



**COMUNE DI VALENZA**  
***(Provincia di Alessandria)***

**CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO**  
**DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E DI RISTORAZIONE OSPITI DELLA CASA DI RIPOSO**  
**“L’USPIDALI” E UTENTI ESTERNI A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE CON REALIZZAZIONE**  
**OPERE PER LA RIFUNZIONALIZZAZIONE DEL CENTRO DI COTTURA COMUNALE**

GARA EUROPEA A PROCEDURA APERTA (art. 71 D.lgs. 36/2023)

Criterio di selezione delle offerte: **offerta economicamente più vantaggiosa - art. 130 D.lgs. 36/2023**

**Il Responsabile Unico di Progetto**  
**Ing. Marco Cavallera**

## Sommario

PARTE I - CONDIZIONI GENERALI.....	5
Art. 1.1 - Oggetto dell'appalto.....	5
Art. 1.2 – Richiamo norme di legge .....	6
Art. 1.3 – Durata del contratto .....	6
Art. 1.4 - Ammontare dell'appalto a base di gara .....	7
Art. 1.5 - Servizio di manutenzione .....	8
Art. 1.6 - Gestione dell'esecuzione del contratto – Monitoraggio – Verifica di conformità .....	9
Art. 1.7 - Riserve e reclami - Procedimento iscrizione riserve .....	11
Art. 1.8 – Il centro di cottura .....	12
Art. 1.8.1 – Il centro di cottura dell'appaltatore .....	13
Art. 1.8.2 - Autorizzazioni e licenze .....	14
Art. 1.8.3 - Gestione delle emergenze .....	14
Art. 1.8.4 - Pulizia e sanificazione presso i centri di cottura.....	14
Art. 1.8.5 - Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure .....	14
Art. 1.8.6 - Garanzie igieniche .....	15
Art. 1.9 - La produzione dei pasti .....	15
Art. 1.9.1 - Le derrate alimentari .....	15
Art. 1.9.2 - Requisiti degli alimenti .....	16
Art. 1.9.3 - Etichettatura delle derrate alimentari.....	19
Art. 1.9.4 - Verifiche - Garanzia di qualità .....	19
Art. 1.9.5 - Flussi informativi .....	19
Art. 1.9.6 - Ricevimento delle materie prime presso il centro cottura .....	20
Art. 1.9.7 - Conservazione delle derrate presso il magazzino ed il centro cottura .....	20
Art. 1.9.8 - Operazioni preliminari per la cottura .....	21
Art. 1.9.9 - Pentolame per la cottura.....	21
Art. 1.9.10 - Manipolazione e cottura - Preparazione piatti freddi .....	21
Art. 1.9.11 - Condimenti .....	22
Art. 1.10 - I menù.....	22
Art. 1.10.1 - Menù e regimi alimentari diversi .....	22
Art. 1.10.2 - Qualità in volumi e in pesi .....	22
Art. 1.10.3 - Variazioni del menù .....	22
Art. 1.10.4 - Struttura del menù .....	22
Art. 1.10.5 - Diete speciali .....	25
Art. 1.10.6 - Diete in bianco.....	26
Art. 1.10.7 - Diete etico-religiose.....	26
Art. 1.10.8 - Introduzione di nuovi piatti .....	26
Art. 1.11 - Personale.....	26
Art. 1.11.1 - Disposizioni generali.....	26
Art. 1.11.2 - L'organico: standard minimi .....	27
Art. 1.11.3 - Dietista.....	28
Art. 1.11.4 – Responsabile e referenti dell'appaltatore .....	28
Art. 1.11.5 - Organizzazione lavoro per la produzione.....	29
Art. 1.11.6 - Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio .....	29
Art. 1.11.7 - Caratteristiche e obblighi del personale.....	29
Art. 1.11.8 - Vestiario del personale.....	29
Art. 1.11.9 - Disposizioni generali sulla manodopera.....	30

Art. 1.11.10 - Sicurezza dei lavoratori.....	31
Art. 1.11.11 - Sicurezza dei lavoratori per i rischi interferenziali con riferimento al servizio di refezione scolastica e di ristorazione ospiti della casa di riposo “l’Uspidali” e utenti esterni .....	32
Art. 1.11.12 - Clausole sociali e politiche lavorative.....	32
Art. 1.12 - Il trasporto dei pasti .....	32
Art. 1.12.1 - Modalità di confezionamento .....	32
Art. 1.12.2 - Contenitori.....	33
Art. 1.12.3 - Caratteristiche e modalità di trasporto e consegna dei pasti .....	33
Art. 1.12.4 - Mezzi di trasporto.....	33
Art. 1.12.5 - Refezione scolastica: Scodellamento e distribuzione al tavolo.....	33
Art. 1.12.6 - Rispetto dei menù e delle tabelle delle grammature.....	33
Art. 1.12.7 - Norme Legislative .....	34
Art. 1.13 – Disciplina contrattuale.....	34
Art. 1.13.1 - Pagamenti in acconto e ritenute a garanzie - tempi di pagamento .....	34
Art. 1.13.1 bis - Pagamenti opere di rifunionalizzazione, comprensive degli arredi e attrezzature.....	36
Art. 1.13.2 - Pagamenti a saldo .....	36
Art. 1.13.3 - Percentuale interesse per ritardato pagamento .....	36
Art. 1.13.4 - Tracciabilità dei flussi finanziari.....	37
Art. 1.13.5 - Cessione del credito .....	37
Art. 1.13.6 - Garanzia definitiva.....	37
Art. 1.13.7 - Responsabilità civile e polizza assicurativa.....	38
Art. 1.13.8 – Gestione dei sinistri .....	40
Art. 1.13.9 - Stipulazione contratto d’appalto.....	40
Art. 1.13.10 - Spese contrattuali.....	41
Art. 1.13.11 - Revisione dei prezzi e rinegoziazione .....	42
Art. 1.13.12 - Cessione del contratto e subappalto.....	43
Art. 1.14 - Variazioni contrattuali.....	46
Art. 1.14.1 - Divieto di modifiche introdotte dall’esecutore .....	46
Art. 1.14.2 - Modifiche in corso di esecuzione .....	46
Art. 1.15 - Risoluzione del contratto per grave errore contrattuale – clausola risolutiva espressa .....	48
Art. 1.16 - Penalità per mancato rispetto degli obblighi contrattuali .....	50
Art. 1.17 - Recesso dell’ente.....	54
Art. 1.18 – Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell’esecuzione del servizio.....	55
Art. 1.19 – Recesso del contratto da parte della ditta .....	55
Art. 1.20 - Ulteriori disposizioni.....	55
Art. 1.20.1 - Tutela privacy - Riservatezza .....	55
Art. 1.20.2 - Domicilio.....	56
Art. 1.20.3 - Licenze ed autorizzazioni .....	56
Art. 1.20.4 - Dichiarazione di pubblica utilità del servizio .....	56
Art. 1.20.5 - Osservanza di norme e disposizioni .....	57
Art. 1.20.6 – Controversie .....	57
Art. 1.20.7 - Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione - Codice di comportamento.....	57
Art. 1.21 - Controlli.....	57
Art. 1.21.1 - Relazione sull’andamento del servizio e customer satisfaction.....	57
Art. 1.21.2 - Diritto di controllo della Stazione appaltante .....	58
Art. 1.21.3 - Controlli e verifiche da parte dell’Amministrazione Comunale .....	58
Art. 1.21.4 – Il comitato mensa scolastica.....	59

Art. 1.21.5 - Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'Aggiudicatario .....	60
PARTE II - SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA.....	61
Art. 2.1 - Oggetto del servizio.....	61
Art. 2.2 – Sorveglianza alla mensa scolastica .....	62
Art. 2.3 - Importo della refezione scolastica e del servizio di sorveglianza alla mensa scolastica .....	63
Art. 2.4 - Utenze, indirizzi, servizi ed orari .....	63
Art. 2.5 - Quantitativi stimati.....	64
Art. 2.6 - Calendario di funzionamento del servizio .....	66
Art. 2.7 - La distribuzione dei pasti.....	66
Art. 2.8 - Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari .....	68
Art. 2.9 - Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).....	69
Art. 2.10 - Prevenzione e gestione dei rifiuti.....	70
Art. 2.11 - Prenotazione, addebito e pagamento dei pasti .....	70
PARTE III - SERVIZIO RISTORAZIONE OSPITI CASA DI RIPOSO ED UTENTI ESTERNI .....	72
Art. 3.1 - Oggetto del servizio.....	72
Art. 3.2 - Importo dell'appalto a base di gara .....	72
Art. 3.3 - Descrizione del servizio .....	72
Art. 3.4 - Oneri specifici a carico della ditta aggiudicataria.....	73
Art. 3.5 - Caratteristiche e requisiti dei pasti .....	74
Art. 3.6 - Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari .....	75
Art. 3.7 - Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA).....	76
Art. 3.8 - Prevenzione e gestione dei rifiuti.....	76
Art. 3.9 – Prenotazione dei pasti .....	77
PARTE IV - SPECIFICHE TECNICHE DELLA PROGETTAZIONE, REALIZZAZIONE E ALLESTIMENTO DELLA CUCINA INTERNA ALL'ISTITUZIONE L'USPIDALI .....	78
Art. 4.1 – Realizzazione cucina interna.....	78
Art. 4.2 - Specifiche della fornitura – Attrezzature e arredi.....	79
Art. 4.3 – Corrispettivo .....	79
Art. 4.4 –Utilizzo del nuovo centro di cottura comunale .....	80

## **PARTE I - CONDIZIONI GENERALI**

### **Art. 1.1 - Oggetto dell'appalto**

Il presente Capitolato definisce tempi, modi e specifiche per l'esecuzione del servizio di cui in oggetto.

Il presente Capitolato Speciale ha per oggetto:

- l'affidamento della gestione del servizio di refezione scolastica, pasti per gli Asili Nido comunali, Scuole dell'Infanzia, Scuole Primarie, Scuole Secondarie di primo grado e per il Centro estivo comunale riservato ad Asili Nido e Scuole dell'Infanzia,
- l'affidamento della gestione del servizio di ristorazione ospiti (1ª colazione - pranzo - cena) in piena autonomia organizzativa, da prestarsi per la Casa di Riposo Comunale - Istituzione "L'Uspidali" – Via Zuffi 12 – Valenza,
- la confezione di pasti per persone assistite all'esterno, con ritiro da parte dei richiedenti presso la Casa di Riposo Comunale,

da effettuarsi da parte di soggetti specializzati con propria autonoma organizzazione di risorse e mezzi, e comprendente tutto l'insieme delle attività necessarie all'organizzazione dell'intero servizio.

Il servizio comprende altresì la sorveglianza alla mensa scolastica come meglio definito nella Parte II.

L'Aggiudicatario sarà inoltre tenuto a provvedere alle prestazioni necessarie per la rifunionalizzazione del centro di cottura comunale, come meglio specificate nella Parte IV del presente Capitolato, mediante riadattamento degli spazi siti all'interno della Casa di Riposo comunale sulla base del progetto di fattibilità tecnica ed economica allegato ai documenti di gara.

Con il presente appalto l'Amministrazione comunale intende inoltre favorire la riduzione degli impatti sull'ambiente in coerenza con quanto indicato nel "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della pubblica amministrazione – PAN GPP", promosso dal Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare, per una reale sostenibilità ambientale del servizio offerto. Un'alimentazione sostenibile è una dieta il più possibile a basso impatto ambientale che contribuisca alla sicurezza alimentare e nutrizionale e alla salute delle generazioni presenti e future.

Sono comprese nell'appalto tutte le prestazioni e le forniture, anche accessorie, necessarie per dare il servizio completamente compiuto secondo le condizioni stabilite dal presente capitolato prestazionale, con le caratteristiche tecniche, qualitative e quantitative ivi previste, delle quali l'appaltatore, con la partecipazione alla procedura di gara, dichiara di aver preso completa ed esatta conoscenza. Sono altresì compresi, senza ulteriori oneri per il Comune, i miglioramenti e le soluzioni migliorative e aggiuntive contenute nell'offerta tecnica presentata in sede di gara e recepite dal Comune.

L'esecuzione dei servizi è sempre e comunque effettuata secondo le regole dell'arte e l'appaltatore deve conformarsi alla massima diligenza nell'adempimento dei propri obblighi.

La ditta aggiudicataria sarà tenuta a provvedere al servizio secondo le esigenze dell'Ente e gli ordini di servizio impartiti dal Direttore dell'esecuzione del contratto che sarà nominato dalla stazione appaltante; non potrà effettuare servizi diversi da quelli convenuti, né pretendere in corso di esecuzione del contratto alcun compenso o facilitazione sui corrispettivi pattuiti.

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

I servizi oggetto del presente Capitolato sono da ritenersi a tutti gli effetti di pubblico interesse: non potranno essere pertanto interrotti, sospesi o abbandonati se non per comprovate cause di forza maggiore.

L'appalto non può essere frazionato e suddiviso in più lotti funzionali o prestazionali in quanto costituente un lotto funzionale unitario, non frazionabile senza compromettere la proporzionalità, l'efficacia complessiva e l'economicità della gestione della procedura e rendere eccessivamente difficoltosa, dal punto di vista tecnico-gestionale, l'esecuzione del contratto.

### **Art. 1.2 - Richiamo norme di legge**

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

- D.lgs. 31.03.2023 n. 36 e smi;
- Criteri Ambientali Minimi di cui all'allegato 1 del Decreto n. 65 del 10 Marzo 2020 del Ministero dell'Ambiente e della Tutela del Territorio;
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica del Ministero della Salute in data 29.04.2010;
- Le vigenti linee di indirizzo delle scuole in Piemonte della Regione Piemonte;
- ulteriori norme di legge vigenti in materia, o che diventeranno tali al momento dell'aggiudicazione ovvero durante l'esecuzione del contratto.

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

### **Art. 1.3 - Durata del contratto**

La durata dell'appalto è determinata a decorrere presumibilmente dal 01.01.2026, o dalla data di avvio dell'esecuzione, se successiva, per un periodo di anni 9 (nove).

L'appaltatore è tenuto ad avviare i servizi oggetto di gara dalla data del verbale di consegna del contratto.

Il nuovo centro di cottura dovrà entrare in funzione, nei termini individuati nella Parte IV del presente capitolato.

**Art. 1.4 - Ammontare dell'appalto a base di gara**

n.	Categorie prevalenti (P)	CPV	Prestazioni principali e secondarie (P e S)	Pasti annui stimati Numero	Numero ore	Importo unitario a Base di gara (oneri della sicurezza esclusi) Euro
1	Refezione scolastica - pasto	55510000-8 Servizi di mensa	P	94.953		5,235
2	Refezione scolastica - cestino		P	582		3,935
3	Refezione scolastica - merenda extra		P	344		0,935
4	Sorveglianza alla mensa scolastica		S		1.691	19,435
5	Ristorazione Ospiti Casa di Riposo - giornata alimentare	55300000-3 Servizi di ristorazione e di distribuzione pasti	P	32.850		8,335
6	Ristorazione Utenti esterni - pasto		P	1.825		4,035
7	Lavori di rifunzionalizzazione del centro comunale di cottura	45454000-4 Lavori di ristrutturazione	S			563.436,91

Il costo dei pasti è stato valutato tenendo conto dei principali componenti che formano il costo complessivo: costo della manodopera, costo delle materie prime, utile di impresa e costo delle spese generali.

L'importo a base di gara è di stimati € 7.880.562,82, oltre oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso di € 80.717,09, e così per complessivi € 7.961.243,91. L'importo tiene conto, oltre che del valore del servizio, dell'importo destinato ai lavori di rifunzionalizzazione del centro di cottura comunale, come segue:

Descrizione		Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso	Totali
<b>Servizi scolastici</b>			
Costo pasti	4.473.710,64		
Costo cestini	12.182,76		
Costo merende extra	4.897,53		
Costo sorveglianza mensa scolastica	295.781,31		
<b>Totale a base di gara</b>	<b>4.786.572,24</b>		
Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso		57.078,45	
<b>Totale servizi scolastici</b>			<b>4.843.650,69</b>
<b>Casa di riposo</b>			
Costo giornate alimentari	2.464.242,75		
Costo pasti esterni	66.274,92		
<b>Totale a base di gara</b>	<b>2.530.517,67</b>		
Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso		20.284,92	
<b>Totale casa di riposo</b>			<b>2.550.802,59</b>
<b>Lavori di rifunionalizzazione centro di cottura comunale</b>			
Importo lavori	563.436,91		
Oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso		3.353,72	
<b>Totale importo lavori</b>			<b>566.790,63</b>
<b>Totali complessivi</b>			<b>€ 7.961.243,91</b>

L'importo della manodopera è stato quantificato in complessivi € 4.600.313,26 (di cui € 4.487.681,97 per il servizio di refezione scolastica e ristorazione ospiti casa di riposo e utenti esterni ed € 112.631,29 per i lavori).

Il valore complessivo del contratto per il servizio di refezione scolastica e ristorazione ospiti casa di riposo e utenti esterni, comprensivo del valore delle opere di rifunionalizzazione del centro di cottura comunale, ammonta ad € 9.343.944,80, oltre oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso e oltre IVA nella misura di legge, così suddivisi:

- Valore del contratto:	€	7.880.526,82
- Opzione di cui all'art. 120, c. 9, D.lgs. 36/2023:	€	1.463.417,98
- Totale:	€	9.343.944,80

Il prezzo offerto in sede di gara resta fisso ed invariabile per tutto il periodo di affidamento fatta salva l'eventuale revisione prezzi di cui al successivo "Art. 1.13.11".

#### **Art. 1.5 - Servizio di manutenzione**

L'Aggiudicatario deve mantenere in buone condizioni e funzionanti tutte le attrezzature, gli impianti e i locali presi in consegna, garantendone per tutta la durata del contratto la manutenzione ordinaria e straordinaria.



L'aggiudicatario è tenuto al rispetto degli obblighi contrattuali, pertanto, nel caso di inadempienze relative alla manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli impianti e dei locali presi in consegna, l'Amministrazione si riserva la facoltà di formulare opportuna contestazione scritta a cui deve seguire l'intervento entro i giorni comunicati dall'Amministrazione stessa.

Trascorsi inutilmente i giorni assegnati, l'Amministrazione potrà intervenire in sostituzione dell'Aggiudicatario risolvendo la problematica e recuperando i costi sostenuti mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento.

#### **Art. 1.6 - Gestione dell'esecuzione del contratto – Monitoraggio – Verifica di conformità**

L'Amministrazione verifica il regolare andamento dell'esecuzione del contratto da parte dell'appaltatore, provvedendo al coordinamento, alla direzione ed al controllo tecnico-contabile, attraverso il Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC).

Il Direttore dell'esecuzione del contratto è il soggetto preposto alla vigilanza sull'esecuzione del servizio oggetto di contratto e al controllo di conformità nonché preposto al controllo contabile e alle attività di competenza ai sensi dell'art. 114 del D.lgs. 36/2023 e dell'allegato II.14 al medesimo decreto (con particolare riferimento alla tenuta del registro di contabilità e alla redazione degli stati di avanzamento e relativi certificati di pagamento).

Ai sensi del comma 10 dell'art. 114 del D.lgs. 36/2023 la stazione appaltante, su indicazione del Direttore dell'esecuzione, sentito il RUP, può nominare uno o più assistenti con funzioni di direttore operativo per svolgere su espressa disposizione del direttore dell'esecuzione, ogni utile e complementare compito rientrante nel novero delle funzioni attribuite a quest'ultimo secondo quanto previsto dall'art. 32 dell'allegato II.14.

Nei luoghi di esecuzione del contratto, il Committente effettua verifiche di conformità al Capitolato e al Progetto offerto dall'appaltatore, con le modalità che riterrà più opportune fra cui, ad esempio, sopralluoghi, campionamenti e successive analisi, domande al personale.

Le verifiche sono effettuate con cadenza semestrale dal RUP, dal Direttore dell'esecuzione del contratto, dai Direttori operativi.

Per ogni controllo ufficiale effettuato dalle autorità preposte, la Ditta appaltatrice è tenuta a fornire al Committente, entro l'inizio del giorno successivo la verifica, copia del verbale ricevuto.

Il monitoraggio viene effettuato, indicativamente, sulla base dei parametri indicati nella tabella seguente:

PARAMETRI
adeguatezza del sistema organizzativo applicato (per aspetti igienico sanitari comprese le diete speciali, gestione documentale, efficienza nell'approvvigionamento di materie prime alimentari e non, efficienza nel servizio di distribuzione, gestione dei rapporti con il Committente)
rispetto dei requisiti di Capitolato
rispetto del Progetto-Offerta tecnica dell'Appaltatore
Rispetto degli obblighi contrattuali, previdenziali e assicurativi verso il personale impiegato nel servizio
tempestività del feedback con il Committente
gradimento del servizio da parte dell'utenza

L'analisi degli stessi parametri è condotta anche valutando i rilievi (non conformità e reclami) emersi nel

corso del periodo considerato e dall'efficacia dimostrata dall'Appaltatore nell'applicazione delle azioni correttive.

Entro quindici giorni dal ricevimento delle valutazioni, l'Appaltatore può presentare le proprie osservazioni o essere ascoltato dal Committente il quale, entro i successivi quindici giorni, contro deduce e assume la propria decisione a chiusura della fase di valutazione.

Oltre a quanto suindicato, il Committente, durante il decorso del contratto ha facoltà di eseguire altre verifiche di conformità che ritenesse necessarie per il principio del risultato di cui all'art. 1 del D.lgs. 36/2023.

Ai sensi dell'art. 116, c. 1 del D.lgs. n. 36/23 e dell'art. 36 dell'allegato II.14 al D.lgs. n. 36/23 le prestazioni oggetto del presente capitolato sono soggette a verifica di conformità al fine di accertarne la regolare esecuzione, rispetto alle condizioni ed ai termini stabiliti nel contratto, alle eventuali leggi di settore e alle disposizioni del codice. Le attività di verifica hanno, altresì, lo scopo di accertare che i dati risultanti dalla contabilità e dai documenti giustificativi corrispondano fra loro e con le risultanze di fatto, fermi restando gli eventuali accertamenti tecnici previsti dalle leggi di settore.

Trattandosi di prestazioni continuative viene svolta la verifica di conformità in corso di esecuzione; la stessa è attuata annualmente dal Direttore dell'esecuzione del contratto che rilascia apposita certificazione al momento dell'emissione dello stato di avanzamento del servizio.

La verifica di conformità finale e complessiva ai sensi dell'art. 116, c. 2 del D.lgs. n. 36/23 e s.m.i, deve essere conclusa entro 6 mesi dall'ultimazione dell'esecuzione delle prestazioni contrattuali.

La verifica di conformità è effettuata direttamente dal Direttore dell'esecuzione del contratto, salvo che la stazione appaltante non decida diversamente.

Della verifica di conformità è redatto **processo verbale** sottoscritto da tutti i soggetti intervenuti che, oltre ad una sintetica descrizione dell'esecuzione delle prestazioni contrattuali e dei principali estremi dell'appalto, contiene le seguenti indicazioni:

- gli eventuali estremi del provvedimento di nomina del soggetto incaricato della verifica di conformità;
- il giorno della verifica di conformità;
- le generalità degli intervenuti al controllo e di coloro che, sebbene invitati, non sono intervenuti.

Nel processo verbale sono descritti i rilievi fatti dal soggetto incaricato della verifica di conformità, le singole operazioni e le verifiche compiute, il numero dei rilievi effettuati e i risultati ottenuti.

Le operazioni necessarie alla verifica di conformità sono svolte a spese dell'esecutore. L'esecutore, a propria cura e spesa, mette a disposizione del soggetto incaricato della verifica di conformità i mezzi necessari ad eseguirli. Nel caso in cui l'esecutore non ottemperi a siffatti obblighi, il direttore dell'esecuzione o il soggetto incaricato al controllo dispongono che sia provveduto d'ufficio, deducendo la spesa dal corrispettivo dovuto all'esecutore.

Il soggetto che procede alla verifica di conformità provvede a raffrontare i dati di fatto risultanti dal processo verbale di controllo con gli eventuali dati relativi al contratto e con i documenti contabili e a formulare le proprie considerazioni sul modo con cui l'esecutore ha osservato le prescrizioni contrattuali e le eventuali indicazioni del direttore dell'esecuzione. Sulla base di quanto rilevato, il soggetto che procede alla verifica di conformità indica se le prestazioni sono o meno collaudabili, ovvero, riscontrandosi difetti o mancanze di lieve entità riguardo all'esecuzione, collaudabili previo adempimento delle prescrizioni impartite all'esecutore, con assegnazione di un termine per adempiere.

Il soggetto incaricato della verifica di conformità rilascia il **certificato di verifica di conformità** quando risulti che l'esecutore abbia completamente e regolarmente eseguito le prestazioni contrattuali.

Il certificato di verifica di conformità, anche in formato digitale, contiene almeno:

- a) gli estremi del contratto e degli eventuali atti aggiuntivi;
- b) l'indicazione dell'esecutore;
- c) il nominativo del direttore dell'esecuzione;
- d) il tempo prescritto per l'esecuzione delle prestazioni;
- e) il tempo impiegato per l'effettiva esecuzione delle prestazioni;
- f) il richiamo agli eventuali verbali di controlli in corso di esecuzione;
- g) il verbale del controllo definitivo;
- h) l'importo totale ovvero l'importo a saldo da pagare all'esecutore, determinando eventuali somme da porsi a carico dell'esecutore per danni da rifondere alla stazione appaltante per maggiori spese dipendenti dalla esecuzione d'ufficio in danno o per altro titolo;
- i) la certificazione di verifica di conformità.

Resta ferma la responsabilità dell'esecutore per eventuali vizi o difetti anche in relazione a parti, componenti o funzionalità non verificabili in sede di verifica di conformità.

Il certificato di verifica di conformità è sempre trasmesso dal soggetto che lo rilascia al RUP.

Il RUP, ricevuto il certificato di verifica di conformità definitivo, lo trasmette all'esecutore, il quale lo deve sottoscrivere nel termine di 15 giorni dalla sua ricezione, ferma restando la possibilità, in sede di sottoscrizione, di formulare eventuali contestazioni in ordine alle operazioni di verifica di conformità.

Il RUP comunica al soggetto incaricato della verifica le eventuali contestazioni fatte dall'esecutore al certificato di conformità. Il soggetto incaricato della verifica di conformità riferisce, con apposita relazione riservata, sulle contestazioni fatte dall'esecutore e propone le soluzioni ritenute più idonee, ovvero conferma le conclusioni del certificato di verifica di conformità emesso.

A seguito dell'emissione del certificato di verifica di conformità definitivo, e dopo la risoluzione delle eventuali contestazioni sollevate dall'esecutore, si procede al pagamento della rata di saldo nonché, sotto le riserve previste dall'articolo 1669 del codice civile, allo svincolo della cauzione definitiva di cui all'articolo 117 del D.lgs. n. 36/23, con le modalità e le condizioni indicate nel medesimo articolo.

#### **Art. 1.7 - Riserve e reclami - Procedimento iscrizione riserve**

L'esecutore è sempre tenuto ad uniformarsi alle disposizioni del direttore dell'esecuzione del contratto, senza poter sospendere o ritardare il regolare sviluppo delle prestazioni, quale che sia la contestazione o la riserva che egli iscriva negli atti contabili.

Le riserve sono iscritte a pena di decadenza sul primo atto dell'appalto idoneo a riceverle, successivo all'insorgenza o alla cessazione del fatto che ha determinato il pregiudizio dell'esecutore. In ogni caso, sempre a pena di decadenza, le riserve sono iscritte anche nel registro di contabilità, se presente, all'atto della firma immediatamente successiva al verificarsi o al cessare del fatto pregiudizievole. Le riserve non espressamente confermate sul conto finale si intendono abbandonate.

Le riserve devono essere formulate in modo specifico ed indicare con precisione le ragioni sulle quali esse si fondano. In particolare, le riserve devono contenere a pena di inammissibilità la precisa quantificazione delle somme che l'esecutore, ritiene gli siano dovute.

Le riserve devono contenere a pena di inammissibilità:

- a) la precisa quantificazione delle somme che l'esecutore ritiene gli siano dovute. La quantificazione della riserva è effettuata in via definitiva, senza possibilità di successive integrazioni o incrementi rispetto all'importo iscritto, salvo che la riserva stessa sia motivata con riferimento a fatti continuativi.
- b) l'indicazione degli ordini di servizi, emanati dal direttore dell'esecuzione, che abbiano inciso sulle modalità di esecuzione dell'appalto;

- c) le contestazioni relative all'esattezza tecnica delle modalità esecutive previste dal capitolato speciale d'appalto;
- d) le contestazioni relative alla difformità rispetto al contratto delle disposizioni e delle istruzioni relative agli aspetti tecnici ed economici della gestione dell'appalto;
- e) le contestazioni relative alle disposizioni e istruzioni del direttore dell'esecuzione che potrebbero comportare la responsabilità dell'appaltatore o che potrebbero determinare vizi o difformità esecutive dell'appalto.

Il registro di contabilità è firmato dall'esecutore, con o senza riserve, nel giorno in cui gli viene presentato.

Nel caso in cui l'esecutore, non firmi il registro, è invitato a farlo entro il termine perentorio di quindici giorni e, qualora persista nell'astensione o nel rifiuto, se ne fa espressa menzione nel registro.

Se l'esecutore, ha firmato con riserva, qualora l'esplicazione e la quantificazione non siano possibili al momento della formulazione della stessa, egli esplica, a pena di decadenza, nel termine di quindici giorni, le sue riserve, scrivendo e firmando nel registro le corrispondenti domande di indennità e indicando con precisione le cifre di compenso cui crede aver diritto, e le ragioni di ciascuna domanda.

Il direttore dell'esecuzione, nei successivi quindici giorni, espone nel registro le sue motivate deduzioni. Se il direttore dell'esecuzione omette di motivare in modo esauriente le proprie deduzioni e non consente alla stazione appaltante la percezione delle ragioni ostative al riconoscimento delle pretese dell'esecutore, incorre in responsabilità per le somme che, per tale negligenza, la stazione appaltante dovesse essere tenuta a sborsare.

Nel caso in cui l'esecutore non ha firmato il registro nel termine perentorio di 15 giorni di cui sopra, oppure lo ha fatto con riserva, ma senza esplicitare le sue riserve nel modo e nel termine sopraindicati, i fatti registrati si intendono definitivamente accertati, e l'esecutore decade dal diritto di far valere in qualunque termine e modo le riserve o le domande che ad essi si riferiscono.

L'esecutore, all'atto della firma del conto finale, da apporre entro il termine di 30 giorni dall'invito del RUP a prenderne cognizione, non può iscrivere domande diverse per oggetto o per importo da quelle formulate nel registro di contabilità durante lo svolgimento della prestazione, ed ha l'onere, a pena di decadenza, di confermare le riserve già iscritte sino a quel momento negli atti contabili per le quali non siano intervenute procedure di carattere conciliativo. Se l'esecutore non firma il conto finale nel termine di cui sopra, o se lo sottoscrive senza confermare le domande già formulate nel registro di contabilità, il conto finale si intende come definitivamente accettato.

Ove per qualsiasi legittimo impedimento non sia possibile una precisa e completa contabilizzazione, il direttore dell'esecuzione può registrare in partita provvisoria sui documenti contabili, quantità dedotte da misurazioni e contabilizzazioni sommarie. In tal caso l'onere dell'immediata riserva diventa operante quando in sede di contabilizzazione definitiva delle categorie di prestazioni interessate vengono portate in detrazione le partite provvisorie.

Per la definizione delle riserve e/o reclami si applica la procedura di cui all'articolo 211 del D.lgs. 36/23 e s.m.i.

### **Art. 1.8 - Il centro di cottura**

I pasti saranno preparati nel centro cottura della ditta appaltatrice, avente le caratteristiche di seguito indicate, sino all'ottenimento delle dovute autorizzazioni all'avvio ed all'uso del nuovo centro di cottura comunale. **Per tale utilizzo nessun compenso o ristoro è riconosciuto alla ditta appaltatrice oltre al prezzo offerto in sede di gara.**

Le prescrizioni individuate nel presente articolo dovranno essere adottate per qualunque centro di cottura utilizzato per l'esecuzione dell'appalto.

#### **Art. 1.8.1 - Il centro di cottura dell'appaltatore**

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

- essere di sua proprietà, o comunque nella sua disponibilità per mezzo di qualsivoglia strumento giuridico ammesso dall'ordinamento, a far data dall'avvio del servizio; del titolo giuridico di tale disponibilità dovrà darne indicazione all'atto della partecipazione alla procedura di gara;
- essere debitamente autorizzato per le attività e per la potenzialità produttiva richieste dal presente capitolato, e quindi essere in possesso di tutti i requisiti strutturali, igienico-sanitari, funzionali previsti dalla normativa vigente in tema di ristorazione collettiva; la documentazione riferita a tali prescrizioni di legge dovrà essere a disposizione, su richiesta, del Comune, oltre che degli enti preposti cui sono demandati i controlli e le verifiche di competenza;
- disporre di layout ed attrezzature idonei alla attività richieste e conformi alle norme di legge in materia ed in particolare garantire la potenzialità produttiva giornaliera necessaria all'esecuzione del presente appalto;
- essere sottoposto a manutenzioni programmate e preventive miranti a garantire il mantenimento di ottimali condizioni di sicurezza igienica ed a mantenerne l'efficienza produttiva;
- trovarsi ad una distanza dalla Casa comunale di Riposo di Via Canonico Zuffi 12, ove è prevista la rifunzionalizzazione del centro di cottura comunale, che possa essere percorsa in un tempo massimo non superiore a 30 minuti, calcolati mediante la mappa <https://www.viamichelin.it/>.

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

Prima dell'aggiudicazione del servizio e in ogni caso prima della stipula del contratto, il RUP e/o il DEC effettueranno le necessarie verifiche presso il centro cottura al fine di verificare il possesso dei requisiti prescritti.

Prima dell'inizio del servizio l'Impresa dovrà fornire al Comune la planimetria del centro cottura che risponda ai requisiti sopra descritti, con l'indicazione della superficie complessiva e della superficie dei vari ambienti corredata da layout dei processi e flussi di lavorazione (pianta con i percorsi e le aree di lavorazione) indicando altresì le seguenti caratteristiche:

- ubicazione e indirizzo;
- titolo di disponibilità;
- capacità produttiva giornaliera complessiva;
- numero di pasti attualmente prodotto;
- capacità produttiva giornaliera residua,
- elenco delle dotazioni tecnologiche presenti presso il centro cottura dell'impresa.

Nel caso in cui l'Impresa non dimostrasse di possedere il requisito d'esecuzione relativo al Centro cottura, di cui al presente articolo, decade automaticamente dall'aggiudicazione e il rapporto obbligatorio verrà scisso con semplice comunicazione scritta del Committente, il quale porrà a carico dell'Impresa le eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendolo comunque indenne delle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate.

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

- il centro cottura di emergenza sia in possesso di tutti i requisiti previsti dal presente capitolato, e consenta il rispetto delle tempistiche offerte in sede di offerta tecnica; la documentazione riferita a tali prescrizioni di legge dovrà essere a disposizione, su richiesta, del Comune, oltre che degli enti preposti cui sono demandati i controlli e le verifiche di competenza;

- venga data comunicazione al comune tempestivamente e comunque prima della data prevista per il cambio struttura, in modo da consentire le eventuali verifiche sulla idoneità della struttura, segnalando altresì il periodo di utilizzo previsto del centro di cottura di emergenza;
- sia garantita l'esecuzione contrattuale senza soluzione di continuità;
- si trovi ad una distanza tale da consentire di salvaguardare la qualità dei pasti serviti ed il relativo regime caldo/freddo.

**Art. 1.8.2 - Autorizzazioni e licenze**

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

**Art. 1.8.3 - Gestione delle emergenze**

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

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

**Art. 1.8.4 - Pulizia e sanificazione presso i centri di cottura**

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

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

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

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

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

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

**Art. 1.8.5 - Pulizie dei locali e lavaggio delle stoviglie e delle altre superfici dure.**

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

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

Il Comune attua la verifica attraverso sopralluoghi nei centri di cottura ed in sala mensa per la presa in visione dei prodotti, delle scorte e dei relativi imballaggi primari; ove richiesto, deve essere trasmessa ulteriore documentazione probatoria pertinente. In caso di utilizzo di detergenti conformi ai CAM sarà richiesto l'invio dei rapporti di prova rilasciata da laboratori accreditati UNI EN ISO 17025.

Oltre che direttamente dal Comune, i controlli saranno effettuati dai competenti servizi dell'ASL, nonché da eventuali organismi esterni incaricati dal Comune (ad esempio: Comitato mensa dei genitori e insegnanti). L'Aggiudicatario dovrà garantire l'accesso a tutti i soggetti autorizzati all'espletamento dei controlli in questione, dotando gli stessi, a propria cura e spese di tutti i DPI necessari ad accedere al locale pasti.

I prodotti detergenti dovranno essere forniti dall'Impresa appaltatrice. In caso di controllo da parte dell'Amministrazione comunale, che accerti la presenza di materiali non conformi a quanto previsto potrà dare adito alla presunzione che quanto prodotto o in corso di produzione al momento dell'accertamento, possa essere in qualche modo "contaminato" e non destinabile al consumo; tali preparazioni non potranno essere fatturate e sarà dato immediato corso a nuove preparazioni, per il soddisfacimento del servizio a carico completo della ditta appaltatrice.

Le operazioni di riassetto dei locali e delle attrezzature utilizzate per la somministrazione dei pasti dovranno di norma iniziare solo dopo che gli utenti hanno abbandonato i locali refettorio.

La Ditta aggiudicataria dovrà, inoltre, provvedere:

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

#### ***Art. 1.8.6 - Garanzie igieniche***

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

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

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

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

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

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

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

#### **Art. 1.9 - La produzione dei pasti**

##### ***Art. 1.9.1 - Le derrate alimentari***

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

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

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

#### **Art. 1.9.2 - Requisiti degli alimenti**

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

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

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

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

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

- **carne avicola:** biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura



facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» ( free range ) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

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

Negli asili nido la carne omogeneizzata deve essere biologica.

- **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 cicereello (*Gymnammodytes cicereus*), i totani (*Todarodes sagittatus*), oppure quelle indicate negli elenchi di cui al corrispondente criterio premiante ( sub C, lettera b ) , punto 5). Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati. Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle». Come pesci di acqua dolce sono ammessi la trota (*Oncorhynchus mykiss*) e il coregone (*Coregonus lavaretus*) e le specie autoctone pescate nell'Unione europea. Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

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

- **Latte, anche in polvere per asili nido e yogurt:** biologico. latte se richiesto, in polvere o già diluito, compatibile per i lattanti dei nidi d'infanzia fino ai 12 mesi, con una gamma di scelta tra almeno tre marchi commercializzati per favorire la continuità del prodotto utilizzato dalla famiglia, anche in virtù di eventuali intolleranze e/o allergie. Sono esclusi i «Latti di proseguimento»; yogurt biologico.

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

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

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

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

- **Marmellate e confetture:** biologiche.

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

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 di cioccolato 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.

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

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

Laddove i pasti con prodotti biologici e convenzionali siano preparati nello stesso centro cottura, l'aggiudicatario adotta misure idonee per garantire la separazione tra gli ingredienti biologici (o altrimenti qualificati, esempio DOP, SQNPI etc.) e convenzionali durante tutte le fasi di magazzinaggio e lavorazione. Dunque, laddove la preparazione dei pasti con prodotti biologici non possa avvenire in aree o con linee dedicate, la separazione potrà essere garantita su base temporale, ovvero preparando i pasti in momenti diversi. Entro tre mesi dall'aggiudicazione del contratto, l'aggiudicatario condivide con il direttore dell'esecuzione del contratto le procedure attuate per garantire la separazione dei flussi di alimenti convenzionali, biologici o altrimenti qualificati.

L'aggiudicatario deve inoltre inviare al responsabile unico del progetto e al direttore dell'esecuzione del contratto i menù autunno/inverno e primavera/estate, con le informazioni sulla presenza di prodotti biologici, da difesa integrata volontaria, a marchio, o altrimenti qualificati (ad esempio le denominazioni

scientifiche per le specie ittiche, il metodo di allevamento per le carni etc.) nelle pietanze somministrate durante ciascuna settimana, sia per poter effettuare le verifiche di conformità sia per fornire informazioni all'utenza. La presenza di alimenti biologici e altrimenti qualificati deve essere comunicata agli utenti e ai loro familiari o ad altro personale assistente.

#### **Art. 1.9.3 - Etichettatura delle derrate alimentari**

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

Non sono ammesse etichettature incomplete o non in lingua italiana.

I prodotti provenienti da agricoltura biologica devono essere muniti di etichettatura conforme a quanto previsto dalla normativa in materia. In particolare, sulle etichette delle confezioni devono apparire le seguenti diciture e informazioni obbligatorie:

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

#### **Art. 1.9.4 - Verifiche - Garanzia di qualità**

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

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

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

È fatto assoluto divieto di somministrazione di pasti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).

L'accertata violazione del divieto di cui al comma precedente comporterà l'immediata risoluzione del contratto ai sensi della normativa di cui all'art. 122, comma 3, D.lgs. 36/2023, e per grave inadempimento come previsto e prescritto dal presente Capitolato.

#### **Art. 1.9.5 - Flussi informativi**

L'aggiudicatario deve fornire in tempi adeguati al Direttore dell'esecuzione del contratto, le informazioni relative alla somministrazione delle referenze biologiche o altrimenti qualificate (SQNPI, DOP, SQNZ, etc.) e delle specie dei prodotti ittici con relative denominazioni scientifiche che saranno offerte, affinché nei menù relativi alle settimane o al mese di riferimento possa essere resa evidenza dei prodotti biologici o altrimenti qualificati nonché delle specie ittiche che verranno somministrati nei vari pasti.

Il menù, completo di tali informazioni, dovrà essere reso noto alle famiglie tramite pubblicazione sul portale “genitori”, pubblicato on-line sul sito degli istituti scolastici e del Comune ed esposto in copia cartacea sia all’interno dell’edificio scolastico/refettori, sia all’interno dell’edificio della Casa di Riposo e suoi refettori, in modo tale di rendere edotta l’utenza sulle caratteristiche qualitative dei prodotti somministrati.

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

#### ***Art. 1.9.6 - Ricevimento delle materie prime presso il centro cottura***

Le operazioni di ricevimento delle derrate alimentari devono garantire che:

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

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

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

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

#### ***Art. 1.9.7 - Conservazione delle derrate presso il magazzino ed il centro cottura***

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

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

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

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

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

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

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

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

#### ***Art. 1.9.8 - Operazioni preliminari per la cottura***

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

- I prodotti surgelati e confezionati vanno scongelati in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0 e + 4° C.
- Tutti i prodotti congelati e/o surgelati prima di essere sottoposti a cottura, dovranno essere sottoposti a scongelamento ad eccezione delle patate precotte.
- La porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo.
- La carne trita deve essere macinata in giornata.
- Il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore antecedenti il consumo ad eccezione delle patate che possono essere preparate il giorno precedente alla loro cottura.
- Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore antecedenti la cottura.
- Le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore antecedenti il confezionamento.
- Le "fritture" verranno realizzate nei forni a termoconvezione.
- Tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente capitolato.

#### ***Art. 1.9.9 - Pentolame per la cottura***

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

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

I ragù e i sughi devono essere realizzati nelle brasieri.

#### ***Art. 1.9.10 - Manipolazione e cottura - Preparazione piatti freddi***

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

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

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

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

#### **Art. 1.9.11 - Condimenti**

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

Le paste asciutte dovranno essere condite al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto in quel momento, dall'operatore addetto alla distribuzione.

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

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

#### **Art. 1.10 - I menù**

##### **Art. 1.10.1 - Menù e regimi alimentari diversi**

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

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

Il presente capitolato viene predisposto con allegati gli ultimi menù stagionali in vigore.

I menù dovranno essere pubblicati con le modalità indicate al precedente art. 1.9.5 "*Flussi informativi*".

##### **Art. 1.10.2 - Qualità in volumi e in pesi**

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

##### **Art. 1.10.3 - Variazioni del menù**

Le variazioni del menù devono essere di volta in volta concordate con il Direttore dell'esecuzione del contratto o con il Direttore operativo, con comunicazione scritta a mezzo posta elettronica certificata.

Nessuna variazione potrà essere apportata senza la specifica autorizzazione scritta del Direttore dell'esecuzione del contratto.

Di norma, la variazione del menù potrà avvenire in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza al fine di ridurre le eventuali eccedenze alimentari.

##### **Art. 1.10.4 - Struttura del menù**

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE OSPITI CASA DI RIPOSO:**

La composizione del pasto di ciascun ospite che non abbia esigenze di particolari regimi dietetici sarà così articolata:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane;
- bevanda;
- frutta di stagione o altra alternativa individuata nel presente capitolato parte III.

Saranno inoltre disponibili tutti i giorni i seguenti piatti fissi alternativi:

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

La giornata alimentare comprende, oltre ai pasti di pranzo e cena, anche la colazione e la merenda, come dettagliato nella parte III del presente capitolato.

**UTENTI ESTERNI**

La struttura dei menù dovrà essere la seguente:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane comune, integrale, 2 panini da 50 g (da fornire confezionati);
- acqua minerale naturale in bottiglie in PET da 500 ml;
- frutta fresca di stagione; due volte la settimana andrà fornito, in aggiunta, un dolce semplice.

Per alcuni utenti, a richiesta del Committente, le pietanze del menu dovranno essere fornite frullate o omogeneizzate.

## **SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E CENTRI ESTIVI:**

La composizione del pranzo di ciascun utente dovrà essere composta come segue:

- un primo piatto
- un secondo piatto
- un contorno
- pane
- frutta o yogurt o budino
- acqua naturale

Oppure

- un piatto unico
- un contorno
- pane
- frutta o yogurt o budino
- acqua naturale.

È ammessa un'alternativa alla frutta due volte al mese, che consisterà in: yogurt alla frutta o torta semplice preparata presso il centro di produzione pasti o gelato (nel menù estivo) o budino. In caso di modifiche al menu, l'alternativa alla frutta andrà opportunamente inserita in modo da mantenere l'equilibrio energetico e di distribuzione dei nutrienti.

Nei giorni nei quali non è prevista una alternativa alla frutta, un giorno dovrà essere somministrata una mela, un altro giorno la banana, nei due giorni rimanenti frutta varia, e non potrà esservi ripetizione dello stesso tipo di frutto (anche se di varietà diverse) nella settimana.

Per gli asili nido, scuola infanzia e centri estivi in aggiunta al pasto deve essere fornita anche la merenda, negli orari concordati. In tali casi il costo della merenda è ricompreso nel costo del pasto.

Dovranno inoltre essere fornite delle merende extra per gli utenti delle scuole dell'infanzia e del centro estivo scuola infanzia che rientrano nel pomeriggio, dopo aver pranzato a casa.

In alternativa al menu standard, l'Impresa dovrà fornire, su richiesta dell'utente e senza necessità di certificato medico, un menù in bianco / "leggero" per uno o più giorni.

## **INDICAZIONI PER LE MERENDE POMERIDIANE**

Per gli utenti aventi diritto (rientri pomeridiani e centro estivo) la merenda sarà composta giornalmente da:

- pane/fette biscottate con miele o con confettura di frutta;
- barretta di cioccolato al latte;
- yogurt o bevande a base di yogurt;
- crackers non salati in superficie;
- succo 100% frutta.

Le merende andranno specificate dall'Impresa in sede di gara, e dovranno essere conformi alle specifiche ASL.

## **INDICAZIONI PER IL CESTINO**



I cestini dovranno essere sistematicamente predisposti per le Scuole Secondarie di primo grado, ma potranno essere richiesti anche in caso di gite, scioperi, altre emergenze o altre esigenze, in accordo con l'appaltatore.

La loro composizione standard, salvo indicazioni dietetiche diverse, è la seguente:

n. 2 panini da g 50 cad., farciti con prosciutto cotto (g 50 per panino) e formaggio (g 80 per panino), un succo di frutta in tetrabrik ml 200, una banana o un altro frutto, una barretta di cioccolato da g 30 o budino o un prodotto dolciario da forno, acqua minerale naturale in confezione PET da 500 ml, N. 2 tovaglioli di carta, N. 1 bicchiere a perdere.

La composizione dei cestini deve tenere conto delle diete speciali di tutte le categorie e prevedere prodotti alimentari alternativi.

Tutti i cestini devono essere confezionati in sacchetti di carta individuali idonei al contatto con gli alimenti, conformemente alle normative vigenti.

#### **INDICAZIONI COMUNI AI MENÙ PER TUTTE LE UTENZE**

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

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

Presso ciascun refettorio (sia relativi alla casa di riposo che agli edifici scolastici), in luogo adeguato, devono essere conservate derrate non deperibili, atte a comporre un "menù di emergenza", da utilizzare in caso di emergenze che non consentano in alcun modo la fornitura dei pasti agli utenti, incluse le diete speciali. Le derrate andranno verificate per scadenza e reintegrate in caso di utilizzo totale o parziale.

L'Impresa, in sede di gara (nell'ambito dell'offerta tecnica), dovrà fornire la composizione dei "menù d'emergenza" che la stessa intenderà somministrare in caso di intervenute cause di forza maggiore e del "pasto scorta" da tenere a disposizione presso i vari locali di consumo, inclusi i menù dedicati alle diete speciali più frequenti.

#### ***Art. 1.10.5 - Diete speciali***

La Ditta dovrà approntare le diete speciali per i diversi utenti (sia delle scuole che della casa di riposo) affetti da patologie di tipo cronico o portatori di allergie alimentari.

Per quanto concerne la refezione scolastica, la predisposizione delle diete speciali deve avvenire da parte del medico curante. In particolare:

- nel caso di bambini affetti da patologie croniche tipo: diabete infantile, morbo celiaco, obesità, dislipidemie, dismetabolismi, ecc.... dovrà essere presentato un certificato medico attestante la patologia;
- nel caso di bambini portatori di allergie alimentari dovrà essere obbligatoriamente presentato annualmente un certificato medico di recente rilascio attestante le prescrizioni mediche.

La fornitura dei pasti dietetici (sia per gli utenti delle scuole che della casa di riposo) dovrà avvenire, con preparazione a norma di legge nel medesimo centro di cottura, con l'utilizzo di un angolo cottura indipendente e riservato.

I pasti dietetici devono essere inseriti in vaschetta monoporzione termo sigillata, contrassegnata dal nome dell'utente ovvero da contrassegno dedicato all'utente stesso, onde risultare perfettamente identificabili da parte del personale addetto alla distribuzione.

Tali vaschette devono essere inserite in contenitori termici idonei a mantenere la temperatura dei cibi fino al momento del consumo del pasto. In alternativa, è possibile attuare la cosiddetta "linea refrigerante". Detta linea prevede che le singole diete giungano al luogo della somministrazione refrigerate e che prima della distribuzione vengano scaldate in apposito forno microonde. In questo caso la Ditta appaltatrice deve installare, a propria cura e spese, un forno a microonde presso i locali mensa. Sarà, ovviamente, cura della Ditta l'istruzione del proprio personale in modo da garantire il corretto funzionamento della "linea refrigerante".

#### ***Art. 1.10.6 - Diete in bianco***

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

#### ***Art. 1.10.7 - Diete etico-religiose***

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

#### ***Art. 1.10.8 - Introduzione di nuovi piatti***

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

### **Art. 1.11 - Personale**

#### ***Art. 1.11.1 - Disposizioni generali***

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

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

Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro, dalle normative di riferimento e dalle indicazioni del presente Capitolato.

La Stazione appaltante, per il tramite del RUP, del Direttore dell'esecuzione del contratto ovvero dei Direttori operativi, si riserva il diritto di richiedere all'Appaltatore la documentazione attestante gli adempimenti relativi alle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di Direttive macchine, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che può intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori.

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

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

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

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

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

#### **Art. 1.11.2 - L'organico: standard minimi**

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

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

- un direttore del servizio
- uno o più referenti
- 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, in numero adeguato alla corretta esecuzione del servizio;
- addetti alla sorveglianza mensa, in numero adeguato alla corretta esecuzione del servizio.

#### **Art. 1.11.3 - Dietista**

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

Il curriculum vitae del Dietista e/o Dietologo e/o Biologo nutrizionista dovrà essere presentato in fase gara; non sono ammesse sostituzioni di tale figura con personale avente requisiti inferiori (stesso livello professionale e di esperienza) a quanto offerto in sede di gara. In caso di sostituzione in toto del Dietista e/o Dietologo e/o Biologo nutrizionista, l'impresa è tenuta a fornire al Committente, nel più breve tempo possibile e comunque entro 7 giorni dall'evento, il curriculum del nuovo soggetto, al fine delle sue valutazioni.

#### **Art. 1.11.4 - Responsabile e referenti dell'appaltatore**

L'Impresa deve nominare:

1. un direttore del servizio con la responsabilità del servizio nel suo complesso, con funzione di interfaccia con gli Uffici Comunali preposti e con l'Istituzione "L'Uspidali", di coordinamento e supervisione dell'intero servizio, reperibile ogni qualvolta sia necessario, anche per verifiche dirette sui plessi o sui locali della casa di riposo qualora richiesto dalla Stazione appaltante;
2. uno o più referenti con funzioni di ispezione e verifica del servizio, con esperienza in analoga funzione, che siano presenti presso i locali oggetto di appalto per il numero di ore settimanali, documentabili, che verrà indicato dall'Appaltatore in sede di gara. Gli orari di presenza dei referenti dovranno essere comunicati a inizio servizio e ogni qualvolta vengano modificati.

L'Impresa dovrà affidare la direzione del servizio di cui al punto 1, a personale in possesso di qualifica professionale idonea a svolgere tale mansione e di esperienza documentata nella posizione di direttore di un servizio di refezione/ristorazione di dimensioni simili a quelle del servizio oggetto del presente Capitolato.

Il curriculum vitae del Direttore del Servizio dovrà essere presentato in fase di gara; non sono ammesse sostituzioni di tale figura con personale avente requisiti inferiori (stesso livello professionale e di esperienza) a quanto offerto in sede di gara. In caso di sostituzione in toto del Direttore del Servizio, l'impresa è tenuta a fornire al Committente, nel più breve tempo possibile e comunque entro 7 giorni dall'evento, il curriculum del nuovo soggetto, al fine delle sue valutazioni.

Il Direttore del Servizio sarà l'interlocutore responsabile nei confronti del Committente e, quindi, avrà la capacità di rappresentare a ogni effetto l'Impresa: sarà quindi la persona deputata dall'Impresa a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Comune, l'Istituzione, l'ASL, le Commissioni Mensa e, all'occorrenza, anche con la Dirigenza scolastica.

Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza formulate dal Committente al Direttore del Servizio, si intendono come presentate direttamente all'Impresa.

Il Direttore del Servizio dovrà assicurare la presenza in servizio in modo continuativo e con obbligo di reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio; provvederà a garantire il buon andamento del servizio, anche attraverso la verifica della qualità percepita dagli utenti e la rispondenza del servizio stesso alle prescrizioni di legge e del presente capitolato.

In caso di assenza motivata del Direttore del Servizio, le funzioni potranno essere temporaneamente svolte da uno dei referenti, comunicando tale condizione prima possibile formalmente al Committente.

La disponibilità telefonica o tramite videoconferenze non sostituisce in alcun modo la presenza effettiva nel territorio comunale.

#### ***Art. 1.11.5 - Organizzazione lavoro per la produzione***

Il personale adibito alla preparazione dei piatti deve fare uso di cuffie, mascherine e guanti monouso. Durante tutte le operazioni di produzione le finestre debbono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria deve essere in funzione.

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

#### ***Art. 1.11.6 - Formazione e aggiornamenti professionali del personale addetto al servizio***

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

- per gli addetti alla sala mensa e alla cucina: la porzionatura dei pasti, attraverso il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria) per garantire la porzione idonea con una sola presa, ciò anche per prevenire gli sprechi alimentari;
- per gli addetti alla cucina: le tecniche di cottura per conservare i parametri originari di qualità nutrizionale e per consentire risparmi idrici ed energetici, le procedure per la minimizzazione dei consumi di acqua e di energia nella preparazione e nella conservazione dei pasti e per lo scongelamento.

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. 1.11.7 - Caratteristiche e obblighi del personale***

Il Personale deve essere idoneo alle mansioni assegnate per capacità fisiche e per qualifica professionale, deve mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, corretto, cortese, e disponibile alla collaborazione, anche con il personale scolastico statale e comunale operante nei servizi, nonché rispettoso e attento alla cura dei minori. Il Personale deve garantire la riservatezza assoluta relativamente a tutto ciò di cui venisse a conoscenza nel rapporto di servizio, in piena osservanza del D.lgs. 196/2003 e s.m.i. e del REG UE679/2016.

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

#### ***Art. 1.11.8 - Vestiario del personale***

È onere dell'Appaltatore:

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

- garantire costante pulizia e conformità del vestiario del proprio personale.

#### **Art. 1.11.9 - Disposizioni generali sulla manodopera**

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

- ai sensi dell'art. 11, comma 1, del D.lgs. 36/2023, al personale impiegato l'appaltatore è tenuto ad applicare il contratto collettivo nazionale e territoriale in vigore per il settore e per la zona nella quale si eseguono le prestazioni di lavoro, stipulato dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e quello il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto, svolta dall'impresa anche in maniera prevalente; ai fini dell'art. 11, del D.lgs. 36/2023, il contratto collettivo individuato dalla Stazione appaltante è **H05Y CCNL per i dipendenti da aziende dei settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo**;
- i suddetti obblighi vincolano l'appaltatore anche se non è aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse e indipendentemente dalla natura, dalla struttura o dalle dimensioni dell'impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica;
- è responsabile in rapporto alla Stazione appaltante dell'osservanza delle norme anzidette da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei rispettivi dipendenti, anche nei casi in cui il contratto collettivo non disciplini l'ipotesi del subappalto; il fatto che il subappalto non sia stato autorizzato non esime l'appaltatore dalla responsabilità, e ciò senza pregiudizio degli altri diritti dell'Istituzione;
- è obbligato al regolare assolvimento degli obblighi contributivi in materia previdenziale, assistenziale, antinfortunistica e in ogni altro ambito tutelato dalle leggi speciali.

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

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

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

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

#### **Art. 1.11.10 - Sicurezza dei lavoratori**

È fatto obbligo all'Appaltatore, al fine di garantire la sicurezza sul luogo di lavoro, di attenersi strettamente a quanto previsto dalla normativa vigente (D.lgs. 81/2008 e s.m.i.), effettuando la valutazione dei rischi lavorativi connessi alla propria attività e adottando le idonee e previste misure di prevenzione e protezione, rendendone edotti i lavoratori.

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

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

L'Appaltatore:

- è tenuto, pertanto, a partecipare alle riunioni di coordinamento che il Committente organizzeranno allo scopo di fornire le informazioni necessarie sui rischi esistenti negli ambienti in cui è destinato a operare e sulle misure di prevenzione e di emergenza adottate in relazione all'attività svolta.
- entro 30 giorni dall'inizio dell'attività, è tenuto a redigere in accordo con tutti i soggetti gestori delle attività presenti nei luoghi di svolgimento dei servizi, tutte le misure per eliminare o ridurre i rischi interferenti da attività sovrapposte da soggetti diversi, secondo le prescrizioni riportate nel "Documento Unico per la Valutazione dei Rischi Interferenziali" (DUVRI), come previsto dal D.lgs. n. 81/2008 e s.m.i e il Piano di Emergenza ed Evacuazione relativo alle attività svolte nell'ambito dei servizi oggetto del presente appalto, che dovrà essere sottoposto al parere dei Committenti. Tale documento dovrà contenere l'individuazione delle misure di prevenzione conseguenti alla valutazione dei rischi derivanti dallo svolgimento delle attività per i lavoratori e per gli utenti nonché il programma delle misure da adottare nei casi di emergenza e l'indicazione del responsabile della sicurezza, degli addetti alla gestione delle emergenze e al primo soccorso.
- ai sensi degli artt. 17 e 29 del D. Lgs 81/2008, se pertinente, è tenuto a procedere alla redazione del Documento di Valutazione dei Rischi, il quale dovrà essere custodito presso l'unità produttiva alla quale si riferisce la valutazione stessa.

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

Tutto il personale che opera nelle sedi di svolgimento del servizio dovrà essere formato, per quanto riguarda la formazione antincendio e gestione delle emergenze, con:

- il programma relativo alle attività di rischio medio per gli addetti mensa;
- attività a rischio alto per il personale del centro di cottura unificato o presso i nidi d'infanzia.

Il personale dovrà anche avere acquisito il relativo attestato di idoneità tecnica rilasciato dai Comandi Provinciali dei Vigili del Fuoco (D.M. 16/07/2014).

Il personale addetto al primo soccorso, che dovrà essere presente in numero adeguato, sui vari punti di erogazione del servizio, dovrà essere formato secondo quanto previsto dal D.M.388/2003 (corso 12 ore).

Tutto il personale dovrà essere adeguatamente e periodicamente formato in merito alle attività che sarà chiamato a svolgere in caso di emergenza in funzione del rischio specifico dell'attività. L'Appaltatore è tenuto a trasmettere agli Enti Committenti copia degli attestati di frequenza del personale ai predetti corsi di formazione e dei relativi aggiornamenti.

Il personale operante presso i servizi oggetto dell'appalto dovrà essere in possesso dell'idoneità alla mansione rilasciata dal Medico Competente dell'Impresa.

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

Ai sensi degli articoli 18, comma 1, lettera u), 20, comma 3 e 26, comma 8, del Decreto n. 81 del 2008, l'appaltatore è obbligato a fornire a ciascun soggetto occupato nel servizio una apposita tessera di riconoscimento, impermeabile ed esposta in forma visibile, corredata di fotografia, contenente le generalità del lavoratore, i dati identificativi del datore di lavoro e la data di assunzione del lavoratore. L'appaltatore risponde dello stesso obbligo anche per i lavoratori dipendenti dai subappaltatori autorizzati; la tessera dei predetti lavoratori deve riportare gli estremi dell'autorizzazione al subappalto. Tutti i lavoratori sono tenuti ad esporre detta tessera di riconoscimento.

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

***Art. 1.11.11 - Sicurezza dei lavoratori per i rischi interferenziali con riferimento al servizio di refezione scolastica e di ristorazione ospiti della casa di riposo "l'Uspidali" e utenti esterni***

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

***Art. 1.11.12 - Clausole sociali e politiche lavorative***

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

Per il personale attualmente impiegato nell'appalto in scadenza e per i quali è previsto l'assorbimento prioritario si rimanda all'allegato "Elenco personale".

**Art. 1.12 - Il trasporto dei pasti**

***Art. 1.12.1 - Modalità di confezionamento***

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

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



#### ***Art. 1.12.2 - Contenitori***

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

Il pane e la frutta devono essere trasportati in contenitori di plastica ad uso alimentare, muniti di coperchi.

I singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (contenitori per la pasta, per il sugo, per le pietanze, per i contorni) unitamente alle stoviglie a perdere.

#### ***Art. 1.12.3 - Caratteristiche e modalità di trasporto e consegna dei pasti***

I pasti dovranno essere consegnati franchi di ogni spesa, ai locali appositi presso la Casa di Riposo/Refettori scolastici, a cura della Ditta aggiudicataria.

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

Gli orari dovranno essere rispettati in modo tassativo.

#### ***Art. 1.12.4 - Mezzi di trasporto***

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

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

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

#### ***Art. 1.12.5 - Refezione scolastica: Scodellamento e distribuzione al tavolo***

La Ditta appaltatrice dovrà provvedere alla distribuzione dei pasti in modo sicuro ed ordinato, con proprio personale avvalendosi di carrelli forniti dalla Ditta stessa.

Il personale addetto alla distribuzione dovrà rispettare le norme igieniche, indossare guanti, cuffie e rispettare ogni altro accorgimento prescritto dalla normativa vigente.

Il Comune verificherà periodicamente che la somministrazione avvenga nei modi e nei tempi più razionali, atti a preservare le caratteristiche organolettiche e igieniche del pasto oltre che il rispetto di tutte le norme igienico-sanitarie imposte dal Reg. CE 852/2004 e s.m.i. ed i dettami di contenimento in caso di emergenza epidemiologica.

#### ***Art. 1.12.6 - Rispetto dei menù e delle tabelle delle grammature***

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

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

#### ***Art. 1.12.7 - Norme Legislative***

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

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

#### **Art. 1.13 - Disciplina contrattuale**

##### ***Art. 1.13.1 - Pagamenti in acconto e ritenute a garanzie - tempi di pagamento***

All'Impresa sarà riconosciuta l'anticipazione nella misura del 20% di cui all'art. 125 del D.lgs. 36/2023. L'importo dell'anticipazione è calcolato sul valore delle prestazioni di ciascuna annualità contabile (oneri per la sicurezza e importo lavori esclusi) definita come segue: importo di aggiudicazione del servizio/9. L'erogazione dell'anticipazione è subordinata alla costituzione di garanzia fideiussoria bancaria o assicurativa di importo pari all'anticipazione maggiorato del tasso di interesse legale applicato al periodo necessario al recupero dell'anticipazione stessa secondo il cronoprogramma della prestazione. La garanzia è rilasciata dai soggetti di cui all'articolo 106, comma 3, del D.lgs. 36/2023, con le modalità previste dal secondo periodo dello stesso comma. L'importo della garanzia è gradualmente ed automaticamente ridotto nel corso della prestazione, in rapporto al progressivo recupero dell'anticipazione da parte delle stazioni appaltanti. Il beneficiario decade dall'anticipazione, con obbligo di restituzione, se l'esecuzione della prestazione non procede, per ritardi a lui imputabili, secondo i tempi contrattuali. Sulle somme restituite sono dovuti gli interessi legali con decorrenza dalla data di erogazione della anticipazione.

La prestazione oggetto del presente appalto sarà retribuita a misura nel senso che saranno pagati solo ed esclusivamente i pasti effettivamente somministrati.

Il pagamento del corrispettivo sarà effettuato in ratei mensili posticipati, a seguito di contabilità redatta, ai sensi delle vigenti disposizioni di cui al D.lgs. 36/2023, dal Direttore dell'esecuzione del contratto che indichi i servizi effettivamente svolti nel mese di riferimento.

Al fine della verifica della corrispondenza con il Registro di contabilità predisposto dal Direttore dell'esecuzione del contratto, l'aggiudicatario, entro **sette** giorni lavorativi successivi al mese di riferimento, è tenuto a trasmettere prospetto mensile contenente quanto erogato, distinto tra refezione scolastica, comprensivo delle ore dedicate alla sorveglianza mensa, e ristorazione Casa di Riposo. Per quanto concerne la refezione scolastica, così come per le ore dedicate alla sorveglianza mensa, i

prospetti dovranno essere ulteriormente suddivisi tra asili nido, scuola infanzia, scuola primaria e secondaria di 1° grado.

Entro **sette** giorni lavorativi successivi alla ricezione del prospetto è redatto dal Direttore dell'esecuzione del contratto il relativo Stato Avanzamento, ricavato dal Registro di contabilità; lo stesso viene inviato dal Direttore dell'esecuzione alla ditta per la sua sottoscrizione per conferma; ricevuto lo Stato Avanzamento debitamente sottoscritto, lo stesso viene inviato al RUP per l'emissione del conseguente Certificato di pagamento il quale deve recare la dicitura: «prestazioni a tutto il .....» con l'indicazione della data.

Una volta redatta la contabilità nei termini sopra indicati, la ditta potrà emettere due fatture contenenti: la prima rivolta al codice IPA univoco 2SZIA7 (Casa di Riposo):

- importo complessivo pasti utenti casa di riposo
- importo complessivo pasti utenti esterni

la seconda rivolta al codice IPA univoco BT563D (Servizi Educativi e Sport):

- importo complessivo pasti refezione scolastica
- importo complessivo cestini freddi
- importo complessivo merende extra
- importo complessivo ore sorveglianza scolastica.

L'importo risultante dalla somma degli importi delle due fatture deve corrispondere all'importo del Certificato di pagamento, detratte le ritenute di cui al paragrafo che segue.

Ai sensi dell'art. 11, comma 6, del D.lgs. 36/2023, a garanzia dell'osservanza delle norme e delle prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori, sull'importo netto progressivo delle prestazioni 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.

Per quanto riguarda gli oneri per la sicurezza, i medesimi saranno liquidati annualmente, nella misura di € 8.595,93, oltre IVA, così suddivisa:

- € 2.253,88 a carico della Casa di riposo (codice IPA univoco 2SZIA7)
- € 6.342,05 a carico dei Servizi Educativi e Sport (codice IPA univoco BT563D).

L'Appaltatore dovrà pertanto inserire gli importi di cui sopra nelle prime fatture utili dell'anno rivolte a ciascun servizio.

La Stazione appaltante, ai sensi dell'art. 125, c. 2 e 4 del D.lgs. n. 36/23 e smi, provvede al pagamento entro i successivi 30 giorni dallo stato di avanzamento sottoscritto dalle parti, mediante emissione dell'apposito mandato e l'erogazione a favore dell'appaltatore.

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

Il Committente procederà, inoltre, al pagamento solo dopo avere accertato la regolarità contributiva presso gli appositi istituti mediante la richiesta del DURC. In caso di DURC irregolare trovano applicazione le disposizioni di cui all'art. 11, c. 6 del D.lgs. n. 36/2023. 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.

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

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

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

***Art. 1.13.1 bis - Pagamenti opere di rifunionalizzazione, comprensive degli arredi e attrezzature***

Le opere di rifunionalizzazione, comprensive degli arredi e attrezzature saranno remunerate in rate costanti annuali per la durata del contratto senza applicazione di alcun onere o interesse ulteriore rispetto a quanto riportato nel seguito del presente articolo.

Sull'importo a base di gara di detti interventi di riqualificazione ammontante ad € 563.436,91, la ditta in sede di gara dovrà applicare la percentuale di sconto che ritiene congrua a remunerare i lavori ed il capitale investito. L'importo risultante dall'applicazione dello sconto praticato dalla ditta in sede di gara aumentato dell'importo di € 3.353,72 per oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, sarà diviso per il numero di anni decorrenti dal certificato di collaudo delle opere alla scadenza del contratto del servizio di ristorazione e il valore così determinato costituirà la rata annuale che sarà riconosciuta alla ditta.

Il pagamento avverrà con decorrenza dalla data del certificato di collaudo delle opere; il mese della data di collaudo costituirà il mese di riferimento di ciascun anno in cui la ditta dovrà provvedere alla fatturazione della quota annuale.

La fatturazione della quota annuale netta delle opere dovrà essere così ripartita:

- 25,70% della quota a carico della Casa di riposo (codice IPA univoco 2SZIA7)
- 74,30% della quota a carico dei Servizi Educativi e Sport del Comune (codice IPA univoco BT563D).

La quota annuale verrà inserita nel certificato di pagamento relativo al mese di riferimento.

In caso di risoluzione anticipata del contratto di servizio della refezione, la stazione appaltante provvederà a saldare le rimanenti quote oppure, in caso di mancanza di fondi, inserirà nel nuovo contratto a carico della nuova ditta appaltatrice l'onere di corrispondere le quote rimanenti all'appaltatore uscente.

***Art. 1.13.2 - Pagamenti a saldo***

All'esito positivo della verifica di conformità, e comunque entro un termine non superiore a sette giorni dall'emissione del relativo certificato, il RUP rilascia il certificato di pagamento relativo alla rata di saldo; il pagamento è effettuato nel termine di trenta giorni decorrenti dall'esito positivo della verifica di conformità, ai sensi dell'art. 125 c.7 del D.lgs. n. 36/2023.

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

***Art. 1.13.3 - Percentuale interesse per ritardato pagamento***

Nel caso in cui la stazione appaltante non rispetti i tempi di pagamento gli interessi moratori saranno calcolati come previsto dall'art. 5 del D.lgs. n. 231/2002 e s.m.i.

#### ***Art. 1.13.4 - Tracciabilità dei flussi finanziari***

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

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

In forza del comunicato del Presidente dell'ANAC in data 26.3.2025 l'operatore economico deve comunicare alla stazione appaltante i contratti per estratto mediante l'invio della singola clausola di tracciabilità e idonea evidenza dell'avvenuta sottoscrizione. È possibile assolvere all'onere di comunicazione anche mediante l'invio di dichiarazioni sostitutive sottoscritte, secondo le formalità di legge, con le quali le parti danno atto, dettagliandoli, dell'avvenuta assunzione degli obblighi di tracciabilità, restando fermo che la stazione appaltante effettuerà idonei controlli a campione sulle dichiarazioni rese.

L'operatore economico deve fornire alla stazione appaltante le fatture e copia dei bonifici effettuati nei confronti dei subappaltatori dal conto dedicato, riportanti il CIG e, se presente, il CUP relativi all'appalto.

La stazione appaltante, per la verifica della tracciabilità dei pagamenti intercorsi all'interno di tutta la filiera delle imprese, acquisisce le dichiarazioni sostitutive, rilasciate, secondo le formalità di legge, da parte dei soggetti della filiera attestanti la regolarità dei pagamenti in merito alla tracciabilità.

La stazione appaltante si riserva di effettuare controlli a campione sui flussi finanziari dell'appalto, con la possibilità di richiedere all'appaltatore la documentazione dei pagamenti afferenti ai vari subcontraenti. Ciò, tenuto conto che l'appaltatore rappresenta il dominus della filiera, come principale responsabile della corretta esecuzione dell'appalto, tenuto ad un ruolo di controllo e coordinamento rispetto a tutte le attività coinvolte nel progetto.

#### ***Art. 1.13.5 - Cessione del credito***

Ai sensi dell'articolo 1260 comma 2 del codice civile (nel seguito cc), è esclusa qualunque cessione di crediti senza preventiva autorizzazione scritta da parte del Committente. Trova applicazione l'articolo 120, comma 12, del D.lgs. 36/2023 e l'art. 6 dell'allegato II.14 al D.lgs. n. 36/23 in forza dell'art. 39 del medesimo allegato II.14. In caso venga accolta la cessione del credito si segnala, sin da ora, che il pagamento al cessionario sarà effettuato solo dopo le verifiche di rito previste dalla vigente normativa in capo al cedente.

#### ***Art. 1.13.6 - Garanzia definitiva***

A seguito della comunicazione di aggiudicazione della prestazione oggetto del presente appalto, l'Impresa deve 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 117 del D.lgs. 36/23 e s.m.i.

La mancata costituzione della garanzia di cui al comma 1 determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della garanzia provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto al concorrente che segue nella graduatoria.

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 dpr 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 codice civile, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 comma 2 del codice civile e prevedere espressamente la sua operatività entro quindici giorni a semplice richiesta scritta del Committente.

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

La garanzia definitiva copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento della prestazione 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.

La stazione appaltante ha il diritto di valersi della garanzia, nei limiti dell'importo massimo garantito, per l'eventuale maggiore spesa sostenuta per il completamento della prestazione oggetto del contratto nel caso di risoluzione del contratto disposta in danno dell'esecutore. Può altresì incamerare la garanzia per il pagamento di quanto dovuto dall'esecutore per le inadempienze derivanti dalla inosservanza di norme e prescrizioni dei contratti collettivi, delle leggi e dei regolamenti sulla tutela, protezione, assicurazione, assistenza e sicurezza fisica dei lavoratori addetti all'esecuzione dell'appalto.

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

Resta salva, per il Committente, 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.

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

La garanzia definitiva è progressivamente svincolata a misura dell'avanzamento dell'esecuzione, nel limite massimo dell'80% dell'iniziale importo garantito. L'ammontare residuo della garanzia definitiva permane fino alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione, o comunque fino a 12 mesi dalla data di ultimazione della prestazione risultante dal relativo certificato. Lo svincolo è automatico, senza necessità di nulla osta del committente, con la sola condizione della preventiva consegna all'istituto garante, da parte dell'appaltatore, degli stati di avanzamento o di analogo documento, in originale o in copia autentica, attestanti l'avvenuta esecuzione. Sono nulle le pattuizioni contrarie o in deroga. Il mancato svincolo nei 15 giorni dalla consegna degli stati di avanzamento o della documentazione analoga costituisce inadempimento del garante nei confronti dell'impresa per la quale la garanzia è prestata.

#### ***Art. 1.13.7 - Responsabilità civile e polizza assicurativa***

Sono a carico della ditta aggiudicataria i rischi per la responsabilità civile derivante dall'espletamento del servizio, comprese le attività complementari, accessorie e sussidiarie, con espressa rinuncia, da parte

della Compagnia di Assicurazione, al diritto di rivalsa, che le compete ex art. 1916 C.C., nei confronti dell'Ente appaltante.

Con riferimento ai servizi di refezione scolastica e di ristorazione della casa di riposo, l'appaltatore è tenuto a costituire una polizza RCT/RCO dedicata al presente appalto, i cui massimali di polizza devono essere almeno pari ai seguenti importi, per tutta la durata del contratto:

**RCT**

- Euro 2.500.000,00 per ogni sinistro, con i seguenti minimi:
- Euro 1.200.000,00 per danni a persona;
- Euro 500.000,00 per danni alle cose.

**RCO**

- Euro 2.500.000,00 per ogni sinistro, con i seguenti minimi:
- Euro 1.200.000,00 per danni a persona.

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

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

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

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

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

Con riferimento ai lavori di rifunionalizzazione del centro di cottura di cui alla parte IV, l'appaltatore costituisce e consegna alla stazione appaltante almeno dieci giorni prima dell'inizio dei lavori, una polizza di assicurazione che copra i danni subiti dalla stazione appaltante a causa del danneggiamento o della distruzione totale o parziale di impianti ed opere, anche preesistenti, verificatisi nel corso dell'esecuzione delle prestazioni. L'importo della somma da assicurare corrisponde all'importo dei lavori. La polizza assicura, altresì, la stazione appaltante contro la responsabilità civile per danni causati a terzi nel corso dell'esecuzione dei lavori il cui massimale è pari al 5% della somma assicurata per le opere con un minimo di 500.000 euro ed un massimo di 5.000.000 di euro. La copertura assicurativa decorre dalla data di consegna dei lavori e cessa alla data di emissione del certificato di collaudo provvisorio o del certificato di regolare esecuzione o comunque decorsi 12 dodici mesi dalla data di ultimazione dei lavori risultante dal relativo certificato. Qualora sia previsto un periodo di garanzia, la polizza assicurativa è sostituita da una polizza che tenga indenni le stazioni appaltanti da tutti i rischi connessi all'utilizzo delle lavorazioni in garanzia o agli interventi per la loro eventuale sostituzione o rifacimento.

L'omesso o il ritardato pagamento delle somme dovute a titolo di premio o di commissione da parte dell'esecutore non comporta l'inefficacia della garanzia nei confronti della stazione appaltante.

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. 1.13.8 - Gestione dei sinistri***

Nel caso in cui nel corso dell'esecuzione si verificano sinistri alle persone o danni alle proprietà, il Direttore dell'esecuzione è tenuto a compilare una relazione nella quale descrive il fatto e le presumibili cause e adotta gli opportuni provvedimenti finalizzati a ridurre le conseguenze dannose. Tale relazione deve essere trasmessa senza indugio al RUP.

Restano a carico dell'esecutore:

- a) tutte le misure e tutti gli adempimenti per evitare il verificarsi di danni all'ambiente, alle persone e alle cose nell'esecuzione dell'appalto;
- b) l'onere per il ripristino della situazione preesistente o il risarcimento di danni ai luoghi, a cose o a terzi determinati da mancata, tardiva o inadeguata assunzione dei necessari provvedimenti.

L'esecutore non può pretendere indennizzi per danni se non in caso fortuito o di forza maggiore e nei limiti previsti dalla vigente normativa civilistica. In tal caso l'esecutore ne fa denuncia al direttore dell'esecuzione entro 5 giorni da quello dell'evento, a pena di decadenza dal diritto all'indennizzo. Al fine di determinare l'eventuale indennizzo al quale può avere diritto l'esecutore, spetta al direttore dell'esecuzione redigere processo verbale alla presenza di quest'ultimo, accertando:

- a) lo stato delle cose dopo il danno, rapportandole allo stato precedente;
- b) le cause dei danni, precisando l'eventuale caso fortuito o di forza maggiore;
- c) l'eventuale negligenza, indicandone il responsabile;
- d) l'osservanza o meno delle regole dell'arte e delle prescrizioni del direttore dell'esecuzione;
- e) l'eventuale omissione delle cautele necessarie a prevenire i danni.

Nessun indennizzo è dovuto quando a determinare il danno abbia concorso la colpa dell'esecutore o delle persone delle quali esso è tenuto a rispondere.

#### ***Art. 1.13.9 - Stipulazione contratto d'appalto***

L'assunzione dell'appalto da parte dell'Impresa aggiudicataria equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia di servizi pubblici, oltre che del presente capitolato. In particolare, l'Impresa, all'atto della firma del contratto, accetta specificatamente per iscritto, a norma degli articoli 1341 e 1342 del Codice civile, tutte le clausole contenute nelle suddette disposizioni di legge nonché quelle contenute nel presente Capitolato, inclusi gli allegati che ne sono parte integrante.

Il contratto è regolato, oltre che dalle norme del presente Capitolato, e per quanto non sia in contrasto con le norme stesse, anche con le leggi statali e regionali, comprensive dei relativi regolamenti, dalle istruzioni ministeriali vigenti, inerenti e conseguenti la materia dell'appalto.

A seguito dell'aggiudicazione, di cui all'articolo 17, comma 5, del Codice, e fatto salvo l'esercizio dei poteri di autotutela nei casi consentiti dalle norme vigenti, la stipulazione del contratto di appalto ha luogo entro i successivi 90 (novanta giorni), anche in pendenza di contenzioso, salvo nell'ipotesi di differimento concordato con l'aggiudicatario e motivato in base all'interesse della stazione appaltante, compatibilmente con quello generale alla sollecita esecuzione del contratto.



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

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

- costituire garanzia definitiva ai sensi dell'art. 117 del D.lgs. 36/23 e di cui all'“*Art. 1.13.6. Garanzia 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 la polizza di cui all'“*art. 1.13.7 Responsabilità civile e polizza assicurativa*”;
- versare l'importo delle spese contrattuali nella misura che verrà comunicata dall'Amministrazione
- fornire i nominativi, i dati anagrafici e la qualifica del personale che prevede di utilizzare nello svolgimento del servizio oggetto d'appalto;
- fornire l'elenco di mezzi e/o attrezzature che verranno utilizzati e la presunta tempistica di impiego;
- fornire l'esatta ubicazione del centro di cottura e dei relativi responsabili incaricati della gestione;
- fornire, per ciascuna sede oggetto di attività, i tempi e le modalità operative a mezzo di apposite schede riassuntive;
- fornire l'articolazione territoriale del proprio sistema organizzativo in genere;
- produrre eventuale ulteriore documentazione, necessaria ai fini della stipula, richiesta dalla Stazione appaltante.

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

Nel caso in cui l'aggiudicatario non provveda tempestivamente o regolarmente a tali adempimenti, ovvero non dimostri il possesso del requisito di esecuzione di cui all'art. 1.8.1, decade automaticamente dall'aggiudicazione e l'aggiudicazione potrà essere revocata con semplice comunicazione scritta del Committente, salvo il diritto da parte dell'Amministrazione comunale al risarcimento delle eventuali ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente, tenendola comunque indenne dalle eventuali prestazioni nel frattempo effettuate. 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.

L'impresa è tenuta a comunicare, prima dell'inizio dell'appalto, il suo domicilio per tutti gli effetti giuridici ed amministrativi, e il nominativo del direttore del servizio, nonché tutte le eventuali variazioni.

#### **Art. 1.13.10 - Spese contrattuali**

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

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

#### **Art. 1.13.11 - Revisione dei prezzi e rinegoziazione**

Ai sensi dell'art. 60 del D.lgs. n. 36/23, i prezzi saranno adeguati automaticamente, in aumento o in diminuzione.

Il valore di riferimento per il calcolo dell'indice è quello dell'indice revisionale relativo al mese del provvedimento di aggiudicazione. Il verbale di consegna della prestazione riporta il valore dell'indice corrispondente e la variazione è calcolata come differenza tra il valore dell'indice al momento della rilevazione e il corrispondente valore al mese di aggiudicazione.

Ai fini dell'applicazione della revisione prezzi per il suddetto indice ISTAT, sarà assunto come valore base – e posto uguale a 100 – il valore dell'indice relativo al mese di aggiudicazione. La Stazione Appaltante tramite il RUP ed il DEC monitora l'andamento del predetto indice **con frequenza semestrale**, rilevando l'ultimo valore immediatamente antecedente, al fine di valutare se sussistono le condizioni per l'attivazione della clausola di revisione del prezzo.

In caso di sospensione o proroga dei termini di aggiudicazione nelle ipotesi di cui all'art. 1, commi 3, 4 e 5 dell'Allegato I.3 al D.lgs. 36/2023, il valore di riferimento per il calcolo della variazione è quello relativo al mese di scadenza del termine massimo per l'aggiudicazione, come individuato dall'art. 1 commi 1 e 2 del predetto allegato.

La revisione prezzi sarà riconosciuta qualora la variazione dei prezzi, in aumento o in diminuzione determini una variazione superiore al 5% dell'importo complessivo e sarà riconosciuta nella misura dell'80% della variazione stessa in relazione alla parte eccedente il 5%.

Al fine di assicurare alla stazione appaltante durante la fase di esecuzione del contratto il continuo ed efficace controllo della spesa pubblica, il DEC, quando si determinano le condizioni per il riconoscimento della revisione, provvede all'accertamento e a darne comunicazione al RUP e all'appaltatore prima dell'emissione della contabilità della prestazione. In caso di difformità tra le valutazioni fatte dalla stazione appaltante e quelle dell'appaltatore in merito all'importo riconosciuto, spetta a quest'ultimo richiedere verifica tempestiva in contraddittorio. Ove la difformità permanga e l'appaltatore intenda contestare l'importo revisionale, dovrà iscrivere riserva sui libri contabili, o in assenza di questi, mediante PEC entro il termine perentorio di 15 giorni dalla comunicazione dell'importo come sopra stabilito.

La revisione prezzi non produce effetti retroattivamente ma soltanto pro futuro.

In relazione al disposto del presente articolo non verranno applicate altre misure ordinarie di adeguamento del prezzo; si dà inoltre atto che nel presente appalto non sussistono prezzi amministrati o predeterminati da clausole di indicizzazione.

Ai fini del calcolo della variazione dei prezzi si utilizzano i seguenti indici:

Tipologia di indicatore ISTAT	Descrizione indicatore ISTAT	Incidenza percentuale
PC (Prezzi al Consumo) (*)	[00ST] Indice generale senza	5,67% pari all'incidenza del

	tabacchi	valore del servizio
PC (Prezzi al Consumo) (*)	[01] Prodotti alimentari e bevande analcoliche	33,00% pari all'incidenza del <i>food cost</i>
IR (Indice Retribuzioni Orarie)	IR [562] Fornitura di pasti preparati e altri servizi di ristorazione	61,33% corrispondente all'incidenza del costo della manodopera

(\*) gli indici PC seguono la classificazione ECOICOP

La revisione si applica anche ai contratti di subappalto e ai subcontratti comunicati al Comune: ai sensi dell'art. 119 comma 2 del Codice, è obbligatorio l'inserimento di clausole di revisione prezzi riferite alle prestazioni o lavorazioni oggetto del subappalto o del subcontratto e determinate in coerenza con quanto previsto dagli articoli 8 e 14 dell'allegato II.2-bis, che si attivano al verificarsi delle particolari condizioni di natura oggettiva di cui all'articolo 60, comma 2, del Codice.

Ai sensi dell'art. 9 del D.lgs. 36/2023 se sopravvengono circostanze straordinarie e imprevedibili, estranee alla normale alea, all'ordinaria fluttuazione economica e al rischio di mercato e tali da alterare in maniera rilevante l'equilibrio originario del contratto, la parte svantaggiata, che non abbia volontariamente assunto il relativo rischio, ha diritto alla rinegoziazione secondo buona fede delle condizioni contrattuali. La clausola di rinegoziazione non viene pertanto applicata con riferimento alle migliorie offerte in sede di gara, per le quali con la proposta di offerta l'operatore economico ne ha assunto il relativo rischio e conseguentemente ottenuto un punteggio premiante.

Nel caso in cui la parte svantaggiata sia l'esecutore, gli oneri per la rinegoziazione sono riconosciuti allo stesso a valere sulle somme a disposizione indicate nel quadro economico dell'intervento, alle voci imprevisti e accantonamenti e, se necessario, anche utilizzando le economie da ribasso d'asta. Nell'ambito delle risorse individuate come sopra, la rinegoziazione si limita al ripristino dell'originario equilibrio del contratto oggetto dell'affidamento, quale risultante dal bando e dal provvedimento di aggiudicazione, senza alterarne la sostanza economica. Se le circostanze sopravvenute di cui sopra rendono la prestazione, in parte o temporaneamente, inutile o inutilizzabile per uno dei contraenti, questi ha diritto a una riduzione proporzionale del corrispettivo, secondo le regole dell'impossibilità parziale.

#### **Art. 1.13.12 - Cessione del contratto e subappalto**

È fatto assoluto divieto all'Impresa di cedere, sotto qualunque forma, in tutto o anche solo in parte, il contratto d'appalto a pena di nullità. In caso di violazione di tale divieto, fermo restando il diritto da parte del Committente al risarcimento di ogni danno e spesa, il Contratto medesimo si risolverà di diritto.

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

L'esecuzione delle prestazioni di cui al presente capitolato è direttamente affidata all'Impresa; l'eventuale subappalto delle prestazioni è soggetto alle norme stabilite dall'articolo 119 del D.lgs. 36/2023.

Con riferimento al contratto oggetto del presente capitolato, possono essere oggetto di subappalto le prestazioni, considerate secondarie, relative a:

1. trasporto dei pasti dal centro di cottura ai refettori
2. assistenza mensa scolastica
3. manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli impianti e dei locali presi in consegna
4. analisi chimiche, fisiche e microbiologiche su materie prime, semilavorati, prodotti finiti, superfici, acqua di rete
5. monitoraggio della qualità del servizio
6. servizio di formazione del personale
7. monitoraggio degli animali infestanti, derattizzazione e disinfestazione
8. progettazione esecutiva delle opere di rifunionalizzazione del centro di cottura
9. direzione lavori delle opere di rifunionalizzazione del centro di cottura
10. coordinamento della sicurezza delle opere di rifunionalizzazione del centro di cottura
11. verifiche e collaudo delle opere di rifunionalizzazione del centro di cottura
12. fornitura e posa di arredi e attrezzature
13. lavori per la rifunionalizzazione del centro di cottura.

Le prestazioni relative ai punti da 1 a 12 possono essere subappaltate ma non possono, a loro volta, essere oggetto di ulteriore subappalto, in ragione dell'esigenza di garantire una più intensa tutela delle condizioni di lavoro e della salute e sicurezza dei lavoratori, nonché, tenuto conto della natura delle prestazioni, per permettere un maggior controllo qualitativo sulle medesime.

Ai sensi dell'art. 119, c. 2 del D.lgs. n. 36/23 i contratti di subappalto, se necessari, devono essere stipulati, in misura non inferiore al 20 per cento delle prestazioni subappaltabili, con piccole e medie imprese come definite dall'art. 1, comma 1, lett. o), allegato I.1 al D.lgs. 36/2023. Gli operatori economici possono indicare nella propria offerta una diversa soglia di affidamento delle prestazioni che si intende subappaltare alle piccole e medie imprese per ragioni legate all'oggetto o alle caratteristiche delle prestazioni o al mercato di riferimento.

Ai sensi dell'art. 119, c. 2bis del D.lgs. n. 36/23 nei contratti di subappalto o nei subcontratti comunicati alla stazione appaltante ai sensi del comma 2 del D.lgs. 36/2023 è obbligatorio l'inserimento di clausole di revisione prezzi riferite alle prestazioni o lavorazioni oggetto del subappalto o del subcontratto e determinate in coerenza con quanto previsto dagli articoli 8 e 14 dell'allegato II.2-bis al D.lgs. 36/2023, che si attivano al verificarsi delle particolari condizioni di natura oggettiva di cui all'articolo 60, comma 2, del suddetto D.lgs. 36/2023.

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 deve trasmettere la dichiarazione del subappaltatore attestante l'assenza dei motivi di esclusione di cui agli artt. 94, 95 e

98 del D.lgs. n. 36/23 e s.m.i. e il possesso dei requisiti speciali di cui all'articolo 100 del D.lgs. 36/23 e s.m.i. in relazione alla prestazione subappaltata.

Il contraente principale e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante in relazione alle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

Il subappaltatore, per le prestazioni affidate in subappalto, deve garantire gli stessi standard qualitativi e prestazionali previsti nel contratto di appalto e riconoscere ai lavoratori un trattamento economico e normativo non inferiore a quello che avrebbe garantito il contraente principale, inclusa l'applicazione dei medesimi contratti collettivi nazionali di lavoro, qualora le attività oggetto di subappalto coincidano con quelle caratterizzanti l'oggetto dell'appalto ovvero riguardino le lavorazioni relative alle categorie prevalenti e siano incluse nell'oggetto sociale del contraente principale.

Ai sensi dell'art. 119, c. 17 del D.lgs. n. 36/23 in ragione delle specifiche caratteristiche dell'appalto e dell'esigenza, tenuto conto della natura o della complessità delle prestazioni o delle lavorazioni da effettuare, di rafforzare il controllo delle attività nei luoghi di lavoro, di garantire una più intensa tutela delle condizioni di lavoro e della salute e sicurezza dei lavoratori e di prevenire il rischio di infiltrazioni criminali le prestazioni oggetto del contratto di appalto che, pur subappaltabili, non possono formare oggetto di ulteriore subappalto (cd subappalto a cascata).

Per quanto riguarda il pagamento delle prestazioni rese dai subappaltatori, la stazione appaltante corrisponde direttamente al subappaltatore, al cottimista, al prestatore di servizi ed al fornitore di beni, l'importo dovuto per le prestazioni dagli stessi eseguite nei seguenti casi:

- a) quando il subappaltatore o il cottimista è una micro-impresa o piccola impresa;
- b) in caso inadempimento da parte dell'appaltatore;
- c) su richiesta del subappaltatore e se la natura del contratto lo consente.

Negli altri casi si richiama l'obbligo dell'Impresa di trasmettere al Committente entro 20 giorni dalla data di ciascun pagamento effettuato nei suoi confronti, copia delle fatture quietanzate relative ai pagamenti corrisposti ai subappaltatori, con l'indicazione delle ritenute di garanzia effettuate. In caso di inadempimento, il Committente si riserva la facoltà di sospendere i pagamenti fino ad avvenuta regolarizzazione degli adempimenti dell'Impresa di cui al periodo precedente.

Le disposizioni che disciplinano il subappalto, ai sensi dell'articolo 119 del D.lgs. 36/23 e s.m.i., si applicano anche ai raggruppamenti temporanei di imprese e alle società anche consortili.

Con riferimento alle prestazioni affidate in subappalto, il direttore dell'esecuzione deve svolgere le seguenti funzioni:

- a) verificare la presenza negli ambienti di intervento delle imprese subappaltatrici autorizzate, nonché dei subcontraenti, accertando l'effettivo svolgimento della parte di prestazioni ad essi affidata nel rispetto della normativa vigente e del contratto stipulato, registrando le relative ed eventuali contestazioni dell'esecutore sulla regolarità delle prestazioni eseguite in subappalto e rilevando l'eventuale inosservanza da parte di quest'ultimo delle relative disposizioni, provvedendo, in tal caso, a darne segnalazione al RUP;
- b) controllare che i subappaltatori e i subcontraenti svolgano effettivamente la parte di prestazioni ad essi affidate, nel rispetto della normativa vigente e del contratto stipulato;
- c) registrare le contestazioni dell'esecutore sulla regolarità delle prestazioni eseguite dal subappaltatore e, ai fini della sospensione dei pagamenti all'esecutore, determina la misura della quota corrispondente alla prestazione oggetto di contestazione;
- d) provvedere, senza indugio e comunque entro le 24 ore, alla segnalazione al RUP dell'inosservanza, da parte dell'esecutore, delle disposizioni di cui all'art. 119 del D.lgs. n. 36/23 e s.m.i.

La ditta appaltatrice deve comunicare alla stazione appaltante, prima dell'inizio della prestazione, per tutti i **sub-contratti** che non sono subappalti, stipulati per l'esecuzione dell'appalto, il nome del sub-contraente, l'importo del sub-contratto, l'oggetto della prestazione affidata. Sono, altresì, comunicate alla stazione appaltante eventuali modifiche a tali informazioni avvenute nel corso del sub-contratto.

#### **Art. 1.14 - Variazioni contrattuali**

##### ***Art. 1.14.1 - Divieto di modifiche introdotte dall'esecutore***

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

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

##### ***Art. 1.14.2 - Modifiche in corso di esecuzione***

Fatto salvo quanto disposto nel seguito del presente articolo la stazione appaltante si riserva, ai sensi dell'art. 120, c. 9 del D.lgs. n. 36/23 e dell'art. 5, c. 6 dell'allegato II.14 al D.lgs. n. 36/23, 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. In tal caso l'esecutore non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto ed è tenuto a eseguire le nuove prestazioni, previa sottoscrizione di un atto di sottomissione, agli stessi prezzi e condizioni del contratto originario, senza diritto ad alcuna indennità ad eccezione del corrispettivo relativo alle nuove prestazioni. Nel caso in cui la stazione appaltante disponga **variazioni in diminuzione** nel limite del quinto dell'importo del contratto, deve comunicarlo all'esecutore tempestivamente e comunque prima del raggiungimento del quarto quinto dell'importo contrattuale; in tal caso nulla spetta all'esecutore a titolo di indennizzo. Ai fini della determinazione del quinto, l'importo dell'appalto è formato dalla somma risultante dal contratto originario, aumentato dell'importo degli atti di sottomissione e degli atti aggiuntivi per varianti già intervenute, nonché dell'ammontare degli importi, diversi da quelli a titolo risarcitorio, eventualmente riconosciuti all'esecutore ai sensi degli articoli 212 e 213 del codice.

Il direttore dell'esecuzione propone al RUP le modifiche nonché le varianti dei contratti in corso di esecuzione, indicandone i motivi in apposita relazione, nei casi di seguito riportati.

Ai sensi dell'art. 120 del D.lgs. n. 36/23 e s.m.i. la stazione appaltante può ammettere variazioni al contratto nei seguenti casi:

a) se le modifiche, a prescindere dal loro valore monetario, sono state previste in clausole chiare, precise e inequivocabili dei documenti di gara iniziali, che possono consistere anche in clausole di opzione; si prevede quale modifica di cui alla presente lettera l'eventuale fornitura di cestini in caso di iniziative attivate:

- a favore di alunni/studenti in periodo extra-scolastico,
- a favore di ospiti della casa di riposo;

b) per la sopravvenuta necessità di servizi o forniture supplementari, non previsti nell'appalto iniziale, ove un cambiamento del contraente nel contempo:

- 1) risulti impraticabile per motivi economici o tecnici;
- 2) comporti per la stazione appaltante notevoli disagi o un sostanziale incremento dei costi;

c) per le varianti in corso d'opera, da intendersi come modifiche rese necessarie in corso di esecuzione dell'appalto per effetto delle seguenti circostanze imprevedibili da parte della stazione appaltante, fatti salvi gli ulteriori casi previsti nella legislazione di settore:

- 1) le esigenze derivanti da nuove disposizioni legislative o regolamentari o da provvedimenti sopravvenuti di autorità o enti preposti alla tutela di interessi rilevanti;

2) gli eventi naturali straordinari e imprevedibili e i casi di forza maggiore che incidono sui beni oggetto dell'intervento;

3) i rinvenimenti, imprevisi o non prevedibili con la dovuta diligenza nella fase di progettazione;

4) le difficoltà di esecuzione derivanti da cause geologiche, idriche e simili, non prevedibili dalle parti in base alle conoscenze tecnico-scientifiche consolidate al momento della progettazione;

d) se un nuovo contraente sostituisce l'aggiudicatario a causa di una delle seguenti circostanze:

1) le modifiche soggettive implicanti la sostituzione del contraente originario sono previste in clausole chiare, precise e inequivocabili dei documenti di gara;

2) all'aggiudicatario succede, per causa di morte o insolvenza o a seguito di ristrutturazioni societarie, che comportino successione nei rapporti pendenti, un altro operatore economico che soddisfi gli iniziali criteri di selezione, purché ciò non implichi ulteriori modifiche sostanziali al contratto e non sia finalizzato ad eludere l'applicazione del codice, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 124 del D.lgs. n. 36/23;

3) nel caso in cui la stazione appaltante assume gli obblighi del contraente principale nei confronti dei suoi subappaltatori.

Nei casi di cui sopra lettere b) e c), il contratto può essere modificato solo se l'eventuale aumento di prezzo non ecceda il 50% del valore del contratto iniziale. In caso di più modifiche successive, la limitazione si applica al valore di ciascuna modifica. Tali modifiche successive non eludono l'applicazione del codice.

Il contratto può parimenti essere modificato, oltre a quanto previsto sopra, senza necessità di una nuova procedura, sempre che nonostante le modifiche, la struttura del contratto e l'operazione economica sottesa possano ritenersi inalterate, se il valore della modifica è al di sotto di entrambi i seguenti valori:

a) le soglie fissate all'articolo 14;

b) il 10% del valore iniziale del contratto per i contratti di servizi e forniture; in caso di più modifiche successive, il valore è accertato sulla base del valore complessivo del contratto al netto delle successive modifiche.

Sono sempre consentite, a prescindere dal loro valore, le modifiche non sostanziali.

La modifica è considerata **sostanziale** quando altera considerevolmente la struttura del contratto e l'operazione economica sottesa. In ogni caso, fatti salvi i commi 1 e 3 dell'art. 120 del D.lgs. n. 36/23, una modifica è considerata sostanziale se si verificano una o più delle seguenti condizioni:

a) la modifica introduce condizioni che, se fossero state contenute nella procedura d'appalto iniziale, avrebbero consentito di ammettere candidati diversi da quelli inizialmente selezionati o di accettare un'offerta diversa da quella inizialmente accettata, oppure avrebbero attirato ulteriori partecipanti alla procedura di aggiudicazione;

b) la modifica cambia l'equilibrio economico del contratto a favore dell'aggiudicatario in modo non previsto nel contratto iniziale;

c) la modifica estende notevolmente l'ambito di applicazione del contratto;

d) un nuovo contraente sostituisce quello cui la stazione appaltante aveva inizialmente aggiudicato l'appalto in casi diversi da quelli previsti alla precedente lettera b).

Le variazioni sono valutate ai prezzi di contratto, ma se comportano prestazioni non previste dal contratto e per le quali non risulta fissato il prezzo contrattuale, si provvede alla formazione di nuovi prezzi. I nuovi prezzi sono valutati secondo quanto previsto nell'art. 35 dell'allegato II.14 al D.lgs. n. 36/23:

a) ragguagliandoli a quelli di prestazioni consimili compresi nel contratto;

b) quando sia impossibile l'assimilazione, ricavandoli totalmente o parzialmente da nuove analisi effettuate avendo a riferimento i prezzi alla data di formulazione dell'offerta, attraverso un contraddittorio tra il direttore dell'esecuzione e l'esecutore, e approvati dal RUP.

Ove da tali calcoli risultino maggiori spese rispetto alle somme previste nel quadro economico, i prezzi sono approvati dalla stazione appaltante, su proposta del RUP. Se l'esecutore non accetta i nuovi prezzi così determinati e approvati, la stazione appaltante può ingiungergli l'esecuzione delle prestazioni sulla base di detti prezzi, comunque ammessi nella contabilità; ove l'esecutore non iscriva riserva negli atti contabili, i prezzi si intendono definitivamente accettati

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

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

**Art. 1.15 - Risoluzione del contratto per grave errore contrattuale – clausola risolutiva espressa**

Qualora il Committente nel corso del contratto accertasse che l'esecuzione del servizio non procede secondo le condizioni stabilite, può fissare un congruo termine entro il quale l'Impresa si deve conformare a tali condizioni; trascorso inutilmente il termine stabilito, il contratto sarà risolto di diritto. La risoluzione può operare in ogni caso di inadempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'Impresa.

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:

<b>Grave errore</b>
frode nell'esecuzione degli obblighi e delle condizioni contrattuali
perdita di un requisito di cui agli artt. 94 e succ. durante il periodo di esecuzione del contratto
perdita di un requisito di esecuzione del contratto
cessazione dell'attività, situazione di stato di insolvenza, liquidazione giudiziale, liquidazione coatta, concordato preventivo o altra procedura concorsuale che dovesse coinvolgere la Ditta aggiudicataria stessa
impiego di personale non regolarmente assunto dalla Ditta o rilevazione reiterata per oltre due volte consecutive della non regolarità contributiva, previdenziale e assicurativa
Inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi nazionali di lavoro
reiterato mancato impiego del numero di unità lavorative giornaliere dichiarate in sede di offerta e/o reiterato mancato rispetto del monte ore giornaliero e settimanale del personale indicato in sede di offerta (oltre 3 volte in un anno solare)
Inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione del servizio e/o



delle norme di sicurezza e prevenzione (oltre 3 volte in un anno solare)
Utilizzo ripetuto (oltre 3 volte in un anno solare) di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relativi alle condizioni igieniche ed alle caratteristiche merceologiche, compresa la somministrazione di pasti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM)
Intossicazioni alimentari dovuti ad accertata imperizia dell'Impresa
Mancata, oltre 3 volte in un anno solare, esibizione dei documenti inerenti il piano di autocontrollo e di conformità legislativa delle derrate e dei materiali ai tecnici incaricati dei controlli di conformità ovvero al Direttore dell'esecuzione del contratto o al RUP
Difficoltà nella realizzazione del progetto indicato in sede di offerta
Mancata fornitura o installazione delle attrezzature e arredi offerti in sede di gara
Interruzione/sospensione non motivata del servizio
Mancato adeguamento delle polizze assicurative, secondo le prescrizioni del presente capitolato e/o qualora l'appaltatore non sia in grado di provare, in qualsiasi momento, l'esistenza delle coperture assicurative richieste dal presente capitolato ovvero assenza di copertura assicurativa
Violazione del divieto di cessione del contratto e/o subappalto non autorizzato
Inottemperanza ad una diffida ad adempiere
Mancato rispetto degli obblighi di cui alla normativa sulla Tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge 136/2010 e s.m.i.
Mancata effettuazione della progettazione esecutiva
Mancata esecuzione delle opere connesse alla rifunzionalizzazione della cucina interna alla casa di riposo
Mancato avvio dell'utilizzo della nuova cucina interna alla casa di riposo, oltre tre mesi di ritardo di cui all'art. 1.16 rispetto ai tempi stabiliti nel presente capitolato - art. 4.1
Mancata fornitura di tutte le attrezzature professionali o attrezzature fisse/grandi impianti ovvero elementi strutturali in classe A o B, come da offerta in sede di gara
Nel caso di violazione degli obblighi di tutela dei dati e riservatezza, di gravità tale da non consentire l'ulteriore prosecuzione delle obbligazioni contrattuali
In tutti i casi in cui è prevista la risoluzione nel presente capitolato, nel contratto e suoi allegati e nei documenti di gara e qui non riportati, ove la risoluzione di diritto sia espressamente comminata

Al verificarsi di una o più fattispecie su indicate, il Committente seguirà la procedura disciplinata nell'art. 122 e seguenti del Codice degli appalti.

L'Amministrazione contraente risolve il Contratto senza bisogno di assegnare alcun termine per l'adempimento, ai sensi dell'art. 1456 Codice civile, nonché ai sensi dell'art. 1360 Codice civile, previa dichiarazione da comunicarsi all'Impresa tramite PEC, nei seguenti casi:

- qualora nei confronti dell'Impresa sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, fatto salvo quanto previsto dall'art. 95 del D.lgs. n. 159/2011, o nel caso in cui gli accertamenti antimafia presso la Prefettura competente risultino positivi oppure sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 94 del D.lgs. n. 36/2023;

- qualora fosse accertato il venir meno dei requisiti richiesti dalla legge.

Non potranno essere intese quale rinuncia ad avvalersi della clausola di cui al presente articolo eventuali mancate contestazioni e/o precedenti inadempimenti per i quali il Committente non abbia ritenuto di avvalersi della clausola medesima e/o atti di mera tolleranza a fronte di pregressi inadempimenti dell'Appaltatore di qualsivoglia natura.

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. Non verranno pertanto risarcite le prestazioni non eseguite ovvero non correttamente eseguite.

In caso di risoluzione, il Comune incamera la garanzia, nonché di procedere all'esecuzione in danno dell'Impresa salvo il diritto al risarcimento dell'eventuale maggior danno ed in particolare si riserva di esigere dall'Appaltatore il rimborso di eventuali spese eccedenti rispetto a quelle che avrebbe sostenuto in presenza di un regolare adempimento del Contratto. Il Committente avrà anche facoltà di differire il pagamento del saldo eventualmente dovuto in base al conto finale di liquidazione, sino alla quantificazione del danno che l'Appaltatore è tenuto a risarcire, nonché di eseguire le conseguenti operazioni contabili.

#### **Art. 1.16 - Penalità per mancato rispetto degli obblighi contrattuali**

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

Fattispecie	Penale
Fornitura di derrate avariate e/o in cattivo stato di conservazione e/o con cariche microbiche elevate, e/o contaminate da infestanti	€ 1.000,00 per ogni giorno di inadempienza
Nel caso di ritrovamento di corpi estranei organici e/o inorganici, nelle derrate e/o nei pasti, anche se provenienti dal produttore delle derrate utilizzate per le preparazioni	
Nel caso di anomalie delle caratteristiche organolettiche, visive e/o olfattive, delle singole preparazioni consegnate nei refettori (es. pasti	€ 500,00 per ogni giorno di inadempienza

bruciati o sovra cotti, non sufficientemente cotti, verdure non correttamente pulite, ecc. ...),	
Nel caso di violazione di quanto stabilito nel menù, nella tabella grammature o per ogni violazione delle caratteristiche tecniche delle derrate alimentari non preventivamente autorizzate/ comunicate al Committente	€ 500,00 per ogni giorno di inadempienza
Nel caso di violazione in diminuzione di quanto previsto per le grammature a crudo e/o a cotto di cui alle tabelle fornite dall'ASL competente e allegate al presente capitolato: la verifica della grammatura sarà effettuata su n. 10 pesate della stessa preparazione, calcolandone la media aritmetica, sulla quale sarà basata la contestazione	€ 500,00 per ogni inadempienza
Nel caso di violazione di quanto stabilito con riferimento ai requisiti di cui all'art. 1.9.2	€ 500,00 per ogni alimento non corrispondente
Nel caso di violazione al piano di approvvigionamento delle derrate offerto dall'appaltatore	€ 500,00 per ogni giorno di inadempienza
Nel caso di etichettatura alimentare o dei materiali di consumo mancante o etichettatura non conforme alla vigente normativa e/o a quanto richiesto nel presente Capitolato	€ 100,00 per ogni inadempienza
Nel caso di mancata consegna delle certificazioni dei prodotti alimentari ove applicabile	€ 500,00 per ogni inadempienza
Mancata somministrazione dei prodotti biologici, IGP, DOP previsti dal Contratto, senza preventiva autorizzazione da parte del Comune	€ 1.000,00 per ogni giorno di inadempienza
In caso di prodotto scaduto rinvenuto nelle cucine, nelle dispense e/o nei frigoriferi/celle frigorifere	€ 250,00 per ogni prodotto scaduto
In caso di prodotto scaduto somministrato all'utenza	€ 1.000,00 per ogni prodotto scaduto somministrato
Nel caso di analisi microbiologica, fisica, chimica di derrate, materiali o superfici risultata non conforme a quanto previsto dai limiti di contaminazione o nelle tabelle merceologiche	- senza ritrovamento di microrganismi patogeni, € 1.000,00 per ogni analisi non conforme - con ritrovamento di microrganismi patogeni € 2.000,00 per ogni analisi non conforme
Mancato rispetto delle temperature di conservazione e distribuzione dei pasti rilevate durante il servizio, comprese le temperature dei pasti (+ 65°C per gli alimenti da consumarsi caldi, + 10°C per gli alimenti da consumarsi freddi)	- per temperature inferiori o superiori alle temperature di legge di non oltre 5°C, € 200,00 per ogni giorno di inadempienza - per temperature inferiori o superiori alle temperature di legge di oltre 5°C, € 400,00 per ogni giorno di inadempienza

Mancato rispetto delle temperature di conservazione e di trasporto di derrate, ai sensi del DPR 327/80 e s.m.i. ovvero mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie riguardanti il trasporto delle derrate o quanto altro previsto dalle leggi in materia di sicurezza alimentare, rilevate durante il controllo del servizio	€ 500,00 per ogni inadempienza
Mancata o scorretta applicazione delle indicazioni riportate nel Manuale HACCP riguardanti le fasi di ricevimento e conservazione delle derrate, la preparazione, cottura, il trasporto e la somministrazione dei pasti	€ 1.000,00 per ogni giorno di inadempienza
In caso di fornitura di pasti in numero insufficiente rispetto alle prenotazioni	€ 100,00 per ogni pasto mancante
Mancata fornitura di diete speciali rispetto alle prenotazioni ricevute	€ 500,00 per ogni dieta speciale mancante
In caso di difformità o errore nella somministrazione delle diete speciali	€ 1.000,00 per ogni difformità o errore
In caso di difformità o errore dei pasti forniti agli utenti esterni rispetto alle prenotazioni effettuate	€ 100,00 per ogni pasto mancante
Mancato utilizzo dei dispositivi di protezione individuale da parte degli operatori	€ 500,00 per ogni giorno di inadempienza
In caso di violazione di quanto previsto dal Capitolato e allegati e dall'offerta tecnica, ovvero dalla normativa vigente in materia, riguardante la pulizia e sanificazione di ambienti ed attrezzature e utensili, inclusi i contenitori termici	- € 100,00 per ogni ambiente e per ogni inadempienza - € 250,00 per ogni attrezzatura e utensili, inclusi i contenitori termici e per ogni inadempienza
In caso di carenze igieniche delle cucine e/o dei locali utilizzati dalla ditta riscontrate dagli organismi di controllo [sia Committente, sia terzi autorizzati (es.: commissioni mensa, ASL, ecc.)]	€ 250,00 per ogni ambiente e per ogni inadempienza
Mancata o scorretta attuazione degli interventi di disinfestazione e derattizzazione richiesti dal capitolato o offerti in sede di gara	€ 500,00 per ogni giorno di inadempienza
In caso di ritardo di oltre 15 minuti nella consegna dei pasti ai refettori a partire dalla 2° violazione riscontrata	€ 150,00 per ogni giorno di inadempienza
In caso di consegna anticipata di oltre 15 minuti dei pasti ai refettori	€ 50,00 per ogni giorno di inadempienza
Mancata sostituzione - entro i termini previsti dal presente capitolato - del personale ritenuto non idoneo al servizio su richiesta del Committente	€ 1.000,00 per ogni giorno di inadempienza
In caso di personale mancante rispetto all'organigramma offerto in sede di gara e a quanto previsto dal presente capitolato	€ 1.000,00 per ogni giorno di inadempienza
In caso di difformità riscontrata del monte ore	€ 1.000,00 per ogni giorno di

del personale operativo rispetto a quello previsto nell'organigramma offerto in sede di gara e a quanto previsto nel presente capitolato	inadempienza
In caso di inosservanza di quanto previsto in materia di formazione del personale	€ 500,00 per ogni inadempienza
Nel caso di interruzione/sospensione anche parziale del servizio eccettuati i casi di forza maggiore o individuati nel presente capitolato	€ 5.000,00 per ogni giorno di inadempienza [la penale si applica nel caso in cui la ditta riprenda il servizio nei termini indicati dalla stazione appaltante; in caso contrario si procede alla risoluzione del contratto]
In caso di difformità nella raccolta dei rifiuti e per la mancata attuazione della normativa in materia di raccolta differenziata dei rifiuti	€ 500,00 per ogni inadempienza
In caso di non conformità dei prodotti detergenti e sanificanti alle caratteristiche individuate nel presente capitolato o nella legge ovvero In caso di non corretto utilizzo dei prodotti detergenti e sanificanti da parte del personale addetto	€ 250,00 per ogni inadempienza
Ritardo dovuto a cause imputabili all'appaltatore nell'avvio dell'utilizzo della nuova cucina interna alla casa di riposo, per un periodo massimo di ritardo di mesi 3, successivo al termine indicato all'art. 4.1 del capitolato, decimo capoverso.	0,5 ‰ dell'ammontare netto contrattuale per ogni giorno di ritardo
Nel caso di fornitura di attrezzature professionali o attrezzature fisse/grandi impianti ovvero elementi strutturali differenti a quanto proposto in sede di offerta tecnica (vale solamente in caso di impegno, in sede di gara, a fornire tutti gli elementi in classe energetica A o B)	€ 1.000,00 per ogni singolo elemento con obbligo di sostituzione, nel termine di 15 giorni dal richiamo
Mancata prestazione degli oneri contrattuali relativi all'offerta tecnica se non espressamente individuati in altra penale	
Ogni qualvolta venga negato l'accesso agli incaricati del Comune per l'esecuzione dei controlli o non sia disponibile la documentazione prevista dal capitolato per i necessari controlli da parte della stazione appaltante	€ 500,00 per ogni inadempienza
Ritardo nella presentazione di documentazione o informazioni richieste dal Committente	0,5 ‰ dell'ammontare netto contrattuale per ogni giorno di inadempienza
In caso di produzione dei pasti da un Centro Cottura diverso da quello indicato in sede di gara senza preventiva autorizzazione da parte del Committente (anche se dovesse trattarsi del centro di cotture per le emergenze)	€ 2.000,00 per ogni giorno di inadempienza

Mancata prestazione degli oneri contrattuali di cui all'art. 2.1.	€ 500,00 per ogni inadempienza
Per ogni ulteriore infrazione alle norme previste dal presente capitolato, a seconda della gravità. La misura della penalità è determinata a insindacabile giudizio del Comune in rapporto alla gravità dell'inadempienza o della recidività, e in relazione al valore dell'appalto, con l'obiettivo di rendere la difformità non conveniente dal punto di vista economico.	Da € 500,00 a € 2.000,00 per ogni giorno di inadempienza ovvero per singolo fatto accaduto

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 posta elettronica certificata (PEC) o raccomandata A.R.;
2. la Ditta, entro e non oltre 48 ore dalla ricezione della contestazione, dovrà fornire le proprie controdeduzioni mediante posta elettronica certificata (PEC); in caso di malfunzionamento della linea internet, sarà possibile l'invio a mezzo di raccomandata A.R. entro e non oltre le 48 ore sopra previste, previa comunicazione telefonica alla Stazione Appaltante;
3. il Committente valuterà le eventuali controdeduzioni fornite e adotterà le decisioni conseguenti entro 3 giorni lavorativi, dandone comunicazione scritta alla ditta;
4. in caso di applicazione della penale contrattuale, il Committente provvederà a detrarre il relativo importo dalla prima fattura utile in liquidazione, anche se relativa a periodi di diversa competenza, fatta salva comunque la facoltà per il Committente di avvalersi dell'incameramento anche parziale della fidejussione; in tale ultimo caso, sarà onere della Ditta ricostituire l'importo complessivo oggetto della cauzione nel termine di quindici giorni dall'avvenuto incameramento.

#### **Art. 1.17 - Recesso 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.

Il contratto può inoltre essere sciolto ai sensi dell'art. 1672 C.C. qualora l'esecuzione del contratto divenga impossibile in conseguenza di una causa non imputabile ad alcuna delle parti. In tal caso il Committente 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 cause di forza maggiore.

Ai sensi dell'art. 123, del D.lgs. n. 36/2023, fermo restando quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-ter, e 92, comma 4, del decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, nonché dell'art. 1.17 del capitolato speciale d'appalto, il Committente può recedere dal contratto in qualunque tempo previo il pagamento delle prestazioni relative al servizio e/o dei lavori e forniture eseguiti nonché del valore dei materiali utili

esistenti in cantiere nel caso di lavoro o in magazzino nel caso di servizi o forniture, oltre al decimo dell'importo delle opere, dei servizi o delle forniture non eseguite calcolato secondo quanto previsto all'articolo 11 dell'allegato II.14. al Codice dei contratti pubblici di cui al D.lgs. 36/2023.

Il Committente potrà recedere dal presente Contratto, dando comunicazione scritta, con un preavviso di almeno 20 (venti) giorni, a mezzo posta elettronica certificata, decorsi i quali la stazione appaltante prende in consegna i lavori, servizi o forniture ed effettua il collaudo definitivo o verifica la regolarità dei servizi e delle forniture.

Il rimborso dei materiali, la facoltà di ritenzione della stazione appaltante e gli obblighi di rimozione e sgombero dell'appaltatore, sono disciplinati dall'allegato II.14 al D.lgs. 36/2023.

#### **Art. 1.18 - Divieto di sospensione unilaterale o di ritardo nell'esecuzione del servizio**

L'Impresa non può, in alcun caso, sospendere o ritardare la prestazione del servizio con propria decisione unilaterale, anche nel caso in cui siano in atto controversie con il Comune.

Qualora si verifichi una di queste situazioni – sospensione o ritardo di prestazione del servizio – il Comune si riserva la facoltà di garantire il servizio in proprio o mediante altre Ditte, addebitandone i relativi costi all'Appaltatore.

La sospensione o il ritardo nell'esecuzione delle attività per decisione unilaterale dell'Appaltatore costituiscono inadempienza contrattuale grave e tale da motivare la risoluzione del contratto qualora la Ditta appaltatrice non riprenda le attività entro il termine intimato dal Comune mediante diffida inoltrata con le modalità individuate per la risoluzione del contratto. In tale ipotesi restano a carico dell'Impresa tutti gli oneri e le conseguenze derivanti dalla risoluzione del contratto, salvo ulteriori danni discendenti, da quantificarsi in separata sede.

#### **Art. 1.19 - Recesso del contratto da parte della ditta**

Qualora la Ditta dovesse recedere dal contratto prima della scadenza prevista, senza giustificato motivo o giusta causa, il Committente 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 altra Impresa. In questo caso, nulla è dovuto all'Impresa per gli investimenti messi in atto per l'attivazione del contratto.

#### **Art. 1.20 - Ulteriori disposizioni**

##### **Art. 1.20.1 - Tutela privacy - Riservatezza**

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. L'Impresa ha, pertanto, l'impegno di mantenere la più assoluta riservatezza su tutti i documenti forniti dal Committente per lo svolgimento delle prestazioni e su tutti i dati relativi alle prestazioni che sono di proprietà esclusiva del Committente.

L'Impresa è inoltre tenuta a non pubblicare articoli e/o fotografie relativi ai luoghi in cui deve svolgersi la prestazione, salvo esplicito benestare del Committente. Tale impegno si estende anche agli eventuali subappaltatori.

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 Responsabile di Settore.

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

#### ***Art. 1.20.2 - Domicilio***

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

#### ***Art. 1.20.3 - 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. 1.20.4 - 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.

Nel caso di astensione dal lavoro del personale per sciopero dovranno essere rispettate le norme contenute nella Legge 12 Giugno 1990 n. 146 e s.m.i. per l'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali. In caso di proclamazione di sciopero del personale dipendente, la ditta appaltatrice deve darne notizia alla stazione appaltante tempestivamente e con un anticipo di almeno cinque giorni, e deve comunque garantire nell'ambito dei suoi obblighi, l'effettuazione dei servizi essenziali così come previsto nel presente capitolato. A tale proposito, all'avvio della prestazione la ditta appaltatrice trasmetterà alla stazione appaltante i dettagli operativi riguardanti i servizi definiti essenziali (tali informazioni dovranno essere aggiornate alla stazione appaltante ogni qualvolta fossero soggette a modifiche).

Non saranno comunque considerati causa di forza maggiore e, pertanto, saranno sanzionabili con penale i disservizi derivanti da eventuali scioperi dei dipendenti direttamente imputabili alla ditta appaltatrice, quali ad esempio per il mancato o ritardato pagamento delle retribuzioni dovute o per il mancato rispetto delle norme in materia di sicurezza sul lavoro o del C.C.N.L. vigenti.

In caso di arbitrario abbandono o sospensione del servizio, la stazione appaltante potrà risolvere il contratto per grave errore contrattuale, con rivalsa per gli oneri conseguenti.



#### ***Art. 1.20.5 - Osservanza di norme e disposizioni***

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

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

#### ***Art. 1.20.6 - Controversie***

Le controversie saranno devolute in modo esclusivo ed inderogabile all'autorità giudiziaria del Foro di Alessandria.

#### ***Art. 1.20.7 - Disposizioni per la prevenzione e la repressione della corruzione - Codice di comportamento***

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

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

#### **Art. 1.21 - Controlli**

##### ***Art. 1.21.1 - Relazione sull'andamento del servizio e customer satisfaction***

Al termine dell'anno scolastico la Ditta appaltatrice deve:

- redigere e trasmettere al Direttore dell'esecuzione del contratto un report quantitativo e qualitativo sull'andamento delle attività oggetto del servizio, contenente tra l'altro la descrizione di eventuali problematiche ed eventuali soluzioni;
- consegnare una relazione sul livello di qualità percepita dagli utenti.

Per quanto concerne il servizio reso presso la casa di riposo, al termine di ogni semestre la Ditta appaltatrice deve redigere e trasmettere al Direttore dell'esecuzione del contratto un report quantitativo e qualitativo dell'andamento delle attività oggetto del servizio, contenente tra l'altro la descrizione di eventuali problematiche ed eventuali soluzioni.

#### **Art. 1.21.2 - Diritto di controllo della Stazione appaltante**

La Stazione appaltante si riserva di effettuare, in qualsiasi momento e senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, tutti i controlli necessari per verificare l'esatto adempimento delle prestazioni indicate nel presente capitolato, anche presso i centri di cottura e i refettori, nonché le condizioni di lavoro estese al personale dipendente (operatori), la rispondenza del servizio fornito dalla Ditta alle normative vigenti ed all'offerta presentata in sede di gara.

Gli organismi istituzionali preposti al controllo sono:

- il Responsabile unico di progetto del contratto, il direttore dell'esecuzione del contratto, i direttori operativi;
- il Direttore dell'Istituzione;
- gli organi scolastici preposti;
- il comitato mensa scolastica;
- i competenti servizi di controllo ufficiale (ASL territoriale, NAS, ecc. ...).

La Ditta appaltatrice provvede a fornire agli Organismi preposti al controllo e a tutti i soggetti autorizzati dalla Stazione appaltante, idoneo vestiario (camicie copricapo monouso, sovrascarpe), da indossare durante la visita al Centro Cottura.

#### **Art. 1.21.3 - Controlli e verifiche da parte dell'Amministrazione Comunale**

La Ditta appaltatrice dovrà garantire l'accesso agli incaricati della Stazione appaltante (RUP, direttore dell'esecuzione del contratto, direttori operativi, ecc.) per esercitare i controlli stabiliti.

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

La vigilanza della Stazione appaltante sul buon andamento del servizio di refezione ha per oggetto:

- la qualità merceologica degli alimenti e del piatto finito
- il rispetto delle grammature e delle porzioni
- il rispetto delle diete speciali, sanitarie ed etico religiose
- buona organizzazione e conduzione del servizio
- il gradimento dei piatti da parte dell'utenza
- tutte le ulteriori specifiche tecniche previste dal capitolato e dall'offerta tecnica presentata dall'aggiudicatario in sede di gara.

I controlli potranno essere resi anche tramite opportune indagini di customer satisfaction condotte dal Comune direttamente o tramite gli organi scolastici preposti (Consiglio di istituto, ecc.)

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

In caso di controlli sensoriali, gli stessi dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente della Ditta, anche se richiesti dalla Stazione appaltante.

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

#### **Art. 1.21.4 - Il comitato mensa scolastica**

Il comitato di controllo mensa scolastica è un organismo istituito dal titolare della mensa scolastica (Comune di Valenza) e formato dai rappresentanti del Comune, degli insegnanti e dei genitori di ogni scuola sede di mensa.

Il suo compito consiste nella verifica del mantenimento o del miglioramento della qualità del servizio di ristorazione scolastica: qualità igienico- nutrizionali, modalità di erogazione del pasto, accettabilità del pasto, ecc. Il comitato mensa rappresenta l'utenza (i bambini) che usufruiscono del servizio di ristorazione scolastica.

I suoi rappresentanti:

- effettuano visite sia presso il centro di cottura che presso i refettori della mensa scolastica e utilizzano strumenti idonei (es. schede di valutazione), valutano e monitorano la qualità del servizio;
- raccolgono le osservazioni inerenti alla mensa scolastica provenienti dagli altri genitori o insegnanti o altro personale (addetti servizio mensa, operatori scolastici);
- partecipano o richiedono incontri del comitato mensa per presentare quanto emerso nei punti precedenti, farne oggetto di discussione e di eventuali proposte;
- rilevano anche attraverso l'assaggio diretto, la corretta erogazione del servizio, secondo i seguenti parametri:
  - a) appetibilità/gradimento delle pietanze proposte;
  - b) livelli di spreco delle pietanze;
  - c) mancato rispetto del menù e altre difformità;
  - d) modalità di erogazione del servizio;
  - e) pulizia e igienizzazione degli ambienti.

I dati e le osservazioni dovranno essere riportati su di appositi moduli di rilevazione che dovranno essere consegnati all'Ufficio Servizi Educativi.

Il controllo deve avvenire nel rispetto delle norme igienico sanitarie e secondo le modalità di accesso ai refettori, concordate con le autorità scolastiche, a seguito di specifica autorizzazione da parte del Comune, comunicandolo il giorno precedente all'Ufficio Servizi educativi. Per il personale comunale l'accesso potrà avvenire senza preavviso. I membri del comitato, il cui elenco è depositato presso il competente Ufficio Servizi educativi del Comune, sono autorizzati ad effettuare l'assaggio dei cibi liberamente, in ogni punto di distribuzione.

Tale facoltà è estesa anche a quei genitori che ne facciano motivata richiesta indipendentemente dalla loro appartenenza al comitato e dovranno osservare analoga procedura.

I controlli presso il centro di cottura potranno essere effettuati dai membri del comitato, in osservanza alle norme igienico-sanitarie, solo previa autorizzazione del Comune che dovrà essere presente con proprio personale.

In caso di contraddittorio rilevante sull'andamento del servizio (corpi estranei, mancanza di porzioni, cattivo stato igienico dei locali, ecc.), durante un controllo del comitato mensa, il personale dell'Appaltatore non dovrà interagire con il comitato mensa, ma chiamare il proprio referente, stessa cosa dovrà fare il comitato, chiamando il Comune.

L'Appaltatore, in ogni caso e per qualsiasi questione inerente il servizio prestato, si rapporta unicamente con il RUP e/o con il Direttore dell'esecuzione del contratto.

***Art. 1.21.5 - Esercizio dell'autocontrollo da parte dell'Aggiudicatario***

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

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

## **PARTE II - SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA**

### **Art. 2.1 - Oggetto del servizio**

Il servizio di refezione scolastica è rivolto agli utenti frequentanti gli Asili nido comunali, le scuole dell'infanzia statali, le scuole primarie e secondarie di primo grado del Comune di Valenza, ed è comprensivo del complesso delle attività necessarie alla produzione e somministrazione dei pasti, delle quali si fornisce la seguente sintesi, non esaustiva:

- 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 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 dei pasti dal centro di cottura ai locali di consumo, con mezzi adeguati, in appositi contenitori termici multi-porzioni;
- allestimento dei refettori delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di primo grado comprendente:
  - o sistemazione dei tavoli e delle sedie;
  - o apparecchiatura dei tavoli per mezzo di tovagliette di carta, tovaglioli di carta, stoviglie non a perdere, acqua minerale naturale;
  - o pulizia delle sedie, sanificazione giornaliera dei tavoli e lavaggio delle stoviglie;
  - o somministrazione dei pasti con servizio al tavolo mediante l'utilizzo di carrelli per il trasporto dei contenitori termici multi-porzioni; è vietata la modalità self-service;
  - o sparecchiamento e lavaggio dei piatti e di quanto utilizzato per il servizio presso i refettori, pulizia dei refettori e degli spazi annessi con osservanza delle norme e disposizioni in materia di lotta preventiva e repressiva contro mosche, blatte e topi;
  - o rimozione dei rifiuti dai terminali di distribuzione attraverso la raccolta differenziata di cartone, organico, cassette, plastica, vetro, ecc.

Il servizio comprende altresì la "sorveglianza alla mensa scolastica" rivolta agli utenti delle scuole primarie e secondarie di primo grado, inteso come supporto al personale docente nel momento della somministrazione del pasto.

Sono altresì a carico dell'Aggiudicatario, quali oneri contrattuali:

- la sola tinteggiatura delle pareti e dei soffitti dei refettori e locali mensa con cadenza regolare, a seconda delle differenti tipologie di refettori e locali mensa e loro relativa ubicazione, previo accordo con i tecnici dell'Ufficio Fabbricati e Patrimonio del Comune;
- la manutenzione ordinaria e straordinaria e la pulizia delle attrezzature e degli arredi presso i refettori, presso i locali connessi e presso i locali mensa;
- la manutenzione ordinaria dei refettori, locali annessi, locali mensa e servizi igienici;

- la pulizia annuale dei refettori, locali mensa e degli arredi, entro la data di riapertura delle mense scolastiche;
- 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.

Tutti i beni eventualmente forniti dall'Aggiudicatario a seguito di interventi di manutenzione e di reintegro in corso di svolgimento del contratto, si intendono immediatamente acquisiti alla proprietà del Comune di Valenza.

### **Art. 2.2 - Sorveglianza alla mensa scolastica**

La sorveglianza alla mensa è un servizio di accoglienza, vigilanza e assistenza agli alunni e alle alunne durante il periodo mensa nelle giornate in cui è previsto il rientro pomeridiano. Rientrano nel presente affidamento tutti i bambini iscritti regolarmente al servizio di refezione scolastica o che consumano i cestini nelle scuole secondarie di primo grado.

Il servizio durante la somministrazione del pasto si configura quale opportunità educativa e di positiva socializzazione. Consiste non solo nella sorveglianza e assistenza dei bambini e delle bambine, ma è finalizzato a garantire una responsabile e consapevole consumazione del pasto.

Le scuole interessate dal servizio sono le seguenti:

#### **SCUOLE PRIMARIE:**

Scuola Primaria Don Minzoni: Viale Oliva, 12 – Valenza

Scuola Primaria 7 Fratelli Cervi: Via De Michelis, 2 – Valenza

#### **SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO I.C. "PAOLO E RITA BORSELLINO":**

Scuola secondaria di primo grado "G. Pascoli": sede V.le L. Oliva 14 – Valenza

Scuola secondaria di primo grado "A. Frank": succursale Via Noce 60 – Valenza

Scuola secondaria di primo grado – indirizzo musicale "B. Ranfaldi": c/o sede V.le L. Oliva 14 – Valenza

#### **Organizzazione del servizio:**

la sorveglianza degli/delle alunni/e per l'anno scolastico 2025/2026 sarà così organizzata:

	Totale ore giornaliere	Totale giorni/anno	Giorni X ore
<b>Scuola primaria Don Minzoni (tempo a moduli)</b>			
Giorno rientro lunedì			
4 operatori per 2 h ciascuno	8 ore	32	256

<b>Scuola primaria 7 F.lli Cervi (tempo a moduli)</b>			
Giorno rientro lunedì			
2 operatori per 2 h ciascuno	4 ore	32	128
<b>Scuola primaria 7 F.lli Cervi (tempo pieno)</b>			
Tutti i giorni			
1 operatore per n. 2 ore (dalle 12.00 alle 14.00)	2 ore	168	336
<b>Scuole secondarie di primo grado I.C. Paolo e Rita Borsellino:</b>			
<b>"G. Pascoli" e "A. Frank"</b>			
Giorni rientro martedì e venerdì			
7 operatori per n. 2 ore ciascuno	14 ore	67	938
<b>Indirizzo musicale "B. Ranfaldi"</b>			
Giorni lunedì e giovedì			
1 operatore per ½ ore al giorno	30 minuti	66	33
<b>TOTALE</b>			<b>1.691</b>

Il Comune ha, tuttavia, pieno diritto di modificare la conformazione del servizio durante l'esecuzione dell'appalto, in quanto lo stesso potrebbe essere soggetto a fluttuazioni:

- in caso di iscrizione al servizio di bambini con bisogni speciali
  - con riferimento alle scuole secondarie di primo grado, in considerazione che il numero degli utenti potrebbe essere fortemente variabile,
- e l'appaltatore sarà tenuto ad assoggettarsi alle disposizioni organizzative impartitegli.

### **Art. 2.3 - Importo della refezione scolastica e del servizio di sorveglianza alla mensa scolastica**

L'importo presunto del servizio di refezione scolastica per l'intero periodo di contratto è pari ad Euro 4.843.650,69, compresi oneri per la sicurezza di € 57.078,45 e IVA di legge esclusa, ed è riferito alla presunta somministrazione:

- di complessivi n. 854.577 pasti (calcolati moltiplicando n. 94.953 pasti annui presunti per n. 9 anni) al costo di € 5,235,
- di complessivi n. 3.096 cestini (calcolati moltiplicando n. 344 cestini annui presunti per n. 9 anni) al costo di € 3,935,
- di complessive n. 5.238 merende extra (calcolate moltiplicando n. 582 merende extra presunte annue per n. 9 anni) al costo di € 0,935,
- di presunte n. 15.219 ore di servizio di sorveglianza alla mensa scolastica per un importo orario di € 19,435.

### **Art. 2.4 - Utenze, indirizzi, servizi ed orari**

Le scuole interessate dal servizio sono le seguenti:

**ASILI NIDO COMUNALI:** pranzo ore 11.30

Asilo nido "Arcobaleno" Via Camurati, 39 – Valenza

Asilo nido "C. Rota" Via Cavour, 81 - Valenza

I pasti preparati e confezionati presso il centro cottura della Ditta aggiudicataria saranno consegnati al personale comunale degli Asili suindicati che provvederà alla distribuzione agli utenti.

Viceversa, i pasti preparati e confezionati presso il centro cottura della Ditta aggiudicataria saranno direttamente distribuiti agli utenti dal personale dell'Aggiudicatario stesso, nelle seguenti strutture:

**SCUOLE DELL'INFANZIA STATALI:** pranzo ore 11.45

Scuola Infanzia Camurati: Via Camurati, 35 – Valenza

Scuola Infanzia La Gabbianella: Viale V. Veneto, 7 – Valenza

Scuola Infanzia Via Noce, 60 – Valenza

**SCUOLE PRIMARIE:**

Scuola Primaria 7 Fratelli Cervi- Via De Michelis, 2 – Valenza: tre turni: ore 11.50, ore 12.35 e ore 13.10

Scuola Primaria Don Minzoni - Viale Oliva, 12 – Valenza: turno unico ore 12.00 tranne il lunedì ove sono previsti due turni: ore 12.00 e ore 13.15

**SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO "ISTITUTO COMPRENSIVO PAOLO E RITA BORSELLINO"**

(Cestini): pranzo ore 12.30

Sede principale "Scuola Pascoli" – Viale Oliva, 12 – Valenza

Succursale "Anna Frank" – Via Noce, 60 - Valenza

**CENTRI ESTIVI presso:**

Scuola Infanzia Camurati - Via Camurati, 35 – Valenza: pranzo ore 11.45

Asilo nido Arcobaleno - Via Camurati, 39 – Valenza: pranzo ore 11.30

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.

**Art. 2.5 - Quantitativi stimati**

L'utenza del servizio di fornitura pasti è costituita dagli alunni degli Asili Nido, delle Scuole dell'Infanzia, delle Scuole primarie e secondarie e dei centri estivi, dal personale docente e da eventuali persone pre-autorizzate dal Comune.

Il numero stimato di pasti per ogni anno scolastico, computati sulla base del calendario indicativo di ogni utenza, è il seguente:

Nome dell'Utenza	Pasti giornalieri /cestini	Totale pasti annui
Asilo nido "Arcobaleno"	16	3.224
Asilo nido "C. Rota"	15	3.036



Scuola Infanzia Camurati	54	10.361
Scuola Infanzia La Gabbianella	30	5.636
Scuola Infanzia Via Noce	31	5.859
Scuola Primaria 7 Fratelli Cervi	290	47.067
Scuola Primaria Don Minzoni	116	18.824
Centri estivi Scuola Infanzia Camurati	34	677
Centri estivi Asilo nido Arcobaleno	17	269
Scuola secondaria di primo grado (cestini)	6	344
Merende extra	3	582

Il quantitativo dei pasti sopra indicati, per ciascun plesso scolastico sede del servizio di ristorazione, è presunto e calcolato sulla media dei pasti erogati nell'ultimo triennio, così come da calendario scolastico.

Nel presente appalto si intendono incluse altresì le merende per i bambini frequentanti le scuole dell'infanzia e il Centro estivo scuola infanzia, i quali non si fermano a pranzo ma rientrano nel pomeriggio in numero max pari di 5 al giorno.

L'effettivo svolgimento delle forniture oggetto del servizio è subordinato a fattori variabili connessi alla domanda, a circostanze legate alla natura particolare dei servizi, alle esigenze dell'utenza, alle decisioni strettamente personali delle famiglie, a condizioni di malattia dei fruitori. **Pertanto, i quantitativi previsti si devono intendere puramente presuntivi, e non possono in alcun modo impegnare il Comune, che avrà la facoltà di ordinare, secondo le necessità effettive, la produzione di quantitativi minori di pasti rispetto a quelli indicati senza che l'aggiudicatario possa sollevare eccezioni al riguardo o pretendere indennità di sorta.**

Tutti i pasti dovranno essere rispondenti, sia ai requisiti alimentari di cui al D.M. 10.03.2020 n. 65 soprarichiamato, sia ai requisiti di cui al presente capitolato nel rispetto dei criteri ambientali già richiamati ai fini del corretto consumo.

I pasti dovranno essere somministrati su un unico turno ad eccezione delle scuole primarie, per le quali, a causa dell'elevato numero di alunni rispetto alla capienza dei locali, ad oggi sono previsti più turni come meglio specificato all'art. 2.3 del presente capitolato.

La Ditta dovrà organizzarsi perché il servizio venga garantito senza disservizi e mantenendo la qualità del cibo; dovrà altresì rispettare gli orari per garantire il normale svolgimento delle lezioni.

I pasti, preparati presso il centro di cottura, sono trasportati presso i locali scolastici come sopra individuati, mediante il sistema del legame fresco caldo, utilizzando contenitori termici idonei a mantenere la temperatura e di mezzi di trasporto adeguati, muniti di regolare autorizzazione sanitaria. In particolare, le attrezzature utilizzate per la consegna, il trasporto e la conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi al D.P.R. n. 327/80 e garantire il mantenimento costante delle temperature prescritte. I contenitori isotermici devono contenere all'interno bacinelle a dimensione gastronomica in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, ed essere muniti di guarnizioni in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge. Il pasto caldo deve arrivare alle sedi di consumo in condizioni sensoriali ottimali. I contenitori termici, lavabili e disinfettabili sia all'interno che all'esterno, devono essere in grado di mantenere il pasto caldo ad una temperatura maggiore o uguale a +65°C ed il pasto freddo ad una temperatura inferiore o uguale a +10°C.

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. 2.6 - Calendario di funzionamento del servizio**

L'erogazione settimanale dei pasti avviene dal lunedì al venerdì, secondo il calendario scolastico, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole, in ragione e nel rispetto dell'orario scolastico.

**Eventuali sospensioni del servizio non dipendenti dalla volontà dell'Amministrazione Comunale saranno tempestivamente comunicate alla ditta appaltatrice senza che questa possa pretendere alcun risarcimento.**

Il servizio deve essere sempre garantito, in quanto trattasi di servizio essenziale in relazione all'adempimento dell'obbligo scolastico.

Nel mese di luglio, di norma, vengono organizzati i centri estivi per gli asili Nido Comunali e le scuole dell'infanzia statali, nei quali vengono serviti i pasti con gli stessi criteri indicati durante l'anno scolastico.

#### **Art. 2.7 - La distribuzione dei pasti**

Gli orari di distribuzione e gli indirizzi dei refettori scolastici sono quelli individuati all'art. 2.3 *Utenze, indirizzi, servizi ed orari* - del presente capitolato.

Il tempo massimo intercorrente tra l'inizio trasporto e la consegna ai refettori è indicato al precedente art. 1.8.1.

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

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

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

In tutti i casi il coperto deve comprendere: tovaglia e/o tovagliette monoposto, tovaglioli di carta monouso, bicchiere. In ogni caso tutti i prodotti in carta dovranno rispettare i criteri ecologici previsti dai CAM.

Per le utenze degli asili nido, delle scuole dell'infanzia, delle scuole primarie e dei centri estivi, l'acqua sarà servita tramite caraffe già in dotazione delle scuole e proveniente da distributori di acqua microfiltrata, il cui acquisto ed installazione è a carico dell'aggiudicatario.

Per l'utenza delle scuole secondarie di primo grado e per eventuali cestini forniti per gite, l'acqua minerale dovrà essere fornita dall'aggiudicatario nella quantità corrispondente a 500 ml per cestino.

Al momento della consegna gli addetti al refettorio verificano immediatamente il materiale consegnato rispetto al prospetto dietetico presente in cucina. In caso di incongruenze il personale addetto alla distribuzione provvede ad informare immediatamente il Responsabile del servizio.

L'assemblaggio dei primi piatti ed il condimento dei contorni e delle preparazioni che lo richiedono devono essere effettuati presso il terminale di distribuzione, appena prima della somministrazione.

L'assemblaggio e il condimento del primo piatto devono avvenire a ridosso della somministrazione.

Tutto il condimento deve essere aggiunto al piatto previsto. Al momento del condimento deve essere aggiunto tutto il formaggio grattugiato consegnato e solo una piccola dose potrà essere tenuta per condire le diete leggere o le diete speciali.

La frutta deve essere lavata prima della somministrazione utilizzando attenzione e cautela per evitare che il prodotto si danneggi e si deteriori.

Durante il consumo dei pasti le porte e le finestre prive di retine anti-insetti dovranno rimanere chiuse.

È vietata la presenza nelle zone di distribuzione e di assemblaggio di prodotti sanificanti, scope, strofinacci di qualsiasi genere e tipo durante le operazioni di somministrazione.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà lavarsi le mani prima di iniziare la distribuzione, togliere monili e orologio e indossare guanti monouso e mascherina per le operazioni di somministrazione.

Il personale addetto alla distribuzione dei pasti dovrà indossare idonea divisa conforme a quanto previsto dalla normativa vigente, la quale deve essere sempre pulita e decorosa e riportare il cartellino di riconoscimento dell'addetto e il nome dell'Impresa. Il copricapo deve essere idoneo a raccogliere tutta la capigliatura. Non è consentito indossare abiti personali sopra la divisa.

Prima d'iniziare il servizio dovrà essere effettuata l'operazione di taratura, che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso da distribuire ad ogni utente, facendo riferimento alle tabelle grammature a cotto delle pietanze (ad esempio 50 gr di arrosto corrispondono a 2 fette).

La distribuzione ai commensali deve fare riferimento alle tabelle contrattuali delle grammature a cotto delle pietanze. Ad ogni singolo utente dovrà essere somministrata almeno la porzione prevista.

L'appaltatore deve concordare con il comune l'attivazione di un sistema di distribuzione frazionata delle porzioni che preveda una prima somministrazione di parte della grammatura prevista per ogni pietanza e, solo a richiesta dell'utente, la somministrazione della restante parte in accordo con quanto indicato nell'articolo che segue.

Le pietanze devono essere servite con utensili adeguati e con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, assecondando i gusti personali dell'utente.

Il pane dovrà essere messo in tavola esclusivamente alla fine della distribuzione del primo piatto. Le diete speciali dovranno essere condite immediatamente prima della distribuzione. Le stesse prima della distribuzione devono restare sigillate nella parte inferiore dello scaldavivande o nel contenitore termico ed essere aperte davanti all'alunno al quale sono destinate. È vietato aprire le diete speciali in anticipo e lasciarle aperte a temperatura ambiente, nello scaldavivande o nel contenitore di mantenimento.

Per il condimento delle diete speciali devono essere utilizzati utensili diversi da quelli normalmente utilizzati; tali utensili devono essere sanificati e tenuti in contenitori identificati separati rispetto agli altri utensili.

### **Art. 2.8 - Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari**

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Per prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche (scuola dell'infanzia, primaria) per garantire la porzione idonea con una sola presa.

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

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

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

Sulla base di tali rilevazioni debbono essere attuate conseguenti azioni correttive, tra le quali:

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

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

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

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

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

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

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

**Art. 2.9 - Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)**

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

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

Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

Oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il regolamento (UE) n. 321/2011 e la direttiva n. 2011/8/UE che regolamentano i biberon.

#### **Art. 2.10 - Prevenzione e gestione dei rifiuti.**

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

La raccolta differenziata dei rifiuti e il relativo conferimento devono essere attuate coerentemente con le modalità individuate dall'amministrazione comunale competente. Gli oli e grassi alimentari esausti, in particolare, devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

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

#### **Art. 2.11 - Prenotazione, addebito e pagamento dei pasti**

Allo stato attuale il Comune è dotato di sistema di gestione informatizzata per la rilevazione dei pasti giornalieri, denominato “*school.net*”, fornito dalla ditta “Etica Soluzioni”, di Trento. Attualmente il costo del sistema di gestione informatizzata di cui sopra è pari a € 6.145,00, oltre I.V.A.

A titolo informativo si comunica che il sistema informatico in uso permette la completa gestione di tutte le fasi del servizio, di seguito riportate:

- a) gestione anagrafica completa degli alunni/tutori e delle relative tariffe;
- b) iscrizioni manuali e on line al servizio tramite il portale “genitori”;
- c) prenotazione informatizzata dei pasti ad opera del personale scolastico, tramite tablet connessi alla rete SIM la cui fornitura è a carico dell'aggiudicatario;
- d) contabilizzazione dei pasti e relativo addebito all'utenza secondo le tariffe deliberate dall'Ente;
- e) riscossione in modalità anticipata dei buoni virtuali;
- f) comunicazioni con gli utenti in modalità multicanale, tramite invio di sms, accesso al portale web multilingua dedicato alle famiglie e App per smartphone;
- g) gestione delle tariffe. L'Ente incasserà in proprio i proventi di tali servizi.

Nel caso in cui l'aggiudicatario intenda utilizzare un sistema informatizzato diverso da quello attualmente in uso, lo stesso dovrà rispondere alle stesse caratteristiche sopra riportate.

La prenotazione dei pasti giornalieri avviene attraverso le seguenti fasi:

- 1) le scuole comunicano al centro di cottura, entro le ore 09.30, tramite App, il quantitativo giornaliero dei pasti da fornire;
- 2) successivamente l'Ufficio comunale preposto verifica con i singoli plessi scolastici la corrispondenza tra il numero dei pasti prenotati e le effettive necessità giornaliere (comprese le diete) e provvede alle eventuali modifiche o correzioni;
- 3) dopo il controllo, il Comune emette un prospetto riassuntivo del totale dei pasti giornalieri ordinati e lo invia tramite e-mail al centro di cottura, di norma entro le ore 10.00.

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

Per tutta la durata del contratto, il Comune provvede all'introito diretto dei pagamenti relativi ai singoli pasti.

Competenze del Comune in merito alla gestione informatizzata del servizio di ristorazione scolastica:

- a) gestione delle iscrizioni al servizio e l'aggiornamento delle banche dati;
- b) attribuzione delle tariffe degli utenti;
- c) gestione dei pagamenti;
- d) incasso delle rette;
- e) invio degli sms di sollecito del credito o per eventuali comunicazioni da inviare ai genitori;
- f) recupero del credito;
- g) eventuale riscossione coattiva/diffida ad adempiere degli utenti insolventi.

Competenze dell'Aggiudicatario in merito alla gestione informatizzata del servizio di ristorazione scolastica:

- a) assistenza agli operatori comunali per la verifica a fine mese, tramite il programma, dei dati a consuntivo;
- b) verifica nei refettori della regolarità e/o completezza delle prenotazioni;
- c) indicazione di un referente locale per la risoluzione immediata di problemi di ordinaria amministrazione;
- d) l'attivazione di un PC presso il Centro Cottura Centralizzato per visualizzare tramite il programma le prenotazioni della giornata;
- e) tutte le attività e gli eventuali relativi oneri che si rendessero necessari per garantire il corretto e regolare funzionamento del sistema informatico, per quanto di competenza;
- f) eventuali sessioni formative di approfondimento che si rendessero necessarie per il personale dell'appaltatore e della Committenza, in merito all'utilizzo del sistema;
- g) fornitura di tablet presso ogni mensa scolastica per la rilevazione del numero dei pasti giornalieri;
- h) copertura dei costi del sistema informatizzato (*school.net* o altro).

Il sistema dovrà essere operativo dal primo giorno utile all'avvio del contratto e dei servizi ad esso correlati.

L'Appaltatore è tenuto a trattare, attraverso il sistema informatizzato, tutti i dati anagrafici e gestionali ai sensi del D.lgs. 30/06/2003, n. 196 e s.m.i. e del GDPR 579/2016.

## **PARTE III - SERVIZIO RISTORAZIONE OSPITI CASA DI RIPOSO ED UTENTI ESTERNI**

### **Art. 3.1 - Oggetto del servizio**

L'oggetto del servizio comprende la ristorazione degli ospiti della casa di riposo (1ª colazione - pranzo - cena) in piena autonomia organizzativa, da prestarsi per la Casa di Riposo Comunale Istituzione "L'Uspidali" di Valenza, nonché la confezione di pasti per persone assistite all'esterno, con ritiro da parte dei richiedenti presso la struttura di Via Zuffi, da svolgersi ogni giorno sia feriale che festivo.

La ditta aggiudicataria è tenuta a provvedere al servizio secondo le esigenze della Casa di riposo e non potrà effettuare servizi diversi da quelli convenuti, né pretendere in corso di esecuzione del contratto alcun compenso o facilitazione sui corrispettivi pattuiti.

### **Art. 3.2 - Importo dell'appalto a base di gara**

L'importo presunto del servizio per l'intero periodo di contratto è pari ad euro 2.550.802,59, compresi oneri della sicurezza di € 20.284,92 e IVA di legge esclusa, calcolato tenuto conto di:

- € 8,335 a giornata alimentare per n. 295.650 giornate alimentari (ospiti),
- € 4,035 per ogni singolo pasto per n. 16.425 pasti (utenti esterni).

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

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

### **Art. 3.3 - Descrizione del servizio**

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

- n° 32.850 giornate alimentari (colazione + pranzo + cena) ogni giorno feriale e festivo per gli anziani ricoverati presso la struttura;
- n° 1.825 pranzo + cena ovvero solo pranzo ovvero solo cena ogni giorno feriale e festivo per gli utenti esterni (l'attivazione del singolo pasto per utente esterno avviene a seguito di richiesta del Servizio Socio-Assistenziale).

I pasti per gli ospiti e per gli utenti esterni devono essere trasportati due volte al giorno (in concomitanza del pranzo e della cena) su veicolo idoneo di proprietà della Ditta aggiudicataria, sino alla piena operatività del centro di cottura della Stazione appaltante.

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



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

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

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

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

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

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

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

Gli orari di somministrazione dei pasti sono:

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

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

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

#### **Art. 3.4 - Oneri specifici a carico della ditta aggiudicataria**

Sono ad esclusivo e totale carico della Ditta aggiudicataria i seguenti oneri:

- il pasto dovrà essere caldo e confezionato in giornata, preparato in conformità al menù predisposto dalla Casa di Riposo;
- pulizia di tutti i locali in uso e delle relative apparecchiature;
- servizi di sanificazione, derattizzazione e disinfestazione dei locali in uso;
- fornitura dei materiali occorrenti per la pulizia dei locali di cui all'alinea che precede e delle attrezzature necessarie allo svolgimento del servizio;
- tutte le spese per imposte e tasse o comunque derivanti dall'espletamento del servizio, in particolare oneri di carattere amministrativo, previdenziali ed assistenziali relativi ai propri dipendenti;
- l'osservanza ai requisiti prescritti dalle vigenti leggi e regolamenti in materia che, ad ogni effetto, vengono richiamati come facenti parte del presente capitolato. In particolare, dovrà essere garantita la piena osservanza delle norme igienico-sanitarie vigenti;
- le spese di coordinamento, di organizzazione e gestione economico-normativa del proprio personale.

### **Art. 3.5 - Caratteristiche e requisiti dei pasti**

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

#### **PRIMA COLAZIONE:**

- liquidi a scelta giornaliera tra latte, tè, caffè, caffèlatte;
- solidi: da lunedì al sabato a scelta tra biscotti, fette biscottate e brioches monoporzionamento confezionate;  
domenica a scelta tra biscotti, fette biscottate, brioches, crostatina di frutta e fetta di torta paradiso o simile;  
Unitamente ai biscotti o alle fette biscottate gli ospiti potranno scegliere di consumare una confezione di marmellata monodose o di cioccolato monodose o di purea di frutta/mousse di frutta (fruttini).

#### **PRANZO/CENA:**

- primo piatto: a scelta tra tre;
- secondo piatto: a scelta tra tre;
- contorno: a scelta tra due;
- pane comune, integrale o grissini;
- frutta di stagione e solo a pranzo, eventualmente, il dolce al posto della frutta (nei mesi estivi budino o gelato, anziché il dolce);
- Vino bianco o rosso ai soli ospiti richiedenti (1/4 di litro);
- Acqua minerale naturale (1 litro al giorno per ogni ospite – ½ litro per pasto).

Dovrà essere somministrata camomilla e tè caldi in orario pomeridiano.

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

Parte dei suddetti pasti dovrà essere frullata e sistemata in appositi contenitori, per la successiva distribuzione. Il quantitativo dei pasti frullati sarà stabilito in base alle necessità degli utenti, dalla Stazione appaltante.

In caso di necessità la Stazione appaltante segnalerà richieste di pasti e di prodotti omogeneizzati in caso di particolari patologie.

Nel pomeriggio, dovranno essere somministrati camomilla e/o tè caldi, unitamente a biscotti e/o fette biscottate o un piccolo dolce. Prodotti analoghi dovranno essere previsti per i soggetti con particolari patologie.

Le grammature indicate nelle allegato tabelle e nei menù si intendono per cibi da cucinare. Eventuali alternative o sostituzioni dei prodotti, rese necessarie da contingenze particolari di mercato, dovranno essere autorizzate dalla Stazione appaltante.

### **Art. 3.6 - Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari**

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati.

Per i diversi reparti per i gruppi omogenei di utenti devono essere calcolate, almeno approssimativamente, e monitorate le eccedenze alimentari distinguendo tra primo e secondo piatto, contorno, frutta e piatto unico e, a cadenza semestrale, eseguite indagini attraverso appositi questionari o interviste, per analizzare il gradimento del cibo e comprendere le motivazioni alla base dello spreco alimentare.

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

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

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

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

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

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

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

**Art. 3.7 - Prevenzione dei rifiuti e altri requisiti dei materiali e oggetti destinati al contatto diretto con gli alimenti (MOCA)**

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

Per consentire l'uso di stoviglie riutilizzabili, nel caso in cui nell'edificio di destinazione del servizio non fosse presente una lavastoviglie e ove la disponibilità di spazi e di impiantistica lo permettano, l'aggiudicatario è tenuto ad installare una lavastoviglie entro tre mesi dalla decorrenza del contratto. Nel frattempo, così come nei casi di esigenze peculiari (ad esempio per pranzi al sacco) si utilizzano stoviglie monouso biodegradabili e compostabili conformi alla norma UNI EN 13432.

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

Oltre alle pertinenti verifiche presso il centro di cottura e di refezione, il direttore dell'esecuzione del contratto potrà far eseguire verifiche a campione, sottoponendo i MOCA in uso ad analisi presso laboratori accreditati per l'esecuzione dei test di prova di migrazione globale e specifica, eseguite con le metodiche indicate nel regolamento (UE) n. 10/2011 (o di altra normativa pertinente, se trattasi di altri oggetti o materiali, quali, ad esempio il regolamento (UE) n. 321/2011 e la direttiva n. 2011/8/UE che regolamentano i biberon.

**Art. 3.8 - Prevenzione e gestione dei rifiuti.**

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

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

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

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

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

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

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

### **Art. 3.9 - Prenotazione dei pasti**

La raccolta delle scelte effettuate dagli ospiti e utenti esterni per il pasto del giorno seguente sarà effettuata a cura dell'Ufficio Amministrativo dell'Istituzione, e comunicata via mail o altro sistema informatico fornito dall'Appaltatore, al Centro di cottura entro le ore 12,00 di ogni giorno, così come il numero dei pasti da produrre.

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

## **PARTE IV - SPECIFICHE TECNICHE DELLA PROGETTAZIONE, REALIZZAZIONE E ALLESTIMENTO DELLA CUCINA INTERNA ALL'ISTITUZIONE L'USPIDALI**

### **Art. 4.1 - Realizzazione cucina interna**

Per realizzazione della cucina interna si intende la redazione del progetto esecutivo e la realizzazione delle opere per il riadattamento dei locali della Casa di Riposo indicati nel progetto di fattibilità tecnica ed economica (PFTE), secondo l'allestimento minimo ivi indicato.

Gli importi sono indicati nel quadro economico allegato al PFTE.

L'appaltatore dovrà provvedere alle operazioni minime sotto riportate:

- redigere la progettazione esecutiva;
- realizzare tutte le opere edili che si rendono necessarie per l'allestimento della cucina (pareti di ripartizione, isolamenti, intonaci, rivestimenti, pavimentazioni, serramenti, tinteggiature);
- integrare/adattare gli impianti di distribuzione di elettricità, acqua sanitaria (fredda e calda), areazione ed effettuare gli allacciamenti ai punti di consegna delle forniture da parte dei gestori dei relativi servizi;
- acquistare e allestire tutte le attrezzature necessarie per la preparazione e veicolazione dei pasti indicati nel progetto di cui sopra.

All'appaltatore verranno consegnati i locali nella condizione attuale, completi delle attrezzature ivi presenti. A tal riguardo, con il verbale di avvio del contratto di appalto, verranno consegnati i locali ed indicate le attrezzature presenti nei medesimi.

L'area oggetto di realizzazione è identificata dalla planimetria di cui al PFTE.

Gli operatori economici che partecipano alla gara sono tenuti a presentare le migliori che ritengono apportare al PFTE a base di gara da recepirsi all'atto della redazione del progetto esecutivo. Le migliori dovranno comunque attenersi alle specifiche tecniche minime indicate nel progetto di fattibilità tecnico ed economica.

Il progetto esecutivo redatto dall'aggiudicatario sarà oggetto di approvazione da parte dell'Amministrazione comunale, che si riserva di effettuare eventuali richieste di varianti che non comportino modifiche di sostanza, ma solo concettuali.

La realizzazione dei lavori e la messa in funzione nei modi e termini di legge del centro di cottura dovrà essere comprensiva degli oneri accessori quali, a titolo indicativo e non esaustivo:

- l'incarico di redazione del progetto esecutivo,
- la direzione dei lavori,
- il coordinamento della sicurezza sia in fase di progettazione sia nella fase esecutiva delle opere,
- l'ottenimento di tutte le autorizzazioni necessarie all'espletamento dell'attività di ristorazione, quali a mero titolo di esempio non esaustivo, le autorizzazioni sanitarie, l'aggiornamento del certificato di prevenzione incendi, l'autorizzazione allo scarico delle acque reflue, all'allacciamento alle utenze energetiche, qualora necessari.

La progettazione esecutiva dovrà essere eseguita nel termine massimo di 90 (novanta) giorni decorrenti dal verbale di consegna del contratto, anche se in pendenza di stipula. La progettazione esecutiva deve essere composta dalla documentazione prevista dall'Allegato I.7 – Sezione III – Art. 22 del D.lgs. 36/2023. La verifica della progettazione esecutiva sarà svolta a cura e spese della stazione appaltante; il RUP provvederà alla validazione del progetto esecutivo e solo dopo tale atto la stazione appaltante provvederà alla approvazione del progetto esecutivo.

I lavori dovranno avere inizio all'atto dell'approvazione del progetto esecutivo da parte della Stazione appaltante ed essere eseguiti secondo la tempistica individuata nel crono programma contrattuale.

A lavori eseguiti, la possibilità di utilizzo di tali spazi, e, quindi l'operatività del centro di cottura, è subordinata all'ottenimento di tutte le autorizzazioni previste dalla normativa vigente ed al deposito presso lo Sportello Unico delle Attività Produttive comunale (SUAP) delle relative segnalazioni certificate di inizio attività previste dalle vigenti disposizioni di legge.

Nel caso di varianti richieste dagli organi competenti deputati al rilascio di pareri, permessi, certificazioni e autorizzazioni, gli eventuali oneri derivanti saranno da sottintendersi a carico della ditta aggiudicataria.

Il centro di cottura dovrà in ogni caso essere operativo, mediante l'avvio della produzione dei pasti, entro 9 (nove) mesi decorrenti dall'approvazione del progetto da parte della Stazione appaltante o nel minor tempo indicato dall'aggiudicatario in sede di gara.

Al fine della realizzazione delle prestazioni oggetto della presente Parte, l'appaltatore è tenuto ad intestare a proprio nome le utenze necessarie.

Nel caso in cui l'operatore economico partecipante alla procedura di gara, sia in possesso dei soli requisiti di esecuzione del servizio ma non anche di quelli per la realizzazione della progettazione esecutiva e per l'esecuzione delle opere, è tenuto a indicare in sede di gara i professionisti di cui intende avvalersi oppure che partecipa alla gara in RTI con impresa qualificata per l'esecuzione della progettazione e dell'esecuzione oppure dichiarare in sede di gara che intende avvalersi del subappalto qualificante (c.d. "necessario") per supplire al requisito mancante; tale condizione deve essere espressamente dichiarata nella documentazione per l'ammissione alla partecipazione, non essendo sufficiente il ricorso a formule generiche, pena la violazione dei principi di par condicio e di trasparenza. La mancanza della dichiarazione di avvalersi del subappalto qualificante (c.d. necessario) non potrà essere sanata mediante soccorso istruttorio.

#### **Art. 4.2 - Specifiche della fornitura - Attrezzature e arredi**

È a carico della ditta appaltatrice la fornitura delle attrezzature ed arredi, previsti nel PFTE, per il completo allestimento del centro di cottura, che allo scadere dell'appalto rimarranno di proprietà del committente: tutti i beni devono essere di nuova fabbricazione, forniti, installati (compresi i collegamenti idraulici ed elettrici eventualmente necessari) e collaudati al fine di dare l'opera completa e funzionante in tutti gli aspetti. Di tutto quanto sopra dovrà fornire i libretti uso e manutenzione.

#### **Art. 4.3 - Corrispettivo**

Le prestazioni per la realizzazione della rifunionalizzazione del centro di cottura comunale (comprendenti sia i lavori che la fornitura ed installazione delle attrezzature ed arredi) saranno pagate con le modalità indicate nella Parte I del presente capitolato, art. 1.13.1 bis.

#### **Art. 4.4 - Utilizzo del nuovo centro di cottura comunale**

L'Impresa appaltatrice potrà utilizzare il nuovo centro di cottura comunale anche per preparare pasti destinati a clienti diversi dall'Ente Committente "Comune di Valenza" ("pasti aggiuntivi"), fino a raggiungere la capacità massima produttiva del nuovo centro di cottura.

A tal riguardo dovrà osservare quanto segue:

- a. acquisizione dell'autorizzazione del Committente sulla base della fattibilità della produzione aggiuntiva; nel formulare la richiesta, dovrà indicare chiaramente il periodo e i riferimenti del soggetto pubblico/privato per conto del quale intende preparare i pasti, al fine di consentire un riscontro da parte del Committente dei quantitativi effettivamente prodotti; la richiesta di autorizzazione deve pervenire via PEC al Committente con un preavviso di almeno 15 giorni naturali e consecutivi. La mancata autorizzazione da parte del Committente si intende quale diniego;
- b. la fattibilità è legata alle potenzialità del centro cottura in termini di produttività dei macchinari, di spazi di stoccaggio delle materie prime e degli accessori necessari al trasporto, di spazi di lavoro per gli operatori;
- c. non devono generarsi cause di disservizio alle prestazioni richieste con il presente capitolato o il venir meno delle condizioni previste da questo Capitolato Speciale.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di autorizzare l'Impresa appaltatrice per eventuali produzioni aggiuntive, sino al raggiungimento della capacità massima produttiva del nuovo centro di cottura.

A tal riguardo dovrà osservare quanto segue:

- a. acquisizione dell'autorizzazione del Committente sulla base della fattibilità della produzione aggiuntiva; nel formulare la richiesta, dovrà indicare chiaramente il periodo e i riferimenti del soggetto pubblico/privato per conto del quale intende preparare i pasti, al fine di consentire un riscontro da parte del Committente dei quantitativi effettivamente prodotti; la richiesta di autorizzazione deve pervenire via PEC al Committente con un preavviso di almeno 15 giorni naturali e consecutivi. La mancata autorizzazione da parte del Committente si intende quale diniego;
- b. la fattibilità è legata alle potenzialità del centro cottura in termini di produttività dei macchinari, di spazi di stoccaggio delle materie prime e degli accessori necessari al trasporto, di spazi di lavoro per gli operatori;
- c. non devono generarsi cause di disservizio o il venir meno delle condizioni previste da questo Capitolato Speciale.

L'Appaltatore dovrà dotare a proprie spese il Centro Cottura di eventuale personale e attrezzature aggiuntive atte a garantire un efficiente servizio per detta produzione, senza pregiudicare il servizio di cui al presente capitolato.

Le derrate utilizzate per la produzione ed il confezionamento dei pasti per le utenze diverse da questo Committente dovranno essere facilmente identificabili mediante apposita etichettatura e sufficientemente separate.

L'Impresa Appaltatrice, in tale caso, deve farsi carico, dandone evidenza sia al Comune di Valenza che all'Istituzione "L'Uspidali", di ottemperare a tutte le prescrizioni normative quali, ad esempio:

- l'adeguamento dell'analisi del rischio igienico sanitario,
- le comunicazioni previste nei confronti dell'Autorità preposta (es.: SCIA o future procedure equivalenti),
- l'adeguamento delle norme di coordinamento (DUVRI) per la presenza di eventuali addetti in aggiunta a quelli previsti per il contratto oggetto del presente Capitolato,
- l'individuazione delle necessità di aggiornamento conseguenti.

Per la produzione dei suddetti pasti in favore di altri Enti, l'Appaltatore è tenuto a corrispondere al Committente un corrispettivo (royalty) pari al 10% del valore del pasto offerto in sede di gara per ogni pasto prodotto.



L'ammontare complessivo di tali royalties sarà liquidato dall'Appaltatore in un'unica rata annuale, su fattura emessa dal Comune nel mese di febbraio previa rendicontazione dei pasti prodotti fino al 31 dicembre dell'anno precedente.

Nel corso della durata del servizio, il Committente può sempre effettuare sopralluoghi o controlli o richieste di documenti, per verificare il numero effettivo dei pasti prodotti nel centro cottura a favore di terzi.

L'Appaltatore dovrà dotare a proprie spese il Centro Cottura di eventuale personale e attrezzature aggiuntive atte a garantire un efficiente servizio per detta produzione, senza pregiudicare il servizio di cui al presente capitolato.

Le derrate utilizzate per la produzione ed il confezionamento dei pasti per le utenze diverse da questo Committente dovranno essere facilmente identificabili mediante apposita etichettatura e sufficientemente separate.

Per la produzione dei pasti aggiuntivi l'Impresa Appaltatrice può aumentare la potenzialità produttiva del centro cottura con dotazioni tecniche che, al termine del contratto, rimarranno all'Appaltatore stesso.

L'Impresa Appaltatrice deve farsi carico, dandone evidenza sia al Comune di Valenza che all'Istituzione "L'Uspidali", di ottemperare a tutte le prescrizioni normative quali, ad esempio:

- l'adeguamento dell'analisi del rischio igienico sanitario,
- le comunicazioni previste nei confronti dell'Autorità preposta (es.: SCIA o future procedure equivalenti),
- l'adeguamento delle norme di coordinamento (DUVRI) per la presenza di eventuali addetti in aggiunta a quelli previsti per il contratto oggetto del presente Capitolato,
- l'individuazione delle necessità di aggiornamento conseguenti.