



Comune di Montefelcino

Provincia di Pesaro e Urbino

SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA

Anni Scolastici 2025/2026 - 2026/2027 - 2027/2028

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO DI SERVIZIO

CPV 55524000-9 - Servizi di ristorazione scolastica

Codice Ateco: 56.29.1

INDICE

PARTE I

INDICAZIONI GENERALI

- Art. 1 - Oggetto dell'appalto
- Art. 2 - Articolazione del servizio
- Art. 3 - Durata dell'appalto
- Art. 4 - Revisione e adeguamento dei prezzi e modifiche contrattuali
- Art. 5 - Criteri e modalità di aggiudicazione
- Art. 6 - Valore dell'appalto a base di gara
- Art. 7 - Soggetti del contratto
- Art. 8 - Conoscenza delle condizioni di appalto

PARTE II

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO

- Art. 9 - Avvio del servizio
- Art. 10 - Utenza e standard minimi
- Art. 11 - Modalità di esecuzione del servizio
- Art. 12 - Centro cottura
- Art. 13 - Caratteristiche merceologiche e igienico sanitarie delle derrate alimentari
- Art. 14 - Approvvigionamento delle derrate alimentari
- Art. 15 - Garanzie di qualità
- Art. 16 - Trasformazione delle derrate e produzione del pasto
- Art. 17 - Prenotazione giornaliera dei pasti
- Art. 18 - Trasporto e consegna dei pasti
- Art. 19 - Orari di consegna dei pasti
- Art. 20 - Gestione dei rifiuti
- Art. 21 - Riciclo e residui alimentari

PARTE III

MENU E REGIMI DIETECI PARTICOLARI

- Art. 22 - Menu e quantità delle vivande
- Art. 23 - Struttura dei menu
- Art. 24 - Condimenti
- Art. 25 - Modifiche dei menu
- Art. 26 - Diete speciali
- Art. 27 - Diete leggere
- Art. 28 - Pasti freddi
- Art. 29 - Informazione agli utenti del servizio

PARTE IV

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PERSONALE DELL'APPALTATORE

- Art. 30 - Sicurezza sul luogo di lavoro
- Art. 31 - Personale impiegato nel servizio
- Art. 32 - Clausola Sociale
- Art. 33 - Scioperi

PARTE V

CONTROLLO DELLA PRESTAZIONE

- Art. 34 - Disposizioni igienico-sanitarie
- Art. 35 - Licenze e Autorizzazioni
- Art. 36 - Piano di Autocontrollo
- Art. 37 - Strumenti per l'esercizio dell'attività di direzione e controllo della prestazione
- Art. 38 - Controllo amministrativo e contabile
- Art. 39 - Diritto di controllo del Comune
- Art. 40 - Soggetti preposti al controllo
- Art. 41 - Tipologia dei controlli
- Art. 42 - Osservazioni - Contestazioni - Prescrizioni

PARTE VI

GESTIONE DEI PAGAMENTI E TRACCIABILITA' FLUSSI FINANZIARI

- Art. 43 - Prezzo
- Art. 44 - Anticipazione del prezzo
- Art. 45 - Pagamenti
- Art. 46 - Tracciabilità dei flussi finanziari

PARTE VII

GARANZIE, COPERTURE ASSICURATIVE E ONERI CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

- Art. 47 - Garanzia provvisoria
- Art. 48 - Cauzione definitiva
- Art. 49 - Responsabilità e obbligo assicurativo dell'impresa appaltatrice
- Art. 50 - Spese inerenti al servizio e al contratto

PARTE VIII

VICENDE MODIFICATIVE DEL CONTRATTO

- Art. 51 - Subappalto
- Art. 52 - Divieto di cessione del contratto

PARTE IX

PATOLOGIA DEL CONTRATTO

- Art. 53 - Penali
- Art. 54 - Risoluzione del contratto
- Art. 55 - Decadenza dell'aggiudicazione
- Art. 56 - Recesso

PARTE X

NORME FINALI

- Art. 57 - Elezione di domicilio
- Art. 58 - Controversie
- Art. 59 - Osservanza di leggi e regolamenti
- Art. 60 - Codice di comportamento
- Art. 61 - Tutela della riservatezza dei dati personali
- Art. 62 - Allegati

PARTE I

INDICAZIONI GENERALI

Art. 1 - Oggetto dell'appalto

1. L'appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica del Comune di Montefelcino relativamente alle seguenti prestazioni:
 - la fornitura e il controllo delle derrate alimentari, la preparazione, la cottura, il confezionamento, il trasporto con mezzi della ditta aggiudicataria, e la consegna al personale addetto dal Comune di Montefelcino allo scodellamento, di pasti caldi e freddi;
 - la fornitura di acqua minerale naturale;
 - la fornitura di utensili monouso (es. piatti, bicchieri, posate etc.) biodegradabili e compostabili e comunque equivalenti e conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, da utilizzarsi presso il refettorio;
 - la fornitura di materiale cartaceo (es. tovaglie, tovaglioli, etc.) biodegradabili e compostabili e comunque equivalenti e conformi alle specifiche tecniche dei CAM pertinenti, da utilizzarsi presso il refettorio;
 - la raccolta dei dati sulle presenze mensili degli utenti.

Resta a carico del Comune o di altro soggetto la gestione del servizio di scodellamento e porzionatura dei pasti, di allestimento e del successivo sbarazzo dei tavoli, la pulizia del refettorio, la fornitura del materiale di pulizia relativo al refettorio.
2. Il servizio è rivolto principalmente agli alunni della scuola dell'Infanzia del Comune di Montefelcino, sita in via San Giuseppe in Località Sterpeti di Montefelcino o di eventuale altra struttura scolastica del Comune (ad esempio asilo nido comunale, etc.), al personale docente e non docente avente diritto al pasto, e ad altro personale autorizzato dal Comune.
3. Il servizio deve essere espletato dall'Impresa a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione e, secondo quanto definito dal presente Capitolato.
4. Il presente Capitolato, ai sensi degli artt. 57 e 130 del D. Lgs. 36/2023, recepisce e persegue i principi della sostenibilità ambientale definita dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11 aprile 2008 e le disposizioni di cui al DM n. 65 del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 (GU n. 90 del 4-4-2020), avente ad oggetto i Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari. Il Comune obbliga l'impresa appaltatrice all'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi, come disciplinato nel presente Capitolato, relativamente a:
 - acquisto di alimenti e bevande;
 - preparazione di pasti con le derrate alimentari acquistate;
 - trasporto e somministrazione dei pasti;
 - attrezzature e stoviglie utilizzate;
 - gestione delle eccedenze alimentari derivanti dalla preparazione e dalla somministrazione dei pasti;
 - requisiti dei prodotti in carta-tessuto;
 - gestione dei rifiuti.
5. La ditta appaltatrice deve dimostrare la propria capacità ad eseguire il contratto in modo da arrecare il minore impatto possibile sull'ambiente attraverso l'applicazione di un sistema di gestione ambientale, ai sensi di una norma tecnica riconosciuta (es. EMAS, ISO 14001).
6. *Verifica:* la registrazione EMAS (Regolamento n. 1221/2009 sull'adesione volontaria delle organizzazioni a un sistema comunitario di ecogestione e audit (EMAS)), o la certificazione ISO 14001, in corso di validità, rappresentano mezzi di prova. Verranno parimenti accettate altre prove, come una descrizione dettagliata del sistema di gestione ambientale, analisi ambientale iniziale, programma di miglioramento, attuazione del sistema di gestione ambientale, misurazioni e valutazioni, definizione delle responsabilità, sistema di documentazione.

Art. 2 - Articolazione del servizio

1. PREPARAZIONE DEI PASTI

La ditta appaltatrice dovrà provvedere alla realizzazione del servizio avvalendosi di un centro cottura idoneo, dichiarato in sede di offerta, di cui si dovrà detenere la proprietà o la piena disponibilità, contrattualmente sostenibile, per l'intera durata dell'appalto, corredato ed attrezzato, a norma di legge, sito in una distanza non superiore a 25 (venticinque) Km dal luogo di somministrazione del servizio.

Nel caso in cui i locali del centro di cottura non siano di proprietà o già nella disponibilità, l'Impresa dovrà attestare, in sede di presentazione dell'offerta, ai sensi del DPR n.445/00, l'impegno a dotarsene, in caso di aggiudicazione, indicandone caratteristiche ed ubicazione.

Per "pasto giornaliero" si intende il pranzo, preparato in applicazione del menu validato dall'Azienda Sanitaria Territoriale (AST) di Pesaro Urbino, Dipartimento di Prevenzione - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, e la merenda del mattino (Allegato 4) e sue eventuali modificazioni.

È prevista la fornitura della merenda del mattino anche per i bambini che non usufruiscono del pranzo giornaliero da conteggiarsi in quota di n. 1 (uno) pasto ogni 12 (dodici) merende mattutine erogate.

L'impresa è tenuta all'esecuzione del servizio alle medesime condizioni economiche e normative e al medesimo livello qualitativo/gestionale, anche nel caso in cui sia necessario diminuire o aumentare il numero dei pasti.

2. TRASPORTO

I pasti destinati alla refezione degli utenti della Scuola dell'Infanzia o di altra eventuale struttura scolastica del Comune che vengono preparati presso il centro cottura, devono essere trasportati, a cura e spese dall'impresa appaltatrice, presso le sedi delle suddette scuole, nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- gli orari previsti per la consegna dei pasti dovranno essere rispettati in modo tassativo; per ritardi nella consegna verranno applicate le penali di cui all'art. 53 del presente Capitolato;
- utilizzo di contenitori isotermici, conformi alle norme vigenti e a norma in quantità e qualità idonei al trasporto delle derrate di volta in volta previste nel menu;
- i mezzi di trasporto devono essere idonei ed abilitati esclusivamente al trasporto d'alimenti e, comunque, conformi alle normative vigenti;
- durante il trasporto dovranno essere rispettate le temperature degli alimenti secondo quanto previsto dalle normative vigenti in materia;
- l'impresa appaltatrice è tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate qualora ad esempio si verificano spostamenti di scuole in altri edifici comunque ricadenti nell'ambito del territorio comunale;
- è fatto obbligo all'impresa appaltatrice di eseguire un'accurata pulizia giornaliera dei mezzi di trasporto al fine di evitare insudiciamento o contaminazione degli alimenti trasportati; le operazioni di pulizia (sanificazione) dovranno essere conformi a quanto previsto dalle normative vigenti in materia;
- l'impresa appaltatrice è tenuta altresì ad effettuare la manutenzione periodica dei suddetti automezzi e a tenerli in perfetta efficienza;
- l'impresa appaltatrice è tenuta a fornire al Comune copia del libretto di circolazione di ciascun mezzo di trasporto impiegato nel servizio;
- l'impresa appaltatrice per l'esecuzione del servizio di veicolazione pasti deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale.

3. L'impresa appaltatrice deve provvedere inoltre a:

- attivare un piano di controllo della qualità dei pasti prodotti e del servizio;
- fornire i dispositivi di protezione individuale e adeguato vestiario al proprio personale dipendente;
- formare il proprio personale dipendente per la gestione delle procedure di autocontrollo con il sistema HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point);
- approntamento sistema autocontrollo con sistema HACCP con previsione di esecuzione di prelievi e analisi presso le cucine, i refettori e tutti i locali destinati al servizio.

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

Art. 3 - Durata dell'appalto

1. Il contratto di appalto avrà la durata di anni 3 (tre) con riferimento agli anni scolastici 2025/2026, 2026/2027 e 2027/2028 e con possibilità di rinnovo di ulteriori 2 (due) anni in corrispondenza degli anni scolastici 2028/2029 e 2029/2030, da esercitarsi mediante atto espresso del Comune e comunque agli stessi patti, condizioni giuridiche, nonché alle stesse o migliori condizioni economiche.
2. Ai sensi dell'art.120 comma 10 del D.lgs. 36/23, il contratto potrà essere prorogato per un periodo massimo di mesi 6 (sei).
3. La facoltà di proroga cd. contrattuale, alla scadenza del contratto, di cui all'art. 120 comma 10 D.lgs. 36/2023 verrà esercitata nelle more dell'espletamento della nuova procedura ad evidenza pubblica, per il tempo strettamente necessario all'individuazione di un nuovo appaltatore. L'impresa appaltatrice è obbligata ad accettare la proroga. L'eventuale decisione di prorogare o non prorogare il contratto rientra nella discrezionalità dell'Ente ed è quindi insindacabile dall'impresa appaltatrice; la proroga eventuale avverrà agli stessi patti e condizioni dell'appalto principale con solo rivalutazione ISTAT se dovuta.
4. L'impresa appaltatrice, intervenuta all'aggiudicazione e in attesa della stipula del contratto, è tenuta a garantire l'inizio del servizio.
5. L'eventuale differimento dell'inizio del servizio, deciso dal Comune per motivi di pubblico interesse, dovrà essere accettato dall'impresa appaltatrice, la quale non potrà pretendere alcun tipo di risarcimento.
6. Di norma il servizio viene prestato nei giorni feriali secondo il calendario scolastico definito per la Scuola dell'Infanzia, seguendo:
 - l'inizio e la chiusura dell'anno scolastico per la mensa della scuola dell'Infanzia (di solito dal mese di settembre di ogni anno al 30/06 di ogni anno, con indicazione delle date precise, per ogni anno scolastico a seguito di esatta comunicazione da parte degli Istituti Comprensivi competenti);
7. Le prestazioni oggetto del presente appalto non saranno effettuate durante i periodi di chiusura della scuola come da calendario scolastico, resta salva la possibilità di fornire pasti agli anziani e/o ai centri per l'Infanzia privati convenzionati con il Comune di concerto con l'Amministrazione Comunale.
8. Le date esatte di inizio e fine dell'anno scolastico e di inizio e fine del servizio di refezione, saranno di volta in volta comunicate dal Comune.
9. L'Amministrazione Comunale si riserva di modificare la data di inizio e termine del servizio annuale, senza che ciò dia diritto all'impresa appaltatrice di richiedere alcun indennizzo o risarcimento per la parziale o totale mancata attivazione o per la chiusura anticipata del servizio.

Art. 4 - Revisione e adeguamento dei prezzi e modifiche contrattuali

1. Qualora nel corso di esecuzione del contratto, al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, si determini una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento della variazione, in relazione alle prestazioni da eseguire. A tale revisione si perverrà ad esito di un'istruttoria condotta dalla stazione appaltante ed in contraddittorio tra l'aggiudicatario e il RUP, al fine di garantire la sostenibilità complessiva del contratto a partire dalle condizioni di partenza. La revisione dei prezzi deve essere richiesta con comunicazione formale da inviarsi a mezzo PEC, motivando e dando evidenza delle particolari condizioni di natura oggettiva di cui sopra. Al ricevimento della richiesta, il RUP conduce apposita istruttoria, in esito alla quale si pronuncerà con atto motivato, comunicato a mezzo PEC all'appaltatore, entro il termine di 30 giorni dal ricevimento della richiesta. In caso di richiesta di integrazioni o chiarimenti all'appaltatore, il termine di cui sopra si intenderà sospeso e riprenderà a decorrere dalla ricezione della relativa risposta.
2. Per l'adeguamento annuo si procederà all'applicazione della variazione dell'indice ISTAT "FOI (net) 3.3.
 - Indici nazionali dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati-generale. Variazioni percentuali dell'anno indicato rispetto all'anno precedente" intercorrente nei 12 mesi precedenti. Il primo aggiornamento sarà effettuato, a seguito di specifica richiesta da parte dell'impresa appaltatrice, a decorrere dal tredicesimo mese successivo all'avvio del servizio con riferimento all'ultimo giorno del mese precedente l'avvio (a titolo esemplificativo: in caso di avvio del servizio il 1° settembre 2025, l'adeguamento del prezzo sarà calcolato dal 1° settembre 2026 prendendo come riferimento la variazione ISTAT decorsa tra il 31/08/2025 e il 31/08/2026).

3. Ai sensi dell'art. 120, c. 9, del D.lgs. 36/2023, qualora in corso di esecuzione, sia durante i tre anni di durata del contratto d'appalto, sia durante gli eventuali due anni di rinnovo, sia durante il periodo di proroga contrattuale, si renda necessario un aumento o una diminuzione delle prestazioni fino a concorrenza del quinto dell'importo del contratto, la stazione appaltante si riserva di imporre all'appaltatore l'esecuzione delle prestazioni alle condizioni originariamente previste. In tal caso l'appaltatore non può fare valere il diritto alla risoluzione del contratto. Allo stesso modo l'opzione relativa alla variazione in diminuzione, nel limite del 20% dell'importo contrattuale, potrà essere esercitata, a discrezione della Stazione Appaltante, sia durante i tre anni di durata del contratto d'appalto, sia durante gli eventuali due anni di rinnovo, sia durante il periodo di proroga contrattuale, senza che da parte della Ditta aggiudicataria possano essere vantati diritti, penalità, spese accessorie o qualsiasi altro onere.

Art. 5 - Criteri e modalità di aggiudicazione

1. Il servizio sarà aggiudicato previo esperimento di gara pubblica, mediante "procedura aperta", ai sensi dell'art. 71 del D. Lgs. n. 36/2023, con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 108 comma 2 lett. a) e dell'art. 130 comma 1 del D. Lgs. n. 36/2023, anche in presenza di una sola offerta valida.
2. Non sono ammesse offerte di valore superiore alla base di gara come esplicitato nell'art. 6 del presente capitolato, pena l'esclusione dalla gara medesima.
3. L'Amministrazione si riserva la facoltà di non procedere all'aggiudicazione, qualora nessuna delle offerte presentate sia ritenuta conveniente o idonea per la stazione appaltante, in relazione all'oggetto del contratto.
4. La commissione giudicatrice sarà nominata secondo i criteri previsti dall'art. 93 del D. Lgs. n.36/2023.

Art. 6 - Valore dell'appalto a base di gara

1. L'importo a base di gara del servizio è fissato in € 5,95 (euro cinque virgola novantacinque) oltre IVA di legge a pasto e, pertanto, ipotizzando la fornitura di circa 5.200 pasti all'anno, si prevede una spesa annua di € 30.940,00 oltre IVA di legge. L'importo presunto per l'intero periodo contrattuale, compreso l'eventuale rinnovo per ulteriori due anni, per complessivi cinque anni, ammonta ad € 154.700,00 oltre IVA di legge.
2. Il valore presunto dell'appalto e la determinazione del prezzo a pasto a base d'asta vengono dettagliati nell'Allegato 9 che costituisce parte integrante del capitolato stesso.
3. Il numero dei pasti e delle merende è da considerarsi indicativo ai fini della formulazione delle offerte e, pertanto, eventuali variazioni non sono in alcun modo impegnative per l'Amministrazione Comunale, la quale si riserva di quantificare il numero dei pasti e merende necessari, sulla base del calendario scolastico annuale, delle richieste di accesso al servizio e presenze giornaliere degli utenti. Nessuna pretesa potrà avanzare la ditta aggiudicataria per eventuali variazioni quantitative.
4. Il Comune riconosce alla ditta appaltatrice il corrispettivo stabilito in sede di gara determinato in base al ribasso offerto, da liquidarsi sulla base di specifica fattura. L'importo di ogni fattura verrà determinato a misura sulla base dei pasti effettivamente erogati nel periodo di riferimento, adeguatamente documentati nei modi e nelle forme che verranno concordati con il RUP, applicando il costo a pasto determinato in sede di gara in base al ribasso offerto.
5. L'Appalto è finanziato con risorse di bilancio del Comune.
6. Ai sensi dell'art. 26 comma 3-bis del D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e s.m.i., nell'esecuzione delle prestazioni previste dal presente appalto non si rilevano rischi da interferenze; di conseguenza, i relativi oneri sono pari a 0,00 (zero) e l'ente appaltante non è tenuto alla redazione del DUVRI.
7. Ai sensi dell'art. 108 comma 9 del D. Lgs. n.36/2023, le imprese, in sede di offerta economica, dovranno indicare i propri costi della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro.

Art. 7 - Soggetti del contratto

1. DIRETTORE DELL'ESECUZIONE (DEC)

Il Comune di Montefelcino individua, ai sensi dell'art. 114 comma 8 del Codice dei Contratti, il direttore dell'esecuzione del contratto, con le funzioni e i compiti individuati nell'allegato II.14 del Codice dei Contratti.

Il direttore dell'esecuzione esercita il coordinamento, la direzione e il controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto stipulato dalla stazione appaltante, in modo da assicurarne la regolare esecuzione nei tempi stabiliti e in conformità alle prescrizioni contenute nei documenti contrattuali e nelle condizioni offerte in sede di aggiudicazione o affidamento, ed in particolare ha la responsabilità delle seguenti fasi:

- avvio dell'esecuzione del contratto
- attività di controllo: svolgimento del coordinamento, direzione e controllo tecnico contabile dell'esecuzione del contratto
- verifica del rispetto degli obblighi dell'appaltatore e del subappaltatore
- contestazioni e riserve
- sospensioni dell'esecuzione
- gestione di sinistri
- espletamento di funzioni e compiti al termine dell'esecuzione del contratto
- controllo amministrativo contabile e tenuta della contabilità del contratto

Per le funzioni e i compiti del DEC si rinvia anche a quanto previsto nel presente Capitolato.

2. COORDINATORE DEL SERVIZIO DELL'APPALTATORE - REFERENTE

L'impresa appaltatrice deve nominare un Responsabile del servizio con adeguata capacità ed esperienza professionale, da contattare prontamente in caso di esigenze o criticità rilevate nello svolgimento del servizio, ed a cui affidare le seguenti funzioni:

- direzione e controllo delle attività degli addetti, con particolare riferimento alla gestione del centro di cottura, alle forniture, alla preparazione, alla consegna e alla distribuzione dei pasti;
- mantenimento dei rapporti con gli uffici comunali, con l'autorità scolastica, con il Comitato Mensa eventualmente costituito;
- partecipazione alle riunioni del Comitato Mensa, eventualmente costituito, mantenimento dei contatti con il Comitato stesso, con le autorità sanitarie ed infine con eventuali altri addetti al controllo nominati dall'Amministrazione Comunale.

Eventuale variazione della figura del Responsabile dovrà essere tempestivamente comunicata al Comune.

Art. 8 - Conoscenza delle condizioni di appalto

1. La sottoscrizione del contratto e dei suoi allegati da parte dell'impresa appaltatrice equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza e incondizionata accettazione della legge, dei regolamenti e di tutte le norme vigenti in materia di contratti pubblici, nonché alla completa accettazione di tutte le norme che regolano il presente appalto.
2. L'Appaltatore dà atto, senza riserva alcuna, della piena conoscenza degli elaborati che compongono la progettazione del presente appalto, dello stato dei luoghi, delle condizioni pattuite in sede di offerta e di ogni altra circostanza che interessi l'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto.
3. L'assunzione dell'appalto di cui al presente Capitolato implica da parte dell'Appaltatore la conoscenza perfetta non solo di tutte le norme generali e particolari che lo regolano, ma altresì di tutte le condizioni locali che si riferiscono all'esecuzione del servizio e che possano aver influito sul giudizio dell'Appaltatore circa la convenienza di assumere il medesimo, anche in relazione all'offerta tecnica ed economica presentata.

PARTE II

MODALITA' DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 9 - Avvio del servizio

1. L'impresa appaltatrice nell'espletamento del servizio dovrà intrattenere rapporti ufficiali solo con il Comune a mezzo del Responsabile Unico del Progetto (RUP) e del Direttore dell'esecuzione del contratto (DEC) nominato dal Responsabile Unico del Progetto (RUP) e si dovrà attenere completamente agli accordi stipulati con esso, escludendo che eventuali direttive, disposizioni di servizio o ordini di varia natura possano essere impartiti da organi scolastici, enti o da genitori singoli o associati.
2. Il servizio potrà prendere avvio solo a seguito di accordo con il Responsabile del servizio comunale.
3. Nell'esecuzione del servizio è vietato quanto segue:
 - la somministrazione di derrate non conformi a quanto previsto nel presente capitolato;
 - l'anticipo o il posticipo, senza giustificato motivo, della somministrazione di pasti;
 - la modifica del menu senza giustificato motivo o senza autorizzazione da parte del Comune.

Art. 10 - Utenza e standard minimi

1. L'utenza del servizio di refezione è costituita da bambini della Scuola dell'Infanzia del Comune di Montefelcino nonché dal personale docente e non docente avente diritto al pasto in base alle disposizioni normative e contrattuali vigenti al momento della prestazione, nonché da eventuali altri soggetti autorizzati dal Comune. Eventuale personale docente o altro personale scolastico che non rientrino nelle previsioni di cui alle citate disposizioni e che vogliano consumare il pasto dovranno concordare direttamente con l'impresa appaltatrice termini e modi della somministrazione a proprie spese, senza alcun onere per il Comune.

Il Comune potrà richiedere l'estensione del servizio per iniziative ed occasioni concordando di volta in volta i relativi numeri, nonché ad utenze diverse, ad es. i bambini iscritti ai Centri Estivi, alle medesime condizioni contrattuali, sino alle reali potenzialità di preparazione dei pasti da parte della ditta appaltatrice.
2. Gli standards minimi di qualità sono quelli riportati nel presente capitolato e nei vari allegati che costituiscono parte integrante del capitolato stesso.

Art. 11 - Modalità di esecuzione del servizio

1. Le attività costituenti il servizio sono quelle riportate, in via indicativa ma non esaustiva, all'art. 2 del presente capitolato.
2. Le attività oggetto del presente capitolato devono essere svolte a regola dell'arte, nel rispetto della normativa di riferimento, del capitolato speciale e dei relativi allegati, e finalizzate al raggiungimento del massimo beneficio degli utenti che usufruiscono del servizio.
3. Deve essere garantita la qualità delle prestazioni nei singoli processi di svolgimento, nel rispetto dei tempi, delle procedure gestionali richieste e/o proposte, delle garanzie igienico-sanitarie, della continuità del servizio.
4. I servizi devono essere espletati dalla ditta aggiudicataria a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione, secondo quanto definito dal presente capitolato, dalla relazione tecnica e dalle soluzioni migliorative eventualmente proposte in sede di offerta.
5. L'impresa appaltatrice si impegna, in particolare a:
 - fornire agli alunni un'alimentazione sana, genuina, di facile digeribilità e sempre di ottima qualità;
 - costituire un valido e qualificato apporto nutrizionale, gradevole e gustoso;
 - assicurare la più scrupolosa igienicità degli alimenti, dei materiali e attrezzature impiegati nonché di tutti i locali utilizzati per l'espletamento del servizio;
 - rispettare le più appropriate norme dietologiche e dietetiche previste per la particolare categoria di utenti cui il servizio è destinato.
6. La ditta appaltatrice del servizio dovrà inoltre garantire:

- la messa a disposizione degli automezzi e la loro pulizia giornaliera e sanificazione, per il trasporto dei pasti nelle varie sedi scolastiche di destinazione, il lavaggio e il ripristino delle attrezzature necessarie;
- l'acquisto dei prodotti di pulizia, disinfezione e disinfestazione dei locali, delle attrezzature e degli spazi del centro di cottura;
- la disponibilità, con decorrenza dalla data di effettivo avvio del servizio, di un proprio centro di cottura, idoneo, ai sensi delle disposizioni igienico-sanitarie vigenti, con assunzione di ogni relativo onere gestionale, compreso l'eventuale affitto dei locali, le utenze, l'acquisto e le manutenzioni degli immobili e delle attrezzature.

Art. 12 - Centro cottura

1. La Ditta affidataria dovrà provvedere alla realizzazione del servizio avvalendosi di un centro cottura idoneo, dichiarato in sede di offerta, di cui dovrà detenere la proprietà o la piena disponibilità, contrattualmente sostenibile, per l'intera durata dell'appalto, corredato ed attrezzato, a norma di legge, con canoni, utenze e ogni altro onere gestionale a suo carico.
2. Nel caso in cui i locali del centro di cottura non siano di sua proprietà o già nella sua disponibilità, l'Impresa dovrà attestare, in sede di presentazione dell'offerta, ai sensi del DPR n.445/00, l'impegno a dotarsene, in caso di aggiudicazione, indicandone caratteristiche ed ubicazione.
3. La positiva verifica di quanto dichiarato in sede di offerta, relativamente al centro cottura, costituisce condizione per la stipula del contratto di appalto. A tale fine, l'impresa aggiudicataria dovrà produrre idoneo titolo giuridico di possesso dei locali, entro e non oltre il trentesimo giorno antecedente la stipula del contratto di servizio.
4. Per struttura "idonea" si intende un centro di cottura, la cui ubicazione e caratteristiche devono essere documentate da apposita planimetria indicante spazi, impianti, garanzie igieniche e numero di addetti, con relativa qualifica, tra cuochi, aiuto cuochi e addetti al confezionamento - comprendente linee di produzione e confezionamento dedicate ai pasti per la refezione scolastica, con allegate autorizzazione sanitaria e licenza, intestate alla Ditta Appaltatrice.
5. La produzione, preparazione ed il confezionamento dei pasti devono avvenire in strutture dotate di registrazione ai sensi del Regolamento CE 852/2004 sull'igiene dei prodotti alimentari.
6. Il Centro di cottura dovrà avere obbligatoriamente le seguenti caratteristiche:
 - capacità produttiva adeguata, per strutture ed attrezzature, al numero giornaliero dei pasti previsti;
 - autorizzazione sanitaria per stoccaggio e preparazione di alimenti;
 - conformità alle disposizioni dettate dal D. Lgs. 193/2007 in materia di igiene dei prodotti alimentari, con l'impegno di applicare il piano di autocontrollo (H.A.C.C.P.) presentato in sede di offerta e di redigere il manuale di corretta prassi igienica in attuazione alle norme in materia;
 - essere in possesso di valutazione di conformità delle proprie misure dei sistemi di gestione e di tracciabilità della catena di approvvigionamento durante l'esecuzione dell'appalto alle norme UNI EN ISO 22005:2008 – Rintracciabilità di filiera.

Le caratteristiche tecniche e logistiche degli spazi e il layout produttivo devono essere finalizzati all'esigenza di minimizzare i fattori di rischio da contaminazione delle derrate alimentari ed all'ottimizzazione dell'attività lavorativa del personale, considerando gli spazi a disposizione.

Art. 13 - Caratteristiche merceologiche e igienico sanitarie delle derrate alimentari

1. Il Comune ha come obiettivo prioritario la promozione del territorio e la tutela della salute e per questi motivi ritiene indispensabile attuare un servizio di refezione scolastica di ottima qualità come elemento importante nella crescita dei bambini, migliorando la qualità dell'alimentazione. Questo principio, oltre a tutelare la salubrità del cibo, sviluppa la valorizzazione di elementi quali la tradizione, la stagionalità delle materie prime, la scelta della filiera corta e l'eticità.
2. Il presente Capitolato recepisce e persegue i principi della sostenibilità ambientale, definita dal Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi della Pubblica Amministrazione, adottato con Decreto Interministeriale n. 135 dell'11 aprile 2008 e le disposizioni di cui al DM n. 65 del Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare del 10 marzo 2020 (GU n. 90 del 4-4-2020), avente

ad oggetto i Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari.

3. La tipologia e le caratteristiche delle materie prime, utilizzate per la preparazione dei pasti e delle merende, con particolare riferimento alle percentuali di utilizzo in peso di prodotti di origine biologica o altrimenti qualificati, dovranno pertanto corrispondere ai requisiti minimi ed alle caratteristiche, definiti nel citato D.M. 10 marzo 2020, che si intendono integralmente richiamati.
4. Tutti i prodotti impiegati dovranno corrispondere ai seguenti principi fondamentali:
 - Qualità Superiore;
 - Sicurezza alimentare;
 - Rispetto dell'ambiente;
 - Benessere degli animali;
 - Trasparenza/tracciabilità a tutti i livelli.
5. Tutte le sostanze alimentari fornite, compresi i prodotti dietetici destinati ad un'alimentazione particolare, devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti in materia, che qui si intendono tutte richiamate, e possedere caratteristiche qualitative, igienico-sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie nonché alle norme UNI di riferimento ove presenti.
6. In tutti gli alimenti devono essere assenti agenti microbici e chimici responsabili di tossinfezioni alimentari e intossicazioni.
7. Le derrate alimentari utilizzate dell'impresa appaltatrice per la preparazione dei pasti devono garantire l'assenza di organismi geneticamente modificati (OGM), in conformità a quanto stabilito dalla legislazione vigente.
8. Le derrate devono avere confezioni ed etichettatura conformi alla legislazione vigente. Non sono ammessi prodotti con etichettature incomplete, non leggibili e non in lingua italiana.
9. Le pietanze dovranno essere realizzate mediante l'utilizzo di prodotti di prima qualità e l'impiego di prodotti biologici o qualificati nell'ambito della sostenibilità, prodotti DOP, DOC, IGP e a filiera corta e Km zero nella misura minima indicata nell'allegato 1 alla Relazione di accompagnamento CAM Servizio di ristorazione collettiva e fornitura derrate alimentari (DM n. 65 del 10 marzo 2020). I prodotti biologici forniti devono essere certificati dagli Istituti individuati dal Ministero per le politiche agrarie e forestali, devono presentare la dicitura "agricoltura biologica regime di controllo CEE", il marchio ed il nome dell'Ente di certificazione, con relativo numero di riconoscimento, il nome e l'indirizzo del produttore e del preparatore di prodotti trasformati.

Art. 14 - Approvvigionamento delle derrate alimentari

1. La tipologia e le caratteristiche delle materie prime, utilizzate per la preparazione dei pasti e delle merende, con particolare riferimento alle percentuali di utilizzo in peso di prodotti di origine biologica o altrimenti qualificati, dovranno corrispondere ai requisiti minimi ed alle caratteristiche, definiti nel citato D.M. 10 marzo 2020, che si intendono integralmente richiamati.
2. Non dovranno essere somministrati cibi preconfezionati, non dovranno essere utilizzati per la preparazione cibi in scatola o semilavorati, dovranno essere utilizzati prevalentemente ingredienti freschi e non surgelati.
3. La Ditta Appaltatrice s'impegna a che tutti gli alimenti distribuiti agli utenti siano rispondenti e conformi alle vigenti disposizioni legislative e regolamentari e alla buona tecnica del servizio, concernenti l'acquisto e la consegna, la conservazione, la lavorazione e la distribuzione degli alimenti, l'igiene e la sanità degli stessi e delle materie prime, nonché tutte le prescrizioni che fossero impartite dalle competenti Autorità.
4. In particolare, è fatto divieto di:
 - effettuare il riciclo dei pasti, nonché degli avanzi;
 - preparare i pasti nei giorni antecedenti a quelli di consumo;
 - effettuare la precottura ed utilizzare cibi parzialmente cotti.
5. Andranno utilizzati prodotti provenienti da produzioni italiane e, nei limiti del possibile, prodotti biologici, tipici e tradizionali, prodotti a denominazione protetta, prodotti provenienti da sistemi di filiera corta e da operatori dell'agricoltura sociale.

6. L'approvvigionamento delle derrate alimentari dovrà effettuarsi in tempi e modi razionalizzati ed ottimizzati in ragione della natura dei prodotti e delle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare forniture con cadenza settimanale o infrasettimanale, in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo. La fornitura di pane dovrà avere cadenza giornaliera.
7. Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i locali di preparazione pasti. Le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, senza avanzi di parte del prodotto sfuso.
8. Per tutte le derrate alimentari dovrà essere garantito e documentato il rispetto della tracciabilità/rintracciabilità, ossia la storia documentata dei passaggi e dei processi che l'alimento ha subito lungo tutto il percorso produttivo da esso compiuto, dalla produzione primaria alla distribuzione finale secondo il Regolamento CE 178/2002; la ditta aggiudicatrice dovrà mettere in grado il Comune di effettuare un controllo in tutte le fasi del processo.
9. L'impresa appaltatrice è tenuta a conservare presso la cucina la documentazione relativa alla fornitura delle derrate. I registri di carico e scarico delle merci dovranno essere costantemente aggiornati e disponibili per eventuali controlli.

Art. 15 - Garanzie di qualità

1. A garanzia della qualità degli alimenti e delle pietanze preparate, l'impresa appaltatrice deve:
 - acquisire dai fornitori e rendere disponibili al Comune, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti Leggi in materia che si intendono tutte richiamate;
 - rendersi disponibile a dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle specifiche tecniche delle tabelle merceologiche.
2. L'impresa appaltatrice deve garantire il rispetto dei vigenti Criteri Ambientali Minimi (D.M. n. 65/2020).

Art. 16 - Trasformazione delle derrate e produzione del pasto

1. Le cotture dovranno essere effettuate nella stessa giornata del consumo. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti e dei limiti di contaminazione microbica), nutritiva ed organolettica. I tempi di preparazione dei pasti andranno calibrati in modo ottimale, al fine di garantire il pieno rispetto degli orari di servizio previsti e, contestualmente, il minimo anticipo rispetto al momento del consumo. I cibi dovranno essere preparati in modo semplice con la scelta degli ingredienti necessari per la preparazione dei pasti previsti nel menu.
2. Nelle tecniche di cottura si dovranno privilegiare quelle al forno o a vapore per garantire al consumatore il mantenimento delle caratteristiche nutrizionali e la digeribilità dei prodotti. In ogni caso non dovranno essere utilizzati/somministrati:
 - carni al sangue
 - cibi fritti
 - dado da brodo contenente glutammato
 - conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti
 - residui/ricicli dei pasti dei giorni precedenti o avanzi
 - va evitato il soffritto, da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo
 - le operazioni di scongelamento andranno effettuate secondo la normativa vigente.
3. Tra la cottura e il confezionamento l'esposizione a temperatura ambiente deve limitarsi allo stretto indispensabile per le corrette operazioni di confezionamento e/o distribuzione.
4. Gli alimenti, immediatamente dopo la cottura, dovranno essere riposti in appositi contenitori e sistemati in box termici in grado di conservare le temperature degli alimenti durante il trasporto, secondo quanto previsto dalle normative vigenti in materia.
5. Per il raggiungimento delle finalità sopradette si richiama l'applicazione della normativa vigente e dei documenti allegati al presente capitolato, le indicazioni derivanti dal piano di autocontrollo, la

separazione funzionale dei flussi relativi a carni/verdure/uova/formaggi e salumi, l'accurata pulizia e disinfezioni degli utensili e delle superfici, l'impiego di corrette protezioni (coperchi, pellicole, ecc.), la gestione ottimale della rotazione delle derrate, i procedimenti di scongelamento.

6. La Ditta ha, inoltre, l'obbligo di redigere un Piano di Autocontrollo per la preparazione dei pasti differenziati per soggetti affetti da celiachia ed intolleranze alimentari.
7. La produzione dei pasti deve rispettare gli standard igienici previsti dalle leggi vigenti e dai documenti allegati al presente capitolo speciale d'appalto; tutte le operazioni delle fasi di stoccaggio delle merci, di conservazione e di preparazione dei piatti previsti dal menu devono rispettare le "buone norme di fabbricazione" (GMP) e le procedure descritte dal Piano di Autocontrollo dell'operatore aggiudicatario. La conservazione e lo stoccaggio delle derrate alimentari devono essere effettuati in conformità alle normative vigenti in materia.
8. L'impresa appaltatrice libera il Comune da qualsiasi responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari e della distribuzione, assumendosi tutti gli oneri previsti dalla normativa vigente.

Art. 17 - Prenotazione giornaliera dei pasti

1. La prenotazione giornaliera dei pasti da preparare, con la specifica distinzione fra pasti alunni e pasti adulti e l'indicazione di eventuali diete speciali, dovrà essere effettuata dall'impresa aggiudicataria con le modalità di rilevamento che la stessa intenderà adottare.
2. Qualora dovessero verificarsi discrepanze tra il numero di utenti presenti e il numero dei pasti inviati dalla ditta aggiudicataria, questa deve immediatamente provvedere al recapito dei pasti mancanti senza pretese di oneri aggiuntivi.

Art. 18 - Trasporto e consegna dei pasti

1. Il trasporto deve avvenire senza promiscuità alimentari ed altre sostanze non alimentari se non dotate di confezioni atte ad evitare i rischi di contaminazione, alterazione delle caratteristiche.
2. All'impresa aggiudicataria spetta il trasporto dei pasti, dal centro di cottura alle sedi scolastiche di destinazione. A tale fine, l'appaltatore dovrà elaborare un piano di trasporto per la consegna dei pasti presso i singoli plessi scolastici, in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, al fine di salvaguardare le caratteristiche sensoriali e organolettiche dei pasti.
3. I tempi di permanenza nei contenitori del pasto trasportato sono delimitati dai requisiti tecnici degli stessi, in ogni caso, il tempo complessivo di trasporto impiegato dal centro di produzione pasti fino alla distribuzione nell'ultimo punto di ristorazione raggiunto, non deve essere superiore ai 25 (venticinque) minuti.
4. Il progetto offerto deve descrivere il piano di trasporto dei pasti in termini quantitativi e qualitativi, indicando anche le modalità del rispetto del piano stesso, nonché il numero di mezzi utilizzati.
5. Il Comune si riserva il diritto di verificare la veridicità del piano trasporto, prima e/o dopo l'aggiudicazione della gara.
6. Solo per le derrate non deperibili, quali olio, zucchero, sale aceto e simili potranno essere effettuate consegne non giornaliere.
7. Per l'esecuzione del servizio l'impresa mette a disposizione mezzi sufficienti (per numero e capacità di trasporto) e il personale da impiegare per il servizio stesso.
8. È fatto obbligo di provvedere alla sanificazione ogni qual volta necessario e almeno settimanalmente. Il protocollo di pulizia del mezzo dovrà essere contenuto nell'HACCP. La suddetta operazione deve essere adeguatamente documentata dalla Ditta aggiudicataria.
9. La consegna dei pasti presso le mense dovrà essere accompagnata da apposito documento di trasporto in duplice copia, nel quale dovrà essere indicata la data e l'ora di inizio trasporto, le generalità del cedente, del cessionario, le generalità dell'eventuale incaricato del trasporto, la descrizione della natura, qualità e quantità (in cifra) dei beni ceduti e la numerazione progressiva.
10. Nel prezzo di aggiudicazione sono compresi tutti gli oneri, nessuno escluso, compresa la fornitura del carburante, gli oneri per la manutenzione ordinaria e straordinaria dei mezzi, le spese di bollo e di assicurazione.

Art. 19 - Orari di consegna dei pasti

1. L'impresa appaltatrice deve garantire la consegna dei pasti a tutti gli utenti per i quali è stata comunicata la prenotazione, secondo le preparazioni previste dal menu giornaliero e nelle quantità previste dalle tabelle dietetiche.
2. L'Impresa appaltatrice deve consegnare i pasti, franchi da ogni spesa, nel plesso scolastico indicato dal Comune, nei giorni e negli orari che si provvederà a comunicare all'inizio di ciascun anno scolastico. Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo. Nessun ritardo, a qualsiasi motivo dovuto, è ammesso, salvi casi documentati e di forza maggiore. Per ritardi nella consegna verranno applicate le penali. Gli orari possono subire modifiche per esigenze organizzative indicate dall'Amministrazione Scolastica e autorizzate dal Comune, senza che ciò dia diritto all'impresa appaltatrice di richiedere alcun indennizzo o risarcimento.
3. In caso di rilievo di non conformità anche parziale dei pasti al momento della consegna, l'impresa appaltatrice dovrà sostituirli con pietanze alternative entro 30 minuti dalla comunicazione del Comune e non si darà luogo al pagamento dei pasti respinti.

Art. 20 - Gestione dei rifiuti

1. L'impresa appaltante deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta differenziata individuate dal Comune.
2. È tassativamente vietato gettare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari. Qualora si verificassero otturazioni degli scarichi causate da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico dell'impresa appaltante.

Art. 21 - Riciclo e residui alimentari

1. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni precedenti al consumo. Tutti i cibi devono essere preparati in giornata.
2. Il cibo non servito deve essere 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 gestendoli in modo 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.;
3. Le eccedenze di cibo servito devono essere 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.
4. La politica degli sprechi alimentari deve essere oggetto di apposita comunicazione.
5. La ditta appaltatrice s'impegna a osservare quanto contenuto nell'allegato "Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti".

PARTE III

MENU E REGIMI DIETECI PARTICOLARI

Art. 22 - Menu e quantità e delle vivande

1. L'impresa appaltatrice deve garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menu e nelle quantità previste dalla tabella delle grammature collegata al menu, ponendo altresì particolare attenzione alle Linee esplicative fornite dal Servizio Igiene di Alimenti e della Nutrizione dell'AST, allegati al presente capitolato. L'impresa appaltatrice è tenuta ad assicurare la possibilità di servire ulteriori razioni agli utenti che lo richiedano e consentire eventuali prelievi da parte degli organi di controllo.
I pesi indicati s'intendono a crudo ed al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali cali di peso dovuti allo scongelamento; i pesi indicati si riferiscono, inoltre, sempre alla parte "edibile" (es. per la frutta, al frutto privato della buccia e semi, per le carni al tessuto muscolare privato dell'osso e del grasso esterno, per il pesce, alla polpa senza lisce, pinna e pelle), salvo diversa indicazione della tabella delle quantità degli alimenti.

Art. 23 - Struttura dei menu

1. Il menu viene indicato dall'Azienda Sanitaria Territoriale (AST) di Pesaro Urbino, Dipartimento di Prevenzione - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, come da tabelle allegate. Il menu è articolato su 5 settimane. I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere, per tipo, per qualità, a quelli indicati nell'Allegato 4 per ciascuna tipologia d'utenti, salvo diverso accordo con il Comune e con l'AST. Per quanto riguarda i prodotti ortofrutticoli freschi indicati, è da considerarsi vincolante l'indicazione "di stagione" prevista nel menu principale, rivestendo a questo proposito il ricettario valore esemplificativo.

La struttura del menu per gli utenti della mensa, salvo variazioni autorizzate dal Comune e dall'AST, è la seguente:

- un primo;
- un secondo;
- un contorno;
- pane;
- frutta fresca di stagione, dolce, yogurt, pizza, o gelato (in base a quanto previsto nel menu);
- acqua oligominerale naturale.

È prevista altresì la fornitura della merenda del mattino verso le ore 9.30, compresa nel costo del pasto. L'acqua oligominerale naturale si intende compresa nel costo del pasto.

Art. 24 - Condimenti

1. Gli alimenti che compongono i pasti dovranno essere completi di condimenti e quanto altro occorre per rendere graditi i cibi. Per i condimenti a crudo di pietanze, verdure, sughi, piatti cotti o preparazione di salse si dovrà usare esclusivamente olio extra vergine di oliva. Il condimento con formaggio grattugiato dei primi piatti e delle altre preparazioni dovrà essere aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione, dietro richiesta del commensale.

Art. 25 - Modifiche dei menu

1. Durante il corso dell'appalto potranno essere apportate, da parte del Comune, modifiche al menu senza che ciò possa costituire titolo per indennizzi di sorta da parte del gestore, nei casi e con le modalità di seguito descritte.
2. Il Comune potrà richiedere modifiche sostanziali del menu anche a seguito del costante e comprovato non gradimento dei piatti da parte dell'utenza, introducendo nuove preparazioni culinarie, in ogni caso, previo parere del servizio competente dell'AST Pesaro Urbino. I menu non potranno essere modificati da parte dell'impresa appaltatrice se non previa intesa ed autorizzazione del Comune. In ogni caso le variazioni introdotte dovranno garantire il medesimo valore nutrizionale ed economico dei menu ordinari.
3. È consentito all'impresa appaltatrice, in via temporanea e straordinaria, effettuare una variazione dei piatti previsti nei menu, esclusivamente nei seguenti casi:

- mancata reperibilità delle derrate per cause di forza maggiore;
- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Tale variazione potrà in ogni caso essere effettuata previa comunicazione seguita da conferma scritta da parte del Comune. L'autorizzazione rilasciata dal Comune deve essere portata a conoscenza, a cura dell'impresa appaltatrice, di tutte le istituzioni scolastiche interessate.

4. Qualora l'impresa appaltatrice intendesse preparare nuove pietanze, dovrà inoltrare richiesta scritta al Comune e presentare le grammature di tutti gli ingredienti dei piatti proposti, se questi non sono già previsti nella tabella dietetica. Tali eventuali variazioni saranno subordinate ad esplicita e preventiva autorizzazione del Comune, sentito il parere dell'AST o di un dietista o altra figura professionale equivalente, e non potranno comportare costi aggiuntivi del pasto.

Art. 26 - Diete speciali

1. L'appaltatore deve provvedere, senza indennità aggiuntive, alla preparazione di pasti relativi a diete speciali seguendo la procedura diete speciali nella ristorazione scolastica in Area Vasta 1 e le "Linee guida tecnico-operative per diete speciali" contenute nei documenti allegati al presente capitolato.
2. Per quanto riguarda le derrate per la preparazione delle diete speciali per utenti affetti da intolleranza al glutine, la scelta dei prodotti da somministrare dovrà essere effettuata utilizzando il Prontuario, edito dall'Azienda Sanitaria Territoriale (AST) di Pesaro Urbino, Dipartimento di Prevenzione - Servizio Igiene degli Alimenti e della Nutrizione, "Celiachia: Guida teorico pratica per operatori del Settore Alimentare e informazioni utili per tutti" (Allegato 8).
3. L'impresa appaltatrice deve garantire a tutti gli utenti che fanno richiesta per iscritto al Comune, l'erogazione di menu differenziati per scelte religiose e per diete vegetariane, applicando la struttura del menu di cui all'art. 23 del presente Capitolato.

Art. 27 - Diete leggere

1. L'Impresa appaltatrice si impegna alla predisposizione di diete leggere, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9.30 dello stesso giorno. La richiesta saltuaria di dieta leggera non necessita di certificato medico ed è costituita da pasta o riso in bianco, da una porzione di verdura, da una porzione di carne o pesce ai ferri cotto al vapore o lessato e frutta, o da altre pietanze che verranno concordate con la dietista, con le stesse grammature previste per gli altri utenti.

Art. 28 - Pasti freddi

1. In occasioni di gite scolastiche autorizzate, in sostituzione del pasto, potrà essere richiesto all'impresa appaltatrice di fornire e consegnare al plesso di destinazione, indicativamente entro le ore 8.30 del giorno prestabilito, cestini da viaggio o pasti freddi equivalenti a quelli del normale servizio mensa.
2. I cestini freddi devono essere confezionati nella stessa giornata del consumo, salvo situazioni debitamente documentate per le quali gli stessi potranno essere confezionati, previa autorizzazione del Comune, al massimo il giorno precedente alla consumazione e correttamente conservati.
3. Il Comune potrà inoltre richiedere all'impresa appaltatrice di fornire pasti freddi sostitutivi all'utenza, nel caso di sciopero del personale del centro cottura, oppure nel caso di interruzione del servizio per cause di forza maggiore.

Art. 29 - Informazione agli utenti del servizio

1. La Ditta Appaltatrice è tenuta ad affiggere all'inizio di ciascuna settimana, all'ingresso della scuola o in apposita bacheca e in maniera che sia ben visibile, il menu settimanale che dovrà essere conforme a quello previsto dal presente capitolato. Lo schema di menu dovrà essere distribuito a tutte le famiglie all'inizio di ogni anno scolastico.
2. Dovrà essere altresì affisso oltre al menu anche le relative tabelle dietetiche con le grammature di ogni singolo pasto.

3. Ai sensi del Regolamento UE 1169/2011 e s.m.i. dovrà essere indicata l'eventuale presenza di allergeni, nei singoli pasti.

PARTE IV

DISPOSIZIONI IN MATERIA DI PERSONALE DELL'APPALTATORE

Art. 30 - Sicurezza sul luogo di lavoro

1. Tutte le operazioni previste dal presente Capitolato e dal successivo contratto dovranno essere svolte nel rispetto di tutte le norme vigenti, compreso il D.Lgs. n. 81/2008 e ss.mm.ii., in materia di prevenzione infortuni ed igiene sul lavoro e, in ogni caso, in condizioni di permanente sicurezza ed igiene. Il prestatore di servizi pertanto deve osservare e fare osservare ai propri dipendenti impiegati per l'esecuzione delle prestazioni medesime, tutte le norme di cui sopra.
2. Sono posti a carico dell'impresa appaltatrice tutti gli adempimenti in materia di sicurezza dei lavoratori, ivi compresa la formazione del personale, la fornitura di adeguati dispositivi di sicurezza individuale (DPI) e quant'altro occorra per garantire la sicurezza dei lavoratori.

Art. 31 - Personale impiegato nel servizio

1. L'impresa appaltatrice si avvale di proprio personale, regolarmente assunto o contrattualizzato, od eventualmente socio, convenientemente formato, in possesso dei prescritti requisiti di legge, operante sotto la responsabilità esclusiva dell'appaltatore medesimo.
2. Al personale dipendente impiegato nell'attività oggetto del presente appalto si applica il C.C.N.L. per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo (codice CNEL: H05Y). Gli operatori economici possono indicare nella propria offerta il differente contratto collettivo da essi applicato, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele di quello indicato dalla stazione appaltante.
3. Il personale impiegato nel servizio dovrà essere numericamente adeguato ed in possesso della necessaria qualificazione professionale, in relazione alle mansioni svolte. Dovrà essere, in particolare, garantita la necessaria formazione di base ed il costante aggiornamento professionale dello stesso, adeguatamente documentati.
4. L'aggiudicatario dovrà essere in grado di sostituire il personale assente per malattia, congedi ordinari e straordinari e comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio. Il Comune si riserva il diritto di chiedere la sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle mansioni assegnate, per comprovati motivi. In tal caso l'impresa appaltatrice provvederà ad effettuare la sostituzione entro 3 (tre) giorni dalla presentazione della relativa richiesta, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per il Comune.
5. L'impresa appaltatrice dovrà assumere l'onere contributivo degli operatori impegnati nel servizio in oggetto, nel rispetto delle normative e degli accordi vigenti in materia, quanto a corrispettivo, inquadramento, responsabilità, assicurazione e previdenza.
6. L'impresa appaltatrice è l'esclusiva responsabile del rispetto di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale delle maestranze addette ai servizi di cui al presente capitolato; dovrà assicurare, nei riguardi dei propri dipendenti, il rispetto di leggi, regolamenti e disposizioni previste dai contratti nazionali di settore e dagli accordi sindacali integrativi, nonché rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro e tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci.
7. A tal fine il personale in servizio deve:
 - conoscere le mansioni cui è addetto e le norme di igiene degli alimenti, nonché le norme di sicurezza e di prevenzione degli infortuni sul lavoro;
 - garantire il rispetto delle normative vigenti, in materia igienico-sanitaria;
 - indossare indumenti di lavoro adeguati, come prescritto dalle norme vigenti in materia e gli eventuali dispositivi di sicurezza (D. Lgs.81/08) previsti per le diverse procedure;
 - mantenere il segreto e la totale riservatezza su dati personali, fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio;
 - segnalare tempestivamente al referente del servizio dell'impresa o suo incaricato, per i provvedimenti di competenza, ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle mansioni, sia presso i locali del centro di preparazione dei pasti, che presso i refettori scolastici, informando contestualmente il Comune;

- ricevere disposizioni esclusivamente da soggetti ed organi competenti;
 - tenere un comportamento irreprensibile, improntato o alla massima educazione, correttezza e professionalità, in relazione anche alle specifiche condizioni ed all'utenza nei confronti della quale il servizio si svolge nonché nei confronti del personale dell'Amministrazione o da questa incaricato.
8. Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione, al confezionamento ed al trasporto dei pasti, deve scrupolosamente curare l'igiene personale ed ha l'obbligo di indossare idonea divisa con simbolo, logo o altra indicazione della Ditta Appaltatrice, fornita e rinnovata a cura del gestore dell'appalto, di un copricapo idoneo a raccogliere tutta la capigliatura, di guanti igienici, ove necessario, e del tesserino di riconoscimento.
 9. L'impresa appaltatrice è tenuta a comunicare l'elenco nominativo del personale impiegato nel servizio, con le corrispondenti qualifiche. Qualsiasi variazione rispetto all'elenco trasmesso dovrà essere tempestivamente comunicata per iscritto al Comune.
 10. La Ditta Appaltatrice impiega personale adeguatamente formato sugli argomenti previsti dalla normativa di settore, con particolare riferimento alle tematiche di cui all'Allegato 1 - punto C lett. a) par.8 del D.M. 10 marzo 2020.
 11. La medesima è tenuta inoltre a svolgere, per lo stesso personale, corsi di formazione e aggiornamento, necessari a garantire il rispetto degli standards di qualità previsti nel presente capitolato.

Art. 32 - Clausola Sociale

1. L'Aggiudicatario è tenuto ad adottare misure orientate a garantire la stabilità occupazionale del personale impiegato, all'applicazione dei contratti collettivi nazionali e territoriali di settore, tenendo conto, in relazione all'oggetto dell'appalto e alle prestazioni da eseguire anche in maniera prevalente, di quelli stipulati dalle associazioni dei datori e dei prestatori di lavoro comparativamente più rappresentative sul piano nazionale e di quelli il cui ambito di applicazione sia strettamente connesso con l'attività oggetto dell'appalto, nonché a garantire le stesse tutele economiche e normative per i lavoratori in subappalto rispetto ai dipendenti dell'appaltatore e il contrasto al lavoro irregolare.
2. Fermo 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. Al riguardo è richiesto un "progetto di assorbimento" del personale che operava nella precedente gestione dell'appalto, che illustri in quale modo concretamente in caso di aggiudicazione l'offerente intenda rispettare la presente clausola sociale.
3. Al fine di garantire il rispetto di queste prescrizioni, si rende disponibile la documentazione relativa al personale in forza impiegato nel precedente affidamento, distinto per addetti a tempo pieno e addetti a tempo parziale e relativa misura percentuale, inquadramento, mansioni e/o qualifica.
4. L'impresa appaltatrice, al fine di consentire il rispetto di queste prescrizioni anche nel prossimo affidamento, è tenuta a trasmettere al Comune, a mezzo di posta elettronica certificata, la documentazione relativa al personale impiegato in questo appalto, che risulti in forza 3 (tre) mesi prima della scadenza naturale del contratto.
5. L'impresa appaltatrice dovrà inoltre impegnarsi a garantire le pari opportunità generazionali, di genere e di inclusione lavorativa per le persone con disabilità o svantaggiate e la stabilità occupazionale del personale impiegato.

Art. 33 - Scioperi

1. L'impresa appaltatrice, nel caso di sciopero o assemblee sindacali del proprio personale, fermo restando il pieno rispetto della normativa vigente in materia di servizi pubblici essenziali con particolare riferimento ai contingenti minimi, è tenuto ad avvisare con modalità di comunicazione che ne garantiscano la piena efficacia, il Comune almeno 5 (cinque) giorni prima della data in cui è previsto lo sciopero dandone contestualmente conferma al Comune salvo che la stessa ditta appaltatrice ne sia informata, nel rispetto delle disposizioni contrattuali e normative vigenti in materia di scioperi, in tempi più brevi. Eventuali responsabilità e danni per il mancato rispetto dei necessari preavvisi saranno a carico della ditta appaltatrice, fermo restando i diversi termini previsti dai contratti di lavoro di riferimento o dalla normativa in materia di sciopero per questa categoria di servizi.

2. In caso di sciopero del personale scolastico, tale da non consentire l'erogazione del servizio mensa, l'Amministrazione comunale, a seguito di relativa comunicazione da parte della Segreteria scolastica, ne darà prontamente comunicazione all'affidatario.
3. In caso di sospensione o revoca dello sciopero, l'affidatario dovrà comunque fornire un pasto equilibrato, anche se diverso dal menu concordato.
4. L'impresa appaltatrice nulla potrà pretendere dal Comune per la mancata prestazione del servizio, anche se causata da scioperi o assemblee del personale della scuola o dell'impresa stessa.

PARTE V

CONTROLLO DELLA PRESTAZIONE

Art. 34 - Disposizioni igienico-sanitarie

1. Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento a quanto previsto dalla normativa nazionale e regionale vigente e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato.

Art. 35 - Licenze e Autorizzazioni

1. L'impresa appaltatrice aggiudicataria del contratto deve essere in possesso di tutte le prescritte autorizzazioni, rilasciate dalle autorità competenti, necessarie per l'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. Le licenze e le necessarie autorizzazioni in questione saranno richieste dalla ditta appaltatrice, a sua cura e spese.

Art. 36 - Piano di Autocontrollo

1. L'impresa appaltatrice deve essere in possesso di un piano di autocontrollo per la cucina centralizzata ed i mezzi adibiti al trasporto, secondo quanto previsto dalle normative vigenti, che dovrà essere messo a disposizione dei tecnici incaricati dal Comune per eventuali controlli di conformità, se richiesto.

Art. 37 - Strumenti per l'esercizio dell'attività di direzione e controllo della prestazione

1. Il DEC impartisce all'appaltatore tutte le disposizioni e le istruzioni operative necessarie tramite ordini di servizio, che devono riportare, nella loro forma scritta, sinteticamente, le ragioni tecniche e le finalità perseguite alla base dell'ordine e devono essere comunicati al RUP (qualora diverso dal DEC).
2. A parte indicazioni di carattere non rilevante, che il Direttore dell'esecuzione impartisce anche in via orale, per le vie brevi, la forma scritta è indispensabile in tutti quei casi in cui dall'ordine di servizio discendano adempimenti rilevanti a carico dell'appaltatore, variazioni o addizioni all'opera e maggiori oneri rispetto a quelli contrattuali.
3. L'appaltatore è tenuto ad uniformarsi alle disposizioni contenute negli ordini di servizio

Art. 38 - Controllo amministrativo e contabile

1. In relazione alla periodicità della prestazione (mensile) il DEC provvede al controllo della spesa legata all'esecuzione del servizio, anche attraverso la tenuta della contabilità del contratto e, quindi, la compilazione con precisione e tempestività di documenti, con i quali si realizza l'accertamento e la registrazione dei fatti producenti spesa.

Art. 39 - Diritto di controllo del Comune

1. E facoltà del Comune effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso la cucina utilizzata dall'impresa appaltatrice ed il refettorio, per verificare la rispondenza del servizio erogato dall'impresa appaltatrice alle prescrizioni, sia legislative sia contrattuali del Capitolato speciale e a quanto dichiarato in sede di offerta tecnica dall'Impresa medesima. L'impresa dovrà garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona della cucina e dei locali di distribuzione e consumo, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.
2. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le Parti. Quando il Responsabile del servizio per l'impresa non è presente per il contraddittorio, il Comune effettuerà ugualmente i controlli e l'impresa appaltatrice non potrà contestare le risultanze di detti controlli.
3. L'impresa appaltatrice, durante lo svolgimento delle attività previste, dovrà tener conto di osservazioni, chiarimenti, suggerimenti e richieste, formulate dal Comune e, all'occorrenza, apportare le necessarie integrazioni, senza che ciò possa comportare di norma aumento dei prezzi stabiliti per l'espletamento dell'incarico conferito.
4. I danni derivanti dal non corretto espletamento del servizio o comunque collegabili a cause da esso dipendenti, di cui venisse richiesto il risarcimento al Comune o a terzi, saranno assunti dall'Impresa a suo totale carico, senza riserve od eccezioni.

5. Ai fini dell'esercizio del predetto controllo, il Comune può impiegare sia personale proprio sia personale esterno incaricato specificamente per lo scopo, nonché i rappresentanti dei genitori.

Art. 40 - Soggetti preposti al controllo

1. Oltre ai soggetti e agli organismi competenti e formalmente individuati dalle normative in vigore, possono esercitare operazioni di vigilanza e controllo anche le società o i professionisti specializzati incaricati dal Comune. Nessun organismo deputato al controllo può intervenire direttamente sul personale alle dipendenze dell'impresa appaltatrice, ma ogni rilievo, comunicazione, istanza deve essere rivolta unicamente al Comune.
2. Ogni ispezione o controllo deve svolgersi senza interferenze con lo svolgimento del servizio, e di contro l'impresa appaltatrice garantisce la piena collaborazione per l'effettuazione delle verifiche. L'impresa appaltatrice è tenuta a mettere a disposizione dei visitatori autorizzati idoneo vestiario (camici, copri scarpe, copricapi monouso, etc.) da indossare durante la visita della cucina centralizzata; a tutti questi soggetti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature.

Art. 41 - Tipologia dei controlli

1. Il Comune potrà effettuare i controlli che riterrà più opportuni e necessari al fine di verificare per ogni processo la conformità del servizio agli standard qualitativi contrattualmente prefissati e delle caratteristiche dei prodotti alimentari somministrati. Detti controlli potranno essere effettuati mediante verifiche dirette, attraverso prelievi di campioni di alimenti nelle diverse fasi di lavorazione, nonché attraverso prelievi di campioni di generi non alimentari comprensivi di prodotti detergenti e sanificanti.
2. I controlli possono riguardare ispezioni a vista, controlli sensoriali, accertamenti analitici.
3. Le ispezioni a vista mirano a verificare le autorizzazioni e le certificazioni e valutare quanto segue, indicato solo a titolo esemplificativo:
 - controllo del registro pulizia e disinfestazioni;
 - modalità di stoccaggio degli alimenti nelle celle;
 - temperatura dei frigoriferi e dei congelatori;
 - controllo data di scadenza dei prodotti;
 - modalità di lavorazione delle derrate;
 - modalità di cottura degli alimenti;
 - modalità di distribuzione delle pietanze;
 - lavaggio e impiego sanificanti;
 - modalità di sgombero rifiuti;
 - verifica corretto uso impianti e attrezzature;
 - caratteristiche dei sanificanti;
 - modalità di sanificazione;
 - stato igienico degli impianti, delle attrezzature e dell'ambiente;
 - stato igienico e sanitario del personale;
 - stato igienico dei servizi;
 - organizzazione del personale;
 - controllo organico del personale;
 - professionalità degli addetti;
 - controllo quantità delle derrate in relazione tabelle dietetiche e nutrizionali e relative grammature;
 - controllo sulla qualità di tutte le derrate e, in particolare riferimento, ai prodotti biologici, DOP e IGP;
 - controllo della corrispondenza delle derrate alle tabelle merceologiche;
 - modalità di manipolazione degli alimenti;
 - controllo funzionamento impianti tecnologici;
 - controllo attrezzature;
 - controllo abbigliamento di servizio del personale;
 - controllo modalità di trasporto dei pasti e derrate;
 - controllo della conformità dei mezzi di trasporto alle normative e alle prescrizioni del presente Capitolato.

Il Comune si riserva, inoltre, l'effettuazione di ogni ulteriore controllo ritenuto necessario.

4. I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti e vengono effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente della Ditta appaltatrice o dai tecnici incaricati dal Comune. È inoltre consentito il controllo sull'appetibilità ed il gradimento dei cibi, anche con assaggio dei piatti previsti dal menu.
5. Gli accertamenti analitici sono tesi a rilevare gli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti; essi possono essere compiuti sia dai laboratori dell'AST, sia dai laboratori dei soggetti eventualmente incaricati dal Comune. Prelievi e campionatura vengono condotti con le modalità conformi agli accertamenti previsti e non possono comportare alcun onere per il Comune, particolarmente in relazione alle quantità utilizzate.

Art. 42 - Osservazioni - Contestazioni - Prescrizioni

1. Prima di procedere all'applicazione delle penali, il Comune dovrà contestare all'impresa appaltatrice i rilievi inerenti alle non conformità al servizio. L'impresa appaltatrice ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro e non oltre 7 (sette) giorni dalla notifica della contestazione. Se entro il predetto termine l'impresa appaltatrice non fornisce alcuna giustificazione, ovvero qualora la stessa non fosse ritenuta accoglibile, verranno applicate le penali previste dal presente Capitolato.
2. Le contestazioni, le diffide ad adempiere e le penali applicate sono comunicate all'impresa appaltatrice mediante PEC.

PARTE VI

GESTIONE DEI PAGAMENTI E TRACCIABILITA' FLUSSI FINANZIARI

Art. 43 - Prezzo

1. Il prezzo unitario del pasto è quello risultante dalla gara e specificato nel contratto sottoscritto dall'impresa appaltatrice con il Comune a seguito dell'aggiudicazione ad essa favorevole. Con riferimento a quando stabilito nel presente Capitolato, nel prezzo del pasto s'intendono interamente acclusi tutti i servizi, le prestazioni del personale, le spese ed ogni altro onere espresso o implicito nel presente capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

Art. 44 - Anticipazione del prezzo

1. Ai sensi dell'art. 33 dell'Allegato II.14 al D.lgs. n. 36/2023 non si applica la norma in merito all'anticipazione del prezzo contenuta nell'art. 125 del D.lgs. n. 36/2023, in quanto il prezzo è calcolato sulla base del reale consumo.

Art. 45 - Pagamenti

1. Al termine d'ogni mese il gestore presenterà la relativa fattura riportante il numero dei pasti effettivamente erogati ed un allegato schema riepilogativo degli ordini giornalieri. La liquidazione dei corrispettivi dovuti all'impresa, in relazione al numero dei pasti effettivamente somministrati, sarà emessa entro 60 (sessanta) giorni dalla data del suo ricevimento purché riscontrata dal DEC conforme alle schede di rilevamento dei pasti giornalmente compilate dal personale incaricato ed in conformità del presente capitolato.
2. Il Comune effettuerà il riscontro dei pasti giornalieri somministrati anche attraverso le segreterie delle direzioni didattiche o il personale docente e non docente della Scuola. Le fatture emesse per un numero di pasti non corrispondente a quanto attestato dalle scuole e comprovato dai registri controfirmati dagli insegnanti e dal personale docente e non docente della Scuola verranno segnalate per le dovute modifiche.
3. Le fatture verranno liquidate previa acquisizione periodica del DURC regolare.
4. Ai sensi dell'art. 11 c. 6 del D. Lgs. 36/2023, sull'importo netto progressivo delle prestazioni verrà effettuata una ritenuta dello 0,50%; le ritenute possono essere svincolate soltanto in sede di liquidazione finale, dopo l'approvazione da parte della stazione appaltante della verifica di conformità, previo rilascio del documento unico di regolarità contributiva.

Art. 46 - Tracciabilità dei flussi finanziari

1. In attuazione degli obblighi previsti dalla legge n. 136/2010 rubricata "Piano straordinario contro le mafie, nonché delega al Governo in materia di normativa antimafia" e successive modifiche, l'impresa appaltatrice con la sottoscrizione del contratto dichiara di assumere tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge citata; si impegna altresì ad inserire, a pena di nullità, in ogni eventuale contratto di subappalto o subcontratto inerente il presente rapporto negoziale, un'espressa clausola di rispetto circa gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla legge n. 136/2010; le parti danno atto che le transazioni riferibili al presente contratto saranno effettuate con lo strumento del bonifico bancario o postale su conti correnti dedicati, come da comunicazione da rendersi, da parte del fornitore, ai sensi dell'art. 3 c.7 della stessa legge, ovvero con altri strumenti di pagamento idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni.
2. In ragione di quanto sopra, le parti prendono atto che il presente contratto può essere risolto in attuazione dell'art. 1456 c.c. nel caso in cui le transazioni oggetto del contratto vengano effettuate senza l'utilizzo dello strumento del bonifico bancario o postale su conti correnti dedicati.

PARTE VII

GARANZIE, COPERTURE ASSICURATIVE E ONERI A CARICO DELL'IMPRESA AGGIUDICATARIA

Art. 47 - Garanzia provvisoria

1. L'offerta è corredata da una garanzia provvisoria pari al 2 per cento del valore complessivo della procedura indicato nel bando o nell'invito secondo le modalità stabilite dall'art. 106 del D. Lgs. n. 36/2023 a cui si rimanda per quanto qui non definito.
2. La garanzia provvisoria potrà essere rilasciata anche da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività, oppure dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del testo unico delle leggi in materia bancaria e creditizia, di cui al decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'apposito albo e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa.
3. La garanzia deve prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.
4. La garanzia deve avere efficacia per almeno centottanta giorni dalla data di presentazione dell'offerta.
5. La garanzia è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto.

Art. 48 - Cauzione definitiva

1. Si rimanda all'articolo 117 del D.lgs. 36/2023 per quanto qui non definito.
2. L'appaltatore per la sottoscrizione del contratto deve costituire una "garanzia definitiva" pari al 10% dell'importo contrattuale, a sua scelta, sotto forma di cauzione o fideiussione. In caso di aggiudicazione con ribassi superiori al dieci per cento la garanzia da costituire è aumentata di tanti punti percentuali quanti sono quelli eccedenti il 10 per cento. Ove il ribasso sia superiore al venti per cento, l'aumento è di due punti percentuali per ogni punto di ribasso superiore al venti per cento.
3. La garanzia è prestata per l'adempimento di tutte le obbligazioni del contratto e del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni stesse, nonché per il rimborso delle somme pagate in più all'esecutore rispetto alle risultanze della liquidazione finale, salva comunque la risarcibilità del maggior danno verso l'appaltatore.
4. Nel caso in cui la garanzia definitiva venga costituita a mezzo fideiussione la stessa dovrà:
 - essere rilasciata, a scelta dell'aggiudicatario, da imprese bancarie o assicurative che rispondano ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività, oppure dagli intermediari finanziari iscritti nell'albo di cui all'articolo 106 del testo unico delle leggi in materia bancaria e creditizia, di cui al decreto legislativo 1° settembre 1993, n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'apposito albo e che abbiano i requisiti minimi di solvibilità richiesti dalla vigente normativa bancaria assicurativa;
 - prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'articolo 1957, secondo comma, del Codice civile nonché l'operatività della garanzia medesima entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della stazione appaltante;
 - essere emessa e firmata digitalmente;
 - essere altresì verificabile telematicamente presso l'emittente ovvero gestita mediante ricorso a piattaforme operanti con tecnologie basate su registri distribuiti ai sensi dell'articolo 8-ter, comma 1, del decreto-legge 14 dicembre 2018, n. 135, convertito, con modificazioni, dalla legge 11 febbraio 2019, n. 12, conformi alle caratteristiche stabilite dall'AGID con il provvedimento di cui all'articolo 26, comma 1;
 - prevedere che il mancato versamento dei premi non sia opponibile all'Ente garantito.

5. La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto o la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.
6. La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento ed è svincolata e restituita all'impresa solo a conclusione del rapporto, dopo che sia stato accertato il regolare soddisfacimento degli obblighi contrattuali.
7. Resta salvo per il Comune l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'Impresa è obbligata a reintegrare la cauzione di cui il Comune si sia dovuto avvalere, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto.

Art. 49 - Responsabilità e obbligo assicurativo dell'impresa appaltatrice

1. L'impresa appaltatrice si assume ogni responsabilità sia civile che penale derivante ai sensi di legge a causa dell'espletamento di quanto richiesto dal presente capitolato. L'Impresa appaltatrice risponderà direttamente dei danni alle persone o cose, comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, rimanendo così sollevato il Comune stesso nonché l'eventuale personale preposto alla sorveglianza dell'esecuzione del servizio. In particolare, l'Impresa appaltatrice si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti l'ingerimento da parte dei commensali, dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.
2. Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'impresa appaltatrice, la quale ne è la sola responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento e l'onere a carico dell'Ente o in solido con l'Ente, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Ente medesimo e di ogni indennizzo.
3. Inoltre, il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo d'appalto.
4. A tale scopo l'impresa appaltatrice s'impegna a stipulare con una primaria compagnia d'assicurazione, una polizza di responsabilità civile verso terzi (RCT) e di responsabilità civile verso i prestatori d'opera (RCO) nella quale sia esplicitamente indicato che il Comune deve essere considerato "terzo" a tutti gli effetti. Detta polizza dovrà essere presentata al Comune prima della stipula del contratto d'appalto.
5. Il predetto contratto assicurativo dovrà provvedere tra l'altro la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché ogni altro danno agli utenti conseguente alla somministrazione dei pasti. La polizza deve prevedere la copertura dei danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e per danni di qualsiasi titolo causati dall'impresa appaltatrice. Inoltre, dovranno essere compresi i danni occorsi e accaduti a causa e in occasione dello svolgimento dei servizi e/o lavori oggetto del presente appalto.
6. L'assicurazione (RCT e RCO) dovrà essere prestata, sino alla concorrenza di massimali non inferiori a € 2.000.000,00 (euro due milioni/00) per ogni sinistro (per cose e persone) e per ogni anno assicurativo.
7. La mancata presentazione della polizza comporta la revoca dell'aggiudicazione.
8. Si precisa che l'esistenza della suddetta polizza non libera l'Impresa appaltatrice dalle proprie responsabilità avendo essa solo scopo di ulteriore garanzia.

Art. 50 - Spese inerenti al servizio e al contratto

1. Tutte le spese, nessuna esclusa, necessarie alla realizzazione del servizio di refezione richiesto dal Comune sono interamente a carico dell'impresa appaltatrice; sono inoltre a carico dell'impresa appaltatrice tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dell'oggetto del contratto.
2. Tutte le spese e tasse, nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara ed alla stipulazione, scritturazione, bolli e registrazione del contratto d'appalto, ivi comprese le relative eventuali variazioni nel corso della sua esecuzione nonché quelle relative al deposito della cauzione, sono a carico della dell'impresa appaltatrice. Di dette spese l'impresa appaltatrice non potrà esercitare diritto di rivalsa.

PARTE VIII

VICENDE MODIFICATIVE DEL CONTRATTO

Art. 51 - Subappalto

1. È ammesso il subappalto così come disciplinato dall' art. 119 dello stesso D. Lgs. n. 36/2023.
2. L'appaltatore non potrà affidare a terzi e dovrà eseguire a propria cura la prevalente esecuzione delle prestazioni attinenti a quella principale.
3. La ditta appaltatrice deve tuttavia indicare all'atto dell'offerta, le parti del servizio che intende subappaltare, secondo quanto previsto dall'art. 119 del D. Lgs. n. 36/2023.
4. L'aggiudicatario e il subappaltatore sono responsabili in solido nei confronti della stazione appaltante dell'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.
5. Al concorrente aggiudicatario si applicano in materia di subappalto gli obblighi, termini e disposizioni, anche in materia di requisiti, responsabilità e sicurezza ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008.
6. Per le prestazioni rese nell'ambito del subappalto, l'aggiudicatario è responsabile in solido dell'osservanza dei contratti collettivi e degli adempimenti in materia di sicurezza previsti dalla normativa vigente da parte del subappaltatore nei confronti dei propri dipendenti.
7. In caso di infrazione alle norme del presente capitolato commessa dall'eventuale subappaltatore/subcontraente occulto, unico responsabile verso la stazione appaltante si intenderà il soggetto aggiudicatario.
8. I subappaltatori attestano l'assenza delle cause di esclusione di cui al Capo II Titolo IV della Parte V del Codice e il possesso dei requisiti di cui all'art. 100 del D. Lgs. n. 36/2023.
9. È vietato il subappalto a cascata.

Art. 52 - Divieto di cessione del contratto

1. È vietata la cessione del contratto sotto qualsiasi forma e ogni atto contrario è nullo di diritto, fatto salvo quanto previsto dall'art. 120, comma 12, e per quanto non previsto nel presente articolo si rinvia all'Allegato II.14 del D.lgs.36/2023.

PARTE IX
PATOLOGIA DEL CONTRATTO

Art. 53 - Penali

1. L'impresa appaltatrice dovrà eseguire il servizio oggetto di appalto di cui al presente Capitolato a perfetta regola d'arte, nel rispetto delle normative vigenti in materia di Servizio di Refezione Scolastica e secondo le condizioni, modalità, termini e prescrizioni indicate nel presente Capitolato, negli allegati e negli atti di gara.
2. Il Comune si riserva di applicare una penale, per ogni singola fattispecie contestata e in ogni caso di verificata violazione delle norme del presente Capitolato come di seguito specificato:

n.	Tipologia violazione	Importo penali
1	Ogni qualvolta viene negato l'accesso agli autorizzati ad eseguire i controlli di conformità.	€ 1.000,00/inadempimento contestato
2	Per ogni difformità delle pietanze rispetto a quelle previste nel menu giornaliero e nelle diete speciali, ove non autorizzato preventivamente.	€ 1.000,00/ inadempimento contestato
3	Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche.	€ 1.000,00/ inadempimento contestato
4	Mancato rispetto delle grammature previste	€ 500,00/inadempimento contestato
5	Per ogni caso di ritardo non giustificato di consegna dei pasti oltre i 15 (quindici) minuti.	€ 500,00/inadempimento contestato
6	Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati (compresi i pasti speciali).	€ 500,00/inadempimento contestato
7	Totale mancata consegna dei pasti ordinati (compresi i pasti speciali).	€ 2.000,00/ inadempimento contestato
8	Per mancata somministrazione di eventuali prodotti offerti in sede di gara nel progetto gestionale (DOP, biologici, Km 0, etc.).	€ 1.000,00/inadempimento contestato
9	Per carenza igienica delle cucine, delle attrezzature, degli utensili, dei refettori e degli automezzi adibiti al trasporto dei pasti.	€ 2.000,00/inadempimento contestato
10	Per ogni violazione delle norme HACCP rilevata dall'AST o dal Comune nella preparazione, conservazione e trasporto delle derrate alimentari.	€ 2.000,00/inadempimento contestato
11	Per ogni tipologia di prodotto scaduto rinvenuto nei magazzini o nei frigoriferi, anche su verifica del personale AST.	€ 2.000,00/inadempimento contestato
12	Per ogni mancato rispetto delle norme igieniche sanitarie riguardanti la conservazione delle derrate o quanto altro previsto dalla legge in materia.	€ 2.000,00/inadempimento contestato
13	Mancato rispetto norme igienico sanitarie del personale del centro cottura e/o del personale addetto al trasporto dei pasti	€ 2.000,00/inadempimento contestato
14	Per ogni irregolarità nel versamento di contributi previdenziali assistenziali ed assicurativi.	€ 1.000,00/inadempimento contestato
15	Per la mancata esecuzione di tutti i necessari interventi previsti nel presente capitolato.	€ 500,00/inadempimento contestato

3. Per i casi non specificatamente previsti l'importo della penale verrà determinato desumendolo e raggugliandolo alla violazione più assimilabile.

4. Con riferimento alle penali sopra indicate, qualora l'applicazione delle stesse superi, complessivamente, il 10 (dieci) per cento dell'ammontare netto contrattuale, il Comune può procedere alla risoluzione del contratto per grave inadempimento ai sensi del successivo art. 54.
5. L'applicazione delle penali sopra indicate non esclude le altre conseguenze previste dal presente Capitolato.
6. Ferma restando l'applicazione delle penali previste nei precedenti commi, il Comune avrà comunque facoltà di richiedere il maggior danno ai sensi dell'articolo 1382 C.C., nonché la risoluzione di diritto del presente contratto nell'ipotesi di grave e/o reiterato inadempimento ai sensi del successivo art. 54.
7. Gli eventuali inadempimenti contrattuali, che daranno luogo all'applicazione delle penali di cui ai precedenti commi, verranno contestati dal RUP all'appaltatore, anche sulla base di apposita segnalazione/istruttoria del DEC; l'appaltatore potrà comunicare in ogni caso le proprie controdeduzioni nel termine massimo di giorni solari 7 (sette) dalla stessa contestazione. Qualora dette deduzioni non siano accoglibili a giudizio del RUP, ovvero non vi sia stata risposta o la stessa non sia giunta nel termine indicato, saranno applicate all'appaltatore le penali come sopra indicate a decorrere dall'inizio dell'inadempimento.
8. Per i crediti derivanti dall'applicazione delle penali di cui al presente articolo, il Comune potrà, a sua scelta, trattenere l'importo relativo alle penali applicate dalle competenze spettanti all'appaltatore in base al contratto in sede di liquidazione. Il Comune potrà altresì rivalersi sui crediti dell'appaltatore, oppure se questo non fosse possibile, sulla cauzione costituita che dovrà essere reintegrata per l'importo escusso.
9. La richiesta e/o il pagamento delle penali di cui al presente articolo non esonera in nessun caso l'aggiudicatario dall'adempimento delle obbligazioni rispetto alle quali si è reso inadempiente.
10. Il Comune si riserva inoltre la facoltà di far eseguire da altre ditte il mancato o incompleto servizio o di provvedere alle forniture a spese della ditta aggiudicataria.

Art. 54 - Risoluzione del contratto

1. Per la disciplina della risoluzione del contratto per grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali da parte dell'appaltatore, tale da comprometterne la buona riuscita delle prestazioni, si applica l'art. 122 del D.lgs. n. 36/2023.
2. Le parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi d'inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione espressa del contratto per inadempimento, ai sensi degli art. 1454 e 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:
 - inosservanza grave o reiterata, diretta o indiretta, delle disposizioni di legge, dei regolamenti e degli obblighi previsti nel presente Capitolato;
 - mancato inizio del servizio appaltato alla data stabilita;
 - ritardo nell'avvio del servizio secondo quanto previsto dal presente Capitolato;
 - interruzione senza giusta causa del servizio;
 - arbitrio abbandono dei servizi oggetto dell'appalto da parte del gestore;
 - grave inosservanza delle norme igienico-sanitarie nella conduzione dei centri di cottura;
 - utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal contratto e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
 - casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata causa della Ditta Appaltatrice;
 - errore nella preparazione e somministrazione di dieta speciale tale da pregiudicare, in modo grave, la salute dell'utente;
 - riscontro, durante le verifiche ispettive/controlli della prestazione eseguite dal Comune presso l'appaltatore, di non conformità che potenzialmente potrebbero arrecare grave nocumento alla qualità del servizio e/o rischi di danni economici e/o di immagine al Comune stesso, in conformità a quanto previsto nel presente capitolato;
 - per ricorso al subappalto nei casi espressamente vietati nel presente capitolato;
 - per cessione del contratto d'appalto;
 - applicazione di penali tali da superare il limite previsto dall'art. 53 del presente capitolato;
 - inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e mancata applicazione dei contratti collettivi e per ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze spettanti al personale dipendente;

- mancato rispetto ripetuto degli obblighi retributivi, previdenziali ed assistenziali stabiliti dai vigenti contratti collettivi;
 - mancato rispetto ripetuto degli obblighi di legge in materia di salute, prevenzione e sicurezza sui luoghi di lavoro;
 - mancato rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art. 46 del presente capitolato;
 - mancato grave rispetto degli obblighi di legge in materia di tutela della privacy;
 - qualora nei confronti dell'appaltatore sia intervenuta la decadenza dell'attestazione di qualificazione per aver prodotto falsa documentazione o dichiarazioni mendaci;
 - qualora nei confronti dell'appaltatore 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, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 94 e seguenti del D.lgs. 36/2023;
 - qualora nei confronti della Ditta appaltatrice sia intervenuto, fallimento, liquidazione coatta e concordato preventivo, ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione;
 - ogni altra grave e/o ripetuta inadempienza qui non contemplata o fatto che renda impossibile la prosecuzione dell'affidamento.
3. Il RUP, anche su segnalazione del DEC, procede alla contestazione degli addebiti per grave inadempimento alla ditta appaltatrice, assegnando un termine non inferiore a 15 (quindici) giorni per la presentazione delle proprie controdeduzioni al responsabile del procedimento. Acquisite e valutate negativamente le predette controdeduzioni, ovvero scaduto il termine senza che la ditta appaltatrice abbia risposto, il Comune su proposta del responsabile del procedimento dichiara risolto il contratto.
 4. Nel caso di risoluzione del contratto l'impresa appaltatrice ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni relative ai servizi regolarmente eseguiti, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto.
 5. La risoluzione del contratto, per i casi previsti dal presente articolo, comporterà il diritto per il Comune all'incameramento della cauzione, fatto salvo il risarcimento di maggiori danni alla stessa arrecati subito e subendi e per ogni altra spesa conseguente.
 6. Qualora l'appaltatore ometta di eseguire in tutto o in parte i servizi o le forniture di cui al presente appalto, il Comune potrà ordinare ad altra impresa, previa comunicazione all'appaltatore, l'esecuzione totale o parziale dei servizi o delle forniture omessi dallo stesso, addebitando all'appaltatore i relativi costi e i danni eventualmente subito dal Comune.
 7. Per la rifusione di tali danni il Comune potrà rivalersi sui crediti dell'appaltatore, oppure se questo non fosse possibile, sulla cauzione costituita che dovrà essere reintegrata per l'importo escusso.

Art. 55 - Decadenza dell'aggiudicazione

1. L'affidatario incorre nella decadenza dell'aggiudicazione e conseguentemente nella revoca della stessa nei seguenti casi:
 - per non aver prestato o adeguato la cauzione di cui all'art. 48 del presente capitolato;
 - per intervenuta perdita dei requisiti generali richiesti ai fini della partecipazione alla procedura di affidamento;
 - per intervenuta perdita dei requisiti speciali richiesti ai fini della partecipazione alla procedura di affidamento in riferimento alle attività oggetto di appalto;
 - per inadempimento ingiustificato in ordine all'obbligo della costituzione della cauzione definitiva nelle modalità richieste dal presente capitolato;
 - per inadempimento ingiustificato in ordine all'obbligo di sottoscrizione del contratto nel termine indicato dagli atti di gara e dal Comune;
 - per inadempimento ingiustificato in ordine all'obbligo di pagamento di tutte le spese contrattuali;
 - per produzione di false dichiarazioni in sede di gara.
2. La decadenza fa sorgere a favore del Comune il diritto di incamerare la cauzione provvisoria prestata in sede di gara e di affidare l'appalto all'impresa che segue immediatamente nella graduatoria o ad altra impresa.

3. Sono a carico dell'impresa inadempiente le maggiori spese che il Comune dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente tra quelli in gara o altrimenti scelto. L'esecuzione in danno non esime l'impresa da eventuali responsabilità civili. La decadenza potrà essere dichiarata anche qualora l'appalto avesse già avuto inizio, salva la ripetizione di quanto dovuto.

Art. 56 - Recesso

1. Si applicano le disposizioni di cui all'art. 123 del Codice dei Contratti, cui si rinvia.

PARTE X

NORME FINALI

Art. 57 - Elezione di domicilio

1. La ditta appaltatrice elegge il proprio domicilio presso la propria sede legale, come espressamente indicato nel contratto di appalto. Le notificazioni ed intimazioni saranno effettuate a mezzo PEC.

Art. 58 - Controversie

1. Per qualsiasi controversia, l'impresa appaltatrice non potrà sospendere la fornitura né rifiutarsi di dare esecuzione alle disposizioni del Comune.
2. Per tutte le controversie che dovessero sorgere tra il Comune e la Ditta Appaltatrice, così durante l'appalto come al suo termine qualunque sia la natura, giuridica od amministrativa, nessuna esclusa, il Foro competente sarà quello del luogo dove ha sede il Comune.

Art. 59 - Osservanza di leggi e regolamenti

1. Oltre quanto è previsto e prescritto nel presente capitolato, nei rapporti di diritto tra impresa appaltatrice e Amministrazione comunale si osserveranno le disposizioni del Codice Civile e delle leggi e regolamenti specifici.
2. L'impresa aggiudicataria è tenuta, inoltre, all'osservanza di tutte le norme emanate ai sensi di legge o che venissero emanate dalle competenti Autorità governative, regionali, provinciali e comunali che hanno giurisdizione nei territori nei quali si svolgono, in qualsiasi modo, le attività e le operazioni inerenti e connesse al presente appalto.

Art. 60 - Codice di comportamento

1. Nello svolgimento delle attività oggetto del contratto di appalto, l'aggiudicatario deve uniformarsi ai principi e, per quanto compatibili, ai doveri di condotta richiamati nel Decreto del Presidente della Repubblica 16 aprile 2013 n. 62 e nel codice di comportamento di questa stazione appaltante – PIAO (Piano Triennale di Prevenzione della Corruzione e della Trasparenza), nonché nella sottosezione Rischi corruttivi e trasparenza del PIAO.
2. In seguito alla comunicazione di aggiudicazione e prima della stipula del contratto, l'aggiudicatario ha l'onere di prendere visione dei predetti documenti pubblicati sul sito istituzionale dell'Ente.

Art. 61 - Tutela della riservatezza dei dati personali

1. L'impresa appaltatrice, nominata Responsabile esterno del trattamento dei dati, ai sensi e con gli obblighi riportati all'art. 28 par. 3) del Regolamento UE 679/2016, e il Comune, per gli ambiti di rispettiva competenza, si obbligano a mantenere riservate le informazioni relative alle attività di cui verranno a conoscenza, in relazione all'appalto in oggetto e si obbligano, altresì, ad impegnare il proprio personale e mantenere riservate tali informazioni, in attuazione delle disposizioni di cui al D.lgs. 196/2003, così come modificato dal D.lgs. n. 101/2018 e dal Regolamento UE 679/2016.

Art. 62 - Allegati

1. Tutti gli allegati summenzionati e di seguito riepilogati sono parte integrante del presente capitolato:
 1. Requisiti minimi per la partecipazione alla procedura aperta
 2. Scheda criteri di valutazione
 3. Relazione illustrativa relativa all'appalto del servizio di ristorazione scolastica
 4. Menu, grammature e prospetto merende
 5. Linee guida tecnico-operative per diete speciali
 6. Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti
 7. Linee di indirizzo per la prevenzione del soffocamento da cibo
 8. Celiachia: Guida teorico pratica per operatori del Settore Alimentare e informazioni utili per tutti
 9. Prospetto determinazione prezzo e quadro economico