALTRI REQUISITI DEI MATERIALI E OGGETTI DESTINATI AL CONTATTO DIRETTO CON GLI ALIMENTI (MOCA).

I pasti sono somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro o in plastica dura non colorati, stoviglie, anche nelle scuole di infanzia, in ceramica o porcellana bianca e posate in acciaio inossidabile).

Nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432 così come indicato nei criteri ambientali minimi e nell'Allegato A al presente Capitolato Speciale d'Appalto – qualità delle materie prime.

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

VERIFICHE: 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).

PREVENZIONE E GESTIONE DEI RIFIUTI.

L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, etc.) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex lege oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (per celiaci, etc.).

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate secondo criteri di raccolta differenziata, in appositi contenitori collocati all'esterno del Centro Cottura e dei refettori, nel rispetto delle modalità previste dal regolamento per il servizio raccolta rifiuti ed in accordo con gli uffici tecnici comunali.

Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, ad imprese autorizzate.

TOVAGLIE, TOVAGLIOLI.

Le tovaglette monoposto eventualmente usate per determinate specifiche esigenze organizzative temporanee ed i tovaglioli monouso in carta tessuto devono essere in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE o equivalenti etichette ambientali conformi alla ISO 14024, oppure del marchio Programme for Endorsement of Forest Certification schemes (PEFC®) o equivalenti.

Tali prodotti in carta tessuto devono essere privi di colorazioni o stampe e, se disponibili, costituiti da cellulosa non sbiancata.

VERIFICA: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari.

PULIZIE DEI LOCALI E LAVAGGIO DELLE STOVIGLIE E DELLE ALTRE SUPERFICI DURE.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure e nei lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 o, nel caso di pulizia delle superfici dure, conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti. Le schede tecniche dovranno essere disponibili nel luogo dove gli stessi vengono riposti.

Prima di procedere al lavaggio ad umido, i condimenti grassi e oleosi devono essere rimossi a secco dalle stoviglie, pentole e dalle altre attrezzature.

VERIFICA: il direttore dell'esecuzione del contratto attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari ove richiesto.

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 sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria, secondaria di primo grado) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- 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.

VERIFICA: 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.

CONSUMI ENERGETICI.

In caso di nuova fornitura/sostituzione di apparecchiature che ricadano nell'ambito di applicazione del Regolamento (UE) n. 1369/2017 e s.m.i., dovranno essere rispettati i criteri ambientali minimi ossia devono essere dotate di etichettatura energetica, deve essere garantita l'appartenenza alla più elevata classe di efficienza energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio. I frigoriferi e i congelatori professionali, che ricadono nell'ambito del campo di applicazione dei Regolamenti (UE) n. 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n. 1781/2024 sull'ecodesign, non possono inoltre contenere gas refrigeranti con potenziale GWP maggiore o uguale a 150.

Le lavastoviglie professionali devono avere le seguenti caratteristiche tecniche:

- sistemi di recupero di calore o, in alternativa capacità di uso diretto di acqua calda di rete;
- doppia parete;
- possibilità di effettuare prelavaggi integrati;

VERIFICA: in sede di consegna l'aggiudicatario deve fornire il libretto di istruzioni e le schede tecniche dai quali si evincano l'identificazione dell'attrezzatura (numero di serie), l'appartenenza alla classe di efficienza energetica richiesta, nonché le ulteriori caratteristiche tecniche ed ambientali previste dal criterio.

ART. 9 - COMPOSIZIONE DEL PASTO GIORNALIERO

I pasti dovranno seguire il menù stabilito, secondo le caratteristiche qualitative e quantitative contenute nelle "tabelle dietetiche", autorizzate dalla competente A.S.L.. Vengono allegate al presente capitolato le TABELLE DIETETICHE in uso.

Durante l'appalto potranno essere richieste dall'Amministrazione Comunale, anche sulla base di indicazioni fornite dalla Ditta stessa, dall'Asl, dalle istituzioni scolastiche e dalla commissione mensa, modifiche alle tabelle dietetiche ed al menù, per migliorarne la qualità e la gradibilità. Tali modifiche concordate tra Comune, Ditta appaltatrice ed A.S.L. non comporteranno nessuna variazione del prezzo praticato dalla Ditta aggiudicataria al Comune. In caso di variazioni e prima dell'adozione delle nuove tabelle, le stesse dovranno essere approvate dall'A.S.L. e trasmesse al Comune.

I pasti dovranno essere preparati con materie prime di elevata qualità. Le grammature dei pasti dovranno essere calibrate a cura della Ditta aggiudicataria, tenuto conto delle disposizioni impartite dalle linee guida dal Ministero della Salute, in relazione alle fasce di età degli utenti.

Dovranno essere previste:

- diete "leggere"/in bianco, che non necessitano di prescrizione medica, qualora venga fatta richiesta entro le ore 10,00 dello stesso giorno, da parte di un utente/genitore di bambino, per il tramite dell'applicativo di cui all'art 24;
- diete speciali per utenti con problemi di salute e/o patologie certificate dal medico curante, e/o per utenti che professano religioni diverse o abitudini alimentari specifiche. Nessun costo aggiuntivo verrà addebitato al Comune per la preparazione delle diete suddette.

Resta a carico della ditta aggiudicataria l'onere economico ed organizzativo relativo alla fornitura di prodotti dietetici necessari per la predisposizione di diete particolari.

Il Comune, previa intesa con l'istituto scolastico, può richiedere alla Ditta appaltatrice, al prezzo di aggiudicazione, la fornitura di cestini da viaggio per uscite didattiche e per casi di emergenza. I cestini devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare secondo la normativa vigente.

I cestini da viaggio per le uscite didattiche possono essere richiesti, previa prenotazione da effettuarsi almeno tre giorni prima del momento del consumo; devono essere consegnati alle sedi di ristorazione o ad eventuale altra sede da concordare con il Comune, previo alloggiamento in idonei contenitori isotermitici, senza alcun aumento di prezzo.

La ditta appaltatrice è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti copia del menù utilizzato e le informazioni inerenti l'uso dei prodotti alimentari somministrati compresi i prodotti BIOLOGICI, DOP, IGP, nonché derivanti dal COMMERCIO EQUO SOLIDALE e sul recupero delle QUOTE LATTEE.

ART. 10 - VARIAZIONI NEL MENU'

Non sono ammesse deroghe o modificazioni al programma dei pasti tranne che nei seguenti casi:

1. guasti di uno o più impianti nella realizzazione del piatto previsto;
2. interruzione temporanea della produzione per cause varie (es. black out);
3. avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
4. mancata fornitura di prodotti necessari al confezionamento e/o inidoneità di prodotti consegnati.

La ditta appaltatrice deve provvedere al tempestivo ripristino di una situazione di normalità.

Nei casi sopra indicati deve essere data immediata comunicazione ufficiale al Comune della variazione, nonché della motivazione che l'ha causata e le soluzioni alternative prescelte. In caso di impossibilità a produrre pasti

caldi per inconvenienti tecnici o guasti agli impianti, la Ditta affidataria dovrà fornire piatti freddi, concordando con l'Ente il menù alternativo.

ART. 11 - METODOLOGIE RELATIVE ALLA PREPARAZIONE DEI PASTI

La preparazione dei pasti avviene nel rispetto delle norme igienico - sanitarie vigenti in materia e delle disposizioni del Manuale delle buone prassi, di quelle stabilite dal piano di autocontrollo interno redatto dall'appaltatore e, per la ristorazione scolastica, dalle linee di indirizzo nazionali sulla ristorazione scolastica per promuovere un'alimentazione sana nelle scuole (Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica ai sensi dell'articolo 144, comma 2 del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50" – Conferenza Unificata Provvedimento n. 3 del 15/01/2020 – Intesa, ai sensi dell'art. 8, comma 6, della legge 5 giugno 2003, n. 131, G.U. n. 134 del 11-6-2010) nonché dalle Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica della Regione Liguria approvate con D.G.R. n. 695 del 15/07/2022.

La preparazione e la cottura degli alimenti dovranno avvenire esclusivamente (eccetto eventualmente la preparazione e la cottura delle pizze), presso il Centro Cottura di Tovo San Giacomo e dovrà essere condotta in modo tale da salvaguardare al massimo le caratteristiche igieniche ed organolettiche degli alimenti ed in particolare si precisa:

- tutti gli alimenti devono essere cotti lo stesso giorno del consumo;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le porzionature di salumi e formaggi (compreso il formaggio grana grattugiato) devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- la carne trita deve essere macinata lo stesso giorno del consumo;
- la verdura deve essere pulita lo stesso giorno del consumo e non deve essere lasciata a bagno in acqua oltre il tempo necessario per il risciacquo;
- per i legumi secchi si richiede un ammollo preventivo di 24 ore con due ricambi d'acqua;
- la frutta dovrà essere distribuita solo dopo un preventivo e rigoroso lavaggio;
- tutti gli alimenti deperibili non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre al tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione;
- le pietanze cotte vanno mantenute sino al momento della distribuzione a una temperatura compresa tra 60 e 65 °C;
- tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità;
- lo scongelamento delle derrate dovrà essere effettuato in cella frigorifera tra 0° e +4°, salvo che per le derrate che possono essere cotte tal quali;
- le materie prime acquistate fresche non dovranno essere congelate;
- il consumo di sale dev'essere ridotto al minimo indispensabile;
- è vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM);
- è vietato l'uso di preparati per il brodo (dadi vegetali e di carne);
- nessun alimento potrà essere fritto: frittate, crocchette, pesci dovranno essere cotti in forno;
- non potranno essere utilizzati come basi per la preparazione di sughi o altro i "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti o in altro modo;
- non potranno essere utilizzati i preparati per purè o prodotti simili. E' ammesso quale unico addensante-legante la fecola di patate;
- i condimenti dovranno essere utilizzati a freddo, al termine della cottura;
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- per i bambini della Sezione Primavera le pietanze dovranno essere adeguatamente spezzettate o frullate, sulla base dell'età/capacità di masticazione/patologie.

ART. 12 - TRASPORTO DEI PASTI

La ditta appaltatrice si impegna ad eseguire il trasporto dei pasti ai terminali di distribuzione con propri mezzi rispondenti ai requisiti di legge ed in possesso delle prescritte autorizzazioni sanitarie. I pasti devono essere

trasportati in appositi contenitori termici o isotermitici che consentono il mantenimento della temperatura di cottura, ed in particolare, per alimenti da consumare caldi, compresa tra +60° e + 65°, mentre per gli alimenti da consumare freddi inferiore a + 10°.

I pasti, nei casi di variazione del menù per diete, devono essere trasportati in contenitori termici monoporzione garantendo i requisiti di cui sopra.

I contenitori non potranno essere aperti in alcun modo prima della consegna, e dovranno essere garantiti a chiusura ermetica, nel rispetto delle vigenti norme sanitarie.

La ditta appaltatrice dovrà garantire con proprio personale qualificato la gestione del servizio di trasporto dal momento della confezione dei cibi sino alla loro consegna.

La ditta appaltatrice dovrà organizzare il piano dei trasporti e far sì che i tempi tra produzione e consumo siano ridotti al minimo.

ART. 13 - DISTRIBUZIONE DEI PASTI

Il servizio di distribuzione pasti presso le scuole dovrà essere svolto dal personale della ditta appaltatrice in modo e con il numero di operatori idonei a garantire un efficiente ed efficace servizio. La distribuzione sarà effettuata dal suddetto personale mediante l'utilizzo di stoviglie in numero sufficiente per ogni commensale.

L'inizio della distribuzione dovrà avvenire nell'assoluto rispetto degli orari concordati con l'Amministrazione Comunale.

Il personale della ditta appaltatrice addetto al servizio dovrà evitare che avvenga un qualsiasi ritardo nella distribuzione dei pasti.

Al personale addetto alla distribuzione potrà essere richiesto di provvedere all'aggiunta di condimenti (sughi, brodi, formaggio, olio., aceto, sale...) in loco secondo le modalità preventivamente definite.

ART. 14 - CONTROLLO DI QUALITA'

Al fine di consentire indagini analitiche ed individuare più celermente le cause di tossinfezione alimentare, la Ditta appaltatrice dovrà prelevare almeno 2 (due) aliquote da 70 (settanta) grammi di ciascuna preparazione componente il pasto della giornata e di ogni cottura effettuata. Tale campione, riposto in contenitore sterile fornito dalla ditta appaltatrice, va mantenuto in frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 6°C o in cella frigorifera a -18° per le 72 ore successive, in una zona identificabile con un cartello riportante la seguente dizione: "Alimenti somministrati a disposizione per eventuale verifica". Ogni campione deve riportare la natura del contenuto e la giornata di preparazione. Il pasto campione del venerdì va mantenuto sino alle ore 14.00 del martedì successivo.

Il Comune si riserva di richiedere la conservazione del pasto test oltre le 72 ore previste. E' facoltà del Comune effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.

La Ditta appaltatrice dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona delle cucine e dei locali di distribuzione e consumo, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Quando il Direttore Tecnico dell'Impresa non sia presente per il contraddittorio, il Comune effettuerà ugualmente i controlli e la Ditta non potrà contestarne le risultanze. Il Comune potrà effettuare i controlli che riterrà più opportuni e necessari al fine di verificare per ogni processo la conformità del servizio agli standard contrattualmente prefissati.

Detti controlli potranno essere effettuati mediante verifiche dirette, attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, nonché attraverso prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti. I soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:

- personale incaricato dal Comune;
- il Funzionario Responsabile del Settore Istruzione o suo delegato;
- la commissione mensa scolastica, debitamente autorizzata dal Comune, che può effettuare visite e controlli presso il centro cottura di proprietà comunale, nonché presso le sedi di consumo dei pasti.

La ditta appaltatrice provvederà a fornire ai visitatori autorizzati dal Comune idoneo vestiario (camicie e copricapo monouso), da indossare durante la visita nelle strutture produttive e distributive.

Il Comune potrà eventualmente incaricare singoli professionisti e/o organismi esterni privati. In questo caso i controlli saranno effettuati da personale in possesso di idonea qualifica professionale e con esperienza specifica nel settore della ristorazione per collettività.

Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa. Il personale della ditta non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Comune.

Qualora si verificano non conformità gravi sul prodotto, la Ditta appaltatrice è tenuta ad intraprendere le azioni correttive del caso, ai sensi della normativa igienico sanitaria e delle proprie responsabilità di processo, quali: blocco del prodotto, blocco del lotto, sospensione temporanea del marchio/fornitore, segregazione ed identificazione, conservazione idonea del prodotto, dando evidenza al Comune dell'azione intrapresa, quando il caso, all'Azienda Sanitaria Locale.

Se la non conformità presuppone la segnalazione agli Organi Ufficiali di Controllo, la Ditta appaltatrice è tenuta a conservare adeguatamente, opportunamente identificato, il prodotto difforme e/o eventuali rinvenimenti di natura organica ed inorganica, la matrice alimentare ove è stato ritrovato il corpo estraneo, nonché porzioni di prodotto di analoga matrice quando ancora presenti. Tale campionamento dovrà essere mantenuto, per gli accertamenti del caso, presso il sito di rinvenimento (cucine, magazzini e locali di distribuzione e consumo, ecc.) qualora sussistano le condizioni di adeguata conservazione. In caso contrario dovrà essere ricondotto alle cucine e riposto in cella frigorifera/gelo.

Il prelievo del campione, così come l'esito della verifica analitica, a cura degli Organi Ispettivi, dovranno essere tempestivamente comunicati al Comune.

Qualora si verificano non conformità gravi sul prodotto o tali da rappresentare un potenziale rischio alla salute, la Ditta appaltatrice è tenuta ad effettuare immediata verifica ispettiva sul fornitore/produttore/distributore trasmettendone gli esiti al Comune. Se la non conformità ha determinato la sospensione precauzionale o il blocco del marchio, la ditta appaltatrice potrà disporre il reinserimento dello stesso previa trasmissione di evidenza dei controlli espletati e autorizzazione del servizio.

Il Comune, qualora, a seguito dei controlli effettuati, riscontri anomalie, potrà:

- segnalare per iscritto l'anomalia alla ditta chiedendo il ripristino entro un termine temporale massimo oltre il quale applicherà le sanzioni previste dal Capitolato;
- contestare per iscritto l'anomalia alla ditta a mezzo di PEC applicando immediatamente le sanzioni previste dal Capitolato.

La Ditta appaltatrice, in caso di segnalazione, dovrà rispondere per iscritto motivando la non conformità del servizio e procedere al ripristino dell'anomalia entro il termine prescritto. Qualora tale termine non possa essere rispettato dovrà essere addotta giustificata motivazione.

L'Impresa, in caso di contestazione scritta con applicazione di sanzioni, potrà presentare entro 10 giorni dalla data di ricevimento della PEC delle controdeduzioni. Trascorso tale termine senza alcun riscontro e/o qualora il Comune non ritenga, a suo insindacabile giudizio, motivate le controdeduzioni addotte, saranno applicate totalmente o parzialmente le sanzioni comunicate.

L'Impresa, come previsto dalla norma UNI EN ISO 9001:2000, dovrà predisporre ed attuare un sistema di monitoraggio e di misurazioni continuo della soddisfazione dell'utente. Tale sistema verrà impiegato per individuare azioni correttive finalizzate a migliorare la qualità del servizio e pertanto è necessario che la ditta provveda a dare riscontro di quanto effettuato.

La Ditta appaltatrice deve volturare a proprio nome o acquisire, ove non presenti, tutte le autorizzazioni necessarie per l'espletamento delle attività previste dal presente capitolato per la fornitura di pasti pronti da consumare in loco e di pasti pronti veicolati. La ditta appaltatrice deve provvedere all'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria e/o alla fornitura/integrazione di arredi prescritti/richiesti dalla ASL al fine di ottenere e/o mantenere le necessarie autorizzazioni.

ART. 15 - APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP (HAZARD ANALYSIS CRITICAL CONTROL POINT) E AUTOCONTROLLO

E' obbligo della Ditta appaltatrice redigere un manuale HACCP ed applicare rigorosamente il sistema HACCP di cui al REGOLAMENTO (CE) N. 852/2004 e s.m.i. in modo tale da:

- 1) definire le fasi e i punti critici del processo produttivo da tenere sotto controllo;

- 2) definire con precisione le procedure per controllare i punti critici (definire i limiti e gli standards da rispettare, che dovranno essere conformi al capitolato);
- 3) definire le azioni correttive: cioè la procedura da seguire quando si verifichi uno scostamento rispetto ai limiti e standards definiti.

La messa a punto e stesura dell'HACCP sarà a carico della Ditta appaltatrice.

L'applicazione del sistema di autocontrollo HACCP, sarà compito e responsabilità del direttore del Centro Cottura, che dovrà essere adeguatamente formato ed istruito in merito. L'autocontrollo dovrà essere documentato e documentabile attraverso schede, checklist, ecc. semplici e chiare che dovranno essere contenute nel progetto (piano di autocontrollo).

La compilazione dovrà essere rigorosa e puntuale. L'applicazione dell'HACCP, comprenderà anche il prelievo e controllo di almeno 5 campioni mensili, (materie prime, semi-lavorati o prodotti finiti o tamponi) da sottoporre, a spese della ditta appaltatrice, ad analisi microbiologica e/o chimica. Tutta la documentazione inerente il sistema HACCP (messa a punto e applicazione) dovrà essere sempre a disposizione dell'Amministrazione Comunale per verifiche e controlli.

L'Assicurazione Qualità della Ditta appaltatrice dovrà effettuare un controllo ispettivo con cadenza almeno mensile per verificare la funzionalità, efficacia e affidabilità del sistema HACCP.

Gli obiettivi del sistema HACCP dovranno essere i seguenti:

- sicurezza del prodotto finito;
- conformità del prodotto alle specifiche di capitolato.

L'Amministrazione Comunale dovrà essere debitamente informata del calendario dei prelievi e si riserva il diritto di presenziare alle operazioni di prelievo o di disporre altre a proprio piacimento, per un massimo di 3 mensilità con oneri a carico della Ditta appaltatrice.

ART. 16 - RISPETTO DELLE TEMPERATURE

L'organizzazione del lavoro dovrà essere tale da garantire il rispetto dei tempi e delle temperature indicate nella normativa di legge per quanto concerne la distribuzione, conservazione, cottura, riscaldamento, congelamento e surgelazione degli alimenti.

L'Amministrazione Comunale, attraverso gli organismi preposti al controllo e/o mediante propri esperti, si riserva di effettuare in ogni momento dei controlli al riguardo.

Le rilevazioni dovranno essere effettuate e verbalizzate alla presenza di un rappresentante della Ditta appaltatrice che sarà tenuto a sottoscrivere, mediante una firma la veridicità delle rilevazioni od a contestarle subito facendo risultare il fatto a verbale. Qualora il rappresentante della ditta appaltatrice non si presenti o non sottoscriva il verbale ne verrà dato atto nel verbale stesso con le eventuali motivazioni addotte per il rifiuto.

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere a dotare il centro cottura e i plessi terminali di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti e degli impianti frigoriferi.

ART. 17 - PERSONALE

La Ditta deve disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola dell'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Comune.

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sui vari aspetti della refezione collettiva ed in particolare su:

- igiene degli alimenti e tecniche di manipolazione;
- merceologia degli alimenti;
- tecnologia della cottura e conservazione degli alimenti e loro effetti sul valore nutrizionale degli alimenti;
- controllo di qualità;
- aspetti nutrizionali e dietetica della ristorazione collettiva;
- sicurezza, prevenzione ed antinfortunistica.

Ferma restando la formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative in materia, con particolare riferimento al Decreto Legislativo n. 81/2008 - con le successive modifiche e integrazioni, nonché leggi correlate, ai regolamenti CE 852-853/2004 e s.m.i., la Ditta deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione e

addestramento, allo scopo di informare dettagliatamente il proprio personale circa le circostanze e le modalità previste nel contratto per adeguare il servizio agli standard di qualità richiesti dal Comune. Tale formazione è obbligatoria, deve essere effettuata dalla ditta prima dell'avvio del servizio e a tutti i nuovi assunti, nonché con aggiornamenti annuali. La ditta deve far pervenire al Comune ogni anno, entro il mese di dicembre, il documento contenente la programmazione annuale della formazione.

La Ditta deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle 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 potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine il Comune si riserva il diritto di richiedere all'Impresa la documentazione attestante gli adempimenti dei predetti obblighi e i contratti stipulati con il personale.

L'organico impiegato per l'espletamento delle attività di cui trattasi, deve essere composto da personale legato da regolare contratto all'Impresa. Il personale deve essere impiegato nel rispetto del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro di riferimento del settore siglato dalle organizzazioni datoriali e sindacali maggiormente rappresentative, nonché degli accordi integrativi regionali in essere. **La consistenza di tale organico, impiegato presso le cucine di proprietà del Comune e presso i locali di distribuzione e consumo dei pasti (refettori), deve essere presentata entro 10 giorni dall'avvio del servizio di refezione scolastica e riconfermata dal Comune, tramite elenco nominativo, indicante mansioni, livello, monte ore e orario di lavoro con frequenza annuale e per iscritto, con l'obbligo di mantenere aggiornato l'elenco nel caso si verificassero eventuali sostituzioni.**

L'elenco dovrà essere in grado di dimostrare la presenza degli operatori nelle fasce orarie stabilite. Dovrà inoltre essere garantita la costante presenza dell'organico provvedendo, se del caso, alla immediata sostituzione con altro personale in possesso di tutti i requisiti di cui al presente articolo, degli operatori che si assentino per ferie o legittimo impedimento.

L'organico del personale deve essere professionalmente e numericamente adeguato al fine di garantire un'elevata qualità del servizio stesso.

Tale personale dovrà essere munito delle specializzazioni professionali adeguate, nonché dei requisiti sanitari, a norma delle vigenti disposizioni di legge. Il personale della Ditta aggiudicataria sarà tenuto, a pena della immediata decadenza del contratto ed alla responsabilità penale personale, anche a mantenere il segreto d'ufficio sui fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento dei propri compiti.

La Ditta aggiudicataria dovrà incaricare del servizio persone in grado di mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, riservato, corretto e disponibile alla collaborazione con altri operatori ed in particolare nei riguardi dell'utenza.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di sottoporre il personale a controlli occasionali e si riserva inoltre il diritto di richiedere al gestore di trasferire il personale ritenuto inidoneo al servizio per comprovati motivi.

In tal caso il gestore provvederà a quanto richiesto nonché alla relativa sostituzione con altro personale senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a quelli pattuiti. La Ditta appaltatrice è tenuta a fornire a tutto il personale gli indumenti di lavoro ed i prescritti DPI, prescritti dalle norme vigenti in materia di igiene e di sicurezza, da indossare durante l'orario di servizio.

Dovrà altresì essere individuato e comunicato all'Amministrazione Appaltante il nominativo del responsabile dell'esecuzione del servizio.

Il coordinamento per la preparazione e la distribuzione dei pasti è affidata ad un responsabile con qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione (cuoco).

L'appaltatore solleva e garantisce il Comune da qualsiasi pretesa, azione o molestia di terzi comunque derivante dagli obblighi da essa assunti, ivi compresi danni a cose e persone, in dipendenza del servizio e del suo svolgimento.

La Ditta affidataria si impegna ad applicare e a rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro relativamente agli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori e/o soci e/o ad essi equiparati.

L'impresa deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi

nazionali di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria delle OO.SS. comparativamente più rappresentative, applicabile nella Provincia di Savona. L'impresa deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività oggetto del presente contratto. Il Comune in caso di violazione degli obblighi di cui sopra, previa comunicazione all'Impresa delle inadempienze riscontrate, denuncerà quanto sopra i competenti Uffici del Lavoro, riservandosi il diritto di valersi della cauzione definitiva.

Gli operatori economici tenuti alla redazione del rapporto sulla situazione del personale, ai sensi dell'articolo 46 del codice delle pari opportunità tra uomo e donna di cui al decreto legislativo 11 aprile 2006, n. 198, dovranno produrre, a pena di esclusione, al momento della presentazione della domanda di partecipazione o dell'offerta, copia dell'ultimo rapporto redatto, con attestazione della sua conformità a quello trasmesso alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità ai sensi del comma 2 del citato articolo 46, ovvero, in caso di inosservanza dei termini previsti dal comma 1 del medesimo articolo 46, con attestazione della sua contestuale trasmissione alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità.

Gli operatori economici, che occupano un numero pari o superiore a quindici dipendenti, entro sei mesi dalla conclusione del contratto, saranno tenuti a consegnare alla stazione appaltante una relazione di genere sulla situazione del personale maschile e femminile in ognuna delle professioni e in relazione allo stato di assunzioni, della formazione, della promozione professionale, dei livelli, dei passaggi di categoria o di qualifica, di altri fenomeni di mobilità, dell'intervento della Cassa integrazione guadagni, dei licenziamenti, dei prepensionamenti e pensionamenti, della retribuzione effettivamente corrisposta. La relazione di cui al primo periodo dovrà essere trasmessa alle rappresentanze sindacali aziendali e alla consigliera e al consigliere regionale di parità.

Gli operatori economici di cui al precedente paragrafo sono altresì, tenuti a consegnare, nei medesimi termini temporali, alla stazione appaltante la certificazione di cui all'articolo 17 della legge 12 marzo 1999, n. 68, e una relazione relativa all'assolvimento degli obblighi di cui alla medesima legge e alle eventuali sanzioni e provvedimenti disposti a loro carico nel triennio antecedente la data di scadenza di presentazione delle offerte. La relazione di cui al presente comma dovrà essere trasmessa alle rappresentanze sindacali aziendali.

ART. 18 - CLAUSOLA SOCIALE

Ai fini dell'applicazione della clausola sociale, l'impresa subentrante, per l'avvio dell'attività, a salvaguardia sia della continuità del servizio in rapporto ai fruitori del medesimo, che dell'attività lavorativa dei soggetti fin ora impiegati nell'espletamento dello stesso, nel caso avesse l'esigenza di disporre di ulteriori risorse umane rispetto a quelle già presenti nella sua organizzazione, per lo svolgimento delle attività rientranti tra quelle oggetto dell'appalto, si impegna in via prioritaria all'assunzione delle maestranze che operano alle dipendenze dell'appaltatore, dallo stesso individuate come idonee, qualora ciò sia coerente con la propria organizzazione di impresa, nel rispetto delle disposizioni recate dall'art. 57 del D.Lgs. n. 36/2023.

ELENCO PERSONALE IMPIEGATO NEL PRECEDENTE APPALTO CON CONTRATTO CCNL TURISMO PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA E COMMERCIALE, ALBERGHI

numero	Mansione	Livello retributivo	Tipo Orario	Tipo contratto	ore settimanali
1	Cuoco	4^	Part time	Fisso	35
1	Addetto servizi mensa	6S	part time	Fisso	6
1	Addetto servizi mensa	6	part time	Fisso	6

ART. 19 - RESPONSABILE DI MENSA

Il direttore di mensa sarà incaricato delle seguenti funzioni:

- dirigere e controllare le attività della cucina centralizzata e del trasporto nei refettori nonché i rapporti con i fornitori;
- dirigere e controllare la consegna e distribuzione dei pasti;
- coordinare tutti i servizi oggetto dell'appalto;
- mantenere i rapporti con gli uffici comunali e con le autorità scolastiche;
- mantenere i necessari contatti con l'Amministrazione Comunale.

Il direttore deve avere una provata esperienza in refezioni scolastiche di dimensioni simili a quella della stazione appaltatrice.

Art. 20 - FORNITURA DI ACQUA

L'acqua utilizzata nel servizio di ristorazione scolastica deve essere di rete, se le caratteristiche chimiche o fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31, fatti salvi i pranzi al sacco.

L'O.E. dovrà fornire un sistema di erogazione di acqua di rete microfiltrata alternativo all'utilizzo di prodotti confezionati. Il sistema di filtrazione non dovrà essere ad osmosi inversa. Sono a carico dell'aggiudicatario tutti i costi connessi al suddetto servizio, ivi compresi quelli di acquisto, noleggio, installazione e manutenzione delle attrezzature. Solo per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie) potrà essere previsto in via straordinaria il consumo alternativo di acqua minerale confezionata, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per l'Ente. Nessun rimborso è dovuto all'Ente da parte dell'I.A. in relazione ai consumi dell'acqua di rete. All'installazione del citato sistema di erogazione segue l'adozione di un adeguato "Piano dei controlli di potabilità e di sanificazione degli erogatori" che, nell'arco di ciascun anno scolastico, dovrà avvenire secondo le seguenti frequenze e modalità a carico dell'I.A.:

a) agosto/settembre: (n. 1 analisi completa CHIMICO FISICA E BATTERIOLOGICA di tutti i parametri previsti dal D. Lgs. 31/2001 e succ integrazioni) e ARSENICO al fine di avere disponibili gli esiti prima dell'inizio dell'anno scolastico;

b) gennaio/febbraio: (n. 1 analisi completa CHIMICO FISICA E BATTERIOLOGICA di tutti i parametri previsti dal D. Lgs. 31/2001 e succ integrazioni) e ARSENICO

c) dopo anomalia del sistema di filtrazione e comunque ogniqualvolta si renda necessario procedere ad analisi. L'esito delle analisi dovrà pervenire tempestivamente al Comune di Tovo San Giacomo.

Dovranno essere rispettate e seguite le seguenti procedure:

- pochi minuti prima dell'inizio dello scodellamento, gli/le addetti/e dovranno provvedere al riempimento delle caraffe, dopo aver lasciato eventualmente scorrere l'acqua per qualche secondo;
- le caraffe riempite e coperte dovranno essere riposte sopra i tavoli;
- dovrà essere garantito almeno un litro d'acqua ogni 4 bambini;
- durante il pranzo le caraffe dovranno essere costantemente rifornite di acqua;
- ogni giorno al termine del pranzo le caraffe dovranno essere lavate e igienizzate;
- le caraffe igienizzate e asciutte dovranno essere riposte capovolte negli armadi appositi per stoviglie al riparo dalla polvere pronte per il giorno successivo;
- regolarmente dovrà essere effettuata una pulizia straordinaria con prodotti naturali (ad es. aceto) che permettano l'eliminazione di eventuali tracce di calcare depositato.

ART. 21- UTILIZZO DEGLI IMMOBILI E DEGLI IMPIANTI

L'Amministrazione Comunale avrà cura che:

- vi sia l'agibilità dell'edificio per la destinazione oggetto del presente contratto;
- vi sia corrispondenza delle strutture alle vigenti norme in materia sanitaria.

L'uso di quanto messo a disposizione dall'Amministrazione Comunale è regolato come segue:

- gli immobili avuti in consegna dovranno essere usati secondo lo scopo cui sono destinati;

- gli impianti avuti in consegna andranno utilizzati da personale qualificato secondo le norme d'uso di ogni macchina e secondo le disposizioni emanate in materia, conformi alle norme di legge antinfortunistiche investendo il gestore di ogni responsabilità per l'uso non corretto;
- il gestore è tenuto ad osservare scrupolosamente le norme vigenti dell'antinfortunistica;
- per i danni provocati per uso non corretto e per incuria o dolo la ditta appaltatrice deve dare corso immediatamente al ripristino di quanto danneggiato. Nel caso di inerzia da parte della ditta appaltatrice, l'Amministrazione Comunale provvederà a diffidare a provvedere entro 15 giorni, in caso di difetto provvederà a quanto necessario dandone comunicazione scritta al gestore ed addebitando un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25% a titolo di penale.

**ART. 22 - MANUTENZIONE ED ASSISTENZA TECNICA
MATERIALI, ARREDI ED ATTREZZATURE**

Il Comune ha provveduto a redigere l'inventario delle attrezzature già esistenti nei locali cucina, in quelli riservati allo stoccaggio e lavaggio e nei refettori, di cui all'allegato INVENTARIO ATTREZZATURE CENTRO COTTURA – REFETTORI.

Il mantenimento in perfetta efficienza di tutte le strutture, impianti e attrezzature e ambienti del sistema ristorativo scolastico comunale è una precisa richiesta del Regolamento CE 852/2004, perché costituisce un requisito imprescindibile per garantirne nel tempo le sue caratteristiche di igienicità e sicurezza alimentare, oltre che un fattore di risparmio globale nella gestione economica dello stesso, allungando la vita economica dei beni interessati e riducendo gli interventi straordinari di riparazione e/o sostituzione degli stessi. Nello stesso tempo, come evidenziato dal Decreto Legislativo n. 81/2008 con le successive modifiche e integrazioni (testo unico per la salute e sicurezza sul lavoro), la manutenzione costituisce un importante elemento di sicurezza per il personale che opera nel servizio di ristorazione (vedi art. 15/misure generali di tutela) e un preciso obbligo del Datore di lavoro (art. 18, comma 3; titolo II/luoghi di lavoro, art. 64; titolo III/attrezzature di lavoro, art.69, 71, 80, e tutti i relativi allegati specifici)

Prima dell'inizio del servizio le parti verificano la consistenza e lo stato di immobili, locali, impianti, attrezzature, utensili e arredi, mediante sopralluoghi congiunti e conseguente sottoscrizione di un verbale di consegna, avente valore di presa d'atto e stesura di inventario redatto in contraddittorio tra le parti. Con la firma del verbale di consegna, la Ditta prende in carico locali, impianti, attrezzature, arredi e utensili, nella consistenza e nello stato in cui si presentano all'atto della verifica. Il Comune resta sollevato da qualsiasi spesa inerente manutenzioni, sostituzioni e reintegri di attrezzature o componenti di esse, che si dovessero rendere necessarie a causa di usura, danneggiamenti o furti. Tali eventuali costi saranno a totale carico della Ditta. Nei casi in cui si ravvisassero incurie ed imperizie da parte della ditta i danni verranno stimati ed addebitati alla ditta ad intero carico.

La Ditta deve garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi luogo ed ora, per esercitare il controllo dell'efficienza e della regolarità del servizio. In qualunque momento, su richiesta del Comune, le parti provvederanno alla verifica dell'esistente e dello stato di conservazione di quanto consegnato dal Comune e di quanto fornito alla ditta, con l'intesa che, alle eventuali mancanze, la ditta deve sopperire con i necessari interventi entro i successivi 15 (quindici) giorni lavorativi dal riscontro.

In caso di inadempienza da parte della Ditta il Comune provvederà al ripristino degli immobili e al reintegro del materiale dandone comunicazione scritta alla Ditta e addebitando alla stessa un importo pari alla spesa sostenuta, maggiorata del 25 % a titolo di penale. La Ditta è responsabile degli eventuali danni arrecati agli edifici esistenti, durante i lavori di manutenzione e/o miglioramento delle attrezzature, nonché di ogni altro danno arrecato a persone e/o cose, sollevando il Comune da ogni e qualsiasi responsabilità al riguardo. Nei magazzini e nei locali di produzione del pasto non è consentito l'accesso al personale estraneo, se non espressamente autorizzato dal Comune. Inoltre la Ditta si obbliga irrevocabilmente sin d'ora e per tutta la durata dell'appalto, a non mutare mai, a pena di risoluzione del contratto, per qualsiasi ragione o motivo, la destinazione d'uso dei locali ad essa affidati.

Alla scadenza del contratto, la Ditta si impegna a riconsegnare al Comune i locali con impianti, attrezzature, utensili e arredi, come risulta da apposito verbale redatto al momento della consegna delle sedi di ristorazione, in perfetto stato di funzionamento e di manutenzione, comprensivi di tutti gli interventi strutturali e tecnologici

che la ditta apporterà nella durata dell'appalto, e degli utensili, attrezzature e arredi forniti dalla Ditta. Qualora si ravvisassero danni a strutture, impianti, attrezzature e arredi, dovuti ad imperizia, incuria o mancata manutenzione, o si riscontrasse la mancanza di quanto risulta dal verbale di consegna, questi verranno stimati e addebitati alla Ditta.

L'aggiudicatario si farà carico della manutenzione ordinaria e straordinaria, nonché dell'assistenza tecnica nei confronti:

- del materiale, degli arredi e delle attrezzature concessi in uso per la gestione del servizio;
- delle attrezzature ulteriori a quelle già in uso eventualmente necessarie per lo svolgimento del servizio mensa in conformità delle normative comunitarie, statali, regionali vigenti e future;
- delle attrezzature in aggiunta eventualmente proposte in sede di offerta tecnica.

La Ditta aggiudicataria dovrà eseguire gli interventi di manutenzione ordinaria entro i 15 giorni successivi al verificarsi del guasto.

Al verificarsi del guasto, di qualsiasi natura esso sia, il gestore sarà tenuto a chiamare immediatamente un proprio tecnico di fiducia che, nel caso si tratti di intervento di manutenzione ordinaria, dovrà eseguire le riparazioni nel tempo sopraindicato.

Particolare attenzione dovrà essere risposta nell'esecuzione degli interventi che possono determinare, se non eseguiti tempestivamente, ovvero nei termini prescritti, il decadimento, anche temporaneo, della qualità ed efficienza delle attrezzature, relativamente alla sicurezza in senso lato.

Nel caso di necessità di manutenzione straordinaria l'aggiudicatario dovrà mandare all'Ufficio Pubblica Istruzione un'apposita relazione che spieghi dettagliatamente la tipologia di intervento straordinario, provvedendo allo svolgimento dell'intervento entro i 30 giorni successivi al verificarsi del guasto. Tutti gli oneri relativi alle riparazioni per la manutenzione resta a completo carico della Ditta aggiudicataria.

ART. 23 - LAVAGGIO, PULIZIA, IGIENIZZAZIONE, DISINFESTAZIONE E DERATIZZAZIONE

La Ditta appaltatrice deve provvedere, a proprie spese e cura, al lavaggio di tutte le stoviglie ed utensili, alla pulizia ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature utilizzate per il confezionamento dei pasti, degli arredi e dei locali adibiti a cucina e a magazzino secondo il programma e le modalità previsti dal sistema di autocontrollo HACCP. Oltre alla pulizia e sanificazione del Centro Cottura, ambienti connessi ed attrezzature ivi contenute, è a carico dell'affidatario la pulizia e sanificazione ordinaria e straordinaria dei refettori (n. 1 ubicati nel Plesso scolastico di Via Accame n. 15 e n. 1 ubicato nel plesso scolastico di Via G.B. Accame n. 23). Sono a carico della Ditta le spese dei materiali di pulizia necessari per la sanificazione e la pulizia degli arredi, dei locali e delle attrezzature, per il lavaggio delle stoviglie utilizzate in cucina e durante la distribuzione dei pasti e per il lavaggio di strofinacci. Pulizia e sanificazione devono avvenire con idonei prodotti biodegradabili, nel rispetto dell'ambiente e di norme di sicurezza igienico-sanitaria. I prodotti detergenti e sanificanti utilizzati devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate e devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, per quanto concerne le concentrazioni e le modalità indicate nelle confezioni.

I predetti prodotti devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi e comunque lontani dai generi alimentari, con relative schede tecniche.

Per l'espletamento del servizio e la fornitura dei prodotti occorrenti dovrà essere garantito il rispetto della sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione, così come previsti per i servizi di pulizia dal DM n. 59 del 29 gennaio 2021 "Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento dei **servizi di pulizia e sanificazione degli edifici ad uso civile e ad uso sanitario**".

La Ditta è tenuta, in adempimento al proprio Sistema HACCP, a programmare e pianificare interventi preventivi di derattizzazione e disinfestazione (blatte, scarafaggi, formiche, mosche e zanzare) e relativo monitoraggio presso la cucina ed in tutti i locali di distribuzione e consumo (refettori) comprensivi di locali accessori, spogliatoi e servizi igienici ed inviarne copia al Comune prima dell'avvio del servizio e all'inizio di ogni anno scolastico. La Ditta è tenuta ad effettuare il monitoraggio con cadenza minima semestrale e a dare comunicazione al Comune dell'avvenuto intervento entro 15 gg..

ART. 24 - RILEVAZIONE INFORMATIZZATA DELLE PRESENZE

Per la gestione contabile del servizio ad oggi è in uso il sistema School.net della ditta Etica Soluzioni S.r.l., società certificata ISO 27001 e ISO 22301. In conformità con le disposizioni previste dalle circolari AGID n. 2 e n. 3 del 09/04/2018 e s.m.i., il software attualmente utilizzato è presente nel "Catalogo dei servizi Cloud qualificati per la PA". L'Amministrazione Comunale al fine di non stravolgere le abitudini delle famiglie e delle scuole preferirebbe mantenere in uso l'attuale sistema il cui costo di assistenza, manutenzione, aggiornamento funzionale e normativo è posto a carico della Ditta Appaltatrice o, in alternativa, l'utilizzo di un differente sistema ma a condizione che vengano garantite o migliorate le stesse funzionalità.

In particolare, la Ditta appaltatrice, subentrando nella gestione di tale sistema, avrà l'obbligo di non creare disagi alle famiglie, dovrà mantenere:

- attivo l'accesso all'intera banca dati del sistema per fare in modo che gli addetti dell'amministrazione comunale possano avere accesso sul Portale a tutti gli anni scolastici precedenti per controllare e monitorare tutti i dati pregressi (a titolo di esempio: presenze, pagamenti effettuati, dichiarazioni 730 scaricate, comunicazioni inviate, ecc.);
- gli stessi codici utenti attualmente in dotazione ai genitori per effettuare i pagamenti;

Nel caso dell'uso del sistema School.net della ditta Etica Soluzioni S.r.l. sarà cura dell'amministrazione comunale fornire alla Ditta appaltatrice le credenziali di accesso per poter utilizzare il programma.

Verranno ad ogni modo valutate eventuali implementazioni che possano migliorare la gestione del servizio e che siano in modo nativo integrate con il gestionale. L'attuazione sarà discrezionale da parte dell'amministrazione comunale.

Il sistema informatico deve permettere la completa gestione di tutte le fasi del servizio di seguito riportate:

- gestione anagrafica completa dell'utenza e delle relative tariffe;
- iscrizione online degli utenti (il sistema dovrà essere collegato direttamente al protocollo del Comune per l'invio delle domande di iscrizione);
- prenotazione informatizzata ad opera del personale scolastico mediante strumenti informatizzati forniti dalla ditta con costi a proprio carico (es. Tablet PC connessi alla rete SIM). Su richiesta dell'Ente, potranno essere considerati anche ulteriori metodi di prenotazione che possano migliorare la gestione;
- contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'amministrazione comunale.
- è da prevedere almeno un canale di pagamento telematico attivo 7 giorni su 7. Le ricariche avvengono a valore e non a numero di pasti per garantire il pieno rispetto della privacy;
- il sistema dovrà essere integrato, senza costi aggiuntivi per l'amministrazione comunale, con il sistema dei pagamenti elettronici a favore della Pubblica Amministrazione (PagoPA) in attuazione dell'art. 5, Codice Amministrazione Digitale e dal D.L. n. 179/2012;
- comunicazione con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web multilingua dedicato alle famiglie. Sarà onere della Ditta Appaltatrice prevedere l'integrazione dell'accesso tramite credenziali SPID / CIE. L'interfacciamento richiesto con SPID /CIE e i relativi canoni di manutenzione saranno dunque a totale carico della Ditta Aggiudicataria.
- il sistema dovrà altresì provvedere all'invio automatico di avviso (sms), con testo da concordare con l'Amministrazione Comunale, ogni qualvolta il credito scenda al di sotto di una determinata soglia che verrà definita.

Del sistema sopradescritto restano in carico all'amministrazione comunale le seguenti fasi:

- la gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati, a seguito dell'avvenuta iscrizione online;
- l'attribuzione delle tariffe degli utenti;
- la gestione dei pagamenti;
- l'incasso delle rette;
- l'invio dei solleciti del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori;
- il recupero del credito;
- l'eventuale riscossione coattiva/diffida ad adempiere degli utenti insolventi;

Compete alla Ditta affidataria:

- migrazione completa dei dati dell'attuale sistema informatico in dotazione (nel caso in cui la ditta affidataria proponga un sistema gestionale differente da quello attualmente in uso) entro la data di attivazione del servizio, comprensiva dello storico degli anni di utilizzo pregressi;
- manutenzione per la durata dell'appalto delle apparecchiature hardware e del software, nonché l'assistenza agli operatori comunali per la verifica a fine mese, tramite il programma, dei dati consuntivati;
- l'attivazione e la manutenzione per tutta la durata dell'appalto di un contratto di hosting atto a garantire la gestione del programma presso un IDC (Internet Data Center) certificato ISO 27001;
- la gestione della prenotazione dei pasti e rilevazione delle assenze/presenze verificando la correttezza giornaliera dei dati;
- la comunicazione, con cadenza settimanale, tramite il sistema di gestione informatico, al fine di consentire all'Amministrazione Comunale di scaricare periodicamente i relativi report, del numero dei pasti erogati suddivisi per tipologia (distinzione alunni/insegnanti, tipologia di dieta, esenzioni, ecc.);
- la verifica nel refettorio della regolarità e/o completezza delle prenotazioni effettuate dai genitori;
- l'indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione;
- l'attivazione di un PC presso il Centro Cottura per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata;
- tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico;
- eventuali sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale comunale in merito all'utilizzo del sistema. Al termine dell'appalto l'Amministrazione Comunale resterà proprietaria delle licenze d'uso del software nonché dell'hardware installato, ulteriore rispetto a quanto già in uso. Il sistema dovrà essere operativo dal primo giorno di scuola.
- mettere in opera tutte le strategie per prevenire possibili malfunzionamenti del sistema informativo. Eventuali disservizi nella funzionalità dell'intero sistema informativo dovranno essere ripristinati entro 8 ore dalla comunicazione (escluso festivi). In particolare, la carenza di informazioni, o di documenti giustificativi, o di tabulati di sintesi, analitici e di controllo di gestione o dell'avanzamento degli interventi, potrà comportare la sospensione dei pagamenti fino alla regolarizzazione della documentazione.
- garantire tempestivamente per tutta la durata dell'appalto un'assistenza continuativa e tutti gli adeguamenti, modifiche, implementazioni ed aggiornamenti ritenuti necessari per una miglior comprensione del flusso informativo ed un migliore controllo dell'andamento del servizio o da esigenze normative o organizzative ritenute di interesse reciproco fra il Comune e la ditta o a semplice richiesta del Comune. In ciò comprendendo ogni attività necessaria al recupero e all'allineamento dei dati già presenti. Tutte le prestazioni previste e le eventuali modifiche richieste faranno parte dei prodotti da fornire e pertanto risultano comprese negli importi previsti per l'appalto.
- trasferire alla stazione appaltante, alla scadenza dell'appalto, senza alcun onere aggiuntivo, tutti i dati dei pagamenti e delle presenze del database dell'applicativo, in formato aperto e accessibile.

Si specifica che la ditta affidataria prima della fornitura dovrà mettersi in contatto con la ditta Etica Soluzioni S.r.l per coordinare tutte le attività di inizio servizio o per la migrazione dei dati.

Sicurezza, gestione, conservazione dei dati e leggi in materia:

il sistema informatico deve garantire quanto segue:

- essere conforme alle prescrizioni della Legge n. 4 del 09/01/2004 – Disposizioni per favorire l'accesso dei soggetti disabili agli strumenti informatici;
- la banca dati e l'intero sistema informatico devono risiedere presso una server farm certificata ISO 27001, in grado di garantire la massima protezione dei dati trattati, con particolare attenzione ai dati sensibili;
- possesso di certificazione ISO 27001 e ISO 22301;
- possibilità di integrazione con l'APP IO;
- la Ditta affidataria. è tenuta a trattare, attraverso il sistema informatizzato scelto, tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.Lgs. n. 196 del 30/06/2003 e s.m.i., e del Regolamento UE 2016/679 (GDPR) con particolare attenzione ai dati sensibili, quali dati sanitari, etico – religiosi, economici.

ART. 25 - NORME VINCOLANTI PER L'APPALTATORE NELLA GESTIONE DEL SERVIZIO

Il servizio, oggetto del presente capitolato, è ispirato alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, alla promozione dello sviluppo sostenibile (art. 57, D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i.), al Piano di Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e ai Criteri Ambientali Minimi – CAM – per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari approvati con D.M. del 10/03/2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Mare e del Territorio.

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, si farà riferimento:

- disposizioni dell'Azienda Sanitaria Locale n. 2 di Savona;
- da quanto previsto dal D.Lgs. n. 155/1997 "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari";
- dalle norme del D.Lgs. n. 36 del 31/03/2023, in quanto applicabili o richiamate ed in particolare all'art. 57, all'art. 108 c. 2 e c.4, all'art. 130 e alle ulteriori norme vigenti in materia di appalti e contratti pubblici;
- dalle norme del Codice Civile in quanto applicabili;
- alle normative relative alla tutela del personale;
- da quanto previsto da tutte le altre vigenti norme di leggi e regolamenti in materia e da quelle che eventualmente entreranno in vigore durante il periodo contrattuale.

La Ditta appaltatrice è tenuta inoltre all'applicazione e alla vigilanza sul rispetto delle disposizioni di cui alla L. n. 584/1975 concernente il divieto di fumare in determinati locali e su mezzi di trasporto pubblico di cui occorre fornire formale riscontro con indicazione del Responsabile, nonché all'osservanza della Direttiva Presidente del Consiglio dei Ministri 14 dicembre 1995 ad oggetto "Divieto di fumo in determinati locali della pubblica amministrazione o dei gestori di servizi pubblici" e della Circolare del Ministero della Sanità 28/03/2001 "Interpretazione ed applicazione delle leggi vigenti in materia di divieto di fumo".

ART. 26 - DIRITTO AL CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

L'Amministrazione Comunale, attraverso personale interno e non, appositamente designato, con l'apporto dell'A.S.L. competente e la Commissione mensa, si riserva di effettuare in qualsiasi momento controlli per verificare la corrispondenza alle norme stabilite nel presente contratto.

L'amministrazione Comunale in particolare si riserva il diritto di procedere, ogni qual volta lo ritenga necessario, a controlli sulle modalità di conduzione del servizio, sull'igiene dei locali e sulle caratteristiche delle derrate.

ART. 27 - SCIOPERO ED INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

Le prestazioni oggetto del presente Capitolato hanno natura di servizi pubblici e costituiscono attività di pubblico interesse.

Fatti salvi casi di forza maggiore e di sciopero, l'appaltatore non può abbandonare o sospendere il servizio oggetto dell'appalto senza la preventiva autorizzazione del Responsabile dei Servizi Scolastici.

A tal fine, l'appaltatore si impegna ad informare il Responsabile del Servizio Affari Generali - Tributi, con un preavviso di almeno cinque giorni lavorativi; entro lo stesso termine devono essere comunicate le astensioni lavorative conseguenti all'esercizio del diritto di sciopero.

L'arbitrario abbandono o la sospensione del servizio integrano ipotesi di inadempimento valutabili da parte del committente ai fini della risoluzione contrattuale e possono dare luogo alla surroga del Committente nei confronti dell'Appaltatore per l'esecuzione d'ufficio.

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

Per causa di forza maggiore s'intende qualunque fatto eccezionale imprevedibile ed al di fuori del controllo della Ditta appaltatrice, che quest'ultima non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato.

Nel caso in cui, per cause di forza maggiore, dovesse risultare temporaneamente inagibile e/o inutilizzabile il centro di cottura di Via G.B. Accame n. 23, l'affidatario dovrà garantire il confezionamento pasti presso proprio Centro di cottura o gestito dalla propria Ditta e la veicolazione dei pasti medesimi presso le sedi di Tovo San Giacomo, garantendo le stesse condizioni economiche.

In tutti i casi di cessazione anticipata del contratto per risoluzione, rescissione, mancato accordo sulla revisione del contratto o altro, l'appaltatore è tenuto ad assicurare l'esecuzione di tutte le prestazioni contrattuali fino all'individuazione del nuovo gestore.

Nessuna responsabilità potrà essere imputata al Committente qualora eventuali e sopravvenute modifiche legislative dovessero incidere sul mantenimento del presente contratto, né potrà essere avanzata dall'appaltatore alcuna richiesta di risarcimento danni.

ART. 28 - PENALITA'

La Ditta affidataria, nell'esecuzione dei vari tipi di gestione previsti nel presente Capitolato, ha l'obbligo di uniformarsi a tutte le disposizioni di legge vigenti ed ai regolamenti concernenti i servizi stessi.

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente Capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità, in caso di inadempienze suddivise per tipologia:

- a) per utilizzo o fornitura di alimenti non rispondenti alle caratteristiche di cui all'allegato A e all'offerta tecnica di gara: penale di euro 1.000,00;
- b) per utilizzo o fornitura di alimenti contaminati batteriologicamente: penale di euro 2.000,00;
- c) per fornitura di menù non rispondente a quanto previsto nelle tabelle dietetiche o nelle prescrizioni dell'A.S.L.: penale di euro 500,00;
- d) per distribuzione di porzioni non rispondenti alle grammature stabilite dalla norma: penale di euro 500,00 precisando che la grammatura verrà valutata come peso medio di 20 porzioni casuali, con una tolleranza del 5%;
- e) per la mancata consegna dei pasti o anche di una pietanza (esempio: secondo piatto, contorno, ecc.) e per inottemperanza a quanto previsto dall'art. 5 del presente capitolato: penale di euro 500,00;
- f) per condizioni igieniche carenti verificate o in produzione o in fase di trasporto o in fase di distribuzione, o per presenza di corpi estranei: penale di euro 1.000,00;
- g) per il mancato rispetto degli standard minimi di personale in sede di distribuzione: penale di euro 250,00;
- h) per il ritardo nella consegna dei pasti, riferito all'orario previsto per le rispettive scuole, eccedente i 10 minuti: penale di euro 200,00;
- i) per la mancata corrispondenza delle temperature previste per lo stoccaggio, per la preparazione, per il trasporto o per la distribuzione: penale di euro 200,00;
- j) a seguito di riscontro di presenza di personale in servizio in misura inferiore a quella dichiarata ai sensi dell'art. 18 del capitolato: penale euro 100,00; in caso di mancato rispetto degli orari di presenza rispetto a quanto dichiarato ai sensi dell'art. 18 del capitolato: penale euro 50,00;
- k) per mancato rispetto nella rotazione dei menù presso le scuole che effettuano solo alcuni rientri nel corso della settimana: penale di euro 50,00;
- l) mancato rispetto degli obblighi indicati nel capitolato diversi da quelli elencati nelle lettere dalla a) alla k): penale di € 100,00 per ogni infrazione commessa.

Gli inadempimenti contrattuali che possono dare luogo all'applicazione delle penali sono contestati in forma scritta all'Appaltatore a mezzo PEC.

L'appaltatore può comunicare le proprie deduzioni entro il termine massimo di dieci giorni dal ricevimento della contestazione. Qualora le deduzioni non siano, a giudizio del Committente, accoglibili o non vi sia stata risposta o la stessa non giunga nel termine sopra indicato, il Committente procede all'applicazione delle penali, con decorrenza dall'inizio dell'inadempimento. Qualora l'appaltatore non provveda a rimuovere la causa dell'inadempimento, ciò potrà essere motivo per il Committente di risoluzione del contratto.

Le penali sono portate in deduzione dell'importo corrispondente al primo pagamento utile effettuato successivamente al verificarsi dell'evento o, in mancanza, sulla cauzione definitiva costituita dall'appaltatore, con l'obbligo per quest'ultimo di reintegrarla entro quindici giorni dalla richiesta del Comune, pena l'eventuale risoluzione del contratto.

In caso di contestazioni relative ad infrazioni delle disposizioni in materia di igiene e sicurezza che regolano la preparazione e somministrazione, i pasti erogati nella giornata in cui la violazione è stata riscontrata non potranno costituire oggetto di fatturazione.

Ogni altra inadempienza grave che possa ledere la funzionalità del servizio e l'immagine del Comune può dar luogo, previa contestazione, alla risoluzione del contratto.

L'applicazione delle penali indicate non esclude l'ulteriore risarcimento dei danni tutti che possono derivare al Committente dall'inadempimento dell'appaltatore per effetto della ritardata o della mancata esecuzione del servizio; al fine della quantificazione dei danni concorrerà, altresì, l'eventuale maggior costo che il Committente fosse chiamato a sostenere a seguito della necessità di riaffidamento del presente servizio ad altro concorrente, nell'ambito della stessa o di ulteriore procedura di gara, secondo condizioni di aggiudicazione che dovessero risultare economicamente più onerose rispetto a quelle praticate dall'appaltatore resosi inadempiente e comunque in relazione al maggior costo del servizio stesso rispetto a quello che si sarebbe sostenuto in assenza della decadenza dell'appaltatore.

Qualora le inadempienze succitate, anche se non reiterate, rivestano carattere di gravità e comportino il pregiudizio della salute degli utenti e /o dei lavoratori addetti al servizio, costituiranno causa di immediata risoluzione del contratto.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di risolvere il contratto in caso di inadempienze, reiterate per tre volte per a.s., con comportamenti che determinino il venir meno il rapporto di fiducia tra Ente e Ditta appaltatrice.

ART. 29 - PIANO DELLA SICUREZZA

L'Impresa s'impegna a ottemperare a tutti gli obblighi verso i propri dipendenti derivanti da disposizioni legislative e regolamentari vigenti in materia di igiene e sicurezza sul lavoro, nonché prevenzione e disciplina infortunistica, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri.

L'Impresa s'impegna in particolare a rispettare e fare rispettare al proprio personale le norme in materia di sicurezza, nonché ad osservare tutti gli adempimenti riguardanti l'applicazione del Decreto Legislativo 9 aprile 2008, n. 81 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché della Legge 123 del 3 agosto 2007 e della Legge Regionale di Regione Liguria n. 30/2007 e s.m.i., manlevando il Committente da ogni responsabilità al riguardo sia diretta che indiretta. L'Impresa entro trenta giorni dall'inizio delle attività, deve redigere:

- la Relazione sulla Valutazione dei Rischi per la Sicurezza e la Salute durante il lavoro ai sensi del D.lgs. 81/2008 articoli. 28 e 29;
- il piano di emergenza relativo al Centro cottura e ai refettori di Via G.B. Accame n. 23 e Via G.B. Accame n. 15, considerando tutti i locali che ricadono sotto la propria competenza, in continuità con i piani predisposti dall'autorità scolastica e comunale per gli spazi ulteriori ricompresi negli edifici scolastici ove sono ubicati i locali affidati all'impresa;

consegnando copia degli stessi al Comune.

Il Comune, ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. 81/2008, al fine di eliminare i rischi derivanti da interferenze, ha elaborato il DUVRI (Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze) allegato al presente Capitolato, nel quale sono riportate le misure che l'Impresa deve adottare per l'eliminazione delle interferenze. L'Impresa con l'inizio del servizio è obbligata a mettere in atto e a rispettare scrupolosamente tali misure.

In adempimento agli articoli 18 e 26 del D. lgs n. 81/2008 nell'ambito dello svolgimento di attività in regime d'appalto, il personale occupato dall'Impresa appaltatrice deve essere munito di apposita tessera di riconoscimento corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione del datore di lavoro. I lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera.

E' fatto divieto al personale della Ditta appaltatrice di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio e di quanto previsto specificamente dal relativo Capitolato.

Presso i luoghi di distribuzione dei pasti l'Impresa, a partire dall'inizio del servizio, deve mettere a disposizione del Comune, oltre che del personale operante, le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti utilizzati per la pulizia e sanificazione che dovranno essere adeguate al regolamento UE n. 2020/878 e s.m.i.; per eventuali prodotti ad elevata tossicità devono essere altresì indicati i riferimenti del competente Centro Antiveleni.

I relativi documenti devono essere tenuti presso i locali di distribuzione e, in copia, devono essere messi a disposizione del Comune o del personale da questo incaricato.

L'impiego di energia elettrica, gas, vapore e/o altra forma, da parte del personale dell'Impresa deve essere assicurato da personale appositamente formato sulle idonee modalità di manovra da eseguire sulle apparecchiature. In particolare per quanto riguarda la Sicurezza durante il lavoro, ogni e qualsiasi responsabilità connessa è a carico dell'Impresa.

L'Impresa deve predisporre e far affiggere a proprie spese cartelli che illustrino le norme principali di prevenzione e antinfortunistica all'interno dei locali di preparazione, cottura e somministrazione secondo quanto previsto dalle normative vigenti.

Ai sensi dell'art. 108, comma 9 del D.Lgs. n. 36/2023, **nell'offerta economica l'operatore deve indicare, a pena di esclusione, i costi della manodopera e gli oneri aziendali** per l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Per gli oneri aziendali afferenti l'esercizio dell'attività svolta dall'Impresa resta immutato l'obbligo per la stessa di elaborare il proprio documento di valutazione e di provvedere all'attuazione delle misure necessarie o ridurre al minimo i rischi. Di seguito i relativi adempimenti:

- formazione aggiornamento del personale in materia di sicurezza (preposti, addetti alla gestione dell'emergenza, addetti primo soccorso);
- cartellonistica;
- cassette pronto soccorso;
- sorveglianza sanitaria;
- attività del servizio di prevenzione e protezione (aggiornamento documento di valutazione del rischio, sopralluoghi, ecc.).

Per quanto riguarda i costi della sicurezza necessari per l'eliminazione dei rischi da interferenze I (ai sensi dell'art. 21, c. 5 del D.Lgs. 81/2008) e indicati nel DUVRI, essi, devono essere tenuti distinti dall'importo a base d'asta e non sono soggetti a ribasso.

ART.30 - AUTORIZZAZIONI

Nei 10 giorni antecedenti alla stipula del contratto o all'atto della consegna del servizio se antecedente, l'appaltatore deve provvedere all'acquisizione di tutte le autorizzazioni e certificazioni necessarie per l'attivazione e l'espletamento del servizio, comprese le autorizzazioni sanitarie previste dal DPR 327/1980, così come modificato dal D.Lgs. 2 febbraio 2021, n. 27, come modificato dal D.L. 22 marzo 2021, n. 42 e s.m.i..

ART. 31 - VALORE DELL'APPALTO - LOTTI

La stima del valore dell'appalto è data dal numero presunto degli utenti moltiplicato per i giorni di svolgimento del servizio.

Il numero presunto dei pasti non produce alcun impegno per il Comune e non costituisce minimo garantito per l'appaltatore, trattandosi di previsione subordinata all'organizzazione scolastica nonché alle iscrizioni annuali degli utenti.

Il valore presunto dell'appalto, posto a base di gara per il periodo 01/01/2026 - 31/12/2028, viene stimato in € (pari ad € 108.486,00 annui corrispondenti a n. pasti annui 18.900 per costo stimato pasto a base d'asta € 5,74) di cui:

- costo oneri per la sicurezza non soggetto a ribasso d'asta per l'eliminazione dei rischi interferenziali, così come scaturenti dal DUVRI, quantificati in € 500,00 annui, ovvero € 1.500,00 per l'intero periodo;
- costo medio della manodopera annuale, pari ad € 44.468,11 ed un costo stimato complessivo per 3 anni di € 133.404,33, sulla base del costo orario del lavoro per i dipendenti del settore turismo – comparto pubblici esercizi "Ristorazione collettiva, commerciale e turismo" – (Decreto n. 63/2025 Ministero del Lavoro e delle Politiche Sociali - tabelle gen 2026 – gen 2027 – dic 2027).

L'Amministrazione si riserva la facoltà di esercitare il diritto dell'opzione ai sensi dell'art. 1331 cc per la prosecuzione del servizio per il periodo ulteriori 3 anni (dal 01/01/2029 al 31/12/2031) alle medesime condizioni per un importo stimato di ulteriori € 325.458,00 (al netto del ribasso d'asta).

Il valore dell'appalto viene determinato in fase di aggiudicazione ed è onnicomprensivo delle spese che l'affidatario sostiene per la gestione del servizio nei sei anni stabiliti.

L'affidamento dell'organizzazione e la gestione del servizio di refezione scolastica, mensa nido d'infanzia comunale del Comune di Tovo San Giacomo non può essere suddivisa in lotti, in quanto:

- le attività di gestione sono tra loro integrate e richiedono, per la specificità del servizio, nonché per l'utenza che ne usufruisce, un unico referente che ne abbia il coordinamento organizzativo e gestionale, che non pregiudichi la corretta esecuzione dell'appalto;
- la suddivisione in lotti funzionali o prestazionali determinerebbe oltre una possibile diseconomia ed un'inefficienza del servizio all'utenza.

Ai fini della determinazione della procedura di affidamento da utilizzare ai sensi dell'art. 50 Dlgs 36/2023 e dell'importo da indicare ai fini del rilascio del Codice Identificativo Gara (CIG) esso viene determinato in:

-	Valore presunto appalto 6 anni	€ 650.916,00
-	Quinto d'obbligo	€ 130.183,20
-	Proroga max 6 mesi	€ 54.243,00
	TOTALE	€ 835.342,20

ART. 32 - MODIFICHE IN CORSO DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO E REVISIONE PREZZI

Modifiche o variazioni del presente contratto in corso di validità sono ammesse unicamente nelle ipotesi e nei limiti di cui all'art. 60 e all'art. 120 del D.Lgs. n. 36/2023. Pertanto l'Esecutore non può apportare variazioni o modifiche al contratto se non autorizzate dal Responsabile Unico di Progetto. Fatto salvo quanto previsto nel comma precedente, il Comune, qualora in corso di esecuzione si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'esecutore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario, ai sensi dell'art. 120, co. 9, del D.Lgs. n. 36/2023. In tal caso l'esecutore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto.

È ammessa la revisioni prezzi di contratto ai sensi dell'art 60 del D.Lgs 36/2023.

La revisione prezzi si applica nel caso in cui si determini una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo e opera nella misura dell'80% della variazione stessa in relazione alle prestazioni da eseguire.

Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi si fa riferimento agli indici sintetici ISTAT come previsto dall'art. 60 del D.Lgs36/2023.

La revisione prezzi si applica a decorrere dall'anno successivo di inizio del servizio.

Per le annualità successive alla data dell'offerta si fa riferimento **all'indice ISTAT FOI definitivo di riferimento per l'applicazione del nuovo codice dei contratti pubblici, [11] -- servizi ricettivi e di ristorazione del mese di gennaio.**

La variazione si applica ai prezzi, dei servizi compiuti, di contratto eseguiti a decorrere dalla data di pubblicazione dell'indice ISTAT di cui sopra.

Nel caso di rinegoziazione dell'importo di contratto nei termini previsti dall'art. 9 e dall'art. 120 del D.Lgs 36/2023 non si applica la revisione dei prezzi ai sensi dell'articolo 60 del D.Lgs 36/2023.

ART. 33 - DIVIETO DI CESSIONE DI CONTRATTO

È vietato cedere il servizio assunto pena l'immediata risoluzione del contratto e la perdita del deposito cauzionale, fatta salva la possibilità di richiedere l'ulteriore risarcimento dei maggiori danni accertati. Il contratto non potrà essere ceduto a terzi, anche in caso di cessazione dell'attività da parte dell'impresa aggiudicataria e di fallimento della stessa.

ART. 34 - FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Il pagamento del corrispettivo dovuto per il servizio effettuato avverrà a fronte di regolare fattura mensile presentata dall'aggiudicatario, presentata distintamente per ogni servizio assegnato e pertanto così suddivisa:

- Refezione scolastica (con suddivisione ulteriore: Scuola dell'Infanzia, Scuola Primaria, Sezione Primavera)
- Refezione Centro Estivo.

Il pagamento da parte dell'Amministrazione dovrà avvenire, salvo contestazioni scritte per eventuali irregolarità, entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricezione dal Sistema di Interscambio (Sdl) dell'Agenzia delle Entrate.

Ai sensi dell'art. 17-ter del DPR n. 633/1972, introdotto dall'art. 1, co. 629 lett. b), della L. n. 190/2014, l'IVA sarà versata in ogni caso dal Comune secondo modalità e termini fissati con decreto del Ministero dell'economia e delle finanze del 23.1.2015 e successive ed eventuali modificazioni. L'esecutore dovrà continuare ad esporre l'IVA in fattura, ma il Comune non procederà a saldare il relativo importo all'esecutore, in quanto esso verrà trattenuto al fine del successivo versamento all'Erario cui è tenuto direttamente il Comune di Tovo San Giacomo. Di conseguenza le fatture che verranno emesse dovranno contenere la seguente dicitura: **“Scissione dei pagamenti - art. 17ter del DPR n. 633/1972”**.

Il pagamento avverrà sulla base di regolari fatture elettroniche secondo le specifiche tecniche indicate nel D.M. n. 55 del 3 aprile 2013 e sarà disposto previo accertamento della prestazione effettuata, in termini di quantità e qualità, rispetto alle prescrizioni previste nei documenti contrattuali. L'assenza della fattura elettronica impedirà all'Amministrazione appaltante di effettuare qualsiasi pagamento all'esecutore. Il destinatario della fatturazione elettronica relativamente all'appalto in oggetto è il **Comune di Tovo San Giacomo** - Piazza Don Pino Zunino (già Umberto I) n. 1 — 17020 TOVO SAN GIACOMO (SV) - C.F. e P.I. 00338460090

In ottemperanza alle disposizioni del D.M. n. 55/2013, le fatture elettroniche dovranno obbligatoriamente indicare, affinché il Sistema di Interscambio (Sdl) dell'Agenzia delle Entrate sia in grado di recapitare la fattura elettronica all'ufficio destinatario corretto, il seguente Codice Univoco **UF42QR**

Nella fattura, ai sensi del D.L. n. 66/2014 convertito in Legge n. 89/2014, dev'essere altresì riportato il codice identificativo di gara (**CIG**), in ipotesi di assenza o indicazione errata del CIG, la fattura stessa sarà rifiutata. Si precisa che possono essere verificate, per quanto di proprio interesse, le “Specifiche operative per l'identificazione degli uffici destinatari di fattura elettronica” pubblicate sul sito www.indicepa.gov.it e la documentazione sulla predisposizione e trasmissione della fattura elettronica al Sistema di interscambio disponibile sul sito www.fatturapa.gov.it.

Le fatture elettroniche inoltre devono riportare obbligatoriamente le informazioni di cui ai paragrafi 3 e 4 dell'allegato A del D.M. n. 55 del 3.4.2013 nonché, come previsto dall'art. 191 del D.lgs. n. 267/2000, i riferimenti contabili dell'Ente; pertanto, nelle fatture da inviare all'Amministrazione appaltante viene richiesto di indicare in fattura i dati relativi all'impegno su cui imputare la spesa.

Ai fini del pagamento delle prestazioni rese nell'ambito del presente contratto, il Comune acquisisce d'ufficio il documento unico di regolarità contributiva in corso di validità relativo all'affidatario, con modalità esclusivamente telematica, dagli istituti o dagli enti abilitati al rilascio secondo quanto stabilito dal D.M. 30/1/2015. Detto documento (DURC on-line) ha validità 120 giorni dalla data di effettuazione della verifica dalla quale è stato generato e vale per ogni fase dell'appalto.

In caso di ritardato pagamento delle retribuzioni dovute al personale nonché in caso di inadempienza contributiva risultante dal documento unico di regolarità contributiva si applicano le disposizioni di cui all'art. 11 co. 6 del D.lgs. n. 36/2023.

ART. 35 - FINANZIAMENTO

L'appalto è finanziato con i mezzi propri dell'Amministrazione appaltante.

ART. 36 - CESSIONE DEL CREDITO

La cessione di ogni credito derivante dal presente contratto è disciplinata dall'art. art. 120, co. 12 e allegato II.14, articolo 6 cui si rinvia. L'eventuale cessione in violazione di quanto previsto dalla normativa di cui al comma che precede è in ogni caso priva di effetti nei confronti del debitore ceduto, con piena ed esclusiva responsabilità dell'Esecutore nei confronti del cessionario.

ART. 37 - TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'aggiudicatario assume l'impegno di rispettare tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari specificamente sanciti dalla Legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive disposizioni interpretative e modificative

di cui al D.L. 12 novembre 2010, n. 187, convertito dalla L. 17 dicembre 2010 n. 217, adottando tutte le misure applicative ed attuative conseguenti.

E' fatto, perciò, obbligo all'Aggiudicatario di utilizzare per tutti i movimenti finanziari riferibili al contratto di servizio, conformemente a quanto previsto dall'art. 3, co. 1, Legge n. 136/2010, uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso la società Poste italiane S.p.a., dedicati, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche ovvero sia utilizzati anche promiscuamente per più commesse pubbliche. Sui medesimi conti possono essere effettuati movimenti finanziari anche estranei alle commesse pubbliche comunicate.

I pagamenti e le transazioni afferenti al contratto dovranno essere registrati su tali conti correnti dedicati ed essere effettuati esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni. Parimenti, i pagamenti destinati a dipendenti, consulenti e fornitori di beni e servizi rientranti tra le spese generali nonché quelli destinati alla provvista di immobilizzazioni tecniche dovranno essere eseguiti tramite il conto corrente dedicato, anche con strumenti diversi dal bonifico bancario o postale purché idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per l'intero importo dovuto, anche se non riferibile in via esclusiva alla realizzazione degli interventi affidati.

Ai fini della tracciabilità dei flussi finanziari, l'Esecutore dovrà riportare negli strumenti di pagamento, in relazione a ciascuna transazione riferibile al contratto di servizio, il seguente codice identificativo di gara (CIG).

In caso di raggruppamento temporaneo di operatori economici, ciascun componente del raggruppamento è tenuto ad osservare, in proprio e nei rapporti con eventuali subcontraenti, gli obblighi derivanti dalla L. n. 136/2010. La mandataria dovrà rispettare nei pagamenti effettuati verso le mandanti le clausole di tracciabilità che andranno, altresì, inserite nel contratto di mandato. Quanto detto per il raggruppamento temporaneo trova applicazione anche per il consorzio ordinario di concorrenti di cui all'art. 65, co. 2, lett. f), del D.Lgs. n. 36/2023.

In ottemperanza agli obblighi di cui all'art. 3, co. 1, della Legge n. 136/2010, l'Esecutore comunica che tutti i pagamenti relativi al presente appalto dovranno essere effettuati su conto corrente dedicato, sul quale sono delegate ad operare le persone nello stesso indicate (indicare nome e cognome, luogo e data di nascita, indirizzo di residenza, codice fiscale). In caso di variazione del conto corrente precedentemente comunicato, così come previsto dall'art. 3, co. 7, della Legge n. 136/2010, l'Esecutore dovrà trasmettere apposita comunicazione circa il nuovo conto corrente e le persone delegate ad operare su di esso, entro sette giorni. La variazione delle persone delegate ad operare sul conto corrente dedicato dovrà essere tempestivamente notificata al Comune.

I pagamenti verranno effettuati con mandati di pagamento emessi dal Settore Finanziario del Comune di Tovo San Giacomo tramite la tesoreria comunale, secondo le norme che regolano la contabilità del Comune, mediante bonifico bancario, postale ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.

La normativa sulla tracciabilità si applica anche ai movimenti finanziari relativi ai crediti ceduti: conseguentemente il cessionario deve comunicare al Comune gli estremi identificativi del conto corrente dedicato, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di esso, nonché, al fine di garantire la piena tracciabilità di tutte le operazioni finanziarie, è tenuto ad indicare il codice identificativo di gara (CIG) e ad effettuare i pagamenti all'Esecutore cedente sui conti correnti dedicati mediante bonifico bancario o postale. Per quanto non disciplinato espressamente dal presente articolo si rinvia alla Legge n. 136/2010 e alle successive disposizioni interpretative e modificative di cui al D.L. 12 novembre 2010 n. 187, convertito dalla L. 17 dicembre 2010, n. 217.

ART. 38 - ASSICURAZIONE

L'Esecutore è sempre responsabile, sia verso il Comune sia verso i terzi, di tutti i danni a persone o cose verificatisi nell'esecuzione del contratto, derivanti da cause ad esso imputabili o che risultino arrecati dal proprio personale, restando a proprio completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento senza diritto di rivalsa o di alcun compenso.

A garanzia degli eventuali danni cagionati nell'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente capitolato, l'Esecutore dovrà stipulare, con primaria compagnia assicuratrice, una polizza assicurativa di responsabilità civile verso terzi e verso prestatori di lavoro, con i seguenti massimali:

- Responsabilità Civile verso Terzi: € 5.000.000,00 per ogni sinistro, con il limite di

- € 5.000.000,00 per persona
- € 5.000.000,00 per danni a cose
- Responsabilità Civile verso i Prestatori di Lavoro: € 5.000.000,00 per ogni sinistro, con il limite di € 2.500.000,00 per persona.

Il predetto contratto assicurativo inoltre prevede la copertura dei rischi derivanti da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di ristorazione, nonché qualsiasi altro danno a terzi conseguente alla somministrazione di pasti e/o bevande.

Il Comune dovrà essere ricompreso nel novero dei terzi. Tale polizza, avente validità per tutta la durata dell'appalto, dovrà contenere espressa rinuncia, da parte della compagnia assicuratrice, ad ogni rivalsa nei confronti del Comune per tutti i rischi, nessuno escluso, derivanti dall'attività di gestione dei servizi oggetto del presente capitolato. Tale polizza dovrà essere prodotta in copia al Comune prima della stipulazione del contratto e comunque prima dell'inizio del servizio.

L'esecutore, poiché svolge la propria attività utilizzando gli immobili o le attrezzature di proprietà dell'A.C., ha inoltre stipulato idonea polizza di assicurazione incendio per il rischio locativo, il ricorso terzi, per i macchinari, gli arredi, le attrezzature e per le merci indicando come somme assicurate il corretto valore a nuovo degli stessi. Sono a carico dell'Esecutore tutte le misure e tutti gli adempimenti per evitare il verificarsi di danni alle opere, all'ambiente, alle persone e alle cose nell'esecuzione del servizio.

Resta inteso che la Ditta dovrà comunque risarcire i maggiori danni non coperti dalla polizza assicurativa. Ad ogni scadenza annuale la Ditta dovrà produrre al Comune copia dell'avvenuto pagamento inerente il premio annuo. Il direttore dell'esecuzione trasmette senza indugio apposita relazione al responsabile del procedimento qualora nell'esecuzione del contratto avvengano sinistri alle persone o danni alle cose.

ART. 39 - MODIFICHE TECNICHE

L'Amministrazione appaltante, sulla base dell'organizzazione del servizio e dell'offerta della Ditta, si riserva la facoltà di richiedere eventuali adeguamenti tecnici, a parità di costo, che si rendano necessari per una migliore qualità del servizio.

L'Amministrazione e la Ditta si riservano, in sede di stipulazione del formale contratto, la facoltà, previo comune accordo, di prevedere ulteriori specificazioni tecniche e procedurali nonché modifiche che si rendano necessarie per il migliore andamento del servizio, purché non comportanti variazioni di oneri o costo previsti.

ART. 40 - GARANZIE PROVVISORIA E DEFINITIVA

La garanzia provvisoria, deve essere costituita nella misura del 2% (due per cento) del valore complessivo della procedura e precisamente per l'importo di € 13.018,32 (pari al 2% su 650.916)

La garanzia provvisoria e definitiva sono regolate dagli artt. 106 e 117 del Codice.

La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Le garanzie fidejussorie devono essere conformi allo schema tipo di cui all'articolo 117, comma 12. Si applicano inoltre i periodi secondo e terzo dello stesso comma.

ART. 41 - SEGRETO D'UFFICIO

L'Amministrazione appaltante e le Ditte offerenti riconoscono, con perfetta reciprocità, carattere riservato a tutte le informazioni fornite per partecipare alla gara.

L'offerta dovrà contenere esplicito impegno a non divulgare e/o utilizzare dati o informazioni riservate in qualsiasi modo ottenute nel corso della predisposizione dell'offerta e nell'effettuazione del servizio.

Tutti coloro che, nelle successive fasi di esecuzione del contratto, verranno a contatto (direttamente o indirettamente, con qualsiasi mezzo e in qualsiasi forma) con informazioni, dati o notizie dell'Amministrazione Comunale e/o dell'Aggiudicatario, dovranno assicurare ogni riservatezza in proposito. In particolare, l'appaltatore deve rispettare rigorosamente il segreto di ufficio sui dati trattati e vigilare che, anche il personale dipendente, si comporti in ossequio alla normativa di cui al D.L.vo 196/2003, alla Legge 241/1990 e al D.P.R. 445/2000 e non riveli a terzi il contenuto degli atti trattati. Resta inteso che l'appaltatore deve improntare lo

svolgimento della propria attività anche alla restante normativa, anche se non esplicitamente richiamata, ma comunque applicabile all'attività espletata.

La stazione appaltante, in qualità di titolare del trattamento dei dati personali, ai sensi del D.Lgs. 196/2003, nominerà la Ditta "responsabile del trattamento", nella persona del legale rappresentante, dei dati trasmessi, nonché gli "incaricati" della ditta impiegati presso l'ufficio.

ART. 42 - SUBAPPALTO

In riferimento all'istituto del subappalto trovano applicazione le disposizioni di cui all'art. 119 del D.Lgs 36/2023. Ai sensi del comma 17, dell'art. 119 del D.Lgs 36/2023 vengono indicate le seguenti prestazioni o lavorazioni del presente appalto che non possono essere oggetto di ulteriore subappalto:

- preparazione e cottura pasti;
- la distribuzione dei pasti nei refettori.

La presente limitazione viene prevista in quanto sia la preparazione dei pasti che il confezionamento e distribuzione costituiscono fasi di lavorazione che necessitano di particolare cura e rispetto delle condizioni igieniche, per le quali deve essere garantita la possibilità di controllo da parte della stazione appaltante.

ART. 43 - TERMINE PER LA STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

L'aggiudicatario resta obbligato a far pervenire all'Amministrazione appaltante la documentazione necessaria alla stipula contrattuale.

Nel caso in cui siano riscontrate irregolarità in merito al possesso dei requisiti generali e speciali di ammissibilità alla gara da parte dell'aggiudicatario, ovvero questi non si presentino senza giustificato motivo alla stipula contrattuale, l'amministrazione ne dichiara la decadenza, con incameramento della cauzione provvisoria e con facoltà di aggiudicare al concorrente che segue in graduatoria.

Tutte le spese contrattuali, tasse e imposte inerenti e conseguenti all'appalto e alla stipulazione del relativo contratto, anche se non espressamente richiamate dal presente capitolato, nonché le eventuali spese per la registrazione del contratto stesso, per i diritti di segreteria e per il deposito e lo svincolo della cauzione, sono a carico dell'aggiudicatario, senza diritti di rivalsa.

Il responsabile del procedimento può richiedere, nei modi ed alle condizioni previste all'art. 17, co. 9, del D.Lgs. n. 36/2023, l'esecuzione in via d'urgenza del servizio dopo che l'aggiudicazione definitiva è divenuta efficace, durante il termine dilatorio previsto per la sottoscrizione del contratto. A tal fine, il responsabile del procedimento adotta apposito provvedimento che indica in concreto i motivi giustificativi dell'esecuzione anticipata

Le spese contrattuali, inerenti e conseguenti, nessuna esclusa, comprese di registrazione del contratto, saranno a carico dell'Aggiudicatario.

ART. 44 - RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La stazione Appaltante può risolvere il contratto in aderenza a quanto previsto dall'art. 122 e 123 del D.Lgs. n. 36/2023.

Costituiscono inoltre motivo di risoluzione di diritto del contratto, ai sensi dell'Art. 1456 C.C. (Clausola risolutiva espressa), le seguenti fattispecie:

- a) sopravvenuta causa di esclusione di cui agli art. 94 e 95 del D.Lgs. n. 36/2023;
- b) gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari, nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dall'I.A., anche a seguito di diffide del Comune;
- c) gravi violazioni e/o inosservanze delle norme del presente capitolato relative alle caratteristiche merceologiche;
- d) 1 (uno) episodio di intossicazione o tossinfezione alimentare dovuto ad accertata imperizia dell'I.A.;
- e) errata somministrazione di un regime dietetico particolare con grave danno per l'utenza;
- f) interruzione non motivata del servizio;
- g) gravi danni prodotti ad impianti e attrezzature di proprietà del Comune;
- h) destinazione dei locali per uso diverso rispetto a quello stabilito dal contratto;

- i) gravi difformità nella realizzazione del servizio in relazione a quanto indicato in sede di offerta. Nei suddetti casi di risoluzione del contratto, il Comune avrà la facoltà di affidare il servizio a terzi, per il periodo necessario a procedere al nuovo affidamento del servizio, attribuendo gli eventuali maggiori costi a carico dell'affidatario con cui il contratto è stato risolto.

In ogni caso è sempre fatto salvo il risarcimento dei danni derivanti dalle inadempienze.

All'Affidatario verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni.

Al fine di recuperare penalità, spese e danni il Comune potrà rivalersi su eventuali crediti dell'affidatario nonché sulla cauzione, senza necessità di diffide o di autorizzazione della stessa. In tutti i casi di risoluzione anticipata del contratto il Comune effettuerà, tramite propri periti, una stima dei servizi forniti e dei servizi da fornire e valuterà l'entità del danno subito.

Tale accertamento potrà essere, se richiesto, eseguito in contraddittorio con rappresentanti dell'impresa fornitrice e le risultanze dello stesso verranno verbalizzate e sottoscritte dai presenti. Le spese occorrenti per l'eventuale risoluzione del contratto e consequenziali alla stessa saranno a totale ed esclusivo carico dell'appaltatore.

ART. 45 - RECESSO

Il committente si riserva altresì il diritto di recedere dal contratto prima della scadenza nei seguenti casi:

- giusta causa;
- reiterati inadempimenti dell'appaltatore, singolarmente non gravi ma resi tali per effetto della reiterazione;

A mero titolo esemplificativo e non esaustivo, si ha giusta causa quando:

- sia stato depositato contro l'appaltatore un ricorso ai sensi della legge fallimentare o di altra legge applicabile in materia di procedure concorsuali, che proponga lo scioglimento, la liquidazione, la composizione amichevole, la ristrutturazione dell'indebitamento o il concordato con i creditori, ovvero, nel caso in cui venga designato un liquidatore, curatore, custode, il quale entri in possesso dei beni o venga incaricato della gestione dei beni dell'appaltatore;
- l'appaltatore perda i requisiti minimi richiesti per la partecipazione alla procedura di gara;
- sia accertata a carico dell'appaltatore, anche nella persona dei componenti degli organi di amministrazione, del direttore tecnico e degli altri soggetti rilevanti ai sensi della normativa vigente, l'esistenza o la sopravvenienza di incapacità, incompatibilità o impedimenti a contrarre con la Pubblica Amministrazione;
- sia accertata la mancanza e/o la perdita da parte dell'Appaltatore, anche nella persona dei componenti degli organi di amministrazione, del direttore tecnico e degli altri soggetti rilevanti ai sensi della normativa vigente, dei requisiti d'ordine morale e professionale previsti dalla normativa vigente;
- ogni altra fattispecie che faccia venir meno il rapporto di fiducia inerente il presente contratto.

In caso di recesso, l'aggiudicatario ha il diritto al pagamento delle prestazioni eseguite, purché effettuate a regola d'arte, secondo i corrispettivi e le condizioni contrattuali, rinunciando espressamente, ora per allora, a qualsiasi ulteriore eventuale pretesa anche di natura risarcitoria ed ogni ulteriore compenso o indennizzo anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 del codice civile.

ART. 46 - SEDE E RESPONSABILE UNICO DEL PROGETTO

La sede dell'Amministrazione appaltante competente per il presente progetto è la seguente: Comune di Tovo San Giacomo - Piazza Don Pino Zunino (già Umberto I) n. 1 — 17020 TOVO SAN GIACOMO (SV) - C.F. e P.I. 00338460090.

Ogni ditta interessata al presente appalto potrà rivolgersi per qualsiasi corrispondenza, comunicazione o richiesta al Responsabile Settore Affari Generali - Tributi del Comune di Tovo San Giacomo, Responsabile Unico del Progetto.

Ai sensi dell'art. 5, comma 1, della legge 241/1990, la responsabilità del presente procedimento è affidata al Dott. Riccardo Busso, in qualità di Responsabile Settore Affari Generali - Tributi del Comune di Tovo San Giacomo, Telefono 019/637901, pec: protocollo@pec.comune.tovo-san-giacomo.sv.it mail: tributi@comune.tovo-san-giacomo.sv.it

ART. 47 - OBBLIGHI DERIVANTI DAL CODICE DI COMPORTAMENTO DEI DIPENDENTI PUBBLICI

Gli obblighi di condotta previsti dal D.P.R. 16 aprile 2013 n. 62 "Regolamento recante il Codice di comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'art. 54 del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165", e dal Codice di comportamento adottato dal Comune con deliberazione di Giunta comunale n. 182/2013, (reperibile sul sito dell'Ente in Amministrazione Trasparente, sezione Disposizioni Generali), si estende, per quanto compatibile, all'Esecutore ed ai suoi collaboratori, conformemente a quanto previsto dall'art. 2, co. 3, del medesimo Decreto.

In ipotesi di violazione degli obblighi derivanti dal Codice di comportamento di cui al precedente comma, in cui venga in esistenza un malfunzionamento dell'Amministrazione a causa dell'uso a fini di vantaggio privato, estraneo all'esercizio professionale o dell'impresa, delle attività svolte ovvero l'inquinamento dell'azione amministrativa ab externo, il Comune **ha facoltà di procedere alla risoluzione** del contratto e di incamerare la cauzione definitiva, fatto salvo il diritto al risarcimento degli eventuali maggiori danni.

ART. 48 - NORMA FINALE E PROTOCOLLO DI LEGALITA'

L'appaltatore oltre a quanto previsto dal presente Capitolato, è tenuto all'osservanza di tutte le leggi statali e regionali, decreti, regolamenti ed in genere tutti gli atti e prescrizioni che siano emanate dai pubblici poteri, in qualsiasi forma, nella materia oggetto del presente appalto.

Per quanto non espressamente previsto e normato dal presente Capitolato, si fa espresso richiamo al Bando di gara e Disciplinare di gara e si applicano le disposizioni di legge nazionali e regionali che disciplinano la materia. L'appaltatore assume altresì impegno all'osservanza dello scrupoloso rispetto delle prescrizioni di cautela dettate dalla normativa antimafia vigente in materia, nonché ad incrementare le misure di contrasto ai tentativi di infiltrazione mafiosa nelle procedure di affidamento ed esecuzione dei lavori, servizi e forniture, vincolandosi agli obblighi che discendono dallo specifico protocollo per lo sviluppo della legalità e la trasparenza degli appalti pubblici approvato con deliberazione di Giunta comunale n. 61 del 30.11.2017 e sottoscritto dal Comune di Tovo San Giacomo con la Prefettura di Savona e reperibile nel sito del Comune di Tovo San Giacomo, in Amministrazione Trasparente, sezione Disposizioni Generali.

ART. 49 - CONTROVERSIE E FORO COMPETENTE

Tutte le controversie che dovessero sorgere tra le Parti, dall'interpretazione, esecuzione, scioglimento del contratto e del sotteso rapporto giuridico con esso dedotto, saranno devolute alla competente Autorità Giudiziaria - Foro esclusivo di Savona, rimanendo esclusa la competenza arbitrale.

ART. 50 - RESPONSABILITA'

La gestione del servizio è fatta sotto la diretta ed esclusiva responsabilità dell'appaltatore che risponde dell'esatto adempimento dei suoi obblighi nei confronti del Comune.

L'appaltatore sarà l'unico e solo responsabile dei rapporti con il proprio personale ed i terzi, nell'ambito della gestione del servizio.

L'Impresa risponde inoltre, direttamente e personalmente dei danni di qualsiasi genere e delle conseguenze comunque pregiudizievoli, che nell'espletamento dell'attività da essa o dai propri dipendenti svolta nell'esecuzione del presente appalto, possano derivare agli stessi dipendenti, agli utenti, al Comune o a terzi in genere.

La ditta appaltatrice è tenuta inoltre a sollevare il Comune da qualunque pretesa che nei suoi confronti fosse fatta valere da terzi, assumendo in proprio l'eventuale lite.

Sarà inoltre responsabile di qualsiasi danno od inconveniente a persone o cose, sollevando quindi il Comune da ogni responsabilità diretta od indiretta dipendente dall'esercizio dei servizi oggetto del presente capitolato, sotto il profilo civile e penale.

I danni derivanti dal non corretto espletamento del servizio o, comunque, collegabili a cause da esso dipendenti, di cui venisse richiesto il risarcimento all'Amministrazione od a terzi, saranno assunti dalla ditta appaltatrice a suo totale carico, senza riserve od eccezioni.

ART. 51 - ONERI FISCALI

Tutte le spese, imposte e tasse, nessuna esclusa, inerenti l'esecuzione del servizio come previsto dal presente Capitolato speciale sono a carico dell'Impresa.

ART. 52 - SPESE ED UTENZE

Sono a carico della Ditta appaltatrice tutti gli eventuali danni che dovessero verificarsi, per negligenze o per uso improprio da parte del personale, dei locali e delle attrezzature.

I guasti e le anomalie di origine straordinaria dei locali del Comune devono essere tempestivamente segnalati al Comune.

E' a totale carico della Ditta appaltatrice l'onere della manutenzione preventiva e correttiva delle attrezzature e della manutenzione ordinaria e straordinaria delle stesse, senza diritto ad alcun rimborso o indennizzo di sorta.

Sono a carico della Ditta appaltatrice i costi per le spese di telefonia mobile o fissa, fax ed internet necessarie all'espletamento del servizio.

ART. 53 - TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

La Ditta appaltatrice entro l'avvio del servizio dovrà trasmettere al Comune – Servizi scolastici - il nominativo del Responsabile per il trattamento dei dati personali individuato al fine di garantire il rispetto del GDPR - Regolamento (UE) 2016/679, della Legge n. 675 del 31 dicembre 1996 e ss.mm.ii.

L'aggiudicatario dovrà, inoltre, comunicare i nominativi degli incaricati del trattamento.

I dati personali comuni e sensibili, acquisiti in ragione del rapporto contrattuale scaturito dalla presente gara, dovranno essere trattati solo ed esclusivamente per tutte le finalità connesse alla realizzazione del servizio che verrà realizzato secondo quanto disposto dal presente capitolato e nei termini indicati nell'appendice contrattuale per la nomina responsabile esterno del trattamento dei dati personali, come da allegato 4 al presente capitolato.

Il personale della Ditta appaltatrice è tenuto a mantenere riservato quanto verrà a loro conoscenza in merito all'organizzazione, all'attività del Comune o ad informazioni riguardanti l'utenza durante l'espletamento del servizio.

ART. 54 - PRIVACY

Il trattamento dei dati personali forniti è finalizzato all'espletamento della presente procedura di gara ed alla eventuale stipula e gestione del contratto di appalto ed avverrà presso questo Ente, con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire le predette finalità; i dati potranno essere comunicati ad altri soggetti della Pubblica Amministrazione in base alle vigenti norme di legge; dei dati potranno inoltre venire a conoscenza gli incaricati del trattamento di altri uffici del Comune di Tovo San Giacomo ed ogni altro soggetto che abbia interesse in base alle vigenti norme di legge. Il conferimento dei dati è obbligatorio per la procedura indicata e la loro mancata indicazione comporta l'impossibilità di trattare la pratica.

Agli interessati sono riconosciuti i diritti di cui all'art. 13 del Legge n. 675 del 31 dicembre 1996 e s.m.i. ed in particolare il diritto di accedere ai propri dati personali, di chiedere la rettifica degli stessi, l'aggiornamento e la cancellazione, se incompleti, erronei o raccolti in violazione della legge, nonché di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi, rivolgendo le richieste agli uffici preposti del Comune di Tovo San Giacomo.

Art. 55 - ALLEGATI

Fanno parte integrante del presente capitolato i seguenti allegati:

- Allegato 1: tabelle dietetiche in uso
- Allegato 2: inventario attrezzature centro cottura – refettori
- Allegato 3: DUVRI (documento unico di valutazione dei rischi da interferenza)
- Allegato 4: Appendice contrattuale – Nomina responsabile esterno del trattamento dei dati personali
- Allegato A: DECRETO 10 marzo 2020 - CAM Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.