COMUNE DI QUARGNENTO
(Provincia di Alessandria)

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Il Responsabile Unico del Procedimento
Monica Tortolina

Sommario

Art. 1 – Finalità del servizio 4

Art. 2 – Obblighi dell'affidatario 5

Fornitura Derrate e acqua minerale 5
Preparazione dei pasti 6
Confezionamento 6
Trasporto 7
Scodellamento dei pasti e pulizia dei locali 7
Ulteriori oneri a carico dell'aggiudicatario 7

Art. 3 - Caratteristiche e requisiti dei pasti 7

Quantitativo dei pasti 7
Menù 8
Pasti sostitutivi 9
Diete speciali e in bianco 9
Caratteristiche delle derrate alimentari - Tabelle merceologiche 10
Verifiche - Garanzia di qualità 13
Flussi informativi 14
Quantità degli ingredienti 14

Art. 4 - Centri estivi 14

Art. 5 – Variazioni al menù tipo 14

Art. 6 - Misure atte a garantire il controllo della qualità del servizio 14

Piano informativo 15
Relazione della gradibilità dei pasti 15
Piano educativo alimentare 15

Art. 7 - Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari 15

Art. 8 - Oneri a carico dell'Amministrazione affidante 16

Art. 9 - Durata dell'appalto 16

Art. 10 - Servizio di prenotazione pasti, rendicontazione, gestione morosità e dati 17

Art. 11 - Personale da adibire al servizio 17

Art. 12 - Referente tecnico organizzativo 18

Art. 13 - Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio 19

Art. 14 – Stipulazione del contratto 19

Art. 15 – Spese di contratto 20

Art. 16 - Rischi e copertura assicurativa 20

Art. 17 - Cauzione definitiva 21

Art. 18 - Importo a base di gara 22

Art. 19 - Pagamenti.....23

Art. 20 - Controlli 23

Art. 21 - Variazioni contrattuali - Divieto di modifiche introdotte dall'esecutore.....24

Art. 22 - Modifiche in corso di esecuzione 24

Art. 23 – Penali 25

Art. 24 – Divieto di cessione del contratto – subappalto - avvalimento 27

Art. 25 – Controversie.....27

Art. 26 - Domicilio.....27

Art. 27 – Risoluzione del contratto.....28

Art. 28 – Facoltà di recesso unilaterale dell'ente 28

Art. 29 - Disdetta del contratto da parte della ditta 29

Art. 30 - Tutela privacy 29

Art. 31 - Licenze ed autorizzazioni.....29

Art. 32 - Dichiarazione di pubblica utilità del servizio 29

Art. 33 – Spese a carico del concessionario.....29

Art. 34 - Revisione dei prezzi.....30

Art. 35 - Osservanza di norme e disposizioni 30

Art. 36 – Tracciabilità dei flussi finanziari.....30

Art. 37 - Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione.....30

Art. 38 – Disposizioni finali 31

Art. 1 – Finalità del servizio

Il servizio di refezione scolastica è rivolto:

- ai bambini frequentanti la scuola dell'infanzia ubicata nel Comune di Quargnento ed ammessi a fruire del servizio di un pasto caldo ed una merenda in ogni giorno di lezione secondo il calendario scolastico;
- ai bambini frequentanti la scuola primaria ubicata nel Comune di Quargnento ed ammessi a fruire del servizio di un pasto caldo e di una merenda il giorno di rientro pomeridiano secondo le disposizioni della Scuola;
- ai bambini ammessi alla frequenza di servizi di ampliamento dell'offerta formativa (doposcuola, corsi sperimentali etc.) organizzati dal Comune autorizzati a fruire di un pasto caldo e di una merenda in ognuno dei quattro giorni settimanali di effettuazione del servizio;
- ai bambini ammessi alla frequenza di servizi ricreativi (centri estivi, colonie, etc.) se organizzati dal Comune autorizzati a fruire di un pasto caldo e di una merenda in ogni giorno di effettuazione del servizio;
- al personale autorizzato operante presso i plessi scolastici (insegnanti, educatori post scuola) e alle altre categorie eventualmente autorizzate dall'A.C..

ed è comprensivo del complesso delle attività necessarie alla produzione e somministrazione dei pasti, delle quali si fornisce la seguente sintesi, non esaustiva:

- approvvigionamento delle derrate alimentari;
- produzione dei pasti in regime fresco-caldo (acquisto delle derrate alimentari, loro stoccaggio, lavorazione e cottura) in base al numero di presenze giornaliere, nel rispetto delle cautele previste dalla normativa vigente sui rischi alimentari e dai CAM (criteri ambientali minimi) e codificate nel manuale HACCP adottato dall'Aggiudicatario;
- produzione di pasti personalizzati in regime dietetico in linea refrigerata, secondo la normativa vigente, per gli alunni con particolari problemi di salute temporanei/permanenti o per allergie/intolleranze a determinati alimenti certificati da un medico specializzato o dal servizio ospedaliero competente o, altresì, per motivi etico-religiosi, senza ulteriori addebiti al Comune, confezionati in idonei contenitori per alimenti singoli, in perfette condizioni e chiusi ermeticamente, contenenti il pasto giornaliero, da riattivarsi eventualmente in loco;
- trasporto e consegna dei pasti dal centro di cottura ai locali di consumo, con mezzi adeguati, in appositi contenitori termici multi porzioni, e recupero dei contenitori termici e dei materiali necessari alla fruizione del pasto nei vari refettori;

L'allestimento dei refettori delle scuole dell'infanzia e primaria è di competenza dell'Amministrazione comunale e comprende:

- sistemazione dei tavoli e delle sedie;
- apparecchiatura dei tavoli;
- pulizia delle sedie, sanificazione giornaliera dei tavoli e lavaggio delle stoviglie;
- somministrazione dei pasti con servizio al tavolo mediante l'utilizzo di carrelli per il trasporto dei contenitori termici multiporzioni; è vietata la modalità self-service;
- sparecchiamento e lavaggio di quanto utilizzato per il servizio presso i refettori, pulizia dei refettori stessi e degli spazi annessi con osservanza delle norme e disposizioni in materia di lotta preventiva e repressiva contro mosche, blatte e topi;
- rimozione dei rifiuti dai terminali di distribuzione attraverso la raccolta differenziata di cartone, organico, cassette, plastica, vetro, ecc.

Il servizio comprende altresì la fornitura di tutte le attrezzature e materiale di consumo necessario al completo espletamento dello stesso, diverse da quelle di cui al successivo articolo 8.

Sono altresì a carico dell'Aggiudicatario, quali oneri contrattuali:
- la prenotazione dei pasti;
- la realizzazione e distribuzione a proprie spese, ad ogni inizio di anno scolastico, del calendario con i menù stagionali, delle lettere con i menù speciali e le diete, delle comunicazioni per la prenotazione/disdetta del pasto, della carta dei servizi quando modificate;
- la redazione di relazione annuale sull'andamento del servizio contenente, tra l'altro, le informazioni relative all'organigramma del personale, all'organizzazione del lavoro, al piano di qualità, alle attività di formazione del personale, al grado di soddisfazione dell'utenza.

Tutte le attrezzature eventualmente forniti dall'Aggiudicatario, in corso di svolgimento del contratto, si intendono immediatamente acquisiti alla proprietà del Comune di Quargnento.

Art. 2 – Obblighi dell'affidatario

L'affidatario dovrà provvedere:
- alla fornitura delle derrate alimentari,
- alla fornitura di acqua minerale naturale,
- alla preparazione dei pasti,
- al loro confezionamento,
- alla fornitura delle pietanze presso i locali di refezione resi disponibili dall'Amministrazione appaltante, prestazioni tutte da effettuare secondo le indicazioni di seguito riportate.

Fornitura Derrate e acqua minerale

La Ditta provvederà all'acquisto, al trasporto, all'immagazzinamento di tutte quante le derrate occorrenti per la preparazione delle vivande inclusa l'acqua minerale naturale per i pasti.

Gli alimenti da utilizzare devono essere di ottima qualità e comunque rispondenti alle caratteristiche merceologiche di cui al successivo art. 3 – paragrafo *Caratteristiche delle derrate alimentari - Tabelle merceologiche*.

Non è assolutamente consentito far uso di cibi precotti all'origine.

Della merce acquistata la ditta, a richiesta del Comune, dovrà consegnare un dettagliato elenco nonché fornire idonee certificazioni di qualità e specifiche relative alle caratteristiche microbiologiche e parassitologiche dei prodotti finiti. Il Comune potrà effettuare verifiche al riguardo come specificato nel successivo art. 3 - paragrafo "*Verifiche - Garanzia di qualità*".

La Ditta è tenuta alla buona conservazione delle derrate depositate ed alla stessa verrà imputata ogni loro avaria. La conservazione delle derrate alimentari deve avvenire in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente (D.P.R. 327/1980 – art. 31); in particolare:
- la protezione delle derrate da conservare, deve avvenire solo con pellicola idonea al contatto con gli alimenti. E' vietato l'uso di recipienti in alluminio. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, legumi, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse al fine di evitare attacchi da agenti infestanti o da roditori.
- le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte;
- ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore in vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.

Preparazione dei pasti

Nella preparazione dei pasti, da eseguirsi esclusivamente da personale qualificato, si dovranno osservare i canoni dell'arte culinaria curando l'equilibrato apporto proteico, calorico e vitaminico, nonché la digeribilità e l'appetibilità.

Il pasto da fornire dovrà essere conforme qualitativamente e quantitativamente alle indicazioni che risulteranno da menù elaborato da dietologo specialista ed approvato dalla competente autorità sanitaria; le variazioni al menù saranno ammesse ricorrendo le condizioni di cui al successivo articolo.

Il pasto comunque dovrà almeno consistere in un primo piatto, un secondo con contorno, frutta fresca di stagione, acqua minerale naturale a volontà.

Tutte le operazioni di cottura e le relative preparazioni devono essere eseguite nello stesso giorno in cui i pasti vengono distribuiti e consumati dagli utenti ed esclusivamente presso il centro di cottura dell'aggiudicatario, che deve essere autorizzato per pasti da asporto, adeguato alla preparazione del numero dei pasti richiesto e trovarsi ad una distanza dai refettori scolastici tale da garantire un tempo di percorrenza, intercorrente tra inizio trasporto e consegna, **non superiore a 30 minuti. Il centro cottura dovrà essere disponibile in tutte le sue funzionalità produttive almeno quindici giorni prima rispetto a quello previsto per l'avvio dei servizi.**

Si avrà cura di rispettare le seguenti cautele di massima:

- per la cottura devono essere usate solo ed esclusivamente pentole in acciaio inox o eventualmente in vetro, idonee per alimenti;
- l'abbattitore di temperatura deve essere impegnato solamente per gli alimenti cotti. E' fatto assoluto divieto di raffreddare i cibi cotti a temperature ambiente e sottoporli ad immersione in acqua;
- per esigenze igieniche il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, alla preparazione delle carni ed al taglio di quelle cotte, alla preparazione delle insalate, ecc. deve indossare mascherine, cuffie e guanti monouso.
- il personale addetto alla preparazione dei pasti non deve svolgere più operazioni contemporaneamente onde evitare l'insorgenza di eventuali inquinamenti crociati delle derrate in lavorazione. A tal fine le linee di processo devono svolgersi in modo da evitare contaminazioni crociate;
- qualsivoglia tipo di detersivo deve essere tenuto fuori dalle zone di preparazione, cottura, distribuzione dei cibi durante lo svolgimento di dette operazioni.

La ditta dovrà inoltre, provvedere a cestini da viaggio per gite scolastiche o altre iniziative (qualora ne venga fatta richiesta) composto da almeno due panini farciti con prodotti previsti nel menù, un frutto o succo di frutta, acqua oligominerale, tovagliette e tovaglioli.

Confezionamento

Il confezionamento dei pasti dovrà essere effettuato nel centro di cottura con il sistema a legame fresco/caldo, in contenitori pluridose distinti per i primi piatti, per i secondi piatti e per il contorno; solo nel caso in cui il contorno ed il secondo siano compatibili tra loro, potranno essere confezionati in un unico contenitore tramezzato.

I contenitori termici e/o ad isolamento termico, dovranno assicurare la conservazione dei cibi secondo la normativa vigente e garantire la temperatura ottimale per il loro consumo; in particolare i cibi dovranno giungere alla struttura interessata ad una temperatura non inferiore a 65**°** centigradi per i cibi caldi ed inferiore ai 10**°** centigradi per i cibi freddi.

Trasporto

La consegna dei pasti, così come l'acqua minerale, dovrà avvenire a cura ed onere della ditta affidataria, nell'orario da concordare con la Scuola nei locali scolastici da utilizzare quale refettorio ubicati nell'edificio al civico 17 di Piazza I Maggio.

L'Aggiudicatario deve organizzare il trasporto dei pasti pronti in modo tale che l'intervallo intercorrente tra il termine della preparazione dei pasti presso il centro di cottura e la loro somministrazione presso i plessi scolastici, sia ridotto al minimo al fine di mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche delle preparazioni ed evitare dannosi cali di temperatura e nel rispetto di quanto stabilito al precedente paragrafo "*Preparazione dei pasti*".

In ottemperanza a quanto previsto dalla normativa vigente in materia di trasporto (D.P.R. 327/80) di derrate alimentari, la ditta dovrà inoltre assicurare che il trasporto dei contenitori avvenga con automezzi muniti di autorizzazione rilasciata dalle competenti autorità sanitarie.

In ottemperanza al D. Lgs. 193/2007 la ditta dovrà applicare, per gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti, il relativo manuale di autocontrollo H.A.C.C.P.

Scodellamento dei pasti e pulizia dei locali

Lo scodellamento dei pasti e la pulizia dei locali e delle stoviglie avverranno a cura del personale scolastico addetto, a spese dell'Amministrazione comunale.

Ulteriori oneri a carico dell'aggiudicatario

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

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

L'Aggiudicatario, al fine di permettere a questo Comune l'applicazione del Reg. UE 791/2016 riguardante il programma "frutta, verdura e latte nelle scuole", è tenuto a fornire, se richiesta, la documentazione giustificativa necessaria, in particolare: le fatture/bolle intestate all'Aggiudicatario recanti le diciture che trattasi di prodotti destinati alle mense scolastiche di questo Comune.

L'Aggiudicatario deve inoltre provvedere all'acquisizione delle necessarie autorizzazioni, sanitarie e non, dovute per lo svolgimento del servizio di cui trattasi, Tutte le licenze e autorizzazioni saranno richieste all'Aggiudicatario e saranno intestate al legale rappresentante del medesimo.

Art. 3 - Caratteristiche e requisiti dei pasti

Quantitativo dei pasti

Il servizio di ristorazione è rivolto agli Istituti scolastici Scuola Infanzia Statale "S. Pellico" e Scuola Primaria "S. Pellico", per un numero presunto di pasti/merende occorrenti per ciascun anno scolastico pari a n. 9.400 pasti complessivi presunti, conteggio effettuato sulla base delle forniture dei precedenti anni scolastici.

Si riporta la tabella dei pasti erogati nell'anno scolastico 2021/2022.

ANNO SCOLASTICO 2021/2022			
	utenti		**pasti**
pasti scuola materna	40		3.858
collaboratore scolastico e insegnanti	3		559
pasti scuola primaria e doposcuola	60		4.193
Collaboratori e insegnanti	5		467
centri estivi	15		240
Educatori e collaboratore scolastico	2		40

Il quantitativo dei pasti suindicato è, in ogni caso, presuntivo e non costituisce impegno per l'Amministrazione Comunale, la quale si riserva di introdurre, nell'esecuzione dell'appalto, tutte quelle varianti nelle quantità che riterrà opportune, senza che l'Aggiudicatario possa trarne motivo per avanzare pretese di compensi o di indennizzi di qualsiasi natura o specie, ulteriori o diversi da quelli specificatamente previsti nel presente capitolato.

Per effetto di quanto sopra, l'ente si riserva la facoltà di apportare, di concerto con l'Aggiudicatario, varianti quantitative utili in funzione delle effettive presenze. Tali varianti verranno comunicate all'Aggiudicatario, prima dell'inizio o durante ogni anno scolastico.
L'appalto deve intendersi "a misura" ai sensi dell'art. 3, comma 1, lett. eeeee) del DLgs 50/2016, pertanto il prezzo complessivo stimato è puramente indicativo, potendo variare in aumento o in diminuzione a seconda della quantità di pasti effettivamente forniti.

L'Aggiudicatario non potrà in alcun modo rivalersi sull'Amministrazione Comunale qualora il numero dei pasti erogati, al termine del periodo contrattuale, dovesse risultare minore rispetto ai pasti presuntivamente stimati nel presente capitolato.

L'Aggiudicatario dovrà inoltre accettare di estendere il servizio presso altre scuole individuate dall'Amministrazione, ovvero per sopravvenute diverse dislocazioni organizzative dei plessi, alle medesime condizioni contrattuali.

In caso di emergenza sanitaria e/o epidemiologica da Covid-19 o altro, il servizio dovrà essere erogato in monoporzione termosigillata, unitamente a posate, bicchiere e tovagliolo monouso.

La stazione appaltante ha in ogni caso pieno diritto di modificare la conformazione del servizio durante l'esecuzione dell'appalto e l'appaltatore sarà tenuto ad assoggettarsi alle disposizioni organizzative impartitegli.

Menù

I menù sono stagionali ed articolati in menù invernale e menù estivo.
La data di introduzione di tali menù sarà stabilita all'inizio di ciascun anno scolastico di concerto con l'Amministrazione Comunale, con comunicazione alle famiglie degli utenti del servizio a carico della ditta.
Indicativamente essa potrà rispettare il seguente periodo:

- dal 16 ottobre al 15 aprile menù invernale
- dal 16 aprile al 15 ottobre menù estivo.

I menù dovranno essere pubblicati con le modalità indicate al precedente paragrafo "Flussi informativi".
L'Aggiudicatario deve garantire che i piatti proposti giornalmente corrispondano per tipo, qualità e quantità a quelli indicati nei menù, nelle ricette integrative, ovvero a quelli concordati tra le parti.
Le variazioni del menù devono essere concordate preventivamente con l'Amministrazione Comunale.
Nessuna variazione potrà essere apportata senza specifica autorizzazione dell'ASL. In caso di accertato costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, si procederà ad apportare apposite variazioni al menù concordate tra le parti.
È consentita in via temporanea una variazione nei seguenti casi, previa comunicazione all'Amministrazione:

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

Allegati al presente capitolato il menù estivo ed il menù invernale (Allegati A e B).

Pasti sostitutivi

Nel caso in cui il centro di cottura fosse temporaneamente inagibile (causa impedimenti che non ne permettano l'utilizzo, ecc.), l'Aggiudicatario è tenuto a garantire per il numero di utenti previsti e per il periodo interessato, eventualmente anche con un menù diverso da quello pianificato, la fornitura di pasti giornalieri, compresi quelli in regime dietetico personalizzato, in regime fresco-caldo, trasportati con mezzi e personale proprio, in appositi contenitori termici in perfette condizioni e chiusi ermeticamente. In tale caso, l'appaltatore potrà impiegare un altro centro cottura rispetto a quello originariamente indicato, purché:
- il nuovo centro cottura sia in possesso di tutti i requisiti previsti dal presente capitolato, e consenta il rispetto delle tempistiche offerte in sede di offerta tecnica;
- sia garantita l'esecuzione contrattuale senza soluzione di continuità;
- trovarsi ad una distanza dai refettori scolastici tale da garantire un tempo di percorrenza, intercorrente fra inizio trasporto e consegna, **non superiore a 30 minuti**.

Il servizio di cui sopra non comporta alcuna forma di rimborso per le eventuali correlate maggiori spese sostenute dall'Aggiudicatario e pertanto dovrà essere effettuato alle medesime condizioni di prezzo previste per il pasto convenzionale.
In caso di non conformità di una o più parti del pasto riscontrata al momento della distribuzione che ne comporta la sostituzione, l'Appaltatore dovrà provvedere tempestivamente e comunque entro 2 giorni dall'avvenuta segnalazione, alla variazione del menù in accordo con l'Amministrazione Comunale.

Diete speciali e in bianco

La gestione delle diete speciali e delle diete in bianco è di completa competenza dell'Aggiudicatario, che dovrà predisporre e preparare appositi schemi dietetici per gli utenti

affetti da patologie di tipo cronico (celiachia, diabete, ecc.) o portatori di particolari malattie metaboliche, allergiche o di intolleranza che necessitino di escludere dal pasto particolari alimenti o, di contro, di includere preparazioni speciali, nonché diete in bianco per periodi di tempo limitati.
Per le diete speciali, l'impresa dovrà richiedere annualmente un certificato del medico curante, specialista o rilasciato da struttura ospedaliera su apposita modulistica.
Le diete in bianco necessitano di certificato medico e sono costituite da pasta o riso in bianco con olio extravergine, da una verdura e ricotta.
L'Aggiudicatario deve altresì garantire l'erogazione di diete a carattere "etico-religioso", richieste con un'autocertificazione sottoscritta da un genitore o persona avente la potestà nei confronti dell'alunno. Dovranno, pertanto, essere redatti menù e relativi ricettari con le grammature di ogni materia prima utilizzata, sia a crudo (al netto degli scarti), sia a cotto (con totale per pietanza), modificati per tutte le tipologie di dieta terapeutica e per le principali opzioni "etico-religiosa" (islamica, islamica praticante, induista, vegetariana, vegana ecc.).
La predisposizione della dieta deve avvenire da parte del dietista dell'Aggiudicatario, analizzando il menù vigente ed apportando le specifiche modifiche necessarie.
L'attivazione del regime dietetico speciale deve avvenire al massimo entro tre giorni dal ricevimento della documentazione.
Nel piano di autocontrollo del centro di cottura dovranno essere descritte le procedure adottate per evitare il rischio di contaminazione e di introduzione accidentale di alimenti vietati, nonché le azioni di emergenza per l'ipotesi di improvvisa indisponibilità di alimenti richiesti per il regime dietetico.
I pasti dietetici devono essere confezionati in piatti mono-razioni in materiale a perdere e termo sigillati, idonei al contatto con gli alimenti; tali piatti devono essere trasportati in contenitori idonei al mantenimento della temperatura e conformi alle normative vigenti in materia. Il contenitore deve essere contrassegnato con il nome dell'utente cui è destinato, che deve risultare perfettamente ed inequivocabilmente identificabile da parte del personale addetto alla distribuzione del pasto, nel rispetto comunque della normativa vigente in materia di tutela della *privacy*.
Le materie prime e le attrezzature per la preparazione delle diete speciali devono essere stoccate in aree separate ed in appositi armadi dedicati.
All'atto della distribuzione devono essere servite con priorità le diete speciali, esclusivamente dagli addetti incaricati.

Caratteristiche delle derrate alimentari - Tabelle merceologiche

Le modalità di produzione, la composizione, le caratteristiche e la qualità merceologica di ogni prodotto devono rispettare le prescrizioni ed i limiti imposti dalle vigenti norme legislative generali e, se esistenti, quelle particolari. Nello specifico, questi elementi devono rispettare i requisiti di cui al DM 10/03/2020 (Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari):

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

- frutta, ortaggi, legumi, cereali: biologici per almeno il 100% in peso. Almeno un'ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell'ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations , il World Fair Trade Organization o equivalenti. L'ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell'art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all'allegato A "Calendario di stagionalità" ai CAM, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;

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

- carne bovina: biologica per il 100% in peso. Un 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

- carne suina: biologica per il 100% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

- carne avicola: biologica per il 100% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

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

- Prodotti ittici (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): I prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura (http://www.iucnredlist.org/search oppure

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

- Salumi e formaggi: per il 100% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

- Latte e yogurt: biologico.

- Olio: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per il 100% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali fritture; altri oli vegetali possono essere usati nelle fritture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea che ne garantiscano la sostenibilità ambientale, inclusa l'origine non da terreni ad alta biodiversità e ad elevate scorte di carbonio, così come definiti dall'art. 29 della direttiva (UE) n. 2018/2001;

- Pelati, polpa e passata di pomodoro: 100% in peso devono essere biologici;

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

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

Negli spuntini devono essere somministrati a rotazione frutta, ortaggi crudi, pane o altri prodotti da forno non monodose (se non per specifiche esigenze tra cui pranzi al sacco e diete speciali), yogurt ed, eventualmente, latte. Le marmellate e le confetture devono essere biologiche. Le tavolette dì cioccolata devono provenire da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema

di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.

Si richiede, comunque, merce di prima qualità. È esclusa la fornitura di alimenti geneticamente modificati. Non è consentito l'utilizzo di dadi e altri preparati per brodo, anche se vegetali.
La carne bovina deve essere di preferenza piemontese o comunque italiana. L'olio deve essere preferibilmente di provenienza italiana.
È fatto divieto di utilizzare alimenti contenenti conservanti ed additivi (quando non sia strettamente indispensabile come garanzia di qualità igienica).
Il rifornimento dei vari prodotti deve avvenire con modalità tali da assicurarne e garantirne fino al consumo il mantenimento dei requisiti igienici, della freschezza, delle caratteristiche microbiologiche chimiche - fisiche di legge e della ottima qualità. A tal fine dovrà porsi particolare attenzione affinché sia il rifornimento che l'utilizzo dei prodotti avvenga a congrua distanza temporale dalla data di scadenza indicata.
Le confezioni e gli imballaggi devono possedere i requisiti previsti dalla legislazione vigente, rispondere a tutte le norme igieniche ed essere sufficientemente resistenti al fine di garantire una protezione efficace del prodotto.
Le confezioni, gli imballaggi e le etichettature devono riportare, oltre le menzioni obbligatorie prescritte dalle norme generali, anche quanto prescritto dalle norme relative alle singole categorie di prodotti.
In ogni caso i prodotti alimentari devono arrivare presso il centro di produzione in confezioni ad imballaggi integri, originali, asciutti, puliti, senza alterazioni, né presentare rigonfiamenti, punti di ruggine, ecc., nonché essere provvisti delle etichettature riportanti le specifiche richieste delle vigenti norme.
Ogni prodotto deve essere conservato rispettando le corrette temperature di conservazione ed in locali idonei e rispondenti alle norme igienicosanitarie, nonché in condizioni di igiene e di manutenzione tale da evitare contaminazioni.
Le informazioni relative alle tabelle merceologiche devono essere ben visibili in etichetta (per gli alimenti preconfezionati) o sul documento commerciale (per i prodotti sfusi) e facilmente riscontrabili al controllo, in modo da consentire il rilievo immediato di eventuali "Non conformità".

Verifiche - Garanzia di qualità

Le verifiche si realizzano su base documentale ed in situ.

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

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

Flussi informativi

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

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

Quantità degli ingredienti

La quantità di ingredienti per la realizzazione delle preparazioni gastronomiche è quella prevista nell'allegato C, nei quali sono riportati tutti i pesi degli ingredienti previsti per la realizzazione di ogni singola portata. Tali pesi si intendono a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento.

Art. 4 - Centri estivi

L'Aggiudicatario è tenuto, su richiesta dell'Amministrazione comunale, alla preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti per gli utenti dei centri estivi che il Comune organizza per i bambini da 3 a 5 anni nei locali della scuola dell'infanzia nel mese di luglio.
In tale caso l'Amministrazione comunale provvederà a comunicare la relativa attivazione all'Appaltatore entro il mese di giugno.

Art. 5 – Variazioni al menù tipo

Saranno possibili alternative o sostituzioni di prodotti, rese necessarie da contingenze particolari di produzione o di mercato o stagionali, oppure da costante non gradimento degli utenti.
Tutte le predette variazioni dovranno essere autorizzate dall'Amministrazione e non dovranno comportare alcun aggravio di onere a suo carico.

Art. 6 - Misure atte a garantire il controllo della qualità del servizio

Il responsabile della Ditta aggiudicataria deve individuare, con ogni onere a carico della stessa, nella propria attività ogni fase che potrebbe rivelarsi critica per la sicurezza degli alimenti e deve garantire che siano individuate, applicate, mantenute ed aggiornate le adeguate procedure di sicurezza predisposte secondo la metodica su cui è basato il sistema di analisi dei rischi e di controllo dei punti critici H.A.C.C.P.; la Ditta pertanto dovrà predisporre e tenere costantemente aggiornato il piano dettagliato di autocontrollo di qualità del servizio in oggetto, comprensivo dei controlli di qualità ai sensi di quanto previsto dal D.Lgs. n. 193/2007 che dovrà essere composto dal manuale di autocontrollo da applicare presso il centro di cottura, dal manuale da applicare presso il refettorio delle scuole, nonché dal manuale da applicare presso gli automezzi adibiti al trasporto dei pasti.
La Ditta, nel corso dell'appalto a semplice richiesta dell'Amministrazione affidataria e con ogni onere a suo carico senza alcun maggior compenso, dovrà approntare i seguenti servizi all'utenza:

Piano informativo

Il piano informativo dovrà fornire agli utenti ogni informazione sul ricettario e sul menù e prevedere la disponibilità di un dietista che sia in grado di accogliere le richieste di miglioramento del servizio;

Relazione della gradibilità dei pasti

La relazione dovrà consentire la rilevazione periodica e, per un significativo arco temporale, il livello di gradimento delle pietanze ed in generale del servizio;

Piano educativo alimentare

Il piano deve essere rivolto all'informazione di genitori, alunni ed insegnanti circa norme di educazione alimentare e dello stretto rapporto della corretta alimentazione con la salute e la qualità della vita.

Art. 7 - Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari

E' vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Per prevenire gli sprechi alimentari le pietanze devono altresì essere somministrate al giusto punto di cottura (non bruciate, né ossidate o poco cotte).

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

Devono inoltre essere analizzate le motivazioni sulla base delle quali si genera l'eventuale eccedenza alimentare, anche attraverso l'utilizzo di questionari sui quali rilevare anche le casistiche dei disservizi. Tali questionari devono esser fatti compilare due volte l'anno, nel primo e nel secondo quadrimestre, dal personale docente e da altro personale specializzato indicato dall'istituto scolastico o dalla stazione appaltante (dietisti, specialisti in scienza dell'alimentazione, commissari mensa), nonché dagli alunni, anche a partire da sette anni di età. Deve essere possibile, per l'utenza adulta, far proporre soluzioni per migliorare ulteriormente la qualità del servizio, da attuare in condivisione con la stazione appaltante.

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:
i. attivarsi con la ASL, e i soggetti competenti, per poter variare le ricette dei menù che non dovessero risultare gradite, mantenendo i requisiti nutrizionali previsti e per trovare soluzioni idonee per i bambini con comportamento anomalo nel consumo del pasto;
ii. collaborare, nell'ambito delle attività di competenza, ai progetti eventualmente attivati presso la scuola per favorire la cultura dell'alimentazione e la diffusione di comportamenti sostenibili e salutari. A seconda della tipologia di eccedenza alimentare (ovvero a seconda che il cibo sia o non sia stato servito) e se la quantità delle diverse tipologie è significativa, devono essere attuate le misure di recupero più appropriate.

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

- il cibo non servito sia prioritariamente donato ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ovvero ai soggetti indicati nell'art. 13 della legge n. 166/2016 che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita di prodotti alimentari e sia gestito in modo tale da evitare lo sviluppo e la contaminazione microbica fino al momento del consumo. Al fine di ottimizzare la logistica, devono essere individuate e attuate soluzioni più appropriate al contesto locale, quali ad esempio, il recupero delle eccedenze da parte di associazioni presenti nelle immediate vicinanze, i trasporti a pieno carico, ove possibile, etc.;

- le eccedenze di cibo servito siano raccolte direttamente nella sala mensa, per poi essere destinate all'alimentazione degli animali, ovvero in canili o in gattili, oppure destinate a recupero in sistemi di compostaggio di prossimità se presenti in zone limitrofe o nei contenitori adibiti alla raccolta della frazione umida.

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

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

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

Art. 8 - Oneri a carico dell'Amministrazione affidante

I locali di mensa da destinare all'effettuazione del servizio verranno resi disponibili dall'Amministrazione affidante unitamente agli impianti e beni mobili ivi esistenti senza aver nulla a pretendere per il loro uso, salvo il risarcimento di eventuali danni provocati dall'affidatario o dai propri agenti.
Restano a carico dell'Amministrazione le spese di illuminazione, di riscaldamento e di manutenzione dei locali e degli impianti fissi di proprietà dell'Amministrazione.
L'Amministrazione affidataria fornirà stoviglie monouso quali posate e piatti.

Art. 9 - Durata dell'appalto

La durata dell'appalto è determinata in n. 3 anni scolastici, decorrenti presumibilmente dal 12/09/2022, o comunque dalla data di avvio dell'esecuzione che sarà comunicata all'aggiudicatario, e con scadenza, al termine del terzo anno scolastico, in data individuata sulla base dei calendari scolastici annuali approvati dalla Regione Piemonte.
Il servizio resterà sospeso in concomitanza con i periodi di interruzione delle attività scolastiche incluse nei predetti periodi senza che l'appaltatore maturi alcun compenso.
La ditta appaltatrice si obbliga a rinnovare, a richiesta della stazione appaltante, il contratto per un massimo di tre anni scolastici successivi al periodo iniziale previsto, di cui sopra. In tale caso procederà a rinegoziare le condizioni del contratto originario.
L'opzione di rinnovo è esercitabile dalla stazione appaltante, disgiuntamente per il quarto, per il quinto e per il sesto anno successivo a quello iniziale: sarà pertanto possibile che la stazione

appaltante decida per un solo anno di rinnovo. Durante il periodo di contratto ovvero del suo primo rinnovo, la stazione appaltante avrà, pertanto, la facoltà di procedere all'indizione di nuova gara per l'appalto del servizio.
L'opzione di rinnovo va esercitata non oltre il giorno 30 del mese di giugno.
Alla data di scadenza del contratto, lo stesso si intenderà cessato senza disdetta da parte del Comune di Quargnento.
L'Ente appaltante potrà recedere dall'appalto in qualsiasi momento con preavviso di sei mesi, senza oneri a favore dell'appaltatore.

Art. 10 - Servizio di prenotazione pasti, rendicontazione, gestione morosità e dati

Il servizio di prenotazione dei pasti e ritiro dei buoni pasto è a carico dell'Aggiudicatario, il quale avrà anche il compito di rendicontare mensilmente al Comune, il numero dei pasti erogati giornalmente distinti per scuola dell'infanzia e scuola primaria.

La gestione della rendicontazione, delle morosità e dei dati, compresa la riscossione delle tariffe, è a carico del Comune di Quargnento.

Nel caso in cui dovessero intervenire obblighi normativi, nel decorso della durata del contratto, che obblighino all'utilizzo di un sistema informatizzato finalizzato alla gestione della prenotazione/disdetta dei pasti, della gestione delle presenze/assenze, l'obbligo della fornitura e della relativa manutenzione del relativo "*gestionale",* così come le spese derivanti da tali incombenze, saranno interamente poste a carico dell'Aggiudicatario.
In tale caso, il "*gestionale"* fornito dall'Aggiudicatario dovrà rispettare le regole previste dalle normative che entreranno in vigore. Il Comune metterà a disposizione un locale dove potranno essere installati hardware e software idonei al recepimento dei dati ed alla loro stampa. Tra il Comune e l'Aggiudicatario saranno definite procedure di verifica e controllo della corrispondenza tra il numero dei pasti giornalmente ordinati ed i pasti prodotti.
Tutti i costi connessi alla gestione informatizzata (hardware, software, , materiali di consumo, SMS, canoni, ecc.), nessuno escluso od eccettuato, saranno posti a totale carico dell'Aggiudicatario. Il sistema, funzionante in modalità ASP (Application Service Provider) e con tecnologie in standard internet di mercato, dovrà consentire l'accesso (interfaccia WEB) controllato per tutti i soggetti interessati alla gestione (Comune, Aggiudicatario, punti di incasso, utenti del servizio mensa).

Poiché la gestione informatizzata del servizio di cui si tratta, comporta il trattamento di dati personali, anche sensibili, presso strutture esterne, considerando che il Comune non dispone di facoltà decisionale in ordine alle modalità ed agli strumenti utilizzati per i trattamenti affidati, l'Aggiudicatario dovrà conformare la propria attività, ed il relativo trattamento dei dati, alle previsioni di cui al Regolamento UE 2016/679.

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

Art. 11 - Personale da adibire al servizio
L'impresa dovrà garantire il corretto espletamento del servizio con proprio personale nel numero e nella qualifica che consentano di raggiungere risultati ottimali relativamente alla sicurezza del

lavoro ed all'igienicità; ciò al fine di garantire le caratteristiche qualitative e quantitative dei pasti nonché i giusti tempi di somministrazione agli utenti.
Nell'esecuzione delle prestazioni che formano oggetto del presente contratto, l'impresa affidataria si obbliga ad utilizzare personale qualificato ed in possesso delle necessarie autorizzazioni sanitarie per la manipolazione e somministrazione di cibi.
Il personale dovrà rispettare le norme igieniche, mantenere un livello elevato di pulizia personale come prescritto dal d.Lgs. 193/2007, non fumare, non portare anelli, etc; inoltre dovrà indossare apposita divisa fornita dall'Aggiudicatario, sempre pulita, nonché tutti gli altri indumenti protettivi conformi alle norme di igiene e sulla sicurezza degli ambienti di lavoro.
Non si applica la clausola sociale non essendoci personale da assumere da precedente appalto.
Nei confronti del personale dipendente, l'Affidatario dovrà applicare le norme dei contratti collettivi di lavoro nonché ad osservare le norme e prescrizioni delle Leggi e Regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione ed assistenza dei lavoratori.
Sarà cura della Ditta appaltatrice segnalare il nominativo ed il recapito telefonico della persona responsabile del servizio, disponibile dalle 7 alle 20 dal lunedì al venerdì, con competenza a poter disporre per la soluzione di eventuali evenienze. Detto incaricato ha l'obbligo di collaborare strettamente con l'Amministrazione Comunale per il buon andamento del servizio ed eventuali esigenze particolari; le comunicazioni ed eventuali contestazioni di inadempienze rivolte dall'Amministrazione Comunale al rappresentante designato dalla Ditta, si intendono come presentate direttamente all'Impresa aggiudicataria.
Nessun rapporto di impiego verrà ad instaurarsi tra il Comune ed il personale della Ditta aggiudicataria, addetto all'espletamento delle prestazioni inerenti al servizio dl cui trattasi. L'Amministrazione risulta pertanto estranea a qualsiasi vertenza economica o giuridica tra la Ditta aggiudicataria ed i propri dipendenti.
Chiunque, tra il personale, risulti, per comprovati motivi, non di gradimento dell'Amministrazione Comunale o inidoneo all'esecuzione del servizio, dovrà essere sostituito a richiesta della suddetta amministrazione; in tal caso l'aggiudicatario compatibilmente con la vigente normativa, provvederà al riguardo, senza che ciò possa costituire motivo di richiesta di ulteriori compensi oltre a quelli pattuiti.

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

L'Appaltatore si impegna a garantire la qualità del servizio attraverso la presenza/disponibilità del seguente personale di base:
- un referente tecnico organizzativo e un suo sostituto;
- un dietista;
- cuochi, aiuto cuochi e operatori ausiliari presso il centro di cottura in numero idoneo in relazione alla capacità produttiva dello stesso, al fine di consentire la corretta esecuzione del servizio;
- addetti al trasporto dei pasti.

Art. 12 - Referente tecnico organizzativo
Le prestazioni previste dal presente Capitolato Speciale saranno rese da personale dipendente della Ditta aggiudicataria sotto la direzione operativa ed organizzativa di un responsabile designato dalla Ditta stessa. La Ditta aggiudicataria è a tal fine obbligata a nominare e comunicare all'Ente, in sede di stipula del contratto, un responsabile - referente tecnico organizzativo, ed un suo sostituto, muniti di ampia delega a trattare in merito a qualsiasi controversia possa insorgere in tema di esecuzione degli adempimenti previsti dal contratto di appalto, con costo ricompreso fra gli oneri dell'appalto.

Il Referente tecnico organizzativo dovrà:
- essere reperibile e rintracciabile almeno 5 giorni alla settimana, (dalle ore 7,00 alle ore 20);
- individuare soluzioni organizzative e metodologiche delle attività di ristorazione.

Resta inteso che l'Ente ha facoltà di ottenere la rimozione del responsabile/referente tecnico organizzativo della Ditta in qualsiasi momento lo ritenesse necessario, in caso di inefficienze, negligenze o adozione di comportamenti ritenuti incompatibili con una corretta gestione del servizio. La valutazione insindacabile di tali circostanze è deputata all'Ente che, dopo contestazione scritta degli eventi che determinano la richiesta di allontanamento, ha facoltà di ottenere la rimozione e la sostituzione del responsabile/referente tecnico organizzativo della Ditta aggiudicataria nel termine di 15 giorni solari consecutivi decorrenti dalla data d'invio della contestazione scritta a suo carico.

Art. 13 - Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio

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

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

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

Art. 14 – Stipulazione del contratto

Il contratto è stipulato a misura ai sensi dell'art. 3, comma 1, lett. eeeee), del DLgs 50/2016.

Divenuta efficace l'aggiudicazione, e fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, la stipulazione del contratto di appalto ha luogo entro i successivi 60 (sessanta giorni), salva l'ipotesi di differimento espressamente concordata con l'aggiudicatario.

Se la stipulazione del contratto non avviene nel termine fissato, l'aggiudicatario, sempreché il ritardo non sia a lui parzialmente o totalmente imputabile, ha facoltà di recedere dalla propria offerta. In tal caso all'aggiudicatario non spetta alcun indennizzo.

All'atto della comunicazione di aggiudicazione l'aggiudicatario sarà obbligato a:
- costituire cauzione definitiva ai sensi dell'art. 103 del D.lgs. 50/2016 e di cui all' *"Art. 17 - Cauzione definitiva"* del presente capitolato; la mancata costituzione della garanzia determinerà la revoca dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria da parte di questo Comune;
- produrre l'eventuale necessaria documentazione ai fini della stipula;
- versare l'importo delle spese contrattuali nella misura che verrà comunicata dall'Amministrazione.

Il contratto verrà stipulato mediante scrittura privata autenticata sottoscritto in modalità elettronica a cura dell'ufficiale rogante dell'Amministrazione.

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

La stipulazione del contratto è comunque subordinata al positivo esito delle procedure previste dalla normativa vigente in materia di lotta alla mafia.
Ai sensi dell'art. 8, comma 1, lettera a) della legge 120/2020, è sempre autorizzata l'esecuzione del contratto in via d'urgenza ai sensi dell'articolo 32, comma 8, del decreto legislativo n. 50 del 2016, nelle more della verifica dei requisiti di cui all'articolo 80 del medesimo decreto legislativo, nonché dei requisiti di qualificazione previsti per la partecipazione alla procedura.

Art. 15 – Spese di contratto
Sono a totale carico dell'Impresa tutte le spese di contratto, nessuna esclusa o eccettuata, nonché ogni altra accessoria e conseguente. L'Impresa assume a suo carico il pagamento delle imposte, tasse e diritti comunque a essa derivate, con rinuncia al diritto di rivalsa nei confronti del Committente.
Saranno inoltre a carico dell'Impresa tutte le spese di qualsiasi tipo, dirette e indirette, inerenti e conseguenti al contratto, alla stesura dei documenti in originale e copie, alle spese postali per comunicazioni d'ufficio da parte del Committente, alle spese di notifica e simili.
La documentazione non in regola con l'imposta di bollo sarà regolarizzata ai sensi dell'articolo 31 del D.P.R. 30/12/1982, n. 955.
A titolo indicativo le spese si quantificano in presunti **€ 1.500,00** comprensive di registrazione e valori bollati, suscettibili di variazione in più o in meno.
Ai sensi dell'art. 5, c. 2 del DM. 2.12.2016 (G.U. n. 20 del 25 gennaio 2017) le spese per la pubblicazione obbligatoria degli avvisi e dei bandi di gara sono rimborsate alla stazione appaltante dall'aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione. A titolo indicativo si segnala che le spese di cui sopra ammontano a **€ 4.300,00**.

Art. 16 - Rischi e copertura assicurativa
Nell'esecuzione delle prestazioni l'Affidatario dovrà adottare di sua iniziativa tutti i provvedimenti e le cautele necessarie per garantire la buona riuscita del servizio e l'incolumità degli addetti e dei terzi assumendosi in caso d'infortunio, ogni responsabilità civile e penale, da cui rende completamente sollevato l'Amministrazione affidante.
La Ditta affidataria sarà sempre direttamente responsabile per tutti gli eventuali danni accertati di qualunque natura e per qualsiasi motivo arrecati a persone o cose, che a giudizio del Comune risultassero causati dalla Ditta stessa (tramite i propri dipendenti o per altra causa) nell'esecuzione del servizio di cui trattasi.
All'uopo la Ditta prima della stipula del contratto di affidamento, dovrà presentare polizze assicurative riguardanti i danni che possano derivare al proprio personale o che questi causassero o comunque derivabili agli utenti, alle loro cose, alle strutture ed attrezzature di proprietà comunale, dall'esercizio delle attività connesse il servizio. La copertura assicurativa, a totale carico e spese della Ditta affidataria, contenente l'espressa rinuncia, da parte della Compagnia di Assicurazione, al diritto di rivalsa, nei confronti dell'Ente appaltante, dovrà coprire almeno i seguenti rischi:

1. Responsabilità civile verso terzi derivante alla Ditta dallo svolgimento di tutte le attività relative al servizio appaltato. La polizza dovrà prevedere almeno la seguente combinazione di massimali di garanzia:
    1. euro 1.500.000,00 quale limite catastrofe per sinistro;
    2. euro 700.000,00 quale limite per ogni persona danneggiata;
    3. euro 500.000,00 quale limite per danni a cose e animali;

Tale garanzia dovrà comprendere:

a) i danni cagionati a terzi ed agli utenti del servizio, dai prodotti somministrati, esclusi quelli dovuti a difetto originario dei prodotti stessi;
b) i danni agli edifici di proprietà comunale in cui si svolge il servizio del presente appalto, alle loro pertinenze e alle cose di proprietà del Comune o di terzi, affidate all'appaltatore in conseguenza dell'appalto;

2. Responsabilità civile verso i prestatori di lavoro, compresi i prestatori di lavoro temporaneo (Legge 24/06/1997 n. 196) comunque individuati ed iscritti nei libri della Ditta appaltatrice ai sensi delle vigenti disposizioni in materia, ed anche se non iscritti all'INAIL. La polizza dovrà prevedere almeno la seguente combinazione di massimali di garanzia:
   1. euro 1.500.000,00 per ogni sinistro;
   2. euro 700.000,00 quale limite per ogni prestatore di lavoro;

   Tale garanzia dovrà comprendere:

   a) l'estensione alle malattie professionali subite dai prestatori di lavoro, come stabilito dalle norme vigenti in materia;
   b) la copertura dei danni subiti dai prestatori di lavoro che non rientrano nel disciplinare del D.P.R. 30/06/1965 n. 1124 e successive modifiche ed integrazioni;
   c) le lesioni corporali a seguito infortunio subito da lavoratori occasionali della Ditta, durante la eventuale loro partecipazione alle attività oggetto dell'appalto.

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

Art. 17 - Cauzione definitiva

A seguito della comunicazione di aggiudicazione della prestazione oggetto del presente appalto, l'Impresa dovrà procedere alla costituzione di una garanzia definitiva pari ad almeno il 10% dell'importo contrattuale netto e comunque in conformità, nei modi, forme e importi di cui all'articolo 103 del D.lgs. 50/2016 e smi.
La garanzia definitiva potrà essere versata mediante fideiussione bancaria o polizza assicurativa a prima richiesta rilasciata da imprese di assicurazione regolarmente autorizzate all'esercizio del ramo cauzioni ai sensi del testo unico delle leggi sull'esercizio delle assicurazioni private, approvato con D.P.R. 13.2.1959, n. 449, oppure da intermediari finanziari a ciò autorizzati.
La cauzione deve riportare la dichiarazione del fideiussore della formale rinuncia al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del cc, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 del cc comma 2 e prevedere espressamente la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta del Comune di Quargnento.
La mancata costituzione della cauzione definitiva determinerà la decadenza dell'affidamento.
La garanzia definitiva copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento del servizio e verrà restituita in seguito a istanza dell'Impresa entro i sei mesi seguenti la scadenza del termine di validità del contratto, verificata la non sussistenza di contenzioso in atto, in base alle risultanze del certificato di verifica di conformità delle prestazioni svolte, rilasciato dal Direttore dell'esecuzione del contratto. Il termine predetto deve intendersi come data effettiva di conclusione del rapporto contrattuale.
In caso di violazione delle norme e delle prescrizioni contrattuali, la cauzione potrà essere incamerata, totalmente o parzialmente, dal Comune.

Resta salva, per l'Amministrazione comunale, la facoltà di richiedere l'integrazione della cauzione nel caso che la stessa non risultasse più proporzionalmente idonea alla garanzia, a causa della maggiorazione del corrispettivo dell'appalto in conseguenza dell'estensione delle prestazioni.
L'Amministrazione Comunale è autorizzata a prelevare dalla cauzione o dal corrispettivo tutte le somme di cui diventasse creditore nei riguardi dell'Impresa per inadempienze contrattuali o danni o altro alla stessa imputabili. Conseguentemente alla riduzione della cauzione per quanto sopra, l'Impresa è obbligata nel termine di 10 giorni naturali consecutivi a reintegrare la cauzione stessa, pena la rescissione del contratto a discrezione del Comune.

Art. 18 - Importo a base di gara

L'ammontare definitivo del presente servizio verrà determinato in sede di aggiudicazione; in via presuntiva il valore del servizio, per anni scolastici 3, viene calcolato in complessivi ed onnicomprensivi **euro 132.540,00** compresi oneri per la sicurezza pari a € 1.325,40.
Tale importo complessivo è calcolato in € 4,653 (diconsi Euro quattro/653), per ogni singolo pasto fornito, **esclusi oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso e IVA,** moltiplicato per n° 9.400 pasti totali annui presunti, ed aumentato degli oneri della sicurezza pari a € 1.325,40.
Il numero dei pasti potrà subire variazioni in aumento o in diminuzione secondo le necessità, fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto (art. 106, comma 12, D.Lgs. 50/2016).
Gli oneri della sicurezza, come sopra indicati, sono stati conteggiati tenendo conto di un'incidenza dell'1% sull'importo posto a base di gara.

Trattasi di "appalto a misura" in quanto il corrispettivo contrattuale è determinato applicando a ciascun singolo pasto, il prezzo unitario dedotto in contratto.

n.	Descrizione Sevizi	CPV	Principale (P) Secondario (S)	Importo a Base di gara
1	Mena scolastica (singolo pasto)(*)	55523100-3	P	€ 4,70

(*) *Si intende per "singolo pasto", il singolo "pasto/merenda" per utente.*

Il valore complessivo del servizio di refezione scolastica, comprensivo degli oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, tenuto conto delle opzioni di rinnovo, ammonta ad € 265.080,00, oltre IVA nella misura di legge, suddiviso come sotto riportato.

- Valore durata anni scolastici 3 (oneri non soggetti a ribasso compresi): € 132.540,00
- Valore eventuale rinnovo max anni scolastici 3 (oneri non soggetti a ribasso compresi): € 132.540,00
- Totale valore dell'appalto: € 265.080,00

		Periodo anni scolastici 1	Periodo anni scolastici 3	Periodo max anni scolastici 3 (opzione di rinnovo da esercitarsi per singolo anno)	**Valore dell'appalto**
			€		
Spesa base di gara (compresi oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso)		**€ 44.180,00**	**€ 132.540,00**	**€ 132.540,00**	**€ 265.080,00**
Spesa personale	47,72%	€ 21.082,70	€ 63.248,10	€ 63.248,10	**€ 126.496,20**
Totale oneri sicurezza	1,00%	€ 441,80	€ 1.325,40	€ 1.325,40	**€ 2.650,80**

Con tale corrispettivo l'appaltatore rimane compensato da qualsiasi avere e da ogni altra pretesa a carico dell'Amministrazione appaltante in dipendenza e conseguente al servizio appaltato, senza alcun diritto a nuovi e maggiori compensi.

Il numero effettivo dei pasti da erogare verrà giornalmente comunicato dal personale incaricato, alla ditta appaltatrice entro le ore 9,30 di ciascuna giornata scolastica. Nessun rimborso o indennizzo spetta all'affidatario qualora il numero dei pasti effettivamente forniti risulti inferiore a quello presuntivamente indicato

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

Nel caso in cui per qualsiasi motivo (dipendente o meno dalla volontà dell'ente, ma comunque dettata da esigenze motivabili) ci fosse una riduzione del numero di iscrizioni, ci sarà una conseguente diminuzione delle prestazioni richieste alla ditta.
Nel caso in cui, durante lo svolgimento del servizio, dovessero essere emanate disposizioni di legge che portassero all'interruzione del rapporto con la ditta, per qualsiasi ragione, nessuna esclusa, questa non potrà rivendicare alcun diritto.

Art. 19 - Pagamenti

Il pagamento del corrispettivo pattuito avverrà a trimestralità posticipate previa presentazione di fatture riportanti il numero dei pasti forniti mensilmente, suddiviso per gli utenti della Scuola dell'Infanzia e quelli della Scuola Primaria, nonché il numero dei giorni di servizio effettuati nel mese.
Sull'importo netto così ottenuto è operata una ritenuta dello 0,50 per cento.
Le ritenute saranno svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante del certificato di verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.
La Stazione appaltante provvede al pagamento della fattura entro i successivi 30 giorni, mediante emissione dell'apposito mandato.
L'Amministrazione comunale procederà al pagamento solo dopo avere accertato la regolarità contributiva presso gli appositi istituti mediante la richiesta del DURC.
In caso di DURC irregolare trovano applicazione le disposizioni di cui all'art. 30, c. 5 del D.lgs. n. 50/16 e smi.
I pagamenti delle fatture saranno effettuati mediante bonifico bancario su istituto di credito e coordinate bancarie che l'Impresa avrà cura di indicare in fattura.
Il Committente declina ogni responsabilità per ritardati pagamenti dovuti al verificarsi di uno dei seguenti casi:

- omessa indicazione in fattura dei riferimenti richiesti e relativi allegati sopra citati;
- DURC irregolare.

La presenza di un DURC irregolare imporrà alla stazione appaltante di versare direttamente agli enti previdenziali la somma a debito della ditta risultante dal DURC.

Art. 20 - Controlli

L'Amministrazione Comunale potrà disporre in qualsiasi momento presso il centro di cottura l'effettuazione di controlli sul regolare adempimento delle forniture e prestazioni stabilite dal presente Capitolato, a mezzo di propri agenti, terzi fiduciari, quali componenti l'eventuale

“Commissione mensa” o avvalendosi di competenti organismi esterni. Tali controlli saranno finalizzati, esemplificativamente ma non esaustivamente, a verificare la qualità delle derrate e la loro modalità di conservazione, le modalità di preparazione dei pasti, il rispetto del menù, delle grammature, lo stato igienico dei locali e delle attrezzature, l’organizzazione e professionalità del personale e l’abbigliamento da loro utilizzato.
L'Amministrazione comunale, in presenza di fondati dubbi sulla regolarità delle forniture eseguite dall'appaltatore, potrà disporre l'effettuazione di analisi merceologiche o chimiche con ogni onere a carico dell'appaltatore.
Le irregolarità riscontrate saranno tempestivamente contestate all'appaltatore che sarà invitato a presentare le proprie controdeduzioni entro 48 ore dal ricevimento della PEC con le inadempienze riscontrate.

Art. 21 - Variazioni contrattuali - Divieto di modifiche introdotte dall’esecutore

Nessuna variazione o modifica al contratto può essere introdotta dall’esecutore, se non è disposta dal direttore dell’esecuzione del contratto e preventivamente approvata dalla stazione appaltante nel rispetto delle condizioni e dei limiti previsti nella normativa vigente e come disciplinato nel seguito del presente capitolato.
Le modifiche non preventivamente autorizzate non danno titolo a pagamenti o rimborsi di sorta e, ove il direttore dell’esecuzione lo giudichi opportuno, comportano il ripristino, a carico dell’esecutore, della situazione originaria preesistente, secondo le disposizioni del direttore dell’esecuzione del contratto.

Art. 22 - Modifiche in corso di esecuzione

Fatto salvo quanto disposto nel seguito del presente articolo la stazione appaltante si riserva la facoltà di far eseguire alla ditta appaltatrice ulteriori prestazioni nella misura del 20% in più o in meno rispetto all’importo contrattuale in base alle vigenti norme civilistiche.
Ai sensi dell’art. 106 del D.lgs. n. 50/2016 e smi la stazione appaltante può ammettere variazioni al contratto nei seguenti casi:

a. per servizi o forniture, supplementari da parte del contraente originale che si sono resi necessari e non erano inclusi nell'appalto iniziale, ove un cambiamento del contraente produca entrambi i seguenti effetti, qualora l'eventuale aumento di prezzo non eccede il 50% del valore del contratto iniziale:
    1. risulti impraticabile per motivi economici o tecnici quali il rispetto dei requisiti di intercambiabilità o interoperabilità tra apparecchiature, servizi o impianti esistenti forniti nell'ambito dell'appalto iniziale;
    2. comporti per l'amministrazione aggiudicatrice o l'ente aggiudicatore notevoli disguidi o una consistente duplicazione dei costi;
b. ove siano soddisfatte tutte le seguenti condizioni, fatto salvo che l'eventuale aumento di prezzo non ecceda il 50% del valore del contratto iniziale:
    1. la necessità di modifica è determinata da circostanze impreviste e imprevedibili per la stazione appaltante. In tali casi le modifiche all'oggetto del contratto assumono la denominazione di varianti in corso d'opera. Tra le predette circostanze può rientrare anche la sopravvenienza di nuove disposizioni legislative o regolamentari o provvedimenti di autorità od enti preposti alla tutela di interessi rilevanti;
    2. la modifica non altera la natura generale del contratto.
c. se un nuovo contraente sostituisce quello a cui la stazione appaltante aveva inizialmente aggiudicato l'appalto a causa di una delle seguenti circostanze:
    1. all'aggiudicatario iniziale succede, per causa di morte o per contratto, anche a seguito di

ristrutturazioni societarie, comprese rilevazioni, fusioni, scissioni, acquisizione o insolvenza, un altro operatore economico che soddisfi i criteri di selezione qualitativa stabiliti inizialmente, purché ciò non implichi altre modifiche sostanziali al contratto e non sia finalizzato ad eludere l'applicazione del codice dei contratti pubblici;

2. nel caso in cui la stazione appaltante si assuma gli obblighi del contraente principale nei confronti dei suoi subappaltatori.

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

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

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

Ai sensi dell'art. 106, comma 12, del DLgs 50/2016, l'Amministrazione comunale, qualora, in corso di esecuzione, si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, può imporre all'appaltatore l'esecuzione alle stesse condizioni previste nel contratto originario. In tal caso l'appaltatore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto.

Art. 23 – Penali

Al verificarsi dei seguenti casi saranno applicate all'Impresa le relative penali pecuniarie, fatti comunque salvi gli eventuali ulteriori maggiori oneri che ne dovessero conseguire:

Inadempienza	Penale
1) Per fornitura di derrate avariate, in cattivo stato di conservazione e/o con cariche microbiche elevate	200,00 euro per ogni giorno di inadempienza
2) Nel caso di ritrovamento di corpi estranei organici, nelle derrate e/o nei pasti	50,00 euro per ogni giorno di inadempienza
3) Nel caso di ritrovamento di corpi estranei inorganici, nelle derrate e/o nei pasti	100,00 euro per ogni giorno di inadempienza
4) Per ogni violazione di quanto stabilito nel menù, nella tabella grammature e per ogni violazione delle caratteristiche tecniche delle derrate alimentari	100,00 euro per ogni giorno di inadempienza
5) Per ogni prodotto scaduto presente nelle cucine e/o nei refettori	100,00 euro per ogni giorno di inadempienza
6) Per il mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori	30,00 euro per ogni giorno di inadempienza
7) Per ogni mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti il trasporto delle derrate o quanto altro previsto dalle leggi in materia	50,00 euro per ogni giorno di inadempienza

8) In caso di ritardo di oltre 15 minuti nella consegna del pasto nei refettori a partire dalla 2° violazione riscontrata	250,00 euro per ogni giorno di inadempienza riscontrato fino al raggiungimento di 10 inadempienze. 500,00 euro per ogni giorno di inadempienza riscontrato dall'11ª inadempienza fino al raggiungimento della 25ª. 800,00 euro per ogni giorno di inadempienza riscontrato dall'26ª inadempienza in poi.
9) Per il mancato rispetto delle temperature di conservazione e di distribuzione rilevate durante il controllo del servizio	50,00 euro per ogni giorno di inadempienza
10) Per ogni difformità nella somministrazione delle diete speciali	250,00 euro per ogni giorno di inadempienza
11) Per ogni difformità nella somministrazione delle diete etico/religiose	50,00 euro per ogni giorno di inadempienza
12) Nel caso di prestazione oraria inferiore al monte ore necessario per lo svolgimento del servizio	0,3‰ ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza
13) Per mancata sostituzione - entro i termini previsti dal presente capitolato - del personale ritenuto non idoneo al servizio su richiesta del Comune	0,5‰ ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza
14) Per carenze igieniche delle cucine e/o dei locali utilizzati dalla ditta riscontrate dagli organismi di controllo	1‰ ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza
15) Per ogni unità di personale addetto alla distribuzione mancante rispetto al numero previsto	0,5‰ ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza

I punti dal 12 al 15 trovano applicazione sul centro di cottura.

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

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

Art. 24 – Divieto di cessione del contratto – subappalto - avvalimento

È fatto assoluto divieto all'Impresa di cedere, sotto qualunque forma, in tutto o anche solo in parte, il contratto d'appalto a pena di nullità.

Sono fatti salvi i casi di trasformazione, fusione e scissione di impresa per i quali la cessione del contratto è consentita, ai sensi dell'articolo 1406 e seguenti del cc e dell'articolo 106 del D.lgs. 50/16 e smi a condizione che il cessionario (oppure il soggetto risultante dall'avvenuta trasformazione, fusione o scissione), provveda a documentare il possesso dei requisiti previsti per la gestione della prestazione.

L'esecuzione delle prestazioni di cui al presente contratto è direttamente affidata all'Impresa; l'eventuale subappalto delle prestazioni è soggetto alle norme stabilite dall'articolo 105 del D.lgs. 50/2016 e smi.

Qualora l'Impresa intenda subappaltare parte delle prestazioni oggetto dell'appalto, deve obbligatoriamente avere prodotto, al momento della presentazione dell'offerta, apposita dichiarazione nella quale siano specificate le parti delle prestazioni che intende subappaltare, nonché deve trasmettere alla stazione appaltante copia del contratto di subappalto, almeno 20 giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione della relativa parte di prestazioni, nonché tutti gli altri documenti e dichiarazioni indicati nel citato art. 105.

La mancata presentazione, in sede di gara, della dichiarazione di cui sopra, farà decadere il diritto, per l'Impresa, di richiedere successivamente l'autorizzazione all'affidamento di parte delle prestazioni in subappalto.

Il fatto che il subappalto sia stato autorizzato, non esime l'Impresa dalle responsabilità ad essa derivate dal contratto, incluse le prestazioni a carico del subappaltatore, rimanendo essa l'unica e sola responsabile verso il Committente della buona riuscita delle prestazioni.

Al momento del deposito del contratto di subappalto presso il Committente, l'Impresa dovrà trasmettere la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione prescritti dal D.lgs. 50/2016 e smi in relazione alla prestazione subappaltata e la dichiarazione del subappaltatore attestante il possesso dei requisiti generali di cui all'articolo 80 del medesimo D.lgs. 50/16 e smi.

Le disposizioni che disciplinano il subappalto, ai sensi dell'articolo 105 del D.lgs. 50/16 e smi, si applicano anche ai raggruppamenti temporanei di imprese e alle società anche consortili.

L'operatore economico, singolo o in raggruppamento, può soddisfare la richiesta relativa al possesso dei requisiti di carattere economico, finanziario, tecnico e professionale, necessari per partecipare alla procedura di gara, e, in ogni caso, con esclusione dei requisiti di cui all'articolo 80 del DLgs 50/2016, avvalendosi delle capacità di altri soggetti, anche partecipanti al raggruppamento, a prescindere dalla natura giuridica dei suoi legami con questi ultimi. L'avvalimento è ammesso alle condizioni di cui all'art. 89 del DLgs 50/2016. **Non è ammesso l'avvalimento del centro di cottura.**

Art. 25 – Controversie

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

È esclusa la competenza arbitrale.

Art. 26 – Domicilio

La Ditta aggiudicataria elegge domicilio, agli effetti del presente appalto, presso il Comune di Quargnento.

Art. 27 – Risoluzione del contratto

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

- frode nell'esecuzione degli obblighi e delle condizioni contrattuali;
- cessazione dell'attività, situazione di stato di insolvenza, fallimento, concordato preventivo o altra procedura concorsuale che dovesse coinvolgere la Ditta aggiudicataria stessa;
- impiego di personale non regolarmente assunto dalla Ditta;
- notificazione ripetuta di penalità a carico della ditta aggiudicataria (3 volte negli ultimi 12 mesi);
- mancato adeguamento delle polizze assicurative, secondo le prescrizioni del presente Capitolato;
- violazione del divieto di cessione del contratto e/o subappalto non autorizzato;
- inottemperanza ad una diffida ad adempiere;
- assenza di copertura assicurativa;
- mancato rispetto degli obblighi di cui alla normativa sulla Tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010 e s.m.i.;
- superamento del 5% dell'importo annuale del contratto in un anno scolastico.

Al verificarsi di una o più fattispecie su indicate, il Committente seguirà la procedura disciplinata negli artt. 108 e seguenti del Codice degli appalti.
In caso di risoluzione del contratto, all'Impresa spetterà il pagamento delle prestazioni regolarmente svolte fino al momento dello scioglimento del contratto, al netto delle eventuali penali e/o danni e/o maggiori oneri che il Committente dovrà sostenere in conseguenza della risoluzione.
In seguito alla risoluzione del contratto, il Committente potrà, a suo insindacabile giudizio, procedere all'affidamento delle prestazioni all'Impresa risultata seconda classificata nella graduatoria della procedura di gara e, in caso di rifiuto di quest'ultima, alle successive seguendo l'ordine di graduatoria.

Art. 28 – Facoltà di recesso unilaterale dell'ente

L'Ente, si riserva la facoltà di recesso unilaterale dal contratto, previo invio alla ditta aggiudicataria di dettagliata relazione ove si evidenzia il riscontro negativo non episodico.
In questo caso troverà applicazione l'art. 109 del D.lgs. n. 50/2016.
Il contratto può inoltre essere sciolto ai sensi dell'art. 1672 C.C. qualora l'esecuzione del servizio divenga impossibile in conseguenza di una causa non imputabile ad alcuna delle parti. In tal caso il Comune è tenuto a pagare all'aggiudicatario le parti di servizio già espletate.
L'Amministrazione può inoltre recedere dal contratto nei seguenti casi:

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

Art. 29 - Disdetta del contratto da parte della ditta

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

Art. 30 - Tutela privacy

Le notizie relative alle attività connesse alle prestazioni del presente capitolato in relazione all'esecuzione degli impegni contrattuali non debbono in alcun modo ed in qualsiasi forma essere comunicate o divulgate a terzi, né possono essere utilizzate per fini diversi da quelli strettamente necessari per l'esecuzione delle attività. In caso di acclarata responsabilità, la Ditta dovrà allontanare il personale che è venuto meno all'obbligo della riservatezza, fatto salvo l'esercizio di eventuali azioni civili e penali.

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

Il Comune è, per quanto di competenza, a tutti gli effetti di legge titolare del trattamento dei dati personali. Proprio Responsabile del trattamento è il Dirigente di Settore.

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

Art. 31 - Licenze ed autorizzazioni

L'Aggiudicatario deve richiedere, prima dell'assunzione del servizio, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta o benestare rilasciati da parte della autorità preposte alla vigilanza sulle norme di sicurezza e di igiene, ivi compresa l'autorizzazione sanitaria di cui alla L. 283/62 e s.m.i., volturando a suo nome quelle già in capo alla ditta uscente. Tali nulla osta e benestare dovranno essere rinnovati anche in base alle nuove disposizioni di legge in materia, che potessero essere emanate nel corso dell'espletamento dell'appalto.

Art. 32 - Dichiarazione di pubblica utilità del servizio

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

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

Art. 33 – Spese a carico del concessionario

Sono a carico dell'affidatario tutte le spese relative e conseguenti al presente contratto, nessuna eccettuata o esclusa, con rinuncia al diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, sono a carico della Ditta, le seguenti spese:

- stipulazione e registrazione del contratto;
- assicurazioni sociali R.C., infortuni, ecc.
- imposte e tasse connesse all'esercizio del contratto.

Ai sensi dell'art. 5, c. 2 del DM. 2.12.2016 (G.U. n. 20 del 25 gennaio 2017) le spese per la pubblicazione obbligatoria degli avvisi e dei bandi di gara sono rimborsate alla stazione appaltante dall'aggiudicatario entro il termine di sessanta giorni dall'aggiudicazione.

Art. 34 - Revisione dei prezzi

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

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

Nel caso in cui il Comune attivi l'opzione di rinnovo, dovendo procedere a rinegoziazione delle condizioni tecnico/economico di esecuzione del servizio, l'impresa non avrà diritto alla revisione dei prezzi.

Art. 35 - Osservanza di norme e disposizioni

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

Per tutto quanto non previsto nel presente Capitolato Speciale le parti fanno riferimento alle disposizioni contenute nel Codice Civile, nel D.lgs. n. 50/2016 e nelle vigenti leggi inerenti al settore.

Art. 36 – Tracciabilità dei flussi finanziari

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della legge 13/8/2010 n. 136 e successive modificazioni ed integrazioni, impegnandosi ad inserire negli eventuali contratti che potranno essere sottoscritti con i subappaltatori ed i subcontraenti un'apposita clausola con la quale ciascuno di essi assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari e a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante ed alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo della Provincia della stazione appaltante della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/ subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

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

Art. 37 - Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione

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

artt. articoli 317, 318, 319, 319-ter, 319-quater, 320, 321, 322, 322-bis, 346-bis, 353, 353-bis, 354, 355 e 356 del codice penale nonché all'articolo 2635 del codice civile.

Art. 38 – Disposizioni finali

Per tutto quanto non espressamente previsto nel presente Capitolato, valgono le disposizioni regolamentari e legislative vigenti in materia.

L'Aggiudicatario è pertanto tenuto, nel corso dello svolgimento del servizio, ad aggiornarsi ed attenersi alle normative in fatto di igiene, sicurezza sul lavoro, disposizioni nutrizionali e quant'altro di propria pertinenza, che verranno durante la durata del Contratto di Appalto emanate.