



COMUNE DI CODIGORO

Provincia di Ferrara

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA CON PASTI VEICOLATI E SERVIZIO DI REFETTORIO PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA E PRIMARIE STATALI

AA.SS. 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026

C.I.G. 9869723114

INDICE

Indice generale

PRINCIPI GENERALI.....	3
Art. 1 - OGGETTO, DURATA E FORMA DELL'APPALTO.....	3
Art. 2 - CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO.....	4
Art. 3 - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA.....	6
Art. 4 - PREZZI POSTI A BASE DELLA GARA.....	7
Art. 5 - MODIFICHE DEL CONTRATTO.....	8
Art. 6 - CENTRO PRODUZIONE PASTI - SERVIZIO DI TRASPORTO PASTI - GESTIONE DEI RIFIUTI.....	8
Art. 7 - OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA, DURANTE E DOPO LA DISTRIBUZIONE.....	12
Art. 8 - OPERAZIONI DI PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE.....	13
Art. 9 - SERVIZIO DI RISTORAZIONE IN SITUAZIONE DI EMERGENZA SANITARIA.....	14
Art. 10 - STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO.....	14
Art. 11 - GARANZIE DI QUALITÀ.....	15
Art. 12 - CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI.....	16
Art. 13 - REQUISITI DEGLI IMBALLAGGI.....	16
Art. 14 - TABELLE DIETETICHE E MENU'.....	17
Art. 15 - UTILIZZO DI PRODOTTI PROVENIENTI DA COLTURE BIOLOGICHE, INTEGRATE E DA PRODOTTI TIPICI TRADIZIONALI.....	19
Art. 16 - VARIAZIONE DEL MENÙ.....	19
Art. 17 - PROGRAMMA DI EMERGENZA.....	20
Art. 18 - CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO.....	20
Art. 19 - ONERI INERENTI AL SERVIZIO.....	20
Art. 20 ONERI A CARICO DEL COMUNE.....	21
Art. 21 OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI.....	21
Art. 22 FATTURAZIONE E PAGAMENTI.....	21

Art. 23 - SCIOPERI – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO - CAUSE DI FORZA MAGGIORE	22
Art. 24 - OSSERVANZA DELLE NORME SUL LAVORO, SICUREZZA, PREVIDENZA SOCIALE E CONTRATTO NAZIONALE DI LAVORO.....	23
Art. 25 – DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZE (DUVRI).....	23
Art. 26 - PERSONALE DELL’IMPRESA AGGIUDICATARIA.....	23
Art. 27 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO.....	26
Art. 28 – CLAUSOLA SOCIALE.....	26
Art. 29 – REFERENTE DELL’IMPRESA AGGIUDICATARIA.....	26
Art. 30 – COMMISSIONE MENSA.....	27
Art. 31 PIANO DI AUTOCONTROLLO – ULTERIORI CONTROLLI QUALITATIVI E QUANTITATIVI.....	27
Art. 32 – PENALITA’ – ESECUZIONE IN DANNO.....	29
Art. 33 – CAUZIONI.....	30
Art. 34 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO.....	30
Art. 35 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO.....	31
Art. 36 – ADEGUAMENTI DEI PREZZI.....	31
Art. 37 – RESPONSABILITÀ E OBBLIGHI ASSICURATIVI.....	32
Art. 38 – ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA SICUREZZA.....	33
Art. 39 – SPESE A CARICO DELL'APPALTATORE.....	33
Art. 40 – SUBAPPALTO - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DEI CREDITI....	34
Art. 41 – DOMICILIO.....	34
Art. 42 - FORO COMPETENTE.....	34
Art. 43 - TUTELA DELLA PRIVACY.....	34
Art. 44 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI.....	34
Art. 45 - DISPOSIZIONI FINALI.....	35
Art. 46 – ALLEGATI.....	35

PRINCIPI GENERALI

Il presente Capitolato speciale descrittivo e prestazionale (di seguito per brevità "Capitolato") disciplina le modalità di svolgimento e le caratteristiche minime delle attività relative al servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale per gli alunni, le alunne ed i/le docenti delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie statali presenti nel territorio del Comune di Codigoro.

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008 "Approvazione del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione", aggiornato con Dm 10 aprile 2013, nonché ai Criteri Ambientali Minimi di cui al Decreto Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del Mare n. 65 del 10 marzo 2020, alla Delibera Regionale n. 418/2012 "Linee Guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo", al Decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali 18 dicembre 2017 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche", al Decreto 28 ottobre 2021 "Definizione ed aggiornamento delle «Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica» redatto dal Ministero per la Salute e altresì al decreto legislativo n.196 del 8 novembre 2021 per l'attuazione in Italia della direttiva (UE) 2019/904, ovvero la direttiva SUP sulle plastiche monouso.

Art. 1 - OGGETTO, DURATA E FORMA DELL'APPALTO

La procedura ha per oggetto l'affidamento dell'organizzazione e della gestione del servizio di produzione e fornitura di pasti destinati alla refezione scolastica e del servizio di refettorio per le scuole dell'infanzia e primarie statali del Comune di Codigoro.

L'espletamento del servizio dovrà essere a ridotto impatto ambientale ai sensi del Decreto del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10/03/2020 (pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale del 04/04/2020) "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari", con preparazione dei pasti presso il/i centro/i cottura dell'impresa aggiudicataria.

I pasti e, in aggiunta, le merende per le scuole dell'infanzia dovranno essere preparati la mattina stessa del consumo mediante il legame fresco-caldo (cioè senza l'utilizzo di prodotti precotti), consegnati all'interno dei diversi plessi scolastici negli orari convenuti e distribuiti agli utenti. Ogni operazione dovrà essere svolta in maniera da non arrecare disturbo o intralcio alle attività scolastiche; il servizio verrà pertanto prestato nei tempi concordati col referente comunale ovvero con quello scolastico competente.

La durata dell'appalto è stabilita indicativamente nel periodo dal 01 settembre 2023 al 30 giugno 2026 (anni scolastici 2023/2024, 2024/2025, 2025/2026).

L'inizio del servizio potrà avvenire, eventualmente, anche in pendenza della stipulazione del contratto, sotto riserva di legge.

Il calendario di apertura e di chiusura del servizio, compresa la sospensione nei periodi di vacanza natalizia, pasquale, ecc. sarà stabilito dalle competenti autorità scolastiche e potrà essere insindacabilmente variato dalle stesse senza l'obbligo di riconoscere alcun compenso all'Impresa appaltante.

È fatto salvo il diritto di recesso anticipato dell'Amministrazione qualora il servizio risultasse, a giudizio motivato del Comune stesso, eseguito in maniera non soddisfacente.

Art. 2 - CARATTERISTICHE GENERALI DEL SERVIZIO

1. Servizio Ristorazione Scolastica

Il servizio consiste nella preparazione, confezionamento, veicolazione e consegna dei pasti e, per la scuola dell'infanzia, anche delle merende, la mattina stessa del consumo, compresa l'attività di sporzionamento, nonché il riassetto e la sanificazione dei locali adibiti a refettorio.

Il servizio è destinato agli alunni delle scuole dell'infanzia e primarie del Comune di Codigoro e agli adulti che ne abbiano diritto in quanto istituzionalmente addetti a prestare la propria opera presso le scuole stesse.

Richiede lo svolgimento di un complesso di prestazioni ed attività, da effettuare a cura e a spese dell'Impresa aggiudicataria, di cui di seguito si fornisce un elenco riepilogativo non esaustivo:

- preparazione dei pasti, loro cottura, confezionamento in legame misto in multirazione e monoporzione per le diete speciali, trasporto con mezzi e personale adeguati e consegna nei locali di consumo nei tempi previsti;
- ricevimento dei pasti, mantenimento a temperatura, porzionatura e distribuzione dei pasti agli utenti per ogni giorno in cui il servizio di ristorazione scolastica è attivo;
- preparazione di pasti che rispettino scrupolosamente le diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari e stati patologici, nonché quelle richieste dalla famiglia per motivi etico-religiosi;
- fornitura della merenda alle scuole dell'infanzia;
- preparazione, allestimento e apparecchiatura dei locali di distribuzione e consumo;
- rigoverno dei locali di distribuzione e consumo (riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature, arredi), dopo il consumo di pasti e, nelle scuole dell'infanzia, anche della merenda;
- coordinamento e organizzazione complessiva del servizio secondo quanto stabilito dal presente Capitolato;
- raccolta differenziata dei rifiuti provenienti dai locali di consumo dei pasti secondo quanto previsto dai regolamenti e dalle disposizioni comunali;
- adempimento obblighi formativi del personale impiegato ai sensi del Reg. (CE) n. 852/2004 e ulteriori attività esplicitate nel successivo art. 27 del presente Capitolato;
- ogni altra prestazione necessaria per la corretta e completa esecuzione del servizio oggetto d'appalto come prevista dal presente Capitolato, dai suoi allegati, dalle norme vigenti in materia e che risulteranno eventualmente introdotte durante il periodo di durata dell'appalto e della relazione tecnica prodotta dall'impresa aggiudicataria del servizio in sede di gara.

Spetta all'impresa la fornitura di tutte le attrezzature e dei materiali necessari e funzionali al trasporto dei pasti, alla distribuzione, alla garanzia del legame caldo/freddo presso i refettori, allo sporzionamento, al consumo dei pasti e delle merende, ad esclusione dei tavoli e delle sedie del refettorio, e a tutte le attività accessorie correlate (sbarazzo dei refettori, pulizia e sanificazione degli ambienti refettorio, comprese le attrezzature; gestione della raccolta differenziata del ciclo dei rifiuti), ivi comprese:

- stoviglie a perdere;
- tovaglioli e tovaglette, tovaglie in carta a rotolo;
- vassoi, oliera, saliera ecc.;
- bottiglie di acqua minerale naturale;
- carrelli da utilizzare per trasportare i contenitori dei pasti dall'esterno all'interno della scuola fino ai locali adibiti a ristorazione scolastica;
- scaldavivande elettrici idonei a mantenere la temperatura dei pasti caldi fra +60° e + 65° centigradi o superiori fino alla fine della distribuzione, in numero e dimensioni idonee rispetto ai pasti da servire, con relativa manutenzione ordinaria e straordinaria a carico della ditta. L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere un incremento di tale tipologia di attrezzatura, qualora venissero rilevate problematiche nell'andamento della refezione scolastica;
- termometri per rilevazione temperature dei cibi;
- materiale e attrezzature necessarie per il riassetto, pulizia e sanificazione dei locali e degli arredi dei refettori e delle stoviglie mediante utilizzo di prodotti detergenti a marchio ECOLABEL o similari, nel rispetto della normativa vigente (Reg. CE 648/2004 e DPR 6/2/2009, n. 21);
- Bidoni o supporti per sacchi dei rifiuti con i relativi sacchi porta rifiuti idonei alla raccolta differenziata.

I pasti dovranno essere costituiti da un primo, un secondo, un contorno, pane, frutta di stagione o dessert e acqua minerale naturale secondo un menu approvato dal servizio sanitario competente; in sostituzione a un primo e un secondo, può essere fornito un piatto unico su espressa richiesta della direzione scolastica o del Comune.

I pasti dovranno essere serviti in contenitori multiporzione che dovranno essere trasportati in idonei contenitori termici che assicurino la conservazione secondo quanto disposto dalle normative vigenti in materia.

Per le diete speciali e, eventualmente, a richiesta, si prevede anche la fornitura di pasti monoporzione.

Le scuole dell'infanzia dovranno usufruire della merenda.

All'impresa aggiudicataria spetta inoltre di implementare e fare osservare il proprio sistema di controllo HACCP in tutti i plessi scolastici dove i pasti vengono consumati.

L'esecuzione del servizio dovrà perseguire le finalità e gli obiettivi descritti nel presente Capitolato, nessuno escluso.

2. Materiali di consumo monouso

Nel rispetto del Decreto legislativo n.196 del 8 novembre 2021 per l'attuazione in Italia della direttiva (UE) 2019/904, ovvero la direttiva SUP sulle plastiche monouso, si precisa che, per quanto riguarda il materiale monouso da fornire per la consumazione dei pasti, si richiedono:

- piatti, tovaglioli, tovaglette, copri vassoio, posateria, sacchetti di contenimento di posate/bicchieri e qualunque altro accessorio a corredo del servizio di refezione in materiale compostabile biodegradabile, perché possano essere smaltiti con la raccolta dell'umido organico (norma EN 13432);
- posateria monouso flessibile e particolarmente resistente affinché, in caso di rottura, non si formino schegge o parti appuntite.

3. Servizio di Refettorio.

Il servizio di Refettorio comprende, oltre a quanto sopra previsto, anche:

- a) ricezione dei pasti presso le sedi delle scuole dell'infanzia site in:
- V.le della Resistenza - Codigoro Cpl.,
 - Piazza Dr. Giorgio Finchi – Pontelangorino,
 - Via Manzoni – Mezzogoro;
- b) ricezione dei pasti presso le sedi delle scuole primarie:
- Via Massarenti – Codigoro Cpl.,
 - Piazza Dr. Giorgio Finchi – Pontelangorino;
- c) apparecchiatura tavoli nei refettori dei plessi scolastici;
- d) scodellamento, porzionatura e distribuzione dei pasti indicativamente sui turni e negli orari di norma in vigore:
- Scuola dell'infanzia Codigoro (4 sezioni) – un turno in due sale mensa alle ore 11,45/11,50 circa,
 - Scuola dell'infanzia di Pontelangorino (2 sezioni) – due turni in una sala mensa, 1° ore 11,30 e 2° ore 12,10,
 - Scuola dell'infanzia di Mezzogoro (un'unica sezione) – un unico turno alle ore 11,45,
 - Scuola Primaria di Codigoro (12 classi, di cui 2 a tempo pieno) – dal lunedì al giovedì due turni in un'unica sala mensa 1° gruppo ore 12,15 e 2° gruppo ore 13,15, il venerdì due classi alle ore 12,15,
 - Scuola Primaria di Pontelangorino (5 classi) – il martedì e il giovedì, tre turni in sala mensa 1° ore 12,00, 2° ore 12,45, 3° 13,30 e una classe in una sezione con monoporzione alle ore 13,30.
- Si precisa che tale organizzazione è puramente indicativa poiché gli orari vengono stabiliti di anno in anno dall'autorità scolastica ed è dipendente dal numero di adesioni al servizio;
- e) pulizia, riordino dei tavoli, lavaggio e riordino delle stoviglie, dei locali del refettorio e gestione rifiuti, dopo i pasti e dopo le merende nelle Scuole dell'infanzia;
- f) fornitura ed utilizzo dei detersivi e degli attrezzi per la pulizia e la sanificazione dei refettori e delle stoviglie utilizzate.

È richiesta la presenza di un operatore ogni 45 (quarantacinque) commensali per turno, adulti compresi, salvo particolari situazioni di emergenza, per lavori o quant'altro, o per particolari situazioni logistiche che vanno comunque e sempre concordate con la stazione appaltante.

Art. 3 - DIMENSIONE PRESUMIBILE DELL'UTENZA

Il numero presunto dei pasti per l'intero periodo contrattuale è pari a circa 127.500 determinato come segue:

PLESSO SCUOLA	Pasti da erogare	N. Rientri settimanali
Scuole dell'infanzia	60.000	5 rientri settimanali, periodo sett./giugno
Scuole primarie	67.500	10 classi con 2 rientri settimanali e 2 classi con 5 rientri settimanali, periodo ottobre/giugno
Totale nel triennio	127.500	

Il numero espresso in tabella è da considerarsi indicativo e valido ai soli fini della formulazione dell'offerta, in quanto la fornitura dei pasti stessi dovrà avvenire in base alle effettive presenze giornaliere dell'utenza interessata: non impegna né comporta obblighi per l'Amministrazione Comunale.

Pertanto, i quantitativi potranno variare in eccesso o in difetto senza che ciò autorizzi l'aggiudicatario a presentare richieste di risarcimento indennizzi; l'impresa resterà comunque obbligata alla fornitura in base ai prezzi unitari ed alle condizioni contrattuali, fermo restando il rispetto del quinto d'obbligo.

Il servizio erogato potrà subire variazioni, sia di tipo quantitativo che di tipo qualitativo, anche per effetto di nuove normative o diversa organizzazione scolastica.

Il luogo di consegna e il numero dei pasti da fornire giornalmente verrà indicato dalle singole scuole dell'infanzia entro le ore 9,20 e dalle singole scuole primarie entro le ore 8,45 di ogni giorno del calendario scolastico, secondo le modalità che saranno concordate con l'Amministrazione comunale. Entro lo stesso orario, le scuole preciseranno altresì i pasti speciali da fornire.

Le comunicazioni relative ai pasti potranno avvenire anche attraverso sistema informatico eventualmente istituito dalla stazione appaltante.

Art. 4 - PREZZI POSTI A BASE DELLA GARA

L'importo presunto, calcolato ai sensi dell'art. 35 co. 4 del d.lgs. 50/2016 e ss.mm.ii., per il periodo settembre 2023 – giugno 2026 è stimato in € 744.750 (al netto dell'IVA di legge) di cui € 0,00 relativi agli oneri di sicurezza per rischi da interferenze non soggetti a ribasso, ed è comprensivo di tutte le prestazioni richieste nel presente Capitolato.

Detto importo deriva dal costo del singolo pasto, moltiplicato per il numero complessivo dei pasti per ordine scolastico, sulla base dell'andamento storico.

Più precisamente:

- scuole dell'infanzia statali € 6,00 per ogni pasto (comprensivo di merenda), per complessivi 60.000 pasti presunti nei tre anni scolastici, per un totale di € 360.000, oltre IVA di legge;
- scuole primarie statali € 5,70 per ogni pasto, per complessivi 67.500 pasti presunti nei tre anni scolastici, per un totale di € 384.750, oltre IVA di legge.

Il costo di ogni pasto erogato è comprensivo del Servizio di Refettorio.

Valore contratto (Indicativamente dal 01 settembre 2023 al giugno 30 giugno 2026)	€ 744.750 Iva 4% esclusa
---	--------------------------

Sono ammesse solo offerte in ribasso, pena l'esclusione dalla gara.

Lo sconto percentuale unico offerto sarà applicato al prezzo unitario a base di gara indicato sopra, al fine della determinazione degli importi unitari contrattuali.

Al prezzo unitario offerto verrà applicata l'IVA ai sensi di legge.

Art. 5 - MODIFICHE DEL CONTRATTO

E' sempre prevista la revisione dei prezzi, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'articolo 106, comma 1, lettera a), primo periodo, del Codice, fermo restando quanto previsto dal secondo e dal terzo periodo del medesimo comma 1. Per quanto non espressamente disciplinato dal presente articolo si fa riferimento all'art. 29 del D.L. n. 4/2022 e s.m.i.

Art. 6 - CENTRO PRODUZIONE PASTI - SERVIZIO DI TRASPORTO PASTI - GESTIONE DEI RIFIUTI

Il centro di produzione pasti, utilizzato dall'appaltatore per il servizio oggetto d'appalto, deve rispettare i requisiti previsti dagli allegati del D. Lgs. N. 193/07 e successive modifiche.

Lo stoccaggio e la conservazione delle materie prime, le operazioni di preparazione, cottura, confezionamento ed "imballaggio" dei pasti, dovranno essere effettuate in locali igienicamente idonei ed opportunamente attrezzati con assoluta osservanza delle vigenti disposizioni legislative e regolamentari in materia.

1. Ricevimento e conservazione delle derrate

Le cucine dovranno essere organizzate secondo il concetto del "tutto avanti", al fine di evitare le contaminazioni crociate. Le materie prime dovranno essere sempre fisicamente separate dagli alimenti in preparazione.

Ogni alimento dovrà essere conservato alla temperatura riportata sulle confezioni.

I prodotti deperibili dovranno essere trasferiti in frigorifero o in cella immediatamente dopo la consegna.

Gli alimenti non dovranno essere introdotti nelle celle o nei frigoriferi in modo promiscuo (alimenti crudi e alimenti pronti al consumo o semilavorati).

Le derrate dovranno essere riposte sugli scaffali evitandone l'accatastamento. Nessun alimento potrà essere stoccato direttamente a contatto col pavimento.

La sistemazione dei prodotti a lunga conservazione (pasta, riso, scatolame) dovrà essere effettuata dando la precedenza ai prodotti che presentano un tmc (tempo minimo di conservazione) o data di scadenza più vicino al limite di utilizzo; pertanto, le scorte a scadenza più lontana dovranno essere posizionate sugli scaffali dietro o sotto quelle a scadenza più prossima.

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

I prodotti per utenti celiaci dovranno essere identificati e conservati separatamente dagli altri alimenti, in contenitori ermeticamente chiusi ed etichettati.

I prodotti non conformi alle specifiche di cui alla Lista merceologica e alle condizioni contrattuali, compresi quelli per i quali è decorso il tmc (tempo minimo di conservazione) o superata la data di scadenza, dovranno essere custoditi in un'area di segregazione, ben separata dalle altre derrate, e sugli stessi dovrà essere apposto un cartello con la dicitura "prodotto non conforme", in attesa della resa che dovrà essere effettuata entro 24 ore dal rilevamento della non conformità. Trascorso inutilmente il termine di 24 ore per la resa del prodotto, tali prodotti dovranno essere obbligatoriamente eliminati. I prodotti scaduti dovranno essere immediatamente eliminati.

Tutti i prodotti aperti dovranno essere conservati, secondo le temperature idonee, o in contenitori adatti al contatto con gli alimenti ermeticamente chiusi con la rispettiva etichettatura, o in sacchetti originali chiusi e riposti in armadietti chiusi, sempre nel rispetto del principio del “tutto avanti”. In entrambi i casi dovrà essere apposta apposita etichetta, riportante la data di apertura e i dati necessari alla rintracciabilità.

2. Modalità e preparazione dei pasti

Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale; dovranno essere eseguite secondo il manuale aziendale di Autocontrollo igienico HACCP.

Tutte le attrezzature, la tegameria e gli utensili e comunque tutti i materiali e oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti dovranno essere a norma di legge.

Tutti i pasti dovranno essere prodotti nella stessa giornata del consumo e distribuiti in giornata negli orari specificati nell’Ordinativo di fornitura. I pasti dovranno essere prodotti con un processo che assicuri la piena rintracciabilità e il controllo di quanto prodotto e somministrato.

Durante la preparazione dei pasti gli operatori dovranno verificare che gli alimenti posseggano i requisiti necessari e siano privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l’odore, il gusto e lo stato fisico.

Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere o con altri mezzi, validati dal SIAN o dal servizio veterinario, in grado di portare la temperatura da surgelazione/congelazione alla temperatura di utilizzo in un tempo breve. È fatto divieto di ricongelare le materie prime scongelate e congelare le materie prime acquistate fresche.

Per la preparazione dei pasti, l’impresa aggiudicataria dovrà operare seguendo tutte le misure previste dalla normativa vigente. In particolare:

- la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- la carne trita dovrà essere macinata prima della cottura;
- le operazioni di impanatura dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- i secondi piatti dovranno essere cotti preferibilmente al forno, dopo aver eliminato dalla carne i grassi visibili;
- i pasti cotti da consumarsi freddi verranno preparati con il metodo “Cook Chill” e la refrigerazione, successiva alla cottura, dovrà avvenire mediante apposito abbattitore di temperatura.
- il formaggio grattugiato dovrà essere preparato in giornata avendo cura di rimuovere le croste;
- i condimenti saranno aggiunti a crudo;
- il puré dovrà essere preparato con patate fresche lessate in giornata (le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell’utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura);
- le porzionature di salumi e di formaggio dovranno essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo; le verdure da consumare crude dovranno essere condite al momento della distribuzione;
- la frutta dovrà essere consegnata perfettamente lavata e a temperatura ambiente;

- l'impiego di sale, comunque iodato, dovrà essere moderato anche utilizzando erbe aromatiche;
- le frittiture verranno realizzate nei forni a termo convezione;
- tutti gli alimenti deperibili non dovranno soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione.
- dovranno essere privilegiate le tecniche di preparazione e di cottura più idonee a limitare le perdite di nutrienti e a preservare le caratteristiche organolettiche e la qualità nutrizionale degli alimenti (al vapore, al forno, al cartoccio);
- dovrà essere utilizzato olio extravergine di oliva sia a crudo, per condire e per cuocere;
- dovrà essere utilizzato il burro a crudo solo in particolari preparazioni, come per mantecare il risotto, preparare la besciamella, il purè di patate, o nei dolci preparati dal cuoco;
- dovrà essere mantenuta fino a 20 minuti prima della consumazione, una temperatura inferiore a + 10 °C per alimenti deperibili non cucinati da consumarsi freddi e, a partire dal termine della cottura, una temperatura superiore a 65 °C al cuore nei cibi da consumarsi caldi;
- non dovranno essere utilizzati né distribuiti:
 - a) carni al sangue;
 - b) dado da brodo con o senza glutammato;
 - c) conservanti ed additivi chimici nella preparazione di pasti;
 - d) residui dei pasti dei giorni precedenti;
 - e) verdure, carni e pesci ricomposti, preimpanati, prefritti e precotti;
- è vietato congelare il pane;
- è vietata la somministrazione di prodotti alimentari contenenti uova crude;
- sono vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di prodotti cotti.
- le elaborazioni dei cibi dovranno essere semplici e la scelta dei piatti dovrà tenere conto della stagionalità.
- per ogni pasto, l'impresa dovrà provvedere alla produzione e alla consegna in ciascuna sede di almeno un ulteriore 5% di quantità aggiuntiva necessaria ad ovviare ad eventuali perdite di pietanze (es. piatti che cadono a terra).

3. Servizio di trasporto pasti

All'Impresa aggiudicataria spetta il trasporto dei pasti prodotti dai centri di produzione ai vari plessi scolastici o locali di consumo.

Per il trasporto dei pasti, l'impresa si impegna ad utilizzare sistemi di mantenimento della temperatura coerenti con le possibilità attualmente offerte dalla tecnica.

I pasti dovranno arrivare nel centro di refezione in condizioni commestibili ed organolettiche ottimali; la temperatura dei pasti caldi andrà mantenuta ad un livello compreso fra i +60° e +65° centigradi o superiori al cuore del prodotto, mentre non dovrà essere superiore a +10° centigradi per i pasti freddi a regime di temperatura controllata. I plessi dovranno dotati di almeno n.1 termometro ad infissione ed n. 1 termometro a infrarossi, opportunamente corredati delle certificazioni attestanti la conformità ai rilevamenti, per il controllo della temperatura degli alimenti e degli eventuali impianti frigoriferi. La temperatura degli alimenti dovrà essere rilevata dall'addetto dell'impresa appaltante all'arrivo del pasto e prima della somministrazione dello stesso. I pasti dovranno raggiungere il plesso di distribuzione scolastico in un orario che non superi i 30 minuti antecedenti l'orario previsto per il loro consumo. Il tempo intercorrente fra la fine cottura delle pietanze e la somministrazione non dovrà mai superare le due ore.

Ove si verificassero modifiche dell'orario e/o delle giornate fissate per la consegna dei pasti nel periodo di durata del contratto, verrà data comunicazione all'impresa, che sarà tenuta ad adeguare la sua organizzazione ai nuovi orari e/o giornate.

L'impresa aggiudicataria dovrà elaborare un piano di trasporto tale da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali dei pasti.

Il/i mezzo/i di trasporto dovrà/dovranno essere idoneo/i, adibito/i esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conforme/i a quanto disposto dal D.P.R. n. 327/80 e successive modifiche e integrazioni; dovrà/dovranno inoltre essere perfettamente funzionante/i ed in regola con quanto previsto dal vigente ordinamento per la regolare circolazione stradale. In caso di avaria dei mezzi normalmente utilizzati per il servizio, l'impresa dovrà essere dotata di mezzi di riserva, aventi le stesse caratteristiche, al fine di assicurare il servizio ed il rispetto degli orari.

Tutte le spese di carburante per la conduzione del mezzo saranno a carico dell'impresa aggiudicataria, nonché gli oneri per la manutenzione straordinaria ed ordinaria dello/degli stesso/i.

L'impresa aggiudicataria dovrà inoltre garantire il mantenimento dell'idoneità igienico-sanitaria del/dei mezzo/i veicolare/i, provvedendo settimanalmente alla sanificazione, in modo tale che dal medesimo non derivi insudiciamento o contaminazione crociata da sostanze estranee agli alimenti trasportati.

Tale operazione dovrà essere conforme con quanto previsto dal D.P.R. n. 327/1980 e s.m.i.

L'impresa aggiudicataria dovrà elaborare, all'interno del progetto-offerta, un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso le scuole dell'infanzia e primarie statali del comune di Codigoro, in modo tale da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche organolettiche dei pasti.

L'Amministrazione potrà chiedere adeguamenti e aggiornamenti del piano in relazione a variazioni sui punti di destinazione o sugli orari e senza che ciò comporti variazioni del prezzo aggiudicato.

Prima dell'avvio del servizio dovrà essere prodotta la documentazione comprovante le caratteristiche dei mezzi.

4. Gestione dei rifiuti

L'impresa aggiudicataria dovrà scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzino imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata.

L'impresa si impegna a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata, nonché a collaborare e a sostenere le iniziative di raccolta differenziata già in atto nelle scuole o qualsiasi progetto relativo alla raccolta differenziata dei rifiuti prodotti dalla Refezione Scolastica sostenuto dal Comune di Codigoro.

È a carico dell'impresa aggiudicataria qualunque onere relativo alla gestione ed organizzazione dei rifiuti anteriormente al loro conferimento nei cassonetti (es. sacchetti, contenitori interni alle scuole etc.)

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

Art. 7 – OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA, DURANTE E DOPO LA DISTRIBUZIONE

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire mantenendo caratteristiche organolettiche accettabili e prevenendo ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio.

Prima della distribuzione dei pasti, il personale dovrà:

- eseguire la pulizia dei refettori utilizzati il pomeriggio precedente per la somministrazione della merenda;
- riordinare a terra le sedie e non appoggiarle sui tavoli;
- aerare i refettori prima di apparecchiare i tavoli;
- igienizzare i tavoli con appositi prodotti prima di apparecchiare;
- apparecchiare i tavoli;
- posizionare le bottiglie di acqua sui tavoli;
- controllare le quantità di cibo all'arrivo dei contenitori e verificare la loro rispondenza agli ordinativi, anche relativamente alle diete speciali; in seguito aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura.

I pasti dovranno essere distribuiti nei locali ad uso refettorio dal personale addetto alla distribuzione, secondo i menù e le quantità prefissate. Il personale addetto alla distribuzione, opportunamente formato, dovrà rispettare le porzioni raccomandate per le varie fasce di età e porre particolare attenzione alle modalità e presentazione degli alimenti. Nella distribuzione, il personale dovrà osservare le seguenti prescrizioni:

- indossare camice e copricapo, che dovranno essere sempre puliti e decorosi;
- lavare accuratamente le mani, togliere gli anelli e gioielli in genere;
- eseguire la distribuzione dei pasti;
- utilizzare solo utensili adeguati;
- distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni, salvo diversa indicazione;
- garantire l'aggiunta del parmigiano grattugiato ai primi piatti direttamente nei refettori prima del porzionamento;
- procedere al condimento dei cibi solo a ridosso della distribuzione del pasto;
- condire le verdure, quando necessario, solo prima del consumo;
- sbucciare la frutta, laddove necessario.

Al termine delle operazioni di distribuzione e di consumo dei pasti e, per le scuole dell'infanzia, anche della merenda da parte degli utenti, il personale dovrà provvedere allo sbarazzamento dei tavoli, al riassetto, pulizia e sanificazione dei refettori, alla sistemazione delle sedie sui tavoli e loro riposizionamento a terra dopo il lavaggio dei pavimenti, alla pulizia e riordino di tutto il materiale.

Art. 8 – OPERAZIONI DI PULIZIA DEI LOCALI E DELLE ATTREZZATURE

Tutti i trattamenti di pulizia e sanificazione da eseguire presso i refettori, al termine delle operazioni di distribuzione dei pasti e delle merende, debbono essere regolamentati da apposite procedure, elaborate dall'impresa e conservate presso i rispettivi locali, inserite in un programma delle pulizie.

L'impresa aggiudicatrice è tenuta ad adeguare tale programma di pulizia e sanificazione ad eventuali specifiche prescrizioni stabilite dalla locale Azienda Sanitaria o dagli organi di controllo designati dalla stazione appaltante nonché alla conformazione ed alle peculiari caratteristiche dei locali dove si svolge la fornitura.

I locali, le attrezzature, l'utensileria utilizzate per il trasporto, la conservazione e la distribuzione dei pasti dovranno essere puliti e sanificati alla fine di ogni ciclo produttivo. Le operazioni di pulizia dovranno iniziare solo dopo che gli utenti hanno lasciato i locali stessi.

L'impresa dovrà provvedere ad effettuare, in occasione dell'inizio dell'anno scolastico, delle vacanze di Natale e della fine dell'anno scolastico, accurata pulizia dei refettori e locali accessori, delle attrezzature, arredi e utensili di ristorazione.

L'impresa dovrà, altresì, provvedere al mantenimento costante di un corretto stato igienico di tutti locali interessati dal servizio, attrezzature e arredi, al fine di evitare eventuali rischi di contaminazione degli alimenti.

Durante le operazioni di porzionamento e distribuzione dei cibi è assolutamente vietato detenere materiali e attrezzature destinate alla pulizia nelle zone di lavorazione.

L'impresa giornalmente, una volta concluse le operazioni di somministrazione dei pasti e delle merende nei refettori, dovrà provvedere alle accurate operazioni di pulizia:

- riordino, pulizia e sanificazione di tavoli, sedie, attrezzature e arredi utilizzati per la distribuzione compresi i banconi scaldavivande e i carrelli termici, se presenti;
- pulizia e sanificazione dei refettori, compresi i pavimenti;
- pulizia e sanificazione dei servizi igienici annessi destinati agli operatori.

Nelle situazioni in cui il servizio si svolge su più turni, tra l'uno e l'altro l'impresa dovrà provvedere a:

- sparecchiare e detergere i tavoli (disinfezione se necessaria) ed asportare i residui grossolani dei cibi sui pavimenti,
- apparecchiare i tavoli prima che gli utenti dei turni successivi prendano posto a tavola.

Per la pulizia dei locali e delle altre superfici dure dovranno essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 e comunque conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, muniti dei mezzi di prova ivi previsti, in conformità a quanto disposto dal D.M. 10.03.2020.

L'impresa dovrà produrre all'amministrazione comunale le schede tecniche e di sicurezza di tutti i prodotti di pulizia che intende utilizzare almeno entro 5 giorni antecedenti l'avvio del servizio. Tutti i prodotti dovranno essere conservati nei loro contenitori, ben chiusi e puliti, e utilizzati secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

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. I prodotti impiegati dovranno essere conformi alle norme in vigore e non dovranno arrecare danno alle persone, infissi, arredi, rivestimenti, pavimentazioni, ecc.

I materiali di pulizia (prodotti detersivi, sanificanti e disinfettanti), tutti a carico dell'impresa, dovranno essere trasportati separatamente dalle derrate alimentari, con specifica consegna in tempi differenziati da quelli dei prodotti alimentari.

L'impresa aggiudicataria dovrà altresì provvedere alla fornitura dei materiali di consumo per il funzionamento dei refettori e dei servizi igienici annessi.

I panni di qualunque tipo utilizzati per le pulizie di attrezzature, arredi e utensili dovranno essere lavati e sostituiti frequentemente e riposti in idonea allocazione. Non dovranno essere utilizzati panni, nidi abrasivi (paglietta in genere), né in acciaio né in altro materiale metallico, che possa rilasciare componenti (filamenti, fibre, ecc.).

La singola confezione o contenitore dovrà presentare tappo a vite e/o chiusura di sicurezza. Non saranno accettati contenitori con tappo apribile per semplice sollevamento e non richiudibile per avvitamento dopo l'impiego.

Relativamente agli interventi di cui al presente articolo, l'impresa aggiudicatrice si renderà garante di tutte le operazioni attraverso controlli pre-operativi, provvedendo con appositi piani di applicazione del Sistema HACCP secondo la normativa vigente.

Art. 9 – SERVIZIO DI RISTORAZIONE IN SITUAZIONE DI EMERGENZA SANITARIA

Nel caso di dichiarazione di stato di emergenza sanitaria (es. Covid 19), l'impresa dovrà essere in grado di adottare le iniziative previste dai protocolli emanati per fronteggiarlo.

L'impresa dovrà garantire l'esecuzione delle stesse attività essenziali e attività connesse in conformità alle norme di riferimento descritte per il servizio ordinario, integrate sulla base delle richieste e delle previsioni normative aggiuntive stabilite in caso di emergenza.

Potrà essere prevista anche l'eventuale fornitura di pasti monoporzione, realizzata in base alle Linee guida regionali e secondo tutte le caratteristiche nutrizionali e di igiene previste per il servizio ordinario (ivi comprese le caratteristiche delle derrate), la strutturazione in diversi turni degli accessi al refettorio ovvero l'organizzazione della distribuzione in locali diversi da quelli previsti nella modalità ordinaria di svolgimento del servizio.

In tale situazione all'impresa potrà essere chiesto di adottare le seguenti misure:

- integrare l'orario di servizio del personale per rendere possibile un'eventuale differente organizzazione della distribuzione pasti, anche non presso i refettori ma nelle singole aule o altri ambienti appositamente individuati di concerto con le istituzioni scolastiche e sanitarie, ed eventualmente anche disponibilità di personale per la sorveglianza degli studenti durante la refezione;
- fornitura dei pasti in vassoi monouso biodegradabili;
- fornitura di d.p.i. specifici per il personale al fine di contrastare la diffusione dell'epidemia.

Art. 10 - STANDARD MINIMI DI QUALITÀ DEL SERVIZIO

Gli standard di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del medesimo. Tali standard sono considerati minimi.

Le modalità di erogazione dei servizi richiesti dal presente Capitolato sono ispirate alle esigenze sociali, alla tutela della salute e dell'ambiente, al Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale dell'11 aprile 2008 "Approvazione del Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione", aggiornato con Dm 10 aprile 2013, nonché ai Criteri Ambientali Minimi di cui al Decreto Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del Mare n. 65 del 10 marzo 2020, alla Delibera Regionale n. 418/2012 "Linee Guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo", al Decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali 18 dicembre 2017 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche", al Decreto 28 ottobre 2021 "Definizione ed aggiornamento delle «Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica» redatto dal Ministero per la Salute e altresì al decreto legislativo n.196 del 8 novembre 2021 per l'attuazione in Italia della direttiva (UE) 2019/904, ovvero la direttiva SUP sulle plastiche monouso.

La ditta aggiudicataria dovrà operare in conformità al REG. CE 853/2004 per quanto riguarda l'igiene dei prodotti alimentari e l'attuazione del sistema di autocontrollo secondo i principi HACCP come stabilito dal Regolamento.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre operare in conformità a quanto disposto dal Reg. CE 178/2002 riguardo la rintracciabilità degli alimenti trattati.

La ditta aggiudicataria dovrà inoltre garantire anche per i propri fornitori e gli eventuali intermediari commerciali il rispetto delle prescrizioni di cui al Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 178/2002 e in generale a tutte le regolamentazioni e/o disposizioni normative comunitarie, nazionali e regionali, con riferimento a tutti i prodotti alimentari reperiti sul mercato e forniti alle scuole.

Il piano di autocontrollo, secondo i principi HACCP adottato dalla Ditta Aggiudicataria in ottemperanza al Reg. CE 852/2004, dovrà essere predisposto e rispettato per tutte le fasi del servizio: approvvigionamento, stoccaggio, preparazione pasti, trasporto, consegna, porzionamento/somministrazione agli utenti.

Il piano di autocontrollo relativo perlomeno alla fase di somministrazione dei pasti dovrà essere disponibile, per gli eventuali controlli degli organi di vigilanza dell'Azienda USL e dell'addetto al controllo dell'Istituzione dei Servizi Educativi, Scolastici e per le Famiglie, in ogni plesso scolastico in cui è effettuato il servizio di ristorazione.

L'impresa dovrà fornire al Servizio Pubblica Istruzione, Formazione professionale, Erp e Teatro del Comune di Codigoro copia completa del Piano di Autocontrollo HACCP adottato ai sensi del Reg. CE 852/2004, comprensiva della fase di approvvigionamento derrate e preparazione dei pasti nonché le procedure di rintracciabilità adottate ai sensi del Reg. CE 178/2002.

Art.11 - GARANZIE DI QUALITÀ

L'impresa aggiudicataria dovrà acquisire dai fornitori e rendere disponibile all'Amministrazione comunale idonee certificazioni di qualità e dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia.

Art. 12 – CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI ALIMENTARI

In conformità a quanto disposto dalla L.R. 02.08.1997 n. 28, dalla L.R. 4.11.2002 n. 29, dal DM 25 Luglio 2011 e dal DM 18 Dicembre 2017 (Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche), l'Amministrazione comunale intende inserire elementi qualificanti nell'ambito della ristorazione scolastica promuovendo, in particolare, comportamenti alimentari ed una cultura dell'alimentazione finalizzati alla promozione della salute dei bambini e delle bambine utenti del servizio nonché alla tutela ambientale.

Per quanto riguarda gli aspetti nutrizionali nella composizione dei pasti, si dovrà prevedere:

- la conformità ai livelli di assunzione giornalieri di nutrienti ed energia per bambini/e ed adulti, raccomandati dalle indicazioni della Delibera Regionale n. 418/2012 "Linee Guida per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole e strumenti per la sua valutazione e controllo", dal Decreto del Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali 18 dicembre 2017 "Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche", dal Decreto 28 ottobre 2021 "Definizione ed aggiornamento delle «Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica» redatto dal Ministero per la Salute e altresì dal decreto legislativo n.196 del 8 novembre 2021 per l'attuazione in Italia della direttiva (UE) 2019/904, ovvero la direttiva SUP sulle plastiche monouso;

- l'applicazione di criteri di manipolazione e preparazione degli alimenti che garantiscano la sicurezza degli apporti nutrizionali, riducendo al minimo perdite di nutrienti e di sostanze protettive e conservando queste ultime nel modo migliore possibile.

Le etichettature dovranno essere conformi alla normativa vigente, per ogni classe merceologica. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Le materie prime alimentari sono a carico della ditta aggiudicataria, la quale utilizzerà generi alimentari di prima qualità, in perfetto stato di conservazione e nello scrupoloso rispetto delle norme igienico-sanitarie vigenti in materia, che qui si intendono integralmente richiamate.

È vietata la fornitura di prodotti modificati geneticamente (c.d. transgenici). A richiesta dell'Amministrazione comunale, l'impresa aggiudicataria dovrà esibire la certificazione di provenienza dei prodotti e la dichiarazione che non contengono componenti geneticamente modificati.

L'Amministrazione potrà richiedere in qualsiasi momento evidenza oggettiva delle caratteristiche e requisiti sopra riportati.

Art. 13 – REQUISITI DEGLI IMBALLAGGI

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) dovrà rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i.

L'imballaggio secondario e terziario dovrà essere costituito, se in carta o cartone, per il 90% del peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

L'offerente dovrà descrivere l'imballaggio che utilizzerà, indicando a quale delle norme tecniche sopra richiamate è conforme (riportare il tipo di materiale o di materiali con cui è costituito, le quantità utilizzate, le misure intraprese per ridurre al minimo il volume dell'imballaggio, come è realizzato l'assemblaggio fra materiali diversi e come si possono separare ecc.).

Art. 14 - TABELLE DIETETICHE E MENU'

Le tabelle dietetiche scolastiche dovranno essere redatte da personale professionalmente qualificato, sulla base delle indicazioni della Società Italiana di Nutrizione Umana, delle Linee Guida per la Ristorazione Scolastica del Ministero della Salute e delle Linee Strategiche per la ristorazione Scolastica della Regione Emilia Romagna, nonché ai Criteri Ambientali Minimi di cui al Decreto Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del Mare n. 65 del 10 marzo 2020.

L'impresa aggiudicataria si impegnerà altresì a:

- seguire la programmazione dietetica approvata dalle Linee Guida Regionali per l'offerta di alimenti e bevande salutari nelle scuole, rispettandone le grammature e le caratteristiche merceologiche degli alimenti;
- concordare con l'Amministrazione comunale uno schema di menù di refezione scolastica (elaborato dal dietista della ditta aggiudicataria, approvato dal Comune e preventivamente dal competente servizio dell'AUSL);
- applicare i menù di refezione scolastica articolati su quattro settimane e stagionali (Menù Invernale, in vigore da novembre a marzo, e Menù Autunno/Primavera, in vigore da settembre a ottobre e da aprile a giugno),
- In occasione di ricorrenze speciali, inizio o fine anno scolastico, Natale, Carnevale, Pasqua proporre menù particolari e migliorativi, comprensivi eventualmente anche di dolci

da forno speciali (prodotto convenzionale: pandoro, colomba e frittelle/crostoli), senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per l'appaltante;

4. Per la realizzazione di progetti o iniziative delle scuole potrà essere richiesto il confezionamento di pasti alternativi o di un "menù tipico locale" o menù a carattere interculturale senza che ciò comporti alcun ulteriore onere per l'Amministrazione comunale;

- comunicare al Comune, alle famiglie e alle singole scuole il menù definitivo e le eventuali variazioni, previa vidimazione del competente servizio dell'AUSL,

- comunicare tempestivamente agli Uffici comunali ed alle scuole interessate prima dell'avvio del servizio qualsiasi variazione di menù occasionale ed imputabile a cause di forza maggiore;

- fornire le schede bromatologiche degli alimenti che compongono i menù in vigore.

In caso di particolari esigenze/problemi riscontrati ed evidenziati al Comune (ad es. dal Comitato mensa), l'Amministrazione comunale potrà richiedere variazioni sul menù anche in corso d'anno, previa richiesta di autorizzazione agli organi competenti dell'AUSL da parte della ditta.

1. Diete speciali: senza variazioni del prezzo di aggiudicazione.

Per i bambini che risultano affetti da patologie (tra le più comuni: celiachia, diabete, intolleranza o allergia al latte e derivati, all'uovo, al pomodoro, al pesce, alla frutta secca, ecc.), attestate da relativo certificato medico o con particolari esigenze alimentari dettati da scelte religiose o etiche, sarà predisposto un menù differenziato, che tenga conto delle particolari esigenze alimentari del soggetto, senza alcun aggravio di costo per l'Amministrazione comunale. In caso di allergie e intolleranze alimentari, dovrà essere esclusa dalla dieta qualunque preparazione che preveda l'utilizzo dell'alimento responsabile e/o dei suoi derivati; dovranno, inoltre, essere esclusi i prodotti in cui l'alimento o i suoi derivati figurino in etichetta o nella documentazione di accompagnamento. A tale scopo, l'impresa aggiudicatrice provvederà ad effettuare specifiche sessioni, opportunamente documentate e verificabili, di formazione e addestramento del proprio personale in modo da garantire adeguati livelli di conoscenza, preparazione, consapevolezza ed attenzione in tutte le fasi di esecuzione del servizio, anche al fine di eliminare i rischi di potenziali contaminazioni.

Tali diete dovranno seguire, per quanto possibile, i menù giornalieri ed assicurare un'adeguata varietà delle pietanze proposte.

I menù alternativi dovranno essere elaborati e visionati da dietista ed autorizzati dal competente servizio dell'AUSL.

Ogni dieta personalizzata dovrà essere contenuta in una vaschetta monoporzionamento termosigillata, contrassegnata da cognome e nome del bambino o della bambina, perfettamente ed immediatamente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto.

Il personale addetto allo sporzionamento dovrà essere dotato dell'elenco nominativo dei/delle bambini/e che devono seguire un particolare regime dietetico.

Tali vaschette dovranno essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi ai livelli termici previsti dalla normativa vigente, fino al momento del consumo del pasto stesso.

I prodotti da utilizzare per diete speciali relativi ai soggetti affetti da celiachia dovranno essere conformi a quanto indicato nel Vademecum dell'A.I.C. (Associazione Italiana Celiachia).

Il personale addetto alla distribuzione dovrà verificare la corrispondenza delle diete speciali al momento della distribuzione agli alunni/adulti interessati. A tal fine dovrà operarsi un'attività di coordinamento attraverso il Manuale di Autocontrollo in cui dovrà essere indicata la procedura per la gestione delle diete speciali.

La responsabilità della somministrazione delle diete speciali è da ritenersi a carico dell'impresa aggiudicataria che opera a mezzo del proprio personale opportunamente formato sulle procedure di "gestione delle diete speciali".

La documentazione relativa alla richiesta di dieta speciale (es. domanda richiesta dieta, certificato medico, ecc.) sarà trasmessa dall'amministrazione comunale all'impresa prima dell'inizio o durante il servizio per ciascun anno scolastico.

Dovranno inoltre essere previste, temporaneamente ed in caso di indisposizione di qualche utente, diete leggere, senza alcun aggravio di costo per l'amministrazione comunale.

2. Pasti freddi

Ove per cause accidentali ed impreviste, l'impresa non fosse in grado di fornire i pasti caldi, sarà tenuta a fornire un equivalente pasto freddo alle stesse condizioni.

Il pasto freddo "al sacco", dovrà essere fornito anche su richiesta delle scuole in occasione di eventuali gite o raduni scolastici, dovrà essere consegnato negli orari e nei luoghi indicati dalla scuola e fornito alle medesime condizioni economiche. Il pasto freddo dovrà essere costituito da: n. 2 (due) panini farciti, mezzo litro di acqua oligominerale (solo per gite o raduni), un frutto di stagione. Tali pasti sostitutivi dovranno essere trasportati con contenitori termici idonei per il mantenimento della temperatura indicata.

Art. 15 – UTILIZZO DI PRODOTTI PROVENIENTI DA COLTURE BIOLOGICHE, INTEGRATE E DA PRODOTTI TIPICI TRADIZIONALI

Ai sensi della Legge Regionale n. 29/2002, i prodotti biologici minimi richiesti sono i seguenti (con certificazione che ne attesti la produzione biologica):

- Pane, pasta (tutti i tipi), riso, legumi secchi, farina, orzo perlato, pomodori pelati, polpa di pomodoro, passata di pomodoro, confetture, uovo pastorizzato, prosciutto cotto (senza polifosfati);
- Verdura e frutta.

Sarà ammessa la fornitura di prodotti ortofrutticoli a lotta integrata o convenzionali qualora non fossero reperibili sul mercato prodotti da agricoltura biologica. La non reperibilità sul mercato dovrà essere di volta in volta attestata da Prober (Associazione produttori biologici e biodinamici dell'Emilia Romagna).

L'impresa aggiudicataria dovrà indicare nel proprio progetto-offerta gli ulteriori prodotti biologici offerti e valutati nel parametro qualità.

Dovrà fornire un piano mensile che indichi i giorni della settimana, la tipologia dei prodotti e la quantità indicativa delle derrate da consegnare rientranti nelle presenti fattispecie, onde consentire il controllo in ordine ai requisiti merceologici e alle quantità previste.

Si precisa che, ai fini del presente capitolato, si intendono per:

- prodotto biologico: un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni;
- prodotto a lotta integrata: un prodotto ottenuto in conformità a disciplinari di produzione integrata approvati con specifiche deliberazioni delle giunte regionali, conformi alle Linee

guida nazionali di produzione integrata, approvate da Comitato di produzione integrata istituito con DM 2722 del 17/04/2008 e s.m.i.;

- gli alimenti derivanti da produzione integrata dovranno essere dotati di marchi riconosciuti, collettivi pubblici (es. marchio "Qualità controllata" QC) o marchi privati commerciali certificati;
- per prodotti tipici si intendono i prodotti certificati come DOP (Denominazione di origine protetta) e IGP (indicazione geografica protetta), così come definiti dal Reg. CE n. 510/2006 e STG (specialità tradizionali garantite), così come definite dal Reg. CE N. 509/2006 e s.m.i.

Art. 16 – VARIAZIONE DEL MENÙ

Sarà consentita, in via temporanea, una variazione del menù nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica o dell'acqua;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- allerta alimentare;
- irreperibilità documentata delle materie prime.

La variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma da parte dell'Amministrazione comunale. Pertanto, le variazioni dovranno essere espressamente autorizzate.

In ogni caso, le variazioni introdotte dovranno garantire il medesimo valore nutrizionale ed economico dei menù ordinari.

L'impresa potrà chiedere, solo in casi del tutto eccezionali, di garantire il servizio con la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o comunque con le modifiche necessarie al pasto previsto dal menù, la cui composizione dovrà comunque rispettare le indicazioni del fabbisogno nutrizionale previsto.

Inoltre, l'amministrazione comunale potrà richiedere o l'impresa potrà proporre di variare le preparazioni componenti il menù in caso di costante, documentato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, nel rispetto dei principi dei CAM e delle azioni correttive ivi previste a seguito delle rilevazioni delle motivazioni di eventuali eccedenze alimentari. In tal caso l'impresa aggiudicatrice adotta la variazione concordata con l'Amministrazione comunale, purché equivalente sotto il profilo dietetico, quindi approvata dall'Azienda sanitaria competente, senza nulla pretendere.

Art. 17 – PROGRAMMA DI EMERGENZA

L'impresa appaltante dovrà essere in grado di fornire il servizio anche in caso di interruzione forzata della produzione presso il/i Centro/i di cottura, continuando a produrre i pasti necessari quotidianamente con le stesse caratteristiche richieste dal presente Capitolato, utilizzando una o più strutture produttive alternative.

Art. 18 – CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

L'impresa aggiudicataria si assumerà l'obbligo di conservare un campione rappresentativo dei pasti completi del giorno, in appositi contenitori chiusi, presso il/i Centro/i di cottura e

presso ogni punto di distribuzione per i pasti veicolati, ponendoli a disposizione delle competenti autorità nel caso in cui dovessero verificarsi episodi di tossinfezione o dovessero rendersi necessari altri accertamenti da parte dei soggetti preposti ai controlli tecnico-ispettivi ed igienico-sanitari.

Procedure per il campionamento:

- il campione dovrà essere raccolto al termine del ciclo di preparazione;
- il campione dovrà essere rappresentativo di ogni produzione;
- ogni tipo di alimento dovrà essere in quantità sufficiente per l'eventuale esecuzione di analisi (almeno 150 grammi);
- il campione dovrà essere mantenuto refrigerato in idonei apparecchi frigoriferi a circa 4°C per 72 ore dal momento della preparazione, in contenitori ermeticamente chiusi;
- i campioni prelevati di venerdì dovranno essere mantenuti sino al martedì della settimana successiva;
- il contenitore dovrà riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto.

Art. 19 - ONERI INERENTI AL SERVIZIO

Per quanto riguarda il Servizio di ristorazione scolastica ed il servizio refettorio, sono a totale carico dell'impresa aggiudicataria, e interamente compensate nel prezzo unitario di aggiudicazione del pasto, tutte le spese, nessuna esclusa, espresse e non espresse, relative a tutti gli oneri previsti nel precedente art. 2.

Art. 20 ONERI A CARICO DEL COMUNE

In relazione al presente capitolato il Comune si impegna a:

- garantire all'impresa appaltante per tutta la durata del contratto, il corrispettivo risultante dall'offerta presentata in sede di gara. I corrispettivi della prestazione del servizio di refezione scolastica saranno liquidati in relazione al numero di pasti consegnati ed in base al prezzo unitario risultante dall'offerta, previo controllo da parte dei competenti uffici comunali effettuato sui documenti di trasporto;
- aggiornare, nel corso di validità del contratto, i dati relativi alle mense da rifornire e dare ulteriori informazioni e notizie necessarie all'impresa aggiudicataria per la corretta e regolare esecuzione della fornitura (in merito, ad esempio, agli iscritti al servizio, alle eventuali diete speciali, alle eventuali variazioni del menù ecc.);
- in caso di sciopero del personale scolastico e/o comunale, tale da non richiedere o consentire l'espletamento del servizio di ristorazione scolastica, darne preavviso all'impresa con il massimo anticipo possibile;
- mantenere i rapporti ufficiali con i terzi (comunicati ufficiali alle famiglie e/o alla scuola, eventuali comunicati stampa, ecc.);
- effettuare la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali adibiti alla refezione scolastica, nonché degli impianti elettrici, idraulici, gas e riscaldamento;
- farsi carico dei costi relativi ai consumi di energia elettrica, gas ed acqua occorrenti per il funzionamento del refettorio e delle relative attrezzature;
- farsi carico della disinfestazione e derattizzazione dei locali adibiti al servizio di refezione presso le scuole coinvolte;
- farsi carico della fornitura, sostituzione e manutenzione di tavoli e sedie del refettorio.

Art. 21 OBBLIGHI RELATIVI ALLA TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI.

L'impresa aggiudicataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche.

Si obbliga ad utilizzare, ai fini dei pagamenti relativi al presente contratto, uno o più conti correnti bancari o postali, accesi presso banche o presso Poste Italiane S.p.A., dedicati, anche in via non esclusiva, alle commesse pubbliche.

L'impresa dovrà comunicare alla stazione appaltante gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad opere su di essi, nonché ogni modifica relativa ai dati trasmessi nei termini indicati dalla legge.

L'inosservanza di tali norme comporta la risoluzione del contratto.

Art. 22 FATTURAZIONE E PAGAMENTI

Tutti gli oneri che l'impresa aggiudicataria dovrà sostenere per l'adempimento degli obblighi fissati nel presente capitolato saranno compensati con la corresponsione, da parte dell'ente appaltante, del corrispettivo unitario indicato in offerta, moltiplicato per il numero effettivo di pasti erogati.

L'impresa dovrà presentare al termine di ogni mese una fattura per ogni struttura scolastica servita. Ogni fattura dovrà specificare il numero totale di pasti (distinti in adulti e bambini e diete speciali), effettivamente ordinati dalle scuole e consegnati, con riferimento al documento di trasporto.

L'articolo 25 del DL 24 aprile 2014, n. 66 "Misure urgenti per la competitività e la giustizia sociale" (convertito in legge 89/2014), vieta agli Enti locali di ricevere fatture se non in formato elettronico. Pertanto le fatture inviate al Comune dovranno essere in formato elettronico utilizzando il **Codice Univoco ufficio: UF7FQF**

Ciascuna fattura elettronica dovrà essere intestata a: Comune di Codigoro – piazza G. Matteotti, 60 – 44021 Codigoro (FE) – P. IVA. 00339040388 e dovrà sempre indicare:

- il Codice C.I.G. attribuito al presente appalto, 9869723114
- il conto corrente dedicato alle commesse pubbliche ai sensi della vigente normativa sulla tracciabilità dei flussi finanziari, legge n. 136/2010,
- il codice IBAN,
- il numero e la data della determinazione di affidamento.

Il pagamento sarà effettuato mediante mandato entro 30 (trenta) giorni dalla data di ricevimento delle fatture mensili, regolari sotto l'aspetto tecnico-contabile.

Il Comune si riserva la facoltà di procrastinare il pagamento qualora insorgano contestazioni a tale titolo.

Art. 23 - SCIOPERI – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO - CAUSE DI FORZA MAGGIORE

Per la particolare natura delle prestazioni oggetto dell'appalto, il servizio è da ritenersi pubblico ed essenziale ai sensi degli artt. 1 e 2 della L. n. 146/90 e s.m. i., indipendentemente dalla natura giuridica del rapporto di lavoro instauratosi, con conseguente necessità di garantire la continuità delle prestazioni all'interno delle strutture interessate nel periodo dell'appalto; pertanto è consentito all'appaltatore di esercitare il

diritto di sciopero, con un preavviso a mezzo Posta elettronica certificata (PEC) minimo di 5 (cinque) giorni, solo in caso di astensione dal lavoro per l'intera giornata da parte del personale impegnato nella preparazione dei pasti. In tutti gli altri casi (sciopero inferiore alla giornata oppure sciopero che si protrae per più di una giornata) l'astensione è ammissibile per la sola quota di personale non impegnata a garantire l'erogazione delle suddette prestazioni indispensabili.

Ove l'esercizio del diritto di sciopero da parte del personale non impegnato direttamente nella produzione e distribuzione dei pasti comportasse comunque per l'utenza alcuni disagi (ad es. riduzione nella giornata dello sciopero degli addetti allo sporzionamento), la ditta appaltatrice è tenuta ad avvisare l'Amministrazione appaltante sempre con un preavviso minimo di 5 (cinque) giorni.

In caso di sciopero del personale delle scuole statali sarà cura dell'Amministrazione Comunale sollecitare i Dirigenti scolastici a comunicare tempestivamente alla Ditta aggiudicataria le eventuali modifiche nell'organizzazione dell'orario che possono incidere sullo svolgimento del servizio di refezione.

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

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo rispettivamente della ditta appaltatrice come del Comune, che gli stessi non possono evitare con l'esercizio della normale diligenza; a titolo meramente esplicativo e senza alcuna limitazione, saranno considerate cause di forza maggiore: terremoti, pandemie, ed altre calamità naturali di straordinaria violenza, guerra, sommosse, disordini civili.

L'impresa aggiudicataria non può sospendere o ritardare le prestazioni oggetto del contratto con sua decisione unilaterale in nessun caso, nemmeno quando siano in atto controversie con l'Amministrazione contraente. La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle prestazioni per decisione unilaterale dell'impresa costituisce inadempimento contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del contratto, qualora l'impresa, dopo la diffida a riprendere le attività entro il termine intimato dall'Amministrazione contraente, non abbia ottemperato.

Art. 24 - OSSERVANZA DELLE NORME SUL LAVORO, SICUREZZA, PREVIDENZA SOCIALE E CONTRATTO NAZIONALE DI LAVORO

La Ditta aggiudicataria è tenuta alla scrupolosa osservanza delle leggi vigenti e di quelle future in materia di assunzione di personale, di assicurazione obbligatoria verso gli infortuni, di sicurezza sui luoghi di lavoro ed in materia assistenziale e previdenziale.

È inoltre tenuta al pieno rispetto dei contratti nazionali di lavoro e degli eventuali accordi sindacali stipulati in sede regionale, provinciale e comprensoriale.

E' pertanto responsabile di ogni infrazione o inadempimento che dovesse essere accertato dagli Istituti previdenziali ed assicurativi, da altri organi di vigilanza o dalla stessa amministrazione committente, e comunque s'impegna a mantenere indenne da ogni conseguenza la stazione appaltante.

Art. 25 – DOCUMENTO UNICO DI VALUTAZIONE DEI RISCHI DI INTERFERENZE (DUVRI)

L'impresa aggiudicataria è tenuta ad attenersi nello svolgimento del servizio alle prescrizioni contenute nell'allegato DUVRI di cui all'art. 26 del d.lgs. 09.04.2008, n. 81.

Lo stesso documento potrà essere aggiornato nel corso della durata dell'appalto, anche su proposta dell'impresa, in caso di sopraggiunte esigenze di carattere tecnico, logistico, od organizzativo gravanti sulle modalità di realizzazione del servizio.

L'impresa dovrà provvedere all'adozione di tutte le iniziative previste dal DUVRI dandone adeguata informazione al proprio personale, ai soggetti cointeressati ed adottando tutte le misure necessarie alla sua esecuzione.

Art. 26 - PERSONALE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

L'impresa aggiudicataria dovrà assicurare per tutta la durata dell'appalto l'espletamento a regola d'arte di tutte le prestazioni previste nel presente Capitolato e quelle migliorative eventualmente offerte in sede di gara mediante proprio personale qualificato e collocato nella qualifica idonea a svolgere i compiti e le funzioni assegnate, per un numero di ore adeguato.

Per ogni refettorio dovrà essere garantito sempre un numero adeguato di addetti alla distribuzione del pranzo. In particolare, il rapporto numerico tra i pasti distribuiti a servizio ed il personale impiegato, non dovrà essere inferiore per tutta la durata del servizio a 1 addetto ogni 45 utenti, insegnanti inclusi.

Tale rapporto dovrà essere garantito durante l'orario di distribuzione dei pasti.

Le eventuali assenze devono essere immediatamente reintegrate per mantenere giornalmente invariato il rapporto operatore/pasti distribuiti.

Il personale dovrà essere adeguato alle esigenze del servizio in ciascuna scuola per:

- a) numero di addetti necessari alla regolare esecuzione del servizio;
- b) ore lavorative complessive e compiti da assegnare agli operatori assegnati a ciascuna scuola;
- c) idoneità, capacità professionale e qualifica;
- d) piena disponibilità ad assicurare lo svolgimento delle mansioni del proprio ruolo in un'ottica di integrazione funzionale con il servizio scolastico;
- e) attitudine a mantenere un buon livello di qualità delle relazioni con i commensali e con il personale scolastico;
- f) competenza ed esperienza professionale già acquisita dal lavoratore.

Il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti in mensa deve costituire un punto di riferimento stabile per gli utenti del servizio; a tal fine, la ditta si impegna ad assicurare nella misura più ampia possibile la continuità delle prestazioni di ciascun addetto nella mensa cui è assegnato per tutta la durata dell'appalto.

L'Impresa aggiudicataria dovrà indicare l'ubicazione, il recapito telefonico e di e-mail di un proprio punto di coordinamento presso il quale ordinare tutte le mattine i pasti ed al quale, in caso di necessità, l'amministrazione appaltante possa fare riferimento; parimenti, dovranno essere indicate le figure professionali impiegate in tale punto di coordinamento, che tempestivamente dovranno intervenire ogniqualvolta l'amministrazione comunale ne faccia richiesta.

Per tutte le attività di gestione del servizio oggetto del Capitolato, l'appaltatore si avvarrà di personale qualificato ed idoneo allo svolgimento del servizio, nel pieno rispetto della

normativa sui contratti di lavoro dell'area di appartenenza e della normativa di sicurezza dei lavoratori.

Tutto il personale adibito ai servizi di cui al presente Capitolato dovrà essere in possesso dei requisiti richiesti per l'esercizio di tali funzioni dalle normative regionali che hanno sospeso o abrogato l'obbligo del libretto sanitario per alimentaristi previsto dalla Legge 283/62 e s.m.i.

La stazione appaltante potrà richiedere in ogni momento l'esibizione della documentazione comprovante il possesso, da parte del personale alimentarista, dei requisiti richiesti dalle norme vigenti (es. attestati di formazione).

Qualora non sia già previsto all'interno del proprio organico, l'appaltatore si deve avvalere della consulenza regolare di un dietista.

I dipendenti dell'appaltatore operanti all'interno dei locali scolastici dovranno tenere un comportamento improntato alla massima educazione, correttezza, professionalità e collaborazione.

L'appaltatore dovrà in particolare curare che il proprio personale:

- a) sia munito di idoneo mezzo di riconoscimento immediato ed abbia sempre con sé un documento d'identità personale;
- b) sia dotato, a cura e spese dell'appaltatore, di un'adeguata uniforme di lavoro del tipo comunemente in uso nei servizi di ristorazione collettiva e segua nell'espletamento delle proprie funzioni tutte le regole igieniche richieste in ragione della particolare attività svolta;
- c) sia dotato, a cura e spese dell'appaltatore, di tutti i dispositivi di protezione individuali che le normative nazionali e regionali rendessero obbligatori o consigliati nei casi di emergenze sanitarie conclamate a livello nazionale o locale;
- d) consegni immediatamente, qualunque ne sia il valore e lo stato, le cose rinvenute nei locali adibiti alla refezione scolastica;
- e) segnali subito agli organi competenti ed al datore di lavoro eventuali anomalie che rilevasse durante lo svolgimento del servizio;
- f) non prenda ordini da estranei all'espletamento del servizio;
- g) svolga tutte le attività di propria competenza in ottemperanza alle vigenti normative in materia di tutela della privacy;
- h) mantenga il segreto d'ufficio su fatti e circostanze concernenti l'andamento della gestione delle quali abbia avuto notizia durante l'espletamento del servizio;
- i) tenga in ordine gli strumenti di lavoro, conservi con cura e diligenza il materiale e le attrezzature utilizzate e li riponga negli appositi luoghi di ricovero;
- l) gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica dovranno essere consapevoli dell'importanza del loro ruolo nel contribuire alla valorizzazione socio-educativa del momento del pranzo e delle sue molteplici funzioni che non si esauriscono nel soddisfare bisogni nutrizionali, ma investono gli aspetti della conoscenza reciproca, della convivialità, dell'educazione al gusto, della scoperta di sapori nuovi, dell'educazione al rispetto delle regole del vivere civile anche a tavola. Gli operatori addetti al servizio di mensa scolastica dovranno essere consapevoli che, con il loro comportamento, contribuiscono alla buona immagine in primo luogo del servizio di ristorazione scolastica comunale e poi anche dell'azienda della quale fanno parte.

L'impresa aggiudicataria è in ogni caso obbligata a presentare, prima dell'attivazione del servizio, un elenco dei nominativi del personale impiegato, ivi compreso quello derivante da assorbimento dall'appalto precedente, diviso per qualifica, mansione, livello di responsabilità, monte ore giornaliero e settimanale contrattualizzato, descrizione della turnistica settimanale, sede di impiego e tipo di rapporto contrattuale. Tale elenco, con la relativa documentazione, dovrà essere aggiornato con i nuovi inserimenti di personale, anche per sostituzione temporanea di altro personale per malattia, infortunio, ferie e

maternità, entro il giorno 5 del mese successivo a quello in cui le variazioni si sono verificate. Il predetto elenco dovrà rispettare il numero del personale e le relative qualifiche specificate in sede di offerta, fermo restando che in ogni caso dovrà essere garantito il contingente minimo di risorse umane necessario a garantire la corretta esecuzione del servizio.

Prima dell'avvio del servizio, per tutto il personale in servizio nelle scuole o che può entrare in contatto con minori, l'impresa dovrà trasmettere il certificato rilasciato ai sensi dell'art. 25-bis "Certificato penale del casellario giudiziale richiesto dal datore di lavoro", del D.lgs. 4 marzo 2014 n. 39 di ciascuno di essi. Ai sensi del comma 2 dell'art. 25-bis del D.lgs. 4 marzo 2014 n. 39, in caso di mancato adempimento in ordine alla richiesta del certificato penale di cui al comma 1 del medesimo articolo, il datore di lavoro è soggetto a sanzione amministrativa pecuniaria i cui importi sono riportati al medesimo comma 2 dell'art. 25-bis.

Si estendono all'impresa, per quanto compatibili, gli obblighi di condotta previsti dal "Codice di comportamento dei dipendenti pubblici" di cui al DPR 62/2013; l'Amministrazione, in esecuzione dell'art. 17 del DPR 62/2013, trasmetterà alla ditta aggiudicataria copia del predetto codice. Si estendono inoltre alla ditta, per quanto compatibili, le previsioni del "Codice di comportamento del Comune di Codigoro".

L'impresa aggiudicataria si impegna a rispettare le disposizioni comunali vigenti in materia di raccolta differenziata dei rifiuti nonché a collaborare e a sostenere le iniziative di raccolta differenziata già in atto nelle scuole.

L'appaltatore è responsabile del comportamento dei suoi dipendenti e delle inosservanze alle prescrizioni del presente articolo.

Il Comune si riserva il diritto di effettuare i controlli ritenuti opportuni; si riserva inoltre il diritto di richiedere alla Ditta appaltatrice di adottare provvedimenti nei confronti del personale dipendente dalla stessa, per il quale siano stati rilevati comprovati motivi di non idoneità al servizio e per ogni eventuale inadempienza o per incuria nell'esecuzione del servizio; ciò avverrà in contraddittorio fra le parti.

Conflitto di interesse: ai sensi e per gli effetti dell'art. 53 comma 16 ter D. Lgs. 30-03-2001, n. 165 e s.m.i., il legale rappresentante dovrà assicurare di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo o aver attribuito incarichi ad ex dipendenti o incaricati del Comune di Codigoro che hanno esercitato poteri autoritativi o negoziali nei confronti dell'Appaltatore per conto del Comune medesimo negli ultimi tre anni di servizio.

Art. 27 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

L'Impresa aggiudicataria dovrà 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 dal committente.

Art. 28 – CLAUSOLA SOCIALE

Al fine di promuovere la stabilità occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea, e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante e con le esigenze tecnico-organizzative e di manodopera previste nel nuovo contratto, l'aggiudicatario del contratto di appalto è tenuto

ad assorbire prioritariamente nel proprio organico il personale già operante alle dipendenze dell'aggiudicatario uscente, garantendo l'applicazione dei CCNL di settore, di cui all'articolo 51 del decreto legislativo 15 giugno 2015, n. 81.

L'impresa aggiudicataria dovrà presentare all'Amministrazione comunale, prima dell'inizio del servizio il progetto di assorbimento del personale, atto ad illustrare le concrete modalità di applicazione della clausola sociale di cui al presente Paragrafo, con particolare riferimento al numero di lavoratori che beneficeranno della stessa clausola e relativa proposta di inquadramento e trattamento economico.

Art. 29 – REFERENTE DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

L'impresa aggiudicataria dovrà nominare un Responsabile del servizio per il coordinamento dei servizi oggetto del presente Capitolato tecnico. Il Responsabile del servizio dovrà essere in possesso di un'esperienza almeno triennale nel ruolo di referente o coordinatore maturata in servizi di ristorazione scolastica e di un idoneo livello di responsabilità e potere decisionale.

Il nominativo e il curriculum del Responsabile del servizio dovranno essere comunicati all'Amministrazione prima dell'avvio del servizio.

Il Responsabile del servizio dovrà mantenere un contatto continuo con l'incaricato dell'Amministrazione comunale addetto al controllo dell'andamento del servizio e dovrà essere prontamente reperibile per la soluzione di eventuali problematiche almeno dal lunedì al venerdì dalle ore 7.30 alle ore 18.00 e il sabato dalle 7.30 alle 14.00.

In caso di assenza o impedimento del Responsabile, l'impresa dovrà provvedere alla sua sostituzione con altri in possesso di idonea qualifica professionale dandone tempestiva comunicazione all'Amministrazione comunale entro il termine massimo di tre giorni.

Al Responsabile del servizio sono delegate le funzioni che, a titolo non esaustivo, vengono di seguito individuate:

- controllare l'andamento del servizio promuovendo il suo adattamento alle esigenze intervenute in corso di esecuzione;
- garantire il corretto e costante collegamento con l'Amministrazione comunale, anche con periodiche riunioni di programmazione e monitoraggio;
- garantire la vigilanza sul regolare svolgimento delle prestazioni, secondo le modalità stabilite dal presente Capitolato tecnico e dall'offerta tecnica;
- raccogliere e fornire all'Amministrazione comunale le informazioni e la reportistica necessaria al monitoraggio della performance conseguita.

L'impresa, tramite il Responsabile del servizio, assicura l'organizzazione, la gestione e l'implementazione di tutte le azioni necessarie per garantire il rispetto delle prestazioni

Il Responsabile del servizio sarà il referente responsabile nei confronti dell'Amministrazione comunale e, quindi, avrà la capacità di rappresentare ad ogni effetto l'impresa.

5. L'Amministrazione comunale avrà il diritto di esigere il cambiamento del Responsabile dell'impresa per indisciplina, incapacità o grave negligenza. L'impresa è in tutti i casi responsabile dei danni causati dall'imperizia o dalla negligenza di detto soggetto, nonché della malafede nello svolgimento dei servizi affidati.

Art. 30 – COMMISSIONE MENSA

La Commissione mensa, eventualmente costituita di comune accordo tra amministrazione scolastica, comunale e famiglie, ha compiti prevalentemente consultivi e di vigilanza, volti a favorire il coordinamento tra l'impresa aggiudicataria, l'amministrazione appaltante e la scuola per il buon andamento del servizio e per il benessere e la salute di tutti i fruitori del servizio medesimo, nel rispetto delle attribuzioni di vigilanza dei Dirigenti Scolastici delle scuole servite.

Art. 31 PIANO DI AUTOCONTROLLO – ULTERIORI CONTROLLI QUALITATIVI E QUANTITATIVI

1. Piano di autocontrollo:

L'impresa aggiudicataria dovrà essere in possesso dei requisiti di cui al Reg. CE 852/2004 in materia di Autocontrollo igienico-sanitario dei prodotti alimentari (HACCP). Il piano di attuazione di cui al Reg. 852/2004 e s.m.i. dovrà essere predisposto ed attuato in tutte le fasi del servizio: preparazione, trasporto e consegna, distribuzione, sanificazione degli utensili, degli ambienti e dei refettori.

Il piano di autocontrollo secondo i principi HACCP, adottato dall'impresa dovrà essere disponibile, per gli eventuali controlli degli organi di vigilanza dell'Azienda USL e dell'addetto al controllo dell'Amministrazione comunale, in ogni plesso scolastico in cui verrà effettuato il servizio di refezione a carico della ditta appaltatrice; la ditta avrà l'obbligo di adeguare il piano di autocontrollo e le metodologie adottate in conseguenza di eventuali rilievi espressi dall'Azienda USL o dal Comune;

Copia del piano di autocontrollo HACCP andrà depositato presso gli uffici comunali entro giorni 30 (trenta) dalla data di inizio dell'appalto; dovrà altresì essere depositata ogni successiva variazione dello stesso;

A garanzia della qualità della produzione, l'appaltatore deve effettuare, nello svolgimento della propria attività, i seguenti interventi:

- regolari indagini analitiche (con frequenza almeno trimestrale per quanto riguarda i semilavorati, i prodotti pronti al consumo e per le materie prime) sui prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti e sui pasti stessi con determinazione dei principali parametri biotossicologici e/o chimici a seconda del rischio legato alla tipologia del prodotto. L'Ente appaltante avrà facoltà di richiedere evidenza oggettiva dei controlli effettuati;
- l'impresa aggiudicataria dovrà individuare un responsabile della procedura di controllo, che annota tutte le misure e le osservazioni su di un apposito registro da tenere a disposizione degli organi di vigilanza.

2. Ulteriori controlli qualitativi e quantitativi:

L'azione di controllo e vigilanza non comporterà per l'Ente appaltante alcuna responsabilità per quanto attiene il funzionamento e la gestione dei servizi, per i quali ogni e qualsivoglia responsabilità rimarranno sempre ed esclusivamente a carico della Ditta;

La vigilanza sul servizio avverrà con la più ampia facoltà d'azione e nei modi ritenuti più idonei dall'Amministrazione comunale, al fine di accertare l'osservanza di tutte le norme stabilite dalla legislazione vigente e dal presente capitolato, nonché, in particolare, la corrispondenza qualitativa e quantitativa dei pasti serviti alle tabelle dietetiche e merceologiche allegate al capitolato, la corretta preparazione dei pasti e la buona conservazione degli stessi.

Il Comune si riserva il diritto in ogni momento di effettuare controlli sul corretto uso dei locali, delle attrezzature e dei materiali messi a disposizione, nonché verifiche di idoneità dei mezzi di trasporto utilizzati per le consegne dei pasti;

Il Comune si riserva inoltre il diritto di controllare ed analizzare le qualità degli approvvigionamenti delle derrate e dei prodotti comunque giacenti in magazzino, verificarne la qualità, il peso delle razioni somministrate, l'igiene dei locali e del personale presente, avvalendosi per l'esecuzione dei controlli anche dei competenti servizi dell'AUSL o di professionisti specializzati, i cui nominativi saranno comunicati all'appaltatore;

Il Comune potrà effettuare, a mezzo di laboratorio riconosciuto dal Ministero della Sanità ai fini dell'autocontrollo, indagini analitiche sui pasti con determinazione dei principali parametri biotossicologici e/o chimici a seconda del rischio collegato alla tipologia dei prodotti, nonché controlli sull'effettiva provenienza biologica dei prodotti utilizzati: allo scopo, la ditta dovrà rendere accessibile agli addetti i locali del centro di produzione pasti e consentire il prelievo dei campioni del caso;

Le derrate o i pasti rifiutati in sede di controllo dovranno essere immediatamente ritirati e sostituiti dall'aggiudicatario a propria cura e spese;

L'appaltatore e, per esso, i suoi dipendenti, sarà tenuto a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria, consentendo in ogni momento il libero accesso ai locali ed ai magazzini, fornendo tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

Art. 32 – PENALITA' – ESECUZIONE IN DANNO

Qualora fossero rilevate inadempienze rispetto a quanto previsto nel presente capitolato, l'Amministrazione committente invierà formale diffida con specifica motivata delle contestazioni e con invito a conformarsi immediatamente alle prescrizioni del presente testo.

Nel caso in cui le giustificazioni eventualmente addotte dall'aggiudicatario non fossero ritenute soddisfacenti dall'Amministrazione, si procederà in casi particolari all'applicazione delle seguenti penalità:

a) qualora si verificasse una variazione, non concordata preventivamente, nella tipologia di prodotti alimentari utilizzati e nel tipo di stoviglieria a perdere fornita ai refettori, rispetto a quanto dichiarato e presentato in sede di gara e rispetto a quanto richiesto nelle tabelle allegate, sarà applicata una sanzione pari a €. 300,00 (trecento/00);

b) qualora non fosse rispettato l'orario di consegna, sarà applicata una penale di €. 300,00 (trecento/00);

c) in caso di ritardo dell'erogazione del servizio che configga col normale svolgimento delle attività didattiche, sarà applicata una penale pari a € 200,00 (duecento/00);

d) qualora le grammature dei piatti fossero inferiori a quelle previste nelle tabelle dietetiche approvate dalla AUSL, sarà applicata una penalità pari a € 300,00 (trecento/00) e analoga penale sarà applicata in caso di mancato rispetto del menù, che non sia imputabile a causa di forza maggiore non dipendente dalla volontà della ditta;

e) in caso di mancata consegna da un minimo di 5 pasti a un massimo di 15 pasti regolarmente prenotati, nei giorni e nell'ora fissati, una penalità pari a € 200,00 (duecento/00). Per mancata consegna da un minimo di 16 pasti ad un massimo di 30 pasti la penale è di € 400,00 (quattrocento/00);

f) per mancanza di riscontro oggettivo (lettera o e-mail) a seguito di non conformità rilevate, richieste di chiarimenti e/o informazioni relative al servizio offerto o a quant'altro

richiesto per far fronte alla continua evoluzione normativa del settore, è prevista una penale di euro 250,00 (duecentocinquanta/00);

g) se i mezzi utilizzati dai vettori e le modalità di consegna dei pasti non corrispondono a quanto previsto dal presente capitolato e sugli stessi non sia rispettato quanto previsto dal Reg. CE 852/2004 sarà applicata una penale di euro 600,00 (seicento/00);

h) in caso di mancato o incompleto soddisfacimento di quanto stabilito dall'art. 2 (Caratteristiche generali del Servizio) sarà applicata una penale di euro 600,00 (seicento/00);

i) in caso di mancato rispetto di quanto stabilito dall'art. 15 del presente Capitolato sarà applicata una penale di € 500,00 (cinquecento/00);

l) le possibili ulteriori inosservanze alle norme del presente capitolato, non sanzionate da penalità, verranno ugualmente contestate formalmente e daranno diritto alla stazione appaltante ad ottenere il risarcimento del danno eventualmente subito in ragione dell'importanza delle irregolarità, del disservizio provocato e del ripetersi delle manchevolezze.

I seguenti inadempimenti saranno sanzionati con una penale di € 1.500,00 (millecinquecento):

a. in caso di mancato rispetto della disposizione di cui all'art. 23;

b. interruzione del servizio;

c. rilevanti ritardi nello svolgimento del servizio;

d. mancata consegna dei pasti nell'ora e nel giorno prenotati quando la mancata consegna è relativa ad un numero di pasti superiore a 30;

e. inosservanza grave degli obblighi previsti nel capitolato.

La comminazione delle penalità non pregiudica il diritto del Comune al risarcimento del danno eventualmente subito ai sensi di legge.

In caso d'inadempimento dell'aggiudicatario è inoltre prevista la possibilità, per l'Amministrazione committente, di reperire i pasti presso altra ditta in possesso dei necessari requisiti. Il corrispettivo per i pasti in questione sarà recuperato dalla stessa amministrazione mediante compensazione sulle fatture emesse dall'appaltatore inadempiente, o mediante rivalsa sulla cauzione che dovrà essere immediatamente reintegrata.

Art. 33 – CAUZIONI

A garanzia dell'offerta presentata e delle obbligazioni derivanti dal servizio, l'offerta dei concorrenti dovrà essere corredata da una cauzione definitiva, fissata ai sensi 21 dell'art. 103 del D.Lgs. 50/2016 s.m.i., da rendere in uno dei modi previsti dalla legge e resterà vincolata per tutta la durata dell'appalto.

La cauzione è prestata a garanzia di ogni adempimento assunto all'appaltatore, con facoltà di rivalsa del Comune per ogni e qualsiasi inadempienza contrattuale, nonché per danni di qualsiasi natura provocati per effetto della prestazione.

Nel caso in cui il deposito cauzionale subisse riduzioni a seguito di incameramento parziale di somme da parte del Comune per l'applicazione di penalità, l'appaltatore dovrà provvedere al reintegro dello stesso entro 30 giorni.

Art. 34 – STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Successivamente all'aggiudicazione si addiverrà alla formale stipula del contratto, ai sensi dell'art. 32 del D. Lgs. 50/2016 s.m.i. L'Amministrazione si riserva, nei casi di urgenza e/o necessità, di dare avvio alla prestazione contrattuale con l'emissione di apposita lettera di affidamento anche in pendenza di stipulazione del contratto.

Il contratto d'appalto verrà stipulato in forma di scrittura privata non autenticata, in modalità elettronica, ai sensi dell'art. 32, comma 14, del D.Lgs. n. 50/2016 e s.m.i., secondo lo schema allegato ai documenti di gara.

Costituiranno parte del contratto, il capitolato speciale descrittivo e prestazionale e le offerte tecnica ed economica dell'aggiudicatario.

Tutte le spese del presente contratto, compresi gli oneri connessi alla stipulazione, sono a totale carico della ditta aggiudicataria.

Art. 35 – RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

L'Ente appaltante ha la facoltà di risolvere in tronco il rapporto e di incamerare la cauzione definitiva quando:

- richiamata preventivamente la Ditta Appaltatrice, per almeno tre volte mediante nota scritta, all'osservanza degli obblighi inerenti al Contratto stipulato, questa ricada nuovamente nelle irregolarità contestate;

- gli Uffici Sanitari competenti rilevino gravi violazioni alle norme igienico sanitarie;

- si verifichi l'inosservanza delle leggi in materia di lavoro, sicurezza e tutela dell'ambiente;

- vengano violate le disposizioni di cui all'art 32 del presente capitolato relative al subappalto;

- si accerti il mancato rispetto delle disposizioni contenute nella legge n. 136/2010 s.m.i.

Ai sensi dell'art. 1373 del C.C., costituiscono motivo di recesso anticipato dal contratto da parte del Comune appaltante, i seguenti fatti riguardanti l'impresa appaltatrice:

- a. mancata assunzione del servizio alla data stabilita;

- b. apertura di una procedura fallimentare o di concordato preventivo;

- c. messa in liquidazione o altri casi di cessione dell'attività;

- d. inosservanza delle norme di legge relative alla personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi di lavoro.

All'appaltatore verrà corrisposto il prezzo contrattuale del servizio effettuato, sino al giorno della disposta risoluzione, detratte le penalità, le spese e i danni. Per l'applicazione di tali disposizioni, l'Amministrazione potrà rivalersi su eventuali crediti dell'appaltatore, nonché sulla cauzione, senza bisogno di diffide formali.

Nei casi di risoluzione del contratto, l'aggiudicatario risponderà anche dei danni derivati all'Amministrazione comunale per la parte eccedente l'importo della cauzione.

Il Comune ha, inoltre, il diritto di recedere in qualsiasi tempo dal contratto previa formale comunicazione all'appaltatore, con preavviso non inferiore a quindici giorni e previo pagamento delle prestazioni già eseguite, oltre al decimo delle prestazioni non ancora eseguite, nel caso in cui, tenuto conto anche dell'importo dovuto per le prestazioni non ancora eseguite, i parametri delle Convenzioni stipulate da CONSIP S.p.A. o Intercenter, ai sensi dell'art. 26, comma 1, della L. 23/12/1999 n. 488, successivamente alla stipula dei contratti in esame, siano migliorativi rispetto a quelli del contratto aggiudicato e la società non acconsenta ad una modifica, come da proposta Consip S.p.A. o Intercenter, delle condizioni economiche tale da rispettare il limite di cui all'art. 26, comma 3, della legge 23 dicembre 1999, n. 488.

Art. 36 – ADEGUAMENTI DEI PREZZI

E' sempre prevista la revisione dei prezzi, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'articolo 106, comma 1, lettera a), primo periodo, del Codice, fermo restando quanto previsto dal secondo e dal terzo periodo del medesimo comma 1. Per quanto non espressamente disciplinato dal presente articolo si fa riferimento all'art. 29 del D.L. n. 4/2022 e s.m.i.

Il contratto può essere modificato, senza una nuova procedura di affidamento, ai sensi dell'articolo 106, comma 1, lettera e) del Codice, nei limiti di 1/5 dell'importo complessivo dell'appalto.

Art. 37 – RESPONSABILITÀ E OBBLIGHI ASSICURATIVI

L'appaltatore assume a proprio carico il rischio completo ed incondizionato dell'esercizio del servizio qualunque ne sia l'entità e la causa, ed è responsabile dei danni che possono subire persone e cose, all'interno o fuori dei locali sede di espletamento del servizio, per fatti od attività connessi con l'esecuzione del presente appalto.

L'appaltatore è altresì responsabile dei danni comunque arrecati a terzi o a cose ad essi appartenenti durante l'esecuzione del servizio, nonché dei danni arrecati a persone o cose appartenenti alla propria organizzazione; tiene perciò indenne, a tale titolo, la stazione appaltante da qualsiasi pretesa o molestia e si assume tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali connessi.

L'appaltatore, con effetti dalla data di decorrenza dell'appalto e per tutta la durata del contratto ed eventuali proroghe, si obbliga a stipulare polizza assicurativa contro i seguenti rischi:

A. RESPONSABILITA' CIVILE VERSO TERZI (RCT), per danni arrecati a terzi (tra cui l'Amministrazione comunale) in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie, complementari, nessuna esclusa o eccettuata. La copertura in esame prevede i seguenti massimali minimi:

- RCT per sinistro e per anno € 5.000.000,00,
- RCT per ogni persona danneggiata € 5.000.000,00,
- RCT per danni a cose e/o animali € 5.000.000,00,

e, tra le altre, le seguenti estensioni di garanzia:

1. responsabilità per committenza di lavori e/o servizi;
2. danni arrecati a terzi (compresi i beneficiari del servizio, il personale all'interno della scuola a diverso titolo ed il Comune) da dipendenti, soci, volontari, collaboratori, ecc., e altre persone a qualunque titolo collegate o in rapporto di collaborazione e/o dipendenza con la società, e che partecipino all'attività oggetto del presente appalto a qualsiasi titolo, compresa quindi la responsabilità personale;
3. interruzione o sospensione di attività industriali, commerciali, agricole, artigianali o di servizio o da mancato uso a seguito di sinistro garantito in polizza,
4. danni da inquinamento accidentale;
5. ricorso terzi da incendio;
6. RC da produzione e smercio di prodotti alimentari La polizza deve obbligatoriamente prevedere la copertura dei rischi da eventuale intossicazione alimentare, avvelenamenti, inquinamenti subiti dai fruitori del servizio, nonché ogni altro danno agli utenti conseguente

alla produzione, distribuzione e somministrazione dei pasti, ivi compresi i danni conseguenti alla preparazione di diete speciali;

7. RC derivanti da lavori di ordinaria e straordinaria manutenzione.

B. RESPONSABILITA' CIVILE VERSO PRESTATORI DI LAVORO (RCO), per gli infortuni sofferti dai prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui la società si avvalga, comprese tutte le operazioni di attività inerenti, accessorie e complementari, nessuna esclusa o eccettuata.

Tale copertura dovrà prevedere i seguenti massimali minimi:

- RCO per sinistro e per anno € 5.000.000,00,
 - RCO per ogni persona infortunata € 2.500.000,00,
- e, tra le altre condizioni, anche le seguenti estensioni:

1. danno biologico,
2. danni non rientranti nella disciplina INAIL,
3. malattie professionali,
4. Clausola Buona Fede INAIL.

I massimali e le condizioni assicurative sopra citate dovranno essere comprovati con copia documentale, che dovrà essere prodotta prima della stipula del contratto.

L'operatività o meno delle coperture assicurative predette e/o l'eventuale approvazione espressa da parte dell'Amministrazione comunale non esonerano l'appaltatore stesso dalla responsabilità di qualunque genere a proprio carico, né dal rispondere di quanto eventualmente non coperto dai contributi assicurativi avendo questi solo lo scopo di ulteriore garanzia.

Ad ogni scadenza annua è fatto obbligo all'appaltatore di presentare idonea documentazione a comprova del rinnovo delle coperture assicurative.

Art. 38 – ADEMPIMENTI RELATIVI ALLA SICUREZZA

La Ditta aggiudicataria è tenuta all'adempimento di tutte le prescrizioni previste dal D.Lgs. n. 81/2008 s.m.i., relativamente alle parti applicabili, e di ogni altra norma in materia di sicurezza e salute dei lavoratori, anche emanata durante il corso dell'appalto. Si ricorda, in particolare, che la ditta aggiudicataria è tenuta al rispetto degli obblighi connessi ai contratti di appalto di cui all'art. 26 del D. Lgs. n. 81/2008.

La Ditta aggiudicataria dovrà inoltre provvedere all'adeguata informazione, formazione, addestramento e aggiornamento del personale addetto e degli eventuali sostituti in materia di sicurezza e di igiene del lavoro ai sensi degli artt. 36 e 37 del D Lgs. n. 81/2008. Gli obblighi formativi si estendono alla prevenzione incendi (medio rischio) ed al primo soccorso, comprovata da appositi attestati. La Ditta sarà tenuta ad assicurare il personale addetto contro gli infortuni, a far osservare le norme antinfortunistiche e a dotarlo di tutto quanto necessario per la prevenzione degli infortuni, in conformità alla vigente normativa in materia di tutela della sicurezza sul lavoro.

L'inosservanza delle leggi in materia di sicurezza e di tutela dell'ambiente di cui al presente articolo determinano, senza alcuna formalità, la risoluzione del contratto.

La Ditta dovrà restituire il Documento di Valutazione dei Rischi Interferenziali (DUVRI) di cui all'art. 26 del D.Lgs. n. 81/2008, allegato al capitolato, debitamente compilato e sottoscritto dal rappresentante legale della ditta medesima.

Art. 39 – SPESE A CARICO DELL'APPALTATORE

Tutte le spese, imposte e tasse relative al contratto sono a carico della ditta aggiudicataria. Per quanto riguarda l'IVA, l'art. 1, comma 629, lettera b), della legge 23 dicembre 2014, n. 190 (legge di stabilità 2015) ha previsto l'introduzione dello “**split payment**” stabilendo che l'IVA sulle fatture di acquisto verrà versata all'erario dal Comune e non dal fornitore, relativamente alle fatture emesse dal 01.01.2015.

Art. 40 – SUBAPPALTO - DIVIETO DI CESSIONE DEL CONTRATTO E DEI CREDITI

In merito al subappalto e alla cessione del contratto, si rimanda a quanto previsto da art. 105 del D.Lgs. n. 50/2016.

Art. 41 – DOMICILIO

L'aggiudicatario, agli effetti del contratto, dovrà eleggere domicilio legale presso la propria sede.

Art. 42 - FORO COMPETENTE

Per qualsiasi controversia di natura tecnica, amministrativa o giuridica che dovesse sorgere in ordine all'interpretazione, esecuzione e/o risoluzione del presente contratto, comprese quelle inerenti alla validità del contratto stesso, è competente il Foro di Ferrara.

Art. 43 - TUTELA DELLA PRIVACY

La Ditta aggiudicataria sarà designata Responsabile dei dati personali trattati nello svolgimento delle attività oggetto del presente capitolato.

La Ditta nel presentare l'offerta, si impegna ad accettare in caso di aggiudicazione la nomina quale responsabile del trattamento dei dati relativi agli utenti del servizio ed a rispettare la normativa specifica in materia di tutela della privacy prevista dal D.Lgs. 30/06/2003, n. 196, Regolamento UE 2016/679 e successiva normativa italiana di recepimento ed attuazione dello stesso, nonché successive modifiche ed integrazioni.

Il trattamento potrà riguardare anche dati sensibili riferiti agli utenti del servizio.

L'appaltatore è tenuto a garantire che tutte le attività inerenti ai servizi oggetto del presente capitolato siano svolte in ottemperanza alle vigenti normative in materia di tutela della privacy.

Art. 44 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Ai sensi della vigente normativa in materia di protezione dei dati personali, in ordine al procedimento cui si riferisce il presente capitolato, si informa che:

- le finalità cui sono destinati i dati raccolti sono inerenti strettamente allo svolgimento della procedura di gara, fino alla stipulazione del contratto;
- il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;
- l'eventuale rifiuto di rispondere comporta l'esclusione dalla gara o la decadenza dall'aggiudicazione;
- i soggetti o le categorie di soggetti i quali possono venire a conoscenza dei dati sono:
 - a) il personale interno del Comune addetto agli uffici che partecipano al procedimento,
 - b) i concorrenti che partecipano alla seduta pubblica di gara,
 - c) ogni altro soggetto che abbia interesse a partecipare al procedimento ai sensi della legge 241/1990 e successive modifiche.

I diritti spettanti all'interessato in relazione al trattamento dei dati sono quelli previsti all'art. 7 del D.Lgs. 30/06/2003, n. 196, Regolamento UE 2016/679 e successiva normativa italiana di recepimento ed attuazione dello stesso, nonché successive modifiche ed integrazioni cui si rinvia.

Il titolare del trattamento dei dati per il Comune di Codigoro è il Dirigente del Settore competente per i servizi di cui al presente appalto.

Art. 45 - DISPOSIZIONI FINALI

La fornitura è subordinata all'osservanza del presente Capitolato speciale ed alle norme generali stabilite da tutte le leggi e regolamenti in vigore attinenti all'oggetto della fornitura, e al Regolamento dei contratti del Comune di Codigoro.

Per quanto non prescritto dal presente capitolato ed in quanto non in contrasto con esso, valgono le disposizioni di legge, di regolamenti e disposizioni vigenti, o che fossero emanate durante la fornitura, fatto salvo che anche se tali norme o disposizioni dovessero arrecare oneri o limitazioni della fornitura, la Ditta aggiudicataria non potrà accampare alcun diritto o ragione contro l'Amministrazione, dovendosi di ciò tenere conto, da parte della ditta, nel presentare offerta.

È a carico dell'aggiudicatario della fornitura ogni provvedimento fiscale che venisse applicato durante il corso della fornitura e ciò senza possibilità di rivalsa nei riguardi dell'Amministrazione comunale.

Nell'ipotesi in cui la stazione appaltante receda dal contratto si riserva la facoltà di affidare l'appalto alla ditta risultata seconda in graduatoria ed eventualmente anche alle successive nel caso di impossibilità oggettiva della seconda.

Art. 46 – ALLEGATI

Sono allegati al presente Capitolato e ne fanno parte integrante:

- Allegato 1. Documento unico di valutazione dei rischi interferenziali (DUVRI)
- Allegato 2. Planimetria scuole infanzia e primarie;
- Allegato 3. Progetto di servizio.