

CAPITOLATO D'ONERI

AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE/MENSA SCOLASTICA PER GLI ALUNNI E IL PERSONALE AUTORIZZATO DELLE SCUOLE DELL'INFANZIA, PRIMARIA, SECONDARIA DI I GRADO E DEI NIDI E SEZIONI PRIMAVERA DEL COMUNE DI SAN BENEDETTO DEL TRONTO – ANNO SCOLASTICO 2024/25

Art. 1

Oggetto dell'appalto e disposizioni generali

L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione/mensa scolastica del Comune di San Benedetto del Tr., per gli alunni ed il personale autorizzato delle scuole dell'Infanzia, Primaria, Secondaria di I grado e dei Nidi e Sezioni Primavera comunali utilizzando i centri di cottura ubicati presso le sedi scolastiche e le attrezzature ivi contenute, facendo rimanere in capo all'Ente l'obbligo di provvedere alla fornitura delle derrate.

Il servizio deve essere espletato dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, e secondo quanto definito dal presente capitolato.

L'appalto ha per oggetto il servizio presso le seguenti cucine e refettori:

- Scuola dell'infanzia e primaria Caselli Via G. Moretti (centro cottura + refettorio)
- Scuola dell'infanzia Puglia via Puglia (centro cottura+refettorio)
- Scuola dell'infanzia e primaria Marchegiani via G. Impastato – Paese Alto (centro cottura + refettorio)
- Scuola primaria Piacentini via Asiago (refettorio)
- Scuola dell'infanzia Togliatti via Togliatti (refettorio)
- Scuola dell'infanzia Mattei via Mattei (centro cottura + refettorio)
- Scuola dell'infanzia Miscia via Ferri (centro cottura + refettorio)
- Scuola dell'infanzia primaria Alfortville via Alfortville (centro cottura + refettorio)

Nidi comunali :

- “La Mongolfiera” presso scuola Miscia in via Ferri (centro cottura + refettorio)
- “Il Giardino delle Meraviglie” in via Mattei (centro cottura + refettorio)
- Sezioni “Primavera” presso la scuola Marchegiani (centro cottura + refettorio) e la scuola Puglia (centro cucina + refettorio).

Art. 2

Articolazione /oggetto del servizio

Le attività costituenti il servizio di refezione scolastica sono articolate come di seguito dettagliatamente descritto:

- **preparazione, cottura** di tutte le derrate alimentari fornite dall'Ente e **fornitura** di pasti finiti nel rispetto delle disposizioni del Ministero della salute (*Linee d'indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica – 2021*), del Decreto del Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali del 18 dicembre 2017 “*Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche*”, nonché del D.M. 10 marzo 2020 avente a oggetto “*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*”;
- **sporzionatura** dei pasti distribuiti nelle mense scolastiche presso i refettori secondo gli orari e i turni stabiliti, i quali potranno anche subire variazioni nel corso del periodo contrattuale. In tal caso l'impresa dovrà provvedere alla produzione e alla somministrazione dei pasti secondo gli orari e i turni che saranno indicati dal Comune;
- **apparecchiamento** dei tavoli per i pasti, compiti di assistenza alla consumazione dei pasti in funzione di supporto collaborativo all'esistente organizzazione scolastica, riassetto e riordino dei

locali refettorio, con unità lavorative qualificate in misura sufficiente a garantire un perfetto e tempestivo servizio;

- **rispetto del menù** giornaliero e di quello riservato a diete speciali (ad es. bambini celiaci), fornito dal servizio sanitario competente;
- **pulizia, ordinaria e straordinaria**, riassetto dei locali della mensa scolastica comunale, sia di quelli occupati dagli utenti che dal personale della ditta, nonché delle attrezzature presenti nei locali rimanendo a carico della ditta le spese relative ai mezzi ed ai prodotti per la pulizia che dovranno essere conformi ai criteri CAM (criteri ambientali minimi);
- **esecuzione di interventi di sostituzione e/o integrazione** del materiale di consumo (piatti, bicchieri, tovaglioli, posate, pentole, contenitori, ecc.);
- **gestione completa dei rifiuti** derivanti dal servizio e della loro **raccolta differenziata**, smaltimento oli esausti nel rispetto della vigente normativa;
- **impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalle indicazioni normative sopra citate;**
- **gestione e organizzazione del personale** in maniera adeguata al corretto svolgimento degli oneri previsti nel capitolato. Non sono consentiti turni di lavoro superiori a quanto prescritto dalla normativa in vigore.
- **sostituzione del personale** in caso di assenza (malattia, sciopero, permessi...);
- **corresponsione del salario** al personale assunto calcolato in relazione al corrente contratto nazionale di lavoro specifico ed al pagamento di tutti gli oneri diretti e riflessi;
- **fornitura** al personale impiegato dell'idoneo vestiario e dei DPI. Adeguata formazione in materia di sicurezza sul lavoro e HACCP degli operatori addetti alla cucina ed alla somministrazione degli alimenti;
- **corretta conservazione** delle materie prime alimentari, e dei prodotti di consumo utilizzati per la produzione dei pasti;
- **eventuale trasporto dei pasti confezionati presso altre cucine** scolastiche con mezzi idonei sotto il profilo igienico – sanitario;
- **esecuzione** di prelievi, analisi degli alimenti e tamponi di superficie presso le cucine, il refettorio e tutti i locali destinati al servizio, per la verifica della corretta sanificazione dei piani di lavoro e delle attrezzature. Predisposizione e aggiornamento del manuale di autocontrollo, HACCP e gestione ambientale;
- **osservanza delle norme** in materia igienico sanitarie e di sicurezza e di autocontrollo sanitario nel rispetto del Reg. CE 852/2004;
- **pagamento** di tutte le imposte generali e speciali, anche se non previste. E' negata la possibilità di espletare il diritto di rivalsa ai danni dell'Ente appaltante;
- **stipula di contratti di assicurazione** per la copertura di eventuali rischi per danni a cose o a persone di responsabilità di ogni genere ed in particolare di quella civile nei confronti di terzi;
- **manutenzione ordinaria e riparazione** degli impianti e di tutta l'attrezzatura necessaria all'espletamento del servizio.

Si precisa che l'offerta di condizioni migliorative su quanto obbligatorio ai sensi del presente capitolato sarà valutata ai fini dell'aggiudicazione della gara, e i **relativi impegni costituiranno integrazione del presente capitolato** dietro apposita sottoscrizione dell'aggiudicatario.

Art. 3

Luogo di esecuzione del servizio: attrezzature e arredi centri cottura e refettori

Le strutture utilizzate per il servizio di ristorazione, sono messe a disposizione dall'Amministrazione Comunale e saranno concesse in comodato d'uso gratuito per tutta la durata dell'appalto unitamente alle attrezzature esistenti per la produzione e la distribuzione dei pasti.

Non è consentito, neppure in via temporanea, l'utilizzo dei locali per un uso diverso da quello cui sono espressamente adibiti e previsto nel presente capitolato senza la preventiva autorizzazione del Comune.

Saranno ad esclusivo carico dell'Impresa le spese per la sistemazione, l'adeguamento di tutti i

suddetti centri di cottura, nonché di eventuale altra attrezzatura e materiale necessario per l'espletamento del servizio.

Tutte le manutenzioni ordinarie relative alle cucine, refettori e locali annessi sono a carico del Fornitore.

Tutte le manutenzioni straordinarie, tutti gli interventi per adeguamenti ad eventuali prescrizioni da parte degli organi competenti relative alle cucine, refettori e locali annessi sono a totale carico dell'Ente proprietario.

Sono escluse e ricadenti a totale carico del Fornitore eventuali opere di ripristino per danni provocati dal Fornitore attraverso il proprio personale per imperizia, colpa, dolo o incuria.

L'impresa deve provvedere, laddove necessario, alla Registrazione ex art. 6 Reg. CE n. 852/2004 del centro cottura attraverso la notifica della denuncia di inizio attività ai competenti uffici dell'AST di Ascoli Piceno. L'Impresa deve provvedere all'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria e/o alla fornitura/integrazione di arredi prescritti/richiesti dalla AST al fine di ottenere la registrazione o in caso di prescrizioni a seguito di sopralluoghi.

Per i casi di emergenza dovuti a momentanea impossibilità di utilizzo di un centro cottura comunale l'impresa dovrà disporre di un centro di cottura alternativo debitamente registrato e trasportare i pasti presso il refettorio senza alcun onere aggiuntivo per il Comune.

L'Impresa deve provvedere all'esecuzione di interventi di manutenzione ordinaria e/o alla fornitura/integrazione di arredi prescritti/richiesti al fine di ottenere la registrazione e/o lo svolgimento regolare del servizio e nei casi di rottura o deterioramento.

Il Fornitore, in particolare, dovrà garantire la rispondenza dell'attrezzatura/elettrodomestico fornito alle vigenti normative antinfortunistiche, in materia di sicurezza sul lavoro e igienico-sanitarie, e dovrà provvedere anche alla installazione e posa in opera, nonché alla verifica del corretto funzionamento dello stesso.

Ogni volta che il fornitore acquisterà una nuova attrezzatura di cucina/elettrodomestico, l'imballaggio dovrà essere tolto alla presenza di un incaricato dal Servizio comunale competente e dovrà essere fornito 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.

Art. 4

Durata

La durata dell'affidamento è relativa all'a.s. 2024/2025.

In ogni caso, alla scadenza, l'appaltatore è tenuto, nelle more dell'espletamento della nuova gara e previa apposito atto, alla prosecuzione del servizio agli stessi patti e condizioni e nei limiti delle prestazioni richieste dall'Ente, sino alla consegna del servizio al nuovo aggiudicatario.

La prestazione del servizio sarà effettuata indicativamente dal 01/09/2024 per i nidi comunali e dal 01/10/2024 per le sezioni primavera, le scuole dell'infanzia e la primaria, fino al termine dell'anno scolastico. Per ciò che riguarda il servizio presso gli Asili Nido Comunali, lo stesso verrà reso fino al mese di luglio 2025 in casi di attivazione di attività estive.

Art. 5

Numero dei pasti

Il numero complessivo dei pasti da fornire negli istituti scolastici è previsto su presuntivi **240.000** pasti annui (bambini + adulti).

Il numero dei pasti, i Centri cottura ed i sono da ritenersi indicativi, riservandosi l'Amministrazione Comunale di modificarli durante l'anno scolastico per esigenze connesse a variazioni annuali determinate dall'Ufficio competente, dandone preavviso, anche per le vie brevi, al Fornitore nel termine di 10 giorni.

In corso di esecuzione dell'appalto, a seguito di sopravvenute esigenze, è possibile dare corso a estensioni o contrazioni del contratto (inserimento del servizio in nuovi plessi o estensione a nuove sezioni o classi ovvero soppressione del servizio in plessi nei quali è attualmente previsto ecc...) fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto ai sensi dell'articolo dell'art.120 d.lgs 36/2023.

Art. 6

Direzione del servizio, igiene, idoneità sanitaria, formazione e vestiario

La Ditta, presso ogni mensa, deve nominare un **Responsabile del servizio** con adeguata esperienza e capacità professionale cui affidare le seguenti funzioni:

- a) direzione e controllo dell'attività degli addetti, con particolare riferimento alla gestione del centro di cottura, alle forniture, alla preparazione, alla consegna e alla distribuzione dei pasti;
- b) mantenimento dei rapporti con gli uffici comunali e con l'autorità scolastica;

Eventuali variazioni della figura del Responsabile dovranno essere preventivamente concordate e autorizzate dal Comune.

La Ditta deve assicurare il rispetto di tutte le norme applicabili relative all'igiene e sicurezza dei propri e degli altrui lavoratori ed utenti ed alla tutela dell'ambiente, dotando il personale in conformità a quanto disposto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80 e ai sensi del D.lgs. 81/08 e successive modificazioni ed integrazioni, di divise di lavoro e copricapo, guanti monouso, scarpe antinfortunistiche, mascherine e indumenti protettivi da indossare per ogni operazione a rischio e tutti i DPI in base alle normative ed ai protocolli vigenti.

Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione e distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione/igienizzazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980; la pulizia di tale vestiario è a carico della impresa appaltatrice. Gli indumenti devono essere riposti negli appositi armadietti personali. L'impresa si impegna ad integrare la dotazione di armadietti qualora questi dovessero risultare insufficienti alle esigenze del servizio.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione e somministrazione/distribuzione dei pasti, deve curare scrupolosamente l'igiene personale secondo quanto previsto nel "Manuale di corretta prassi igienica per la ristorazione" di cui al Regolamento CE n. 852/2004, e deve essere munito di idonea certificazione rilasciata dall'AST, secondo la normativa vigente, i costi relativi saranno a totale carico dell'appaltatore. Inoltre durante le ore di lavoro non devono essere indossati anelli o bracciali per evitare possibili contaminazioni degli alimenti in lavorazione.

Il personale dovrà utilizzare calzature adeguate all'ambiente di lavoro. Il copricapo è parte integrante dell'abbigliamento di lavoro previsto sia per le donne che per gli uomini, dovrà contenere l'intera capigliatura.

L'aggiudicatario è tenuto a rispettare, per il personale impiegato nell'organizzazione del servizio, tutte le norme e gli obblighi assicurativi previsti dal CCNL di settore o dalle norme vigenti in materia. In particolare si impegna ad applicare le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili alla data di presentazione delle offerte, alla categoria e località in cui si svolgono i servizi. L'Amministrazione procederà ad effettuare gli opportuni controlli sul rispetto delle norme relative al pagamento dei contributi previdenziali ed assicurativi. In caso di inottemperanza ai suddetti obblighi, l'Amministrazione provvederà alla sospensione del pagamento del corrispettivo ed assegnerà all'aggiudicatario un termine massimo di 10 giorni entro i quali provvedere alla regolarizzazione della sua posizione. Il pagamento del corrispettivo sarà quindi effettuato ad avvenuta e comprovata regolarizzazione. L'aggiudicatario non potrà opporre eccezioni, né avrà titolo al risarcimento dei danni o al riconoscimento di interessi per la sospensione dei corrispettivi derivanti da eventuali sospensioni di cui al punto precedente.

In caso di malattia o altra causa che possa impedire lo svolgimento delle prestazioni, le stesse dovranno essere garantite dalla Impresa con altro personale in possesso di tutti requisiti previsti dalla legge, previa comunicazione al Comune della scelta delle persone incaricate e sotto la responsabilità dell'appaltatore.

Committente ed appaltatore si impegnano a cooperare nell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione dai rischi sul lavoro incidenti sull'attività lavorativa oggetto di appalto. Committente ed appaltatore si impegnano inoltre a coordinare i propri interventi di protezione e prevenzione dai rischi in comune cui sono esposti i lavoratori.

Dovrà essere garantito lo svolgimento della formazione per tutto il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione degli alimenti.

La Ditta appaltatrice deve inoltre garantire, eventualmente con il supporto del proprio Servizio Prevenzione e Protezione, lo svolgimento di corsi di formazione a tutto il personale impiegato al

fine di renderlo edotto circa le circostanze teorico-pratiche, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente Capitolato e le modalità con le quali l'Impresa intende applicarlo. Le modalità e la tempistica dello svolgimento dei corsi dovranno essere comunicati al Comune, che vi potrà far partecipare anche propri incaricati.

Si richiama nello specifico quanto previsto dal punto 8 della lettera a), dei Criteri Ambientali di riferimento dell'Allegato 1 (art.1) del D.M. del Ministero dell'Ambiente del 10 marzo 2020 (CAM),

È altresì importante che ai lavoratori vengano date le opportune informazioni in merito alle modalità di utilizzo delle sostanze, pericolose o no e allo svolgimento delle attività lavorative (se comportanti elevate emissioni di rumore, produzione di odori sgradevoli, di polveri, fumi, etc. o limitazioni alla accessibilità dei luoghi di lavoro in periodi o orari di apertura dell'Istituto).

L'appaltatore si obbliga a tenere indenne l'Amministrazione Comunale da qualsiasi responsabilità per danni, infortuni ed altro occorsi alla medesima o al proprio personale durante l'esecuzione del servizio oggetto del presente capitolato.

Art. 7

Corrispettivo contrattuale del servizio e personale

L'importo dell'appalto a base di gara è pari ad € 749.603,50 (euro settecentoquarantanovemilaseicentotre/50) oltre IVA se dovuta, a partire dalla seguente base di gara:

COSTI DEL PERSONALE		Cat. CCNL	costo del lavoro	ore settimanali	settimane	costo
Mattei						
1	Cuoco	4	€ 20,45	35,00	36	€ 25.767,00
1	Addetti mensa	6	€ 18,17	25,00	36	€ 16.353,00
3	Addetti mensa	6	€ 18,17	15,00	36	€ 29.435,40
Moretti						
1	Cuoco	4	€ 20,45	35,00	36	€ 25.767,00
2	Addetti mensa	6	€ 18,17	30,00	32	€ 34.886,40
1	Addetti mensa	6	€ 18,17	25,00	32	€ 14.536,00
1	Addetti mensa	6	€ 18,17	15,00	36	€ 9.811,80
2	Addetti mensa	6	€ 18,17	15,00	32	€ 17.443,20
Puglia						
1	Cuoco	4	€ 20,45	35,00	36	€ 25.767,00
2	Addetti mensa	6	€ 18,17	25,00	36	€ 32.706,00
1	Addetti mensa	6	€ 18,17	20,00	36	€ 13.082,40
Togliatti						
3	Addetti mensa	6	€ 18,17	15,00	36	€ 29.435,40
Aiftorville						
1	Cuoco	4	€ 20,45	35,00	36	€ 25.767,00
1	Aiuto cuoco	5	€ 19,21	30,00	36	€ 20.746,80
2	Addetti mensa	6	€ 18,17	30,00	36	€ 39.247,20
4	Addetti mensa	6	€ 18,17	15,00	36	€ 39.247,20
1	Addetti mensa	6	€ 18,17	15,00	32	€ 8.721,60
Marchegiani						
1	Cuoco	4	€ 20,45	35,00	36	€ 25.767,00
1	Aiuto cuoco	5	€ 19,21	30,00	32	€ 18.441,60
1	Addetti mensa	6	€ 18,17	30,00	36	€ 19.623,60
1	Addetti mensa	6	€ 18,17	25,00	36	€ 16.353,00
6	Addetti mensa	6	€ 18,17	15,00	36	€ 58.870,80
1	Addetti mensa	6	€ 18,17	15,00	32	€ 8.721,60
Bice P.						
1	Addetti mensa	6	€ 18,17	20,00	36	€ 13.082,40
1	Addetti mensa	6	€ 18,17	15,00	32	€ 8.721,60
Manzoni/Miscia (via Ferri)						
1	Cuoco	4	€ 20,45	35,00	36	€ 25.767,00
2	Aiuto Cuoco	5	€ 19,21	17,50	36	€ 24.204,60
3	Addetti mensa	6	€ 18,17	17,50	36	€ 34.341,30
1	Addetti mensa	6	€ 18,17	15,00	32	€ 8.721,60
Nido Mattei						
1	Cuoco	4	€ 20,45	35,00	36	€ 25.767,00
TOTALE COSTI DEL PERSONALE						€ 697.103,50
COSTI DI GESTIONE						
Pulizia-sanificazione-strumenti di sicurezza						€ 18.500,00
Manutenzione						€ 15.000,00
Materiali di consumo						€ 10.000,00
Spese di gestione e margine aziendale						€ 8.500,00
TOTALE COSTI DI GESTIONE						€ 52.000,00
Costi per la sicurezza ex DUVRI						€ 500,00
COSTO TOTALE ANNO SCOLASTICO 24/25						€ 749.603,50

L'importo a base di gara comprende i costi della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari ad € 697.103,50 (oltre IVA)¹. Il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro applicato è il CCNL TURISMO PER I DIPENDENTI DA AZIENDE DEI SETTORI PUBBLICI ESERCIZI, RISTORAZIONE COLLETTIVA, ALBERGHI. L'importo complessivo è al netto di Iva. L'appalto è finanziato con fondi comunali e rette degli utenti. Sono stati rilevati rischi da interferenza ai sensi dell'art. 26, comma 3, del D.lgs. n. 81/2008 e, pertanto, l'importo degli oneri per la sicurezza dovuta ai rischi di interferenza è pari ad € 500,00.

Prima dell'inizio del servizio deve essere comunicato al Comune l'elenco nominativo del personale che verrà impiegato e che deve essere adeguato, sia per qualifica che per entità numerica, allo svolgimento del servizio in relazione alle esigenze così come prospettate. L'elenco dovrà essere altresì comprensivo dell'indicazione per ciascuna unità di personale degli estremi del documento di riconoscimento.

Il personale, nel corso del servizio, deve essere munito e portare ben visibile il tesserino di riconoscimento corredato di fotografia, contenente le generalità del lavoratore e l'indicazione della ditta di appartenenza come previsto dall'art. 26 del D.lgs. n. 81/2008.

Nell'esecuzione della prestazione del servizio che forma oggetto del presente appalto, l'aggiudicatario si obbliga ad applicare integralmente tutte le norme contenute nel contratto collettivo nazionale di lavoro e negli accordi locali integrativi dello stesso, in vigore per il tempo in cui si svolge l'attività di cui al presente capitolato e per il livello corrispondente alle mansioni prestate dai propri dipendenti. I suddetti obblighi vincolano l'aggiudicatario anche se non sia aderente alle associazioni di categoria stipulanti o che receda da esse, indipendentemente dalla natura industriale o artigianale, dalla struttura e dalle dimensioni della sua impresa e dalla sua qualificazione giuridica, economica e sindacale.

L'Impresa è tenuta a fornire al Comune l'organigramma del personale, l'elenco nominativo del personale addetto al servizio, con gli estremi dei documenti di lavoro e assicurativi, la tipologia contrattuale e livello di inquadramento, impegnandosi a comunicare preventivamente ogni variazione.

In caso di inadempienza nell'applicazione dei suddetti obblighi, l'Ente potrà addivenire all'immediata rescissione del contratto di appalto.

Art. 8

Menù, regimi dietetici particolari, manipolazione cibi

I pasti devono essere preparati seguendo rigorosamente le grammature stabilite dalle tabelle dietetiche A.S.T.

L'Impresa, dovrà attenersi alle indicazioni delle Linee Guida per la ristorazione scolastica della Regione Marche ed al menù elaborato dalla AST di Ascoli Piceno.

L'elaborazione del menù è sottoposta a cura del Comune al parere e all'approvazione dell'A.S.T. di Ascoli Piceno (Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione). Al suddetto menù l'Impresa dovrà attenersi garantendo la gradevolezza del pasto. I pasti saranno preparati attenendosi ai criteri della stagionalità, della variabilità e nel rispetto delle esigenze nutrizionali delle diverse fasce d'età in rapporto al periodo d'anno di riferimento.

Il rispetto del menù stabilito costituisce uno standard di qualità del servizio ed uno degli aspetti del patto stabilito con l'utenza. Pertanto l'Impresa deve garantire la fornitura di tutte le preparazioni culinarie previste dai menù.

In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni o ingredienti, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale

¹Con **Delibera n. 528 del 15.11.2023, l'ANAC**, al fine di sciogliere un dubbio interpretativo sulla possibilità di assoggettare a ribasso anche i costi della manodopera, fornisce l'esegesi della disciplina in materia introdotta dal Codice 2023 affermando che *"La lettura sistematica della prima parte dell'articolo 41, comma 14, del d.lgs. 31 marzo 2023, n. 36, secondo il quale i costi della manodopera sono scorporati dall'importo assoggettato al ribasso, e della seconda parte della norma, che riconosce al concorrente la possibilità di dimostrare che il ribasso complessivo offerto deriva da una più efficiente organizzazione aziendale, induce a ritenere che il costo della manodopera, seppur quantificato e indicato separatamente negli atti di gara, rientri nell'importo complessivo a base di gara, su cui applicare il ribasso offerto dal concorrente per definire l'importo"*.

I pasti dovranno essere costituiti di norma da un pranzo composto da:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane;
- frutta (o altro dessert).

Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta richieste dall'Impresa, concordate e autorizzate dal Comune.

E' consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

1. guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
2. interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.;
3. avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
4. blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

L'Impresa dovrà inoltre fornire, qualora l'Amministrazione intenda sviluppare progetti di educazione alimentare con gli alunni, i piatti inseriti nel menù creato durante tali attività.

Il Comune si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni gastronomiche, concordando con l'impresa ingredienti e grammature, di intesa con la competente AST.

Per determinare le quantità degli ingredienti da utilizzare e di cibo da somministrare devono essere utilizzate le tabelle di composizione e grammature elaborate dal *SIAN* di Ascoli Piceno nelle quali sono riportati tutti i pesi a crudo degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola porzione componente il menù. Tali pesi si intendono a crudo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Il Servizio Scolastico del Comune trasmette all'A.S.T. le certificazioni mediche, rilasciate dal medico curante o da struttura pubblica, indicante con precisione il regime dietetico richiesto, e la stessa stabilisce l'introduzione e l'avvio del servizio relativo. Il Servizio Scolastico del Comune, dietro presentazione di autocertificazione per regimi dietetici richiesti per motivazioni etico-religiose, dà l'avvio del servizio relativo.

La stessa deve pertanto garantire, esclusivamente dietro richiesta dell'A.S.T. o del Comune, la fruizione del servizio di ristorazione ai portatori di patologie con definito vincolo dietetico ed ai richiedenti per ragioni etico-religiose.

Le fasi di preparazione e confezionamento dei regimi dietetici devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia.

Le diete speciali richiedono una particolare attenzione durante le operazioni di preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione.

L'impresa aggiudicataria dovrà effettuare una specifica valutazione preventiva dei requisiti igienici della struttura e della compatibilità organizzativa con il rischio di contaminazioni crociate al fine di adottare le conseguenti procedure operative codificate e l'aggiornamento formativo del personale addetto.

È necessario che l'operatore addetto alla preparazione disponga di uno spazio appositamente dedicato e che sia correttamente informato sulle problematiche igienico-sanitarie e nutrizionali legate alle diverse diete speciali.

I centri cottura devono essere strutturati in modo da consentire la preparazione delle diete speciali.

La preparazione e distribuzione dei pasti dietetici per patologie deve seguire rigorosamente le procedure determinate. Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate con lista di controllo, firmata dal personale responsabile, al fine di consentirne la completa tracciabilità.

L'ordinazione delle diete viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù base.

Le diete speciali devono essere somministrate in piatti di tipologia/colorazione differente.

L'Impresa deve garantire giornalmente la corretta tracciabilità dei regimi dietetici particolari, mediante compilazione di apposita modulistica che attesti l'avvenuta preparazione, distribuzione e consumo della dieta all'utente destinatario e riporti la firma degli addetti responsabili delle fasi del processo.

L'Impresa deve provvedere allo stoccaggio dei prodotti dietetici in zone dedicate del magazzino, separate da quelle recanti i prodotti utilizzati per la preparazione dei menù base; i prodotti devono essere suddivisi per tipologia e muniti di cartello di identificazione della patologia.

Per la scelta di prodotti alimentari per intolleranza al glutine, l'Impresa è tenuta a far riferimento al Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Il Prontuario deve essere presente presso il centro cottura e deve essere periodicamente aggiornato.

Per la preparazione e la distribuzione di pasti per utenti celiaci, l'Impresa deve utilizzare flussi produttivi, attrezzature e utensili separati da quelli usati per la preparazione del menù base e di altre diete.

L'Impresa sarà tenuta a predisporre diete speciali anche per il personale docente che presta servizio durante il momento del pasto, solo ed esclusivamente nei giorni di servizio, fermo restando che anche il personale docente dovrà presentare tutta la documentazione necessaria.

È sempre indispensabile:

- informare tutto il personale addetto all'attività di distribuzione nonché il personale scolastico presente al momento della MENSA della presenza di un bambino che necessita di una dieta personalizzata per reazioni avverse al cibo o altra patologia;

- formare ed addestrare il personale relativamente alle norme igienico-sanitarie e alle precauzioni procedurali da adottare durante la distribuzione di un pasto per un bambino affetto da reazioni avverse al cibo o altra patologia.

Inoltre e nello specifico, in relazione alla somministrazione del pasto speciale è necessario che:

- il bambino sia servito sempre per primo: è bene che la distribuzione dei pasti avvenga inizialmente a partire dai soggetti con dieta speciale e prosegua successivamente per gli altri commensali;

- il bambino occupi preferibilmente sempre lo stesso posto a tavola;

- il personale addetto distribuzione abbia ricevuto adeguata informazione e preso visione della dieta e del piano di autocontrollo, che deve contenere una specifica procedura per la corretta distribuzione e l'assistenza al pasto sulla quale il personale va adeguatamente formato;

- il personale addetto alla distribuzione delle diete speciali, nonché il personale scolastico, debba lavarsi accuratamente le mani, qualora abbia manipolato altri alimenti;

- sia controllato al momento dell'arrivo o della distribuzione dei pasti il numero dei contenitori ricevuti rispetto al numero e al tipo di diete richieste;

- si eviti di mescolare i contenitori tra loro e non rimuovere l'indicazione scritta del tipo di dieta contenuta;

- non vengano utilizzate le stesse stoviglie e/o posate per la distribuzione di tipi diversi di dieta; fare attenzione ad evitare la contaminazione di posate, tovagliolo, bicchiere, pane ed acqua destinati al bambino con allergia/intolleranza alimentare;

- il pasto sia distribuito solo dopo che il personale addetto, di concerto con l'insegnante, abbia identificato il bambino ed effettuato un controllo visivo avente ad oggetto la corrispondenza tra il nome del bambino/a e il nominativo apposto sui recipienti contenenti le portate della dieta;

- l'operatore che sorveglia il consumo del pasto dovrà controllare che i bambini non si scambino gli alimenti e prendere nota se il bambino gradisce quanto gli viene servito.

In caso di dubbio, l'insegnante/l'operatore addetto all'assistenza al pasto deve far sospendere la somministrazione e contattare immediatamente il referente dell'impresa di ristorazione e/o il Comune e/o la segreteria scolastica.

È prevista altresì la possibilità di scegliere menù vegetariani (senza carne)

L'appaltante s'impegna a fornire derrate alimentari per la preparazione **di diete in bianco**. La dieta leggera o in bianco che può essere richiesta in caso d'indisposizione temporanea dell'utente sarà comunicata dall'Ente al responsabile del centro cottura e dovrà essere predisposta per **non più di tre giorni consecutivi**, la composizione seguirà le indicazioni delle linee guida della Regione Marche per la ristorazione scolastica e pertanto:

- primi piatti: pasta o riso asciutti o in brodo vegetale, conditi con olio e parmigiano oppure con olio e prezzemolo;
- secondi piatti: carne magra al vapore, alla piastra, lessata, o pesce al vapore, alla piastra, lessato;
- contorni: verdura cruda o cotta, lessata o stufata, condita con olio crudo, poco sale ed eventualmente limone;
- frutta: libera, a parte i casi di enterite in risoluzione, nei quali viene consigliata la mela o la pera cotta.

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale e devono essere coerenti con quanto prescritto dal presente capitolato.

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

- la carne trita deve essere macinata in giornata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua;
- l'olio EVO deve essere utilizzato una sola volta.

La conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve essere mantenuta alla temperatura conforme all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e successive modifiche/integrazioni.

Art. 9

Informazione agli utenti

L'appaltatore è tenuto ad affiggere all'ingresso del refettorio il menù validato dall'A.S.T. di Ascoli Piceno nel quale dovrà essere specificato a cura dell'impresa:

- l'apporto nutrizionale di ogni pasto, in termine di calorie complessivamente fornite;
- le quantità in grammi delle pietanze (crudo e cotto) da distribuire.

Art.10

Modalità, orario di distribuzione dei pasti e trasporto c/o altre cucine

Il servizio dovrà essere svolto secondo l'orario di massima di seguito indicato che, in ogni caso, potrà subire variazioni ad esclusivo giudizio e dietro semplice richiesta del Comune.

NIDI E SEZIONI PRIMAVERA: di norma dalle 11:30 alle 12:45;

SCUOLA PRIMARIA: di norma dalle ore 13:00 alle ore 14:00;

Il calendario di apertura e chiusura del servizio di ristorazione scolastica, compresa la sospensione nel periodo di vacanze scolastiche, è quello stabilito dalle competenti Autorità Scolastiche e sarà comunicato all'appaltatore non appena disponibile.

Modalità di somministrazione dei pasti

La somministrazione dei pasti, precedentemente sporzionati in apposito locale, avviene mediante servizio al tavolo.

Il pane, se non singolarmente confezionato, una volta tagliato deve essere sistemato in appositi cestini/contenitori chiusi. Il pane non deve essere distribuito sui tavoli prima del termine della consumazione del primo piatto. Va servito sempre in concomitanza della distribuzione del secondo piatto o delle verdure previste nei giorni in cui fosse presente il piatto unico.

Per i primi piatti, i secondi e i contorni devono essere servite porzioni corrispondenti alla grammatura prevista nell'allegato 3 al capitolato, secondo procedura codificata dell'Impresa e necessaria formazione del personale preposto.

Nelle scuole dell'infanzia e sezioni primavera, nella fase dell'inserimento dei bambini, è prevedibile un atteggiamento di rifiuto o diffidenza nei confronti degli alimenti del menù. In questi casi è consigliabile servire una quantità inferiore della porzione prevista e la quantità rimanente potrà essere somministrata successivamente (finto bis = porzione spettante in due momenti).

I secondi piatti devono essere serviti con il piatto completo: secondo + contorno e mai separati, cioè serviti in tempi diversi.

Il formaggio grattugiato dovrà essere servito sui primi piatti al momento della somministrazione e solo se gradito dall'utente.

La frutta servita sempre ben lavata: il taglio per le preparazioni come macedonia o a spicchi deve essere realizzato presso i punti terminali. Ciò permette di mantenere integre le proprietà della frutta.

Il personale dell'Impresa preposto alla distribuzione dei pasti, deve utilizzare le tabelle relative ai pesi o ai volumi o al numero delle pietanze cotte o crude presentate in sede di offerta e approvate dall'A.S.T., in modo da avere corrispondenza tra le grammature a crudo e le porzioni a cotto. La distribuzione deve garantire anche una somministrazione dei pasti calibrata per le diverse tipologie di utenti nel rispetto delle tabelle dietetiche.

Tutti i contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti, devono essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria in merito ai MOCA - materiali e oggetti a contatto con gli alimenti (Reg. 1935/2004 e successive modifiche ed integrazioni).

Art. 11

Operazioni da effettuare prima e durante la distribuzione dei pasti

Il personale addetto alla distribuzione dovrà osservare, per il buon andamento del servizio, oltre alle norme previste nel piano di autocontrollo adottato dall'Impresa appaltatrice per le operazioni di distribuzione, anche le seguenti disposizioni:

- I locali refettorio devono essere aerati prima di iniziare le operazioni di apparecchiatura per il tempo necessario al ricambio dell'aria;
- Le sedie, anche nelle aree non usate giornalmente, dovranno essere riordinate "a terra" e non appoggiate sui tavoli ed i tavoli igienizzati con appositi prodotti prima dell'apparecchiatura;
- Il personale addetto alla distribuzione dovrà indossare apposito camice (distinto da quello

per i lavori di pulizia) e dovrà essere provvisto di cartellino di identificazione riportante il nome dell'impresa ed il proprio nominativo, cuffia, in modo tale da contenere tutta la capigliatura, dovrà usare guanti monouso;

- I contenitori termici, le ceste del pane e quelle della frutta devono sempre essere tenuti sollevati da terra, anche durante la fase di scarico;
- L'apparecchiatura dovrà essere predisposta con particolare accuratezza;
- Tutto il materiale occorrente per l'apparecchiatura e la distribuzione (stoviglie, posate, etc.) deve essere conservato con la massima cura negli appositi armadi ed ivi riposto dopo essere stato usato e opportunamente lavato. Il piano sopra gli armadi non deve essere utilizzato quale piano di appoggio;
- Le ceste ed i cestini del pane e della frutta devono essere ben tenuti ed accuratamente puliti;
- Nel refettorio devono essere sempre disponibili olio extravergine di oliva, aceto e sale fino;
- Le verdure dovranno essere condite poco prima del consumo;
- La distribuzione dovrà iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;
- Le pietanze dovranno essere servite con utensili adeguati;
- Prima di iniziare le operazioni di distribuzione il personale dovrà valutare la porzionatura delle singole pietanze, completare il condimento della pasta ed integrare i condimenti dei contorni.
- Le diete speciali vanno somministrate per prime (cioè prima dei pasti destinati agli altri utenti).
- I tempi di attesa per la distribuzione del primo e del secondo piatto devono essere contenuti al massimo.
- La distribuzione del secondo piatto e del contorno deve avvenire solo dopo che i bambini hanno consumato il primo piatto.
- Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando, in accordo con l'insegnante, i gusti personali;
- La Ditta appaltatrice dovrà inoltre dotare il refettorio di appositi trespolti con i relativi sacchi per la raccolta dei rifiuti.

In caso di doppio turno di somministrazione dei pasti si dovrà provvedere fra un turno e l'altro al ricambio dell'aria dei locali, alla pulizia dei tavoli, alla loro eventuale sanificazione, alla riapparecchiatura nonché alla pulizia dei pavimenti e all'eventuale lavaggio degli stessi.

Le operazioni di pulizia giornaliera dei locali refettorio dovranno avere inizio solo dopo l'uscita delle classi e consisteranno in: sparecchiatura, lavaggio dei tavoli con prodotti detergenti e disinfettanti, pulizia e disinfezione degli utensili utilizzati per la distribuzione, pulizia degli arredi (carrello, armadi, ecc.), capovolgimento delle sedie sui tavoli, lavaggio, sgrassaggio e successivo risciacquo con prodotti disinfettanti dei pavimenti dei refettori, del corridoio di collegamento, delle zone attigue dei suddetti locali e dei servizi igienici posizionando apposita segnaletica.

Art. 12

Caratteristiche dei prodotti detergenti e sanificanti dei locali e modalità di utilizzo

L'Impresa deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, l'etichettatura e le confezioni. In particolare i prodotti detergenti devono essere conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al Reg.UE n.528/2012 e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici. La stessa inoltre deve garantire che i prodotti siano impiegati secondo le indicazioni ed i dosaggi fornite dalle case produttrici.

I prodotti utilizzati per lavaggi in lavastoviglie saranno forniti dall'Ente appaltante.

Le schede tecniche dei detergenti e sanificanti utilizzati dall'Impresa devono essere presenti presso i centri di cottura e comunicate a richiesta all'Amministrazione, la singola confezione o contenitore deve presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza. Non sono accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvitarlo dopo l'impiego.

I panni di qualunque tipo (spugna, ecc.) utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili

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

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

Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, le macchine, gli impianti gli arredi e le attrezzature presenti presso la cucina, la dispensa e presso il refettorio dovranno essere detersi e disinfettati come previsto dal piano di autocontrollo igienico.

Tutti i prodotti sanificanti dovranno essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici. Tutto il materiale di sanificazione deve essere riposto adeguatamente.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Art. 13

Rifiuti ed eccedenze

Tutti i rifiuti solidi urbani provenienti da produzione e consumo dei pasti, che non possono essere recuperati o riciclati, devono essere smaltiti, nel pieno rispetto del principio della raccolta differenziata, come rifiuti raccolti in sacchetti forniti dall'Impresa e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dalla cucina o dal refettorio.

Detti contenitori devono essere conferiti direttamente nei cassonetti posizionati sulla pubblica via negli orari indicati.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto di cucina e/o di mensa negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

L'Impresa si impegna a rispettare la normativa vigente in materia di gestione dei propri rifiuti speciali prodotti mediante utilizzo di idonei contenitori per ciascuna tipologia di rifiuto e successivo avvio a centri di recupero autorizzati che garantiscono il recupero di materia degli stessi.

L'Impresa si impegna, altresì, a rispettare le norme dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani, aderire e collaborare alle iniziative o ai progetti istituiti dal Comune in tema di corretta gestione dei rifiuti prodotti nella scuola, conferire in R.D. (Raccolta Differenziata) i rifiuti per i quali è stata istituita la R.D. da parte del Comune attraverso: la separazione della frazione secca/umida dei rifiuti; l'utilizzo di idonei contenitori o materiali necessari per ciascuna tipologia di rifiuto; il successivo avvio a recupero della frazione a soggetti autorizzati al recupero di materia e alla produzione di compost.

Art. 14

Autocontrollo da parte dell'Impresa appaltatrice (sistema HACCP)

Per quanto concerne le norme igienico sanitarie, si fa riferimento alla legge 283 del 1962 e suo regolamento di esecuzione n. 32/1980 e s.m.i., nonché a quanto espressamente previsto nel presente capitolato ed a tutti i protocolli sanitari attualmente vigenti in materia. L'impresa, in particolare, deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase della distribuzione/somministrazione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e garantire che siano applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza, avvalendosi dei principi sui cui è basato il sistema HACCP. L'aggiudicatario deve pertanto produrre e consegnare in copia al Comune il proprio manuale di Autocontrollo che deve contenere le norme igieniche che si impegna a rispettare e a far rispettare al proprio personale addetto. Detto manuale deve essere conservato all'interno della struttura produttiva.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta altresì a comunicare periodicamente al Comune i risultati delle analisi richieste dal predetto manuale di Autocontrollo.

L'Impresa, prima dell'avvio delle prestazioni, deve effettuare per proprio conto il servizio di Autocontrollo di qualità, secondo quanto previsto dalle vigenti normative. L'autocontrollo deve essere effettuato conformemente a quanto previsto dalle normative vigenti in materia di igiene dei prodotti alimentari. Pertanto l'Impresa deve individuare ogni fase del servizio, compresa la fase

della distribuzione, che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti, e garantire che siano individuate, applicate, mantenute e aggiornate le opportune procedure di sicurezza necessarie al corretto funzionamento del sistema.

Il Piano di Autocontrollo dovrà prevedere analisi batteriologiche su alimenti cotti e crudi, tamponi palmari e sulle superfici comprendenti i principali parametri microbiologici, anche in relazione al tipo di prodotto oggetto di analisi. Inoltre almeno due volte nel corso dell'anno scolastico, nel refettorio in cui avviene la distribuzione del pasto a carico della ditta appaltatrice, dovranno essere effettuate le analisi sulle superfici e sugli utensili per la somministrazione. I risultati delle analisi dovranno essere inviati tempestivamente al Comune.

I dati relativi ai controlli effettuati dovranno essere registrati, aggiornati e tenuti a disposizione, presso il centro cottura, dell'autorità sanitaria incaricata dell'effettuazione dei controlli ufficiali e dei competenti organi comunali nonché di enti incaricati dalla AST.

Nel caso in cui il sistema di autocontrollo in atto non sia ritenuto adeguato, l'Impresa dovrà provvedere alle modifiche del piano concordate con il Comune, adottando tutte le procedure necessarie al ripristino della corretta funzionalità.

Una copia del Manuale di Autocontrollo, personalizzato per la specifica realtà delle scuole del Comune di San Benedetto del Tr. deve essere consegnata all'Amministrazione entro l'inizio del servizio.

L'Impresa è obbligata a fornire con immediatezza al Comune ogni segnalazione di non conformità, sia maggiore che minore.

L'Impresa è tenuta a informare con immediatezza il Comune di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (AST, 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 applicate dall'Impresa.

Art. 15

Disposizioni generali

Al fine di garantire il corretto espletamento del servizio di ristorazione, le autorità competenti, il Comune e l'Impresa aggiudicataria provvedono ad effettuare i controlli di merito sul rispetto degli standard qualitativi, per appurare la rispondenza del servizio reso dall'impresa appaltatrice. Nonché controlli sulle eccedenze alimentari.

L'Impresa dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione.

L'Impresa, durante lo svolgimento delle attività previste, dovrà tener conto di osservazioni, chiarimenti, suggerimenti e richieste, formulate dal Comune e, all'occorrenza, apportare le necessarie integrazioni, senza che ciò possa comportare di norma aumento dei prezzi stabiliti per l'espletamento dell'incarico conferito.

I danni derivanti dal non corretto espletamento del servizio o – comunque – collegabili a cause da esso dipendenti, di cui venisse richiesto il risarcimento al Comune o a terzi, saranno assunti dall'Impresa a suo totale carico, senza riserve od eccezioni.

Art. 16

Controlli da parte del Comune

È 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. L'Impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della cucina 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 Responsabile del servizio per l'impresa non è presente per il contraddittorio, il Comune effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

Inoltre, il Comune si riserva di predisporre appositi rapporti/test sui cibi somministrati, avvalendosi nella somministrazione degli stessi eventualmente dell'Impresa appaltatrice, al fine di rilevare:

- le eccedenze alimentari ossia i cibi non consumati, in termini di quantità e tipologie;
- il numero di pietanze gradite sul numero di pietanze erogate;
- il gradimento della pietanza/alimento, ed eventuali motivazioni.

Art. 17

Organismi preposti al controllo del Comune

I soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:

- il personale incaricato dal Comune;
- i professionisti incaricati dal Comune.

L'Impresa appaltatrice provvede a fornire ai visitatori autorizzati dal Comune idoneo vestiario (camici e copricapo monouso), da indossare durante la visita nel centro cottura e nel refettorio.

Il Comune potrà eventualmente incaricare singoli professionisti e/o organismi esterni privati. Il personale addetto ai controlli è tenuto a non muovere nessun rilievo al personale alle dipendenze dell'Impresa.

Il personale dell'Impresa non deve interferire sulle procedure di controllo degli organismi incaricati dal Comune.

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 qualitativi contrattualmente prefissati e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati.

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.

Art. 18

Diritto di controllo da parte dei Rappresentanti della commissione mensa

È diritto della Commissione mensa scolastica procedere al controllo del servizio, in giorni prestabiliti con il Comune, al fine di rilevare:

- valutazione della qualità del pasto,
- verifica delle caratteristiche sensoriali degli alimenti, del grado di accettabilità e di consumo da parte dell'utenza,
- controllo delle grammature,
- modalità del servizio,
- pulizia degli ambienti.

È fatto assoluto divieto alla Commissione mense di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Impresa.

I rappresentanti della Commissione mense sono tenuti **alla mera osservazione** delle procedure di preparazione e somministrazione dei pasti, con esclusione di qualsiasi forma di contatto diretto ed indiretto con sostanze alimentari, utensileria, stoviglie ed altri oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti.

I componenti della Commissione Mense saranno sensibilizzati dal Comune e responsabilizzati sul rischio di contaminazione degli alimenti rappresentato da soggetti con affezioni dell'apparato gastro-intestinale e respiratorio.

I membri delle commissioni riferiranno agli uffici preposti del Comune, che prenderanno gli opportuni provvedimenti.

Art. 19

Report da parte dell'Impresa aggiudicataria

L'impresa è tenuta alla predisposizione del seguente report:

- Rapporto su cibi somministrati e quelli non consumanti (gestione eccedenze alimentari):

In un rapporto con cadenza non oltre il quadrimestre, l'aggiudicatario dovrà dichiarare:

- ➔ le eccedenze alimentari ossia i cibi non consumati, in termini di quantità e tipologie;
- ➔ il numero di pietanze gradite sul numero di pietanze erogate;
- ➔ l'indice di gradimento della pietanza/alimento, ed eventuali motivazioni;

→ le misure intraprese per ridurre tali quantità.

Art. 20

Dimensione presumibile dell'utenza e calendario di erogazione del servizio

Il servizio è sospeso, seguendo il calendario scolastico, nei giorni di festività e vacanza, nonché in tutti gli altri periodi di sospensione temporanea dell'attività scolastica (gite ed altre attività varie), previo congruo preavviso da parte del Comune. Il Comune si riserva la facoltà di modificare il numero dei pasti, il calendario di erogazione del servizio e gli orari di ristorazione, a seguito dell'applicazione di riforme scolastiche, concordando comunque le possibili variazioni con l'Impresa.

Art. 21

Interruzioni del servizio

Non sono previste interruzioni di servizio. Qualora si verificano documentate cause di forza maggiore, quali avversi eventi atmosferici o guasti degli impianti, l'appaltatore dovrà garantire un servizio sostitutivo, per cui dovrà essere indicato il fornitore sostituito con cui verrà formalizzato apposito accordo che sarà trasmesso a cura dell'appaltatore al Comune. L'emergenza dovrà essere limitata a uno o due giorni consecutivi al massimo.

Art. 22

Obblighi e responsabilità dell'Appaltatore

L'appaltatore si impegna al rigoroso rispetto di tutto quanto contenuto nel presente capitolato ovvero a titolo meramente riepilogativo e non esaustivo:

- preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto dei menù e delle tabelle merceologiche approvati dalla locale A.S.T., obbligandosi ad adottare, in qualsiasi momento, ogni variazione qualitativa o quantitativa richiesta dal committente o dalla stessa A.S.T.;
- obbligatoria integrale preparazione dei pasti presso le cucine di cui all'art.1;
- corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti e per l'esecuzione del servizio di refezione scolastica;
- trasporto dei pasti/derrate con mezzi e personale adeguati sino ai refettori dove è attivato il servizio di ristorazione scolastica;
- porzionatura - distribuzione dei pasti – somministrazione degli alimenti e delle bevande nel refettorio;
- gestione di tutti gli altri servizi comunque previsti per eseguire correttamente tutte le attività previste dal presente capitolato;
- pulizia e sanificazione dei locali e arredi in uso, di tutte le attrezzature e apparecchiature, secondo quanto stabilito più in dettaglio nel successivo articolo;
- gestione della raccolta differenziata dei rifiuti secondo le disposizioni dell'autorità comunale;
- acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione dei locali, delle apparecchiature, delle attrezzature nonché per il funzionamento del servizio (es.: detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovagliette, tovaglioli, ecc...);
- tenuta del registro giornaliero dei pasti erogati;
- custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento del servizio;
- manutenzione ordinaria dei Centri Cottura e dei refettori;
- acquisto attrezzature, arredi e quant'altro necessario per il funzionamento del servizio (ivi compresi per i refettori);

- fornitura della massa vestiaria e dei Dispositivi di Protezione Individuale ex D.lgs. n. 81/2008 al personale operante nelle mense scolastiche;
- copertura assicurativa per responsabilità civile relativa a danni causati agli utenti del servizio di ristorazione scolastica, a terzi e a cose durante l'espletamento ed a conseguenza del servizio stesso;
- realizzazione di tutte le attività necessarie e stabilite dalla legge relativamente al sistema di autocontrollo igienico (H.A.C.C.P.) previsto dal "pacchetto igiene";
- realizzazione eventuale di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, concordando con l'Amministrazione Comunale modalità e tempi di realizzazione;
- svolgimento delle funzioni, dei compiti e delle attività previste dal presente capitolato mediante impiego di personale dipendente della stessa in numero adeguato al corretto svolgimento delle funzioni, dei compiti e della attività stessa; al servizio deve essere altresì assegnato personale adeguato allo stesso in termini di capacità e formazione professionale ed in termini di requisiti igienico – sanitari previsti dalla vigente normativa; alla ditta compete la gestione e l'organizzazione del personale di cui sopra;
- messa a disposizione di un coordinatore responsabile del servizio, che sia presente nei refettori;
- ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione del contratto avuto riguardo al presente capitolato ed all'offerta presentata.

Nell'esecuzione del servizio l'Impresa aggiudicataria si impegna altresì:

- al rispetto scrupoloso e costante delle prescrizioni stabilite dalla normativa vigente in materia di preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione delle derrate alimentari e dei pasti;
- in generale al rispetto di tutte le leggi e regolamenti vigenti nella suindicata materia ed in ogni altro ambito interessato dalle attività comprese nell'oggetto del presente capitolato;
- ad impiegare personale qualificato rispetto al ruolo svolto, in regola con assicurazioni previdenziali, assistenziali ed infortunistiche nel rispetto del contratto nazionale di lavoro;
- a fornire gli idonei contenitori termici necessari al trasporto dei pasti;
- a fornire, all'inizio dell'anno ed in occasione di qualsiasi variazione, copia del menù a richiesta tutti i genitori degli utenti del servizio mediante consegna diretta, oltre che a pubblicizzarlo mediante affissione nei locali refettorio;
- a fornire camici monouso ai dipendenti o incaricati comunali o componenti della Commissione Mensa per l'effettuazione dei controlli presso i centri di cottura;
- realizzazione di tutte le proposte e i progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, concordando con l'Amministrazione Comunale modalità e tempi di realizzazione;
- messa a disposizione di un coordinatore responsabile del servizio, che sia presente nei refettori e centri cottura;
- ogni altra operazione e prestazione comunque necessaria per la corretta e completa esecuzione del contratto avuto riguardo al presente capitolato ed all'offerta presentata;
- a rendere le prestazioni oggetto del presente capitolato anche nelle more della stipula del contratto stesso. In tal caso, fermo restando quanto previsto dal presente capitolato per le polizze assicurative, potrà comunque farsi luogo alla liquidazione dei compensi spettanti

all'appaltatore, purché quest'ultimo abbia già costituito e presentato la cauzione definitiva prevista dal presente capitolato.

L'Impresa risponderà direttamente dei danni alle persone o cose, comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, rimanendo così sollevato il Comune stesso nonché l'eventuale personale preposto alla sorveglianza dell'esecuzione del servizio.

Tutti gli obblighi e gli oneri retributivi, assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Impresa, la quale ne è la sola responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico dell'Ente o in solido con l'Ente, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Ente medesimo e di ogni indennizzo.

Inoltre, il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo d'appalto.

L'Impresa è tenuta a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e di responsabilità civile verso i prestatori d'opera (R.C.O.) nella quale sia esplicitamente indicato che il Comune deve essere considerato "terzo" a tutti gli effetti. Detta polizza dovrà essere presentata al Comune prima della stipula del contratto d'appalto. Il suddetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura per i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e tenere indenne il Comune da ogni responsabilità. Inoltre, il medesimo contratto dovrà assicurare la copertura per i seguenti massimali:

a) R.C.T.:

- € 2.000.000,00 (euro duemilioni/00) per ogni sinistro;
- € 1.500.000,00 (euro unmilione/00) per persona;
- € 1.000.000,00 (euro unmilione/00) per cose;

b) R.C.O.:

- € 2.000.000,00 (euro duemilioni/00) per ogni sinistro;
- € 1.500.000,00 (euro unmilione/00) per persona.

Si precisa che l'esistenza della suddetta polizza non libera l'Impresa dalle proprie responsabilità avendo essa solo scopo di ulteriore garanzia.

Sono a carico dell'Impresa tutte le spese relative e conseguenti alla stipula del contratto d'appalto.

Art. 23

Obblighi dell'Amministrazione comunale

L'Amministrazione Comunale adempirà i seguenti obblighi:

- mettere a disposizione le aule refettorio ed i centri cottura elencati nell'art.1;
- acquisto e stoccaggio delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la produzione dei pasti;
- fornitura e pagamento energia elettrica, gas e acqua presso i suddetti centri cottura e i refettori scolastici;
- provvedere alla manutenzione straordinaria dei locali di proprietà comunale, salvo le spese per rotture o guasti causati da comprovata negligenza e/o imperizia del personale dipendente dell'appaltatore, costi dei quali si farà carico l'appaltatore medesimo;
- rapporti con l'AST per le modifiche dei menù e per tutto ciò che riguarda la predisposizione di regimi dietetici particolari e per le richieste di variazione dei menù per ragioni etico-religiose o diete in bianco;
- interventi di derattizzazione e disinfestazione;
- analisi a campione delle preparazioni gastronomiche e delle derrate;

- trasporto pasti (ove necessario).

Art. 24 Penali

Il Comune, a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare la penalità di euro 100,00, (euro cento/00), per ogni violazione rilevata nell'ambito delle funzioni di controllo disposte ai sensi del presente capitolato. L'ammontare della penalità applicata sarà direttamente trattenuto dal Comune sul corrispettivo mensile dovuto all'Impresa.

Art. 25

Rilievi e procedimento di applicazione delle penalità

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente all'Impresa, per via diretta o telefonica, e confermati per iscritto entro il più breve tempo possibile.

Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione per iscritto l'Impresa non fornisce alcuna motivata giustificazione in merito ai rilievi contestati, ovvero qualora le giustificazioni non fossero ritenute accoglibili dal Comune, quest'ultimo applicherà le penali previste dal presente capitolato.

Art. 26

Subappalto e cessione del contratto

È concesso nei limiti di cui all'art.119 D. Lgs. 36/2023. E' tassativamente vietato il cosiddetto "subappalto a cascata" (il subappalto del subappalto), vista la specificità del servizio. E' fatto assoluto divieto di cedere il contratto di appalto. Sarà parimenti nullo l'accordo con cui venga affidata a terzi l'integrale esecuzione delle prestazioni appaltate: non sarà quindi possibile subappaltare il 100% delle attività.

Art. 27

Corrispettivo e pagamenti

Il corrispettivo d'appalto convenuto contrattualmente con l'Impresa verrà pagato a seguito di regolare fatturazione mensile nel rispetto della normativa sulla tracciabilità dei pagamenti.

Art. 28

Cauzione definitiva

In ottemperanza di quanto prescritto dall'art. 117 del D.Lgs. n. 36/2023, a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente capitolato, dell'eventuale risarcimento danni, nonché del rimborso delle somme che il Comune dovesse eventualmente sostenere durante la gestione per fatto dell'Impresa causante inadempimento o cattiva esecuzione del servizio, l'Impresa stessa sarà tenuta a costituire, ai fini della sottoscrizione del contratto, apposita cauzione definitiva pari al 10% del valore contrattuale. L'importo della garanzia può essere in caso di aggiudicazione con ribassi superiori al 10 per cento, aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento. Se il ribasso è superiore al 20 per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al 20 per cento.

La mancata costituzione della garanzia determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria (d.lgs. n.36/2023 art.117 co.6)

La garanzia può essere rilasciata, ai sensi dell'art. 106, comma 3, del D.Lgs. n. 36/2023, da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività. La stessa può essere altresì rilasciata da intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del D.Lgs. n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'apposito albo e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa. La garanzia fideiussoria deve essere emessa e firmata digitalmente; essa deve essere altresì verificabile telematicamente presso l'emittente ovvero gestita mediante ricorso a piattaforme operanti con tecnologie basate su registri distribuiti ai sensi dell'articolo 8-ter, comma 1, del decreto-legge 14 dicembre 2018, n. 135, convertito, con

modificazioni, dalla legge 11 febbraio 2019, n. 12, conformi alle caratteristiche stabilite dall'AGID con il provvedimento di cui all'articolo 26, comma 1.

Ai sensi dell'art.117 co.8 la garanzia è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80 per cento dell'iniziale importo garantito. L'ammontare residuo della garanzia definitiva permane fino alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione, o comunque fino a dodici mesi dalla data di ultimazione dei lavori risultante dal relativo certificato. Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore, degli stati di avanzamento dei lavori o di analogo documento, in originale o in copia.

È riconosciuta alla stazione appaltante la possibilità di richiedere al soggetto aggiudicatario la reintegrazione della garanzia ove questa sia venuta meno in tutto o in parte. In caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere all'esecutore. La garanzia è operativa (escussione) entro 15 giorni a decorrere dalla richiesta scritta della stazione appaltante, inviata per conoscenza anche al Contraente.

Art. 29

Risoluzione e recesso del contratto, esecuzione in danno

Per la risoluzione e la recesso del contratto si applicano, rispettivamente gli artt. 122 e 190 del D.lgs. 36/2023.

Qualora l'appaltatore ometta di eseguire in tutto o in parte i servizi o le forniture di cui al presente appalto, il Comune potrà ordinare ad altra impresa, previa comunicazione all'appaltatore, l'esecuzione totale o parziale dei servizi omessi dallo stesso, addebitando all'appaltatore i relativi costi e i danni eventualmente subiti dal Comune.

Per la rifusione di tali danni il Comune potrà rivalersi sui crediti dell'appaltatore, oppure se questo non fosse possibile, sulla cauzione costituita che dovrà essere reintegrata per l'importo escusso.

È comunque causa di risoluzione del contratto:

- la reiterata fornitura di pasti caldi che, al momento del loro consumo, presentino una temperatura inferiore a quella che consente di mantenere inalterate le proprietà organolettiche o anche la sola gradevolezza di gusto propria dei cibi appena cotti, essendo tale condizione essenziale nell'esecuzione del contratto.
- il reiterato ritardo nella distribuzione dei pasti, rispetto agli orari concordati;
- la rilevazione di condizioni di produzione, preparazione, trasporto o somministrazione di alimenti non conformi alle vigenti norme di igiene o comunque tali da pregiudicarne la salubrità;
- la sospensione ingiustificata del servizio;
- la reiterata applicazione di penalità per i casi di inadempienza contrattuale;
- le reiterate e persistenti irregolarità nell'esecuzione del contratto, altre gravi violazioni degli obblighi derivanti dal capitolato e dal contratto, ovvero ogni altra circostanza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione del contratto a termini dell'art. 1453 del Codice Civile;
- la reiterata violazione degli obblighi contributivi e retributivi.

È inoltre causa di risoluzione del contratto:

- la dichiarazione di fallimento del gestore;
- il subappalto totale o quello parziale del servizio non autorizzato o la cessione del relativo contratto;
- cessazione delle attività da parte dell'appaltatore;
- la commissione di infrazioni di rilevanza penale che facciano venir meno l'affidabilità del gestore;
- la violazione degli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Art. 30

Fallimento dell'appaltatore

La ditta aggiudicataria assumendo le prestazioni, si obbliga, per sé, per i suoi eredi ed aventi causa. In caso di fallimento l'appalto si intenderà revocato e l'Amministrazione Comunale procederà a termini di Legge.

Art. 31

Oneri inerenti il contratto

La ditta appaltatrice assume a proprio carico le spese inerenti al contratto. Tutte le spese, imposte, tasse inerenti e conseguenti al contratto stesso, nessuna esclusa, saranno a carico dell'Aggiudicataria, esclusa l'IVA, che sarà a carico dell'Amministrazione comunale. Se la ditta appaltatrice è una cooperativa sociale, si applicano le esenzioni previste dal D.Lgs n. 460/97 in quanto ONLUS di diritto.

Il corrispettivo dell'appalto sarà liquidato mensilmente alla Ditta su presentazione di fatture.

Sulla fattura elettronica dovranno necessariamente essere indicati: n. di impegno di spesa, il CIG e il Codice Univoco Ufficio.

Il pagamento della fattura relativa al servizio effettuato nel mese precedente, avverrà nei tempi stabiliti dalle vigenti disposizioni in materia, e comunque entro 60 giorni dalla data di ricevimento della fattura stessa, inviata al protocollo generale del Comune, secondo le modalità vigenti in materia di fatturazione nei riguardi della Pubblica Amministrazione.

Con il suddetto corrispettivo, la Ditta si intende compensata di qualsiasi suo onere per il servizio di che trattasi, senza alcun diritto a nuovi o maggiori compensi, essendo soddisfatta in tutto dal Comune con il pagamento del corrispettivo stesso.

Art. 32

Esonero da responsabilità per il comune

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.

La Ditta 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 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.

Art. 33

Consegna e restituzione locali ed attrezzature/ Piano di sicurezza

Prima dell'inizio del servizio sarà redatto un verbale in contraddittorio relativo allo stato dei locali e delle attrezzature delle mense scolastiche e refettori presso i quali i pasti saranno distribuiti. Detto verbale farà parte integrante e sostanziale dei documenti contrattuali.

L'Appaltatore si impegna a produrre entro la data di avvio del servizio il piano per la sicurezza del lavoro in conformità alla vigente normativa di Legge.

Al termine del servizio l'appaltatore dovrà riconsegnare i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento. Dell'atto di riconsegna verrà redatto apposito verbale in contraddittorio, nel quale l'ente appaltante farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo di locali ed attrezzature.

Art. 34

Domicilio /Contenzioso

La ditta aggiudicataria dovrà eleggere e dichiarare il luogo del proprio domicilio, al quale resta inteso che il Comune potrà indirizzargli, per tutta la durata del contratto avvisi, richieste, atti giudiziari ed ogni altra comunicazione di qualsiasi natura.

Per qualunque controversia che dovesse insorgere sull'interpretazione ed esecuzione della fornitura disciplinata dal presente capitolato per la quale non si riesca ad addivenire ad un accordo bonario tra le Parti è competente il Foro di Ascoli Piceno.

Art. 35 **Autorizzazioni**

La ditta aggiudicataria dovrà essere in possesso delle autorizzazioni e licenze richieste dalla legge per la prestazione dei servizi oggetto dell'appalto.

Art. 36 **Tracciabilità dei flussi finanziari**

Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., l'appaltatore si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

Ferme restando le ulteriori ipotesi di risoluzione previste nel presente capitolato, si conviene che, in ogni caso, il comune di San Benedetto del Tronto, in ottemperanza a quanto disposto dall'art. 3, comma 9 bis, della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., senza bisogno di assegnare previamente alcun termine per l'adempimento, risolveranno di diritto, ai sensi dell'art. 1456 c. C., nonché ai sensi dell'art. 1360 cod. Civ., il contratto nell'ipotesi in cui le transazioni siano eseguite senza bonifico bancario o postale ovvero degli altri documenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della legge 13 agosto 2010 n. 136 e s.m.i., del decreto legge 12 novembre 2010 n. 187, convertito in legge 17 dicembre 2010, nr. 217, nonché della determinazione dell'autorità per la vigilanza sui contratti pubblici n. 8 del 18 novembre 2010 e n. 10 del 22 dicembre.

L'appaltatore sarà tenuto a comunicare al Comune, alla stipula del contratto, i dati afferenti al conto bancario o postale dedicato, anche non in via esclusiva, alla ricezione dei flussi finanziari relativi al contratto stipulato nonché le generalità e il codice fiscale del/i soggetto/i delegato/i ad operare sul conto/i corrente dell'appaltatore dedicato/i.

L'appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente e comunque entro e non oltre 7 giorni dalla/e variazione/i, qualsivoglia variazione intervenuta in ordine ai dati relativi agli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i nonché le generalità (nome e cognome) e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su detto/i conto/i.

Art. 37 **Trattamento dei dati**

Ai sensi dell'art. 13 del Regolamento (UE) 2016/679 si informa che il trattamento dei dati personali forniti per la procedura di gara del servizio mensa è finalizzato unicamente alla corretta espletazione della gara ed avverrà presso il Comune di San Benedetto del Tr., Viale A. de Gasperi n.124, 63074 San Benedetto del Tronto (AP) - con l'utilizzo di procedure anche informatizzate, nei modi e nei limiti necessari per perseguire la predetta finalità.

L'informativa completa è agli atti del Servizio Politiche Sociali: suddetti dati personali saranno trattati ai sensi del Nuovo Regolamento UE 679/2016 sulla privacy nei confronti dei quali gli interessati potranno esercitare i propri diritti, quali conferma dell'esistenza di dati che lo riguardano, la loro comunicazione e l'indicazione della logica e finalità del trattamento, nonché la cancellazione, la rettifica, l'aggiornamento o il blocco dei medesimi.

I dati raccolti potranno essere oggetto di comunicazione:

- al personale dipendente dell'Ente responsabile in tutto od in parte del procedimento e comunque coinvolto per ragioni di servizio;
- agli eventuali soggetti esterni all'Ente comunque coinvolti nel procedimento;
- alla commissione di gara;
- ai concorrenti in gara;
- ai competenti Uffici pubblici in esecuzione delle vigenti disposizioni di legge;
- agli altri soggetti aventi titolo ai sensi della Legge n. 241/90; Soggetto attivo della raccolta dei dati è l'Amministrazione aggiudicatrice.

Ai sensi dell'art. 28 del Regolamento (UE) 2016/679 il soggetto aggiudicatario, senza costi aggiuntivi, dovrà eseguire il trattamento dei dati personali derivanti dall'appalto per conto del titolare del trattamento appaltante, dovrà dare garanzie sufficienti per mettere in atto misure tecniche e organizzative adeguate in modo tale che il trattamento soddisfi i requisiti del citato regolamento per garantire la tutela dei diritti dell'interessato.

L'aggiudicatario responsabile del trattamento non ricorrerà a un altro responsabile senza previa autorizzazione scritta, specifica o generale, del titolare del trattamento. Nel caso di autorizzazione scritta generale, il responsabile del trattamento informerà il titolare del trattamento di eventuali modifiche previste riguardanti l'aggiunta o la sostituzione di altri responsabili del trattamento, dando così al titolare del trattamento l'opportunità di opporsi a tali modifiche.

Il trattamento dei dati personali da parte dell'aggiudicatario, in qualità del responsabile del trattamento, saranno disciplinati da un accordo che vincolerà il responsabile del trattamento al titolare del trattamento e che riguarderà la materia disciplinata, la durata del trattamento, la natura e la finalità del trattamento, il tipo di dati personali e le categorie di interessati, gli obblighi e i diritti del titolare del trattamento.

Art. 38

Disposizioni finali

Per tutto quanto non previsto dal presente capitolato speciale si fa rinvio alla legislazione vigente ed in modo particolare in materia di appalti pubblici di servizi al D.Lgs. n. 36/2023, al codice civile e alle norme presenti nell'ordinamento giuridico.

ELENCO ALLEGATI (attualmente in vigore)

Allegato 1 - Menù settimanali per bimbi 6/12 mesi degli Asili Nido e menù stagionali settimanali per bimbi 12/36 mesi degli Asili Nido

Allegato 2 - Menù settimanali stagionali per Scuola dell'Infanzia e Scuola Primaria

Allegato 3 - Grammature

Allegato 4 - Specifiche tecniche e merceologiche dei principali alimenti