



COMUNE DI ACQUALAGNA
Provincia di Pesaro-Urbino

AFFIDAMENTO IN APPALTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA E DI PRODUZIONE PASTI PER NIDO E SCUOLA DELL'INFANZIA

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Sommario

PREMESSA	3
TITOLO I – OGGETTO, DURATA E VALORE CONTRATTUALE	4
ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO	4
ART. 2 BASE D'ASTA E VALORE STIMATO DELL'APPALTO.....	5
ART. 3 DURATA DELL'APPALTO	8
Art. 4 REVISIONE PREZZI E ADEGUAMENTO DEL CORRISPETTIVO	8
TITOLO II. NORME SULL'ORGANIZZAZIONE E SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO	9
ART. 5 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO	9
5.1. Modalita' e obblighi del servizio.....	10
5.2 Requisiti qualitativi dei prodotti alimentari.....	11
5.3. Conservazione delle derrate alimentari in uso all'aggiudicatario.....	11
5.4 Preparazione e fornitura dei pasti	13
5.5 Allestimento nuova cucina	13
5.6 Materiali di consumo	14
5.7 Pulizia e sanificazione	14
5.8 Pulizie ordinarie e specifiche.....	14
5.9 Caratteristiche dei contenitori per il trasporto dei pasti.....	15
5.10 Caratteristiche dei mezzi per il trasporto e l'approvvigionamento.....	15
5.11 Somministrazione dei pasti.....	16
5.12 Trattamento dei residui	16
5.13 Prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari	16
5.14 Gestione delle emergenze e sospensione del servizio	17
5.15 Prenotazione giornaliera dei pasti.....	17
5.16 Qualità e sicurezza alimentare	17
5.17 Organizzazione dei pasti.....	18
ART. 6 OBBLIGHI E ONERI DELL'AGGIUDICATARIO	18
ART. 7 MANUTENZIONE ORDINARIA DELLE ATTREZZATURE, MEZZI DI TRASPORTO, LOCALI, ARREDI E IMPIANTI	20
7.1 Tempistiche di intervento	21
ART. 8 ONERI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE – MANUTENZIONE STRAORDINARIA DI STRUTTURE, ARREDI E IMPIANTI	21
ART. 9 FLUSSI INFORMATIVI	21
9.1 Soddisfazione dell'utenza.....	21
ART. 10 COMMISSIONE SERVIZIO MENSA	22
ART.11 CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI ALIMENTARI	22
ART. 12 VIGILANZA SULL'ESECUZIONE DEL SERVIZIO	22
12.1 Licenze e autorizzazioni	23

TITOLO III NORME RIGUARDANTI IL PERSONALE.....	23
ART.13 CLAUSOLA SOCIALE E OCCUPAZIONALE	23
ART. 14 PERSONALE IMPIEGATO NELL'APPALTO.....	24
ART.15 OBBLIGHI DELL'IMPRESA NEI CONFRONTI DEL PROPRIO PERSONALE	25
ART. 16 OBBLIGHI DI RISERVATEZZA	26
TITOLO IV DISPOSIZIONI GENERALI.....	27
ART.17 ADEMPIMENTI NORMATIVI PRELIMINARI.....	27
ART.18 SUBAPPALTO	27
ART.19 GARANZIA PROVVISORIA	28
ART.20 GARANZIA DEFINITIVA.....	28
ART.21 RESPONSABILITÀ E COPERTURE ASSICURATIVE	29
ART. 22 PENALI.....	30
22.1 Esecuzione in danno	31
ART. 23 AVVIO DEL SERVIZIO IN PENDENZA DEL CONTRATTO	31
ART. 24 DISPOSIZIONI CONTRATTUALI	32
24.1 Cessione del contratto e cessione dei crediti	32
24.2 Disciplina antimafia.....	32
24.3 Modalità di stipulazione del contratto	33
24.4 Documentazione contrattuale	33
24.5 Spese contrattuali, imposte e tasse	33
24.6 Modifiche contrattuali e variazioni soggettive	33
ART. 25 TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI.....	35
ART. 26 PREZZO E ANTICIPAZIONE DEL PREZZO	35
ART. 27 PAGAMENTI.....	35
ART. 28 RECESSO UNILATERALE DELL'AMMINISTRAZIONE.....	35
ART. 29 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO	36
ART. 30 DECADENZA DELL'AGGIUDICAZIONE.....	37
ART. 31 ELEZIONE DI DOMICILIO	37
ART. 32 CONTROVERSIE.....	37
ART. 33 OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI	38
ART. 34 CODICE DI COMPORTAMENTO.....	38
ART. 35 TUTELA DELLA RISERVATEZZA DEI DATI PERSONALI.....	38

PREMESSA

Il presente Capitolato Speciale d'Appalto disciplina le condizioni e le caratteristiche prestazionali del servizio di ristorazione scolastica destinato alle scuole dell'infanzia statali e del nido comunale, nonché al personale adulto autorizzato delle scuole statali dell'infanzia; definisce quindi le condizioni tecnico-operative, ambientali e organizzative cui dovrà attenersi l'impresa affidataria, nel rispetto delle finalità pubbliche e degli obblighi normativi vigenti.

La ristorazione scolastica rappresenta un settore fondamentale della ristorazione collettiva, caratterizzato da rilevanti valenze educative, nutrizionali, preventive e socio-culturali. Il pasto consumato a scuola costituisce una parte significativa dell'apporto alimentare quotidiano di bambini e ragazzi, contribuendo a coprire circa il 35% del fabbisogno energetico e nutrizionale giornaliero, secondo i valori raccomandati dai LARN – Livelli di Assunzione di Riferimento di Nutrienti per la popolazione italiana.

L'Amministrazione Comunale intende garantire un servizio che risponda non solo a requisiti qualitativi e di sicurezza alimentare, ma che sia anche educativo, sostenibile e coerente con le politiche ambientali nazionali. In tale prospettiva, il presente Capitolato è redatto in conformità ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) previsti dal Decreto del Ministero della Transizione Ecologica del 10 marzo 2020, n. 65, obbligatori per le stazioni appaltanti ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs. 36/2023 (Codice dei contratti pubblici), nell'ambito del Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PAN GPP).

L'affidamento del servizio mira a:

- valorizzare il momento del pasto come occasione educativa e di socializzazione;
- promuovere l'educazione alimentare come strumento di prevenzione e tutela della salute, attraverso la somministrazione di menù equilibrati dal punto di vista nutrizionale;
- adottare soluzioni organizzative e operative finalizzate a ridurre l'impatto ambientale, tramite il rispetto dei CAM e la promozione di buone pratiche (riduzione dei rifiuti, recupero alimentare, utilizzo di materiali ecocompatibili);
- privilegiare criteri di sostenibilità ambientale e sociale, con particolare attenzione a:
 - prodotti da agricoltura biologica;
 - filiera corta e tracciabilità;
 - prodotti DOP, IGP, STG e di qualità certificata;
 - lotta allo spreco alimentare e utilizzo di materiali biodegradabili o compostabili.

TITOLO I – OGGETTO, DURATA E VALORE CONTRATTUALE

ART. 1 OGGETTO DELL'APPALTO

Il presente Capitolato ha lo scopo di disciplinare l'affidamento del servizio di preparazione dei pasti, prodotti in legame “freddo-caldo” (modalità che prevede il mantenimento dei cibi appena cotti a temperatura oltre i 65° C fino al consumo), presso la cucina situata in via Kennedy, secondo le modalità dettagliatamente specificate nel presente documento.

I pasti sono destinati agli alunni dell’infanzia e del nido comunale e al personale scolastico delle scuole dell’infanzia.

Il servizio di ristorazione scolastica oggetto del presente appalto dovrà essere organizzato secondo il seguente modello:

- Unico centro cottura comunale, presso la struttura in fase di realizzazione sita in via Kennedy, a servizio di tutte le utenze scolastiche del territorio comunale;
- Preparazione e confezionamento dei pasti presso il centro cottura;
- Servizio di trasporto pasti, nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e ambientali, con particolare riferimento ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) in materia di trasporto e contenitori.
- Distribuzione dei pasti presso i refettori delle scuole dell’infanzia di Acqualagna e del nido comunale;

L’aggiudicatario organizza autonomamente il servizio, assicurando il raggiungimento degli standard qualitativi e quantitativi richiesti, mediante personale qualificato e nel rispetto del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro applicabile al settore.

L’impresa potrà dimensionare il proprio organico in funzione del nuovo assetto organizzativo, assicurando:

- Continuità del servizio;
- Conformità alle normative in materia di sicurezza alimentare, sicurezza sul lavoro e tutela ambientale;
- Adozione delle misure necessarie per la corretta erogazione del servizio in tutte le sedi scolastiche servite.

Il servizio comprende, oltre alla produzione e consegna dei pasti, anche le seguenti attività da svolgersi a cura del personale dell’appaltatore presso i terminali di consumo:

- ricevimento dei pasti;
- predisposizione e movimentazione dei carrelli;
- sporzionamento e distribuzione;
- lavaggio delle stoviglie;
- pulizia e riordino dei locali mensa.

Il servizio include inoltre il trasporto dei pasti verso le strutture scolastiche prive di cucina, secondo quanto previsto nel presente Capitolato. L’affidatario potrà proporre eventuali variazioni nei collegamenti tra centro cottura e plessi scolastici, previa motivata proposta e approvazione da parte del Comune, purché siano garantiti gli stessi livelli di qualità, sicurezza e continuità del servizio.

Le modalità organizzative dovranno essere descritte nel progetto tecnico presentato in sede di gara, e costituiranno parte integrante dell’offerta tecnica.

Eventuali modifiche sostanziali all’organizzazione del personale e alla logistica del servizio, rispetto a quanto dichiarato in sede di gara, dovranno essere preventivamente comunicate e concordate con l’Amministrazione comunale.

La platea dei potenziali utenti ammonta a circa 143 unità di cui 36 utenti del nido. Il numero potenziale dei pasti da erogare nelle scuole dell’infanzia e del nido comunale, stimato sulla base dei dati registrati nell’anno

scolastico/educativo 24/25 ammonta a circa 23299 (di cui 9901 pasti scuole infanzia Acqualagna, 4939 pasti Infanzia Pole, 2598 pasti per adulti autorizzati, 5861 pasti per asilo nido)

Si precisa che i pasti erogati sono comprensivi di spuntino, pranzo ed eventuale merenda per i bambini del nido che rimangono il pomeriggio.

Il prezzo unitario dovrà essere indicato nel modello per l'offerta economica e si intende omnicomprensivo di tutte le prestazioni previste nel presente appalto.

Anche i pasti realizzati per esigenze dietetiche particolari (diete sanitarie, etico-religiose o altre) saranno corrisposti al medesimo prezzo unitario.

Saranno riconosciuti e pagati esclusivamente i pasti effettivamente erogati.

Il quantitativo annuo complessivo dei pasti potrà subire variazioni in relazione al calendario scolastico, al numero degli iscritti al servizio e ad altre variabili non prevedibili (ad esempio assenze per malattia o sospensioni dell'attività scolastica).

Le prestazioni oggetto dell'appalto saranno erogate:

- per le scuole dell'infanzia, secondo il calendario scolastico regionale e nazionale, integrato da eventuali delibere del Consiglio d'Istituto e comunicazioni del Comune;
- per l'asilo nido comunale, nel periodo dal 1° settembre al 31 luglio, salvo chiusure straordinarie stabilite direttamente dall'Amministrazione Comunale.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di modificare le date di avvio e chiusura del servizio in funzione di esigenze organizzative o didattiche, senza che ciò comporti indennizzi o risarcimenti all'impresa per riduzioni, sospensioni o mancata attivazione totale/parziale del servizio.

Resta salva la possibilità di estendere, previo accordo, la fornitura dei pasti ad altri utenti (es. anziani, centri infanzia privati convenzionati), nei limiti delle capacità operative dell'appaltatore.

Le date esatte di inizio e fine del servizio saranno comunicate annualmente dal Comune con congruo preavviso.

ART. 2 BASE D'ASTA E VALORE STIMATO DELL'APPALTO

L'Appalto è articolato in un unico lotto, in quanto le attività di produzione e distribuzione dei pasti sono tra loro strettamente connesse e complementari. Tale unitarietà è finalizzata a garantire la qualità del servizio, la coerenza organizzativa e la razionalizzazione dei costi, grazie all'ottimizzazione delle risorse e dei tempi di esecuzione. Per le suddette ragioni, l'affidamento fa riferimento a un unico Codice CPV 55524000-9 ("Servizi di ristorazione scolastica"). Il valore complessivo stimato dell'appalto è stato determinato come importo presunto, calcolato sulla base del prezzo unitario a pasto e delle quantità indicative di pasti da erogare nell'arco della durata contrattuale, tenuto conto dei principali fattori produttivi che concorrono alla formazione del costo del servizio. Relativamente all'erogazione dei pasti completi (spuntino + pranzo scuola dell'infanzia oppure spuntino + pranzo + merenda asilo nido), il corrispettivo dell'appalto è stabilito a misura ed è pari al prezzo unitario (al netto di IVA) di ogni singolo pasto - risultante dall'applicazione del ribasso offerto dall'Affidatario in sede di gara al prezzo unitario base posto in gara di € 5,90 (al netto di IVA) - moltiplicato per il numero dei pasti completi complessivamente erogati. Per tale tipologia di pasti, complessivamente stimata in n. 23.400 anni e in n. 70200 per tutta la durata del contratto (3 anni), il valore presunto dell'appalto è pari ad € 416.286,00 (al netto di IVA) come da prospetto seguente:

Descrizione	Prezzo unitario a base d'asta	N. pasti	Importo stimato durata 3 anni
Pasti scolastici	€ 5,93	70200	416.286,00

Il valore complessivo dell'appalto comprensivo di eventuale proroga per un periodo massimo di due anni (€ 277.524,00) risulta pari ad **€ 693.810,00** (al netto di IVA). Ai fini della determinazione del prezzo del singolo pasto si terrà conto delle prime due cifre decimali senza arrotondamento.

Valore globale stimato considerando le possibili opzioni e l'eventuale ripetizione

Valore globale stimato	IMPORTO (al netto di IVA)
IMPORTO COMPLESSIVO 3 ANNI	€ 416.286,00
IMPORTO MASSIMO QUINTO D'OBBLIGO PER EVENTUALI VARIAZIONI IN AUMENTO alle condizioni originariamente previste (ex art.120, comma 9, del Codice)	€ 83.257,2
EVENTUALE OPZIONE DI RINNOVO alle medesime condizioni per una durata di n. 2 anni	€ 277.524,00
IMPORTO MASSIMO QUINTO D'OBBLIGO PER RINNOVO 2 ANNI alle condizioni originariamente previste per rinnovo (ex art.120, comma 9, del Codice)	€ 55.504,8
EVENTUALE PROROGA TECNICA ai sensi dell'art.120 comma 11 del Codice (max 6 mesi):	€ 69.381,00
VALORE GLOBALE COMPLESSIVAMENTE STIMATO	901.953,00

Poiché non è possibile stabilire con esattezza il numero annuo di pasti, l'Amministrazione Comunale non garantisce un quantitativo minimo e l'Appaltatore non potrà chiedere compensi o indennizzi se il numero effettivo di pasti sarà diverso da quello stimato. La fornitura dei pasti dovrà essere basata sulle presenze reali degli utenti.

Durante il contratto, potranno verificarsi aumenti o diminuzioni nel numero dei pasti per motivi indipendenti dalla volontà del Comune, come disposizioni delle autorità scolastiche o regionali, modifiche organizzative delle scuole o cause di forza maggiore. In questi casi, il prezzo unitario del pasto resterà invariato e non saranno previsti pagamenti aggiuntivi.

L'Impresa dovrà garantire il servizio alle stesse condizioni economiche e normative anche se il numero degli utenti dovesse variare fino al 20% in più o in meno.

In caso di attivazione di nuovi servizi scolastici (es. tempo pieno alla scuola primaria) con incremento stabile dell'utenza, l'Amministrazione si riserva la facoltà di modificare proporzionalmente le quantità contrattuali e i corrispettivi, previa verifica con l'appaltatore.

I dati relativi ai pasti sono indicativi e il Comune potrà modificare il servizio in qualsiasi momento, riguardo al numero di pasti, all'organizzazione, agli orari, alle sedi o ad altri aspetti del servizio.

L'importo a base di gara comprende i costi annuali della manodopera che la stazione appaltante ha stimato pari a € 63.739,27.

Il contratto collettivo applicato è il CCNL per i Dipendenti da Aziende dei Settori Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo, Codice H05Y CODICE ATECO 56.22.01.

I costi della manodopera non sono, di norma, soggetti al ribasso. Resta ferma la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il ribasso complessivo dell'importo deriva da una più efficiente organizzazione aziendale.

Il prezzo unitario a base d'asta è stato determinato considerando tutti i costi e oneri, nessuno escluso, a carico dell'affidatario, necessari per garantire l'erogazione del servizio in conformità con gli standard qualitativi richiesti, come dettagliato nella Tabella 2 del Progetto di gara e sinteticamente riepilogato di seguito:

- a) attuale costo unitario del pasto;

- b) disposizioni normative ex art. 130 del D.Lgs. 36/2023 e indicazioni contenute nel Decreto Ministeriale 28 ottobre 2021 – Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica, nonché gli indirizzi dell'AST Pesaro – Urbino;
- c) periodo di svolgimento del servizio: 3 anni, con possibilità di ripetizione per ulteriori 2 anni, ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs. 36/2023;
- d) costi generali: assicurazioni, imposte e tasse, spese amministrative e contrattuali;
- e) costi variabili di gestione, tra cui:
- derrate alimentari,
 - prodotti per l'igiene e la pulizia
 - analisi sanitarie
 - trasporto pasti
- f) costi fissi di gestione: materiale di stoviglieria e attrezzature per il corretto funzionamento del servizio (HACCP, smaltimento rifiuti, ecc.), inclusi i costi per attività di educazione alimentare;
- g) costi per il rinnovo e la manutenzione ordinaria delle attrezzature e degli elettrodomestici della cucina e dei refettori
- h) costi del personale, calcolati sulla base delle tabelle retributive aggiornate del CCNL “Pubblici Esercizi, Ristorazione Collettiva e Commerciale e Turismo”, pubblicate nel luglio 2025, in attuazione dell'accordo di rinnovo sottoscritto il 5 giugno 2024, con riferimento alle figure professionali necessarie per l'attuazione del servizio
- i) ammortamento del costo delle attrezzature necessarie per il completo allestimento del nuovo centro cottura comunale in fase di realizzazione nel territorio di Acqualagna, con ultimazione dei lavori prevista per il 30 giugno 2026;
- l) oneri per la sicurezza aziendale (interna), diversi da quelli da interferenza;
- m)utile d'impresa;
- n) oneri per la sicurezza non soggetti a ribasso, ai sensi dell'art. 26, comma 5, del D.Lgs. 81/2008, comprensivi delle spese per la redazione e gestione della documentazione in materia di sicurezza (es. Documento di Valutazione dei Rischi da Interferenze – DUVRI), da sottoscrivere tra l'Impresa affidataria, il Comune di Acqualagna e gli eventuali soggetti interessati, in quanto necessari alla corretta esecuzione del servizio all'interno dei plessi scolastici comunali.

Il ribasso percentuale offerto dall'Impresa rispetto all'importo a base di gara è da intendersi formulato in via autonoma e a esclusivo rischio dell'Impresa stessa, sulla base dei propri calcoli e valutazioni di convenienza. Tale ribasso si applica in maniera invariabile e senza possibilità di revisione a tutti gli importi indicati nel presente Capitolato speciale d'appalto.

Di conseguenza, l'Impresa non potrà avanzare richieste di maggiorazioni, compensi aggiuntivi o tariffe differenti rispetto a quelle risultanti dall'applicazione del ribasso offerto, indipendentemente da eventuali circostanze sopravvenute o sfavorevoli verificatesi successivamente all'aggiudicazione e durante l'esecuzione del servizio.

Resta comunque salva la disciplina prevista all'articolo 4, “Revisione prezzi e adeguamento del corrispettivo”, che regola eventuali aggiornamenti del corrispettivo a condizioni specifiche e normativamente previste. Prospetto economico degli oneri complessivi necessari per l'acquisizione del servizio

Quadro economico	Incidenza percentuale	Importo
Personale	45,94 %	€ 63.739,27
Derrate	37,21 %	€ 51.636,00
Trasporto	4,04%	€ 5.600,00
Prodotti pulizia	0,43%	€ 600,00
Manutenzione ordinaria locali e impianti	0,72%	€ 1000,00
Costi di gestione	0,58%	€ 800,00
Ammortamento allestimento cucina	5,85%	€ 8124,73
Utile d'impresa	4,55%	€ 6318,00
Sicurezza (DUVRI) non soggetta a ribasso	0,18%	€ 244,00
Materiale di consumo	0,50%	€ 700,00

ART. 3 DURATA DELL'APPALTO

Il contratto di appalto avrà una durata di anni tre, con riferimento agli anni scolastici 2026/2027, 2027/2028 e 2028/2029, e potrà essere rinnovato, a insindacabile discrezione del Comune, per ulteriori due anni scolastici (2029/2030 e 2030/2031), mediante atto espresso, e comunque alle medesime condizioni giuridiche e contrattuali o a condizioni economiche migliorative per l'Amministrazione.

Ai sensi dell'art. 120, comma 10, del D.Lgs. 36/2023, il contratto potrà essere prorogato per un periodo massimo di sei mesi, alle medesime condizioni contrattuali (fatte salve le eventuali rivalutazioni ISTAT), nelle more dell'espletamento di una nuova procedura di gara e fino alla sottoscrizione del contratto con il nuovo aggiudicatario. La proroga sarà disposta con atto unilaterale del Comune e dovrà essere accettata obbligatoriamente dall'impresa appaltatrice, che non potrà avanzare pretese o indennizzi.

A seguito dell'aggiudicazione, nelle more della stipula del contratto, l'impresa appaltatrice sarà comunque tenuta ad avviare regolarmente il servizio alla data indicata dal Comune.

In caso di differimento dell'avvio del servizio per ragioni di pubblico interesse, l'impresa sarà tenuta ad accettarlo, senza diritto ad alcun risarcimento o indennizzo.

Art. 4 REVISIONE PREZZI E ADEGUAMENTO DEL CORRISPETTIVO

Ai sensi dell'art. 60 del D.Lgs n. 36/2023 e ss.mm.ii., al verificarsi di particolari condizioni di natura oggettiva, che determinano una variazione del costo del servizio, in aumento o in diminuzione, superiore al 5 per cento dell'importo complessivo, si procederà alla revisione dei prezzi delle prestazioni da eseguire; la revisione sarà automatica, senza necessità di istanza di parte e opererà, con riferimento ai prezzi contrattuali, in misura pari all'80% del valore eccedente la variazione del 5 per cento, applicata alle prestazioni da eseguire.

L'applicazione delle clausole di revisione non costituisce modifica del contratto in corso di esecuzione ai sensi dell'articolo 120 del D. Lgs n. 36/2023 e ss.mm.ii. L'Ente affidante ha individuato i seguenti indici revisionali rilevanti, sulla base delle disposizioni contenute nell'allegato II.2-bis al D. Lgs. n. 36/2023, con riferimento al CPV 55524000-9, "Servizi di ristorazione scolastica", afferente al CPV 55500000-5 "Servizi di mensa e servizi di catering": - Indice prezzi al consumo relativi a "prodotti alimentari e bevande analcoliche" (Variazione

Vt(1)), con pesatura 30% (w1) - Indice prezzi al consumo relativi all'indice generale senza tabacchi (Variazione Vt(2)), con pesatura 10% (w2) - Indice di retribuzione relativo alla "fornitura di pasti preparati (catering) e altri servizi di ristorazione" (Variazione Vt(3)) , con pesatura 60% (w3). La variazione è calcolata come differenza tra il sistema ponderato degli indici individuati al momento della rilevazione e il corrispondente valore al mese del provvedimento di aggiudicazione. In caso di sospensione o proroga dei termini di aggiudicazione nelle ipotesi di cui all'articolo 1, commi 3, 4 e 5 dell'Allegato I.3. del D. Lgs n. 36/2023 e ss.mm.ii., il valore di riferimento per il calcolo della variazione è quello relativo al mese di scadenza del termine massimo per l'aggiudicazione, come individuato dall'articolo 1, commi 1 e 2 del predetto Allegato. L'Ente affidante procede al calcolo della variazione utilizzando la seguente formula:

$$Vt = w1 \times Vt(1) + w2 \times Vt(2) + \dots + wi \times Vt(i) \text{ dove } Vt(1), Vt(2), \dots, Vt(i) \text{ sono le variazioni degli indici individuati e } w1, w2, wi \text{ i rispettivi pesi 5.}$$

L'Ente Affidante procederà a monitorare l'andamento degli indici, con cadenza annuale.

Al verificarsi delle condizioni che determinano l'attivazione della clausola di revisione, l'Ente Affidante comunica all'Affidatario i prezzi revisionati da applicare alle prestazioni da eseguire. Non sono previsti meccanismi ordinari di adeguamento dei prezzi del contratto agli indici inflattivi

TITOLO II. NORME SULL'ORGANIZZAZIONE E SVOLGIMENTO DEL SERVIZIO

ART. 5 CARATTERISTICHE DEL SERVIZIO

Il servizio di ristorazione scolastica si configura a tutti gli effetti come un servizio pubblico a domanda individuale e, pertanto, è soggetto alla normativa vigente relativa alle attività di pubblico interesse. In nessun caso potrà essere sospeso o abbandonato, salvo i casi espressamente previsti dalla legge.

L'utenza del servizio è composta da Alunni richiedenti il servizio di ristorazione scolastica, suddivisi in utenti del nido d'infanzia e delle scuole dell'infanzia e dal Personale scolastico (docenti e collaboratori) impegnato nell'assistenza e vigilanza durante l'erogazione del servizio.

L'Aggiudicatario dovrà garantire l'esecuzione del servizio mediante proprie risorse umane e strumentali. Non si instaurerà alcun rapporto di subordinazione tra il Comune di Acqualagna e il personale dell'Aggiudicatario.

L'esecuzione del servizio è subordinata al rispetto di tutti i patti, oneri e condizioni previsti nel presente Capitolato. Il Comune mette a disposizione dell'Aggiudicatario una cucina unica, che dovrà essere allestita dall'appaltatore e dotata di tutte le attrezzature, arredi ed elettrodomestici, tutti in pieno stato di efficienza

I pasti, preparati in un'unica cucina centralizzata, saranno distribuiti presso le tre mense scolastiche, ciascuna riferita a una scuola diversa. Ogni mensa è dotata di spazi idonei per la somministrazione dei pasti, tra cui

refettori attrezzati con un numero adeguato di tavoli e sedie, locali di disimpegno e servizi igienici riservati al personale addetto.

L'impresa appaltatrice è tenuta a garantire la somministrazione di tutte le preparazioni previste dal menù e nelle quantità indicate nella tabella delle grammature collegate, prestando particolare attenzione alle linee guida fornite dal Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione dell'AST.

I pesi indicati nelle grammature si riferiscono ai prodotti in stato crudo, al netto degli scarti di lavorazione e di eventuali perdite di peso dovute allo scongelamento. Le quantità riguardano esclusivamente la parte edibile dell'alimento (ad esempio, per la frutta la polpa senza buccia e semi; per le carni il tessuto muscolare senza ossa e grasso esterno; per il pesce la polpa senza lische, pinne e pelle), salvo diverse indicazioni riportate nella tabella.

Il menù stagionale è definito e approvato dall'Azienda Sanitaria Territoriale (AST) di Pesaro Urbino, Dipartimento di Prevenzione - Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione, e si articola su un ciclo di cinque settimane. I piatti proposti giornalmente devono corrispondere, per tipologia e qualità, a quelli indicati nell'Allegato, salvo diversa disposizione concordata con il Comune e l'AST

La composizione tipica del menù per gli utenti della mensa, salvo eventuali variazioni autorizzate dal Comune e dall'AST, prevede: un primo piatto, un secondo piatto, un contorno, pane, frutta fresca di stagione, dolce, yogurt, pizza o gelato (secondo quanto previsto nel menù) e acqua oligominerale naturale.

È altresì prevista la somministrazione della merenda del mattino, intorno alle ore 9.30, inclusa nel costo del pasto, nonché, per i bambini del nido, anche la merenda del pomeriggio. L'acqua oligominerale naturale è sempre compresa nel costo complessivo del pasto.

Per i bambini dei nidi di età compresa tra 3 e 12 mesi possono essere richiesti alimenti diversi da quelli descritti nel menù.

L'Aggiudicatario dovrà organizzare il servizio in modo tale da consentire la somministrazione entro un ben definito intervallo di tempo dall'ultimazione della cottura, e tenendo altresì conto delle caratteristiche tecniche dei contenitori isotermici utilizzati per il trasporto, ove previsto, ed il mantenimento dei pasti. Il rispetto delle temperature dovrà essere garantito per tutto il periodo di conservazione dei pasti fino al momento della somministrazione.

5.1. MODALITA' E OBBLIGHI DEL SERVIZIO

Approvvigionamento delle derrate alimentari, dei materiali e delle attrezzature occorrenti all'esecuzione dell'appalto.

L'aggiudicatario dovrà provvedere:

- ad Acquistare le derrate alimentari conformi alle caratteristiche previste dall'art. xxx del presente Capitolato e nonché quelle eventualmente presentate in offerta tecnica o migliorativa.
- a Presentare un Piano di Approvvigionamento delle derrate, incluso nella propria offerta, che assicuri la massima freschezza degli alimenti e riduca i tempi di trasporto, preservando le caratteristiche organolettiche degli ingredienti.
- a Comunicare tempestivamente alla Stazione Appaltante qualsiasi variazione migliorativa delle forniture che dovesse intervenire durante l'esecuzione del contratto.
- ad integrare utensili, stoviglie o altri materiali forniti dal Comune, o si riscontri la non conformità alle norme MOCA (materiali e oggetti a contatto con alimenti), dovrà provvedere alla sostituzione con stoviglie riutilizzabili (bicchieri in vetro, stoviglie in ceramica, porcellana, melamina, posate in acciaio). Le attrezzature così acquisite resteranno in proprietà della Stazione Appaltante a fine appalto.
- a Fornire, se richieste, tovaglie oleo-idrorepellenti, plastificate, riutilizzabili o in tessuto, conformi ai CAM per prodotti tessili, con marchio Ecolabel (UE) o equivalenti certificazioni ambientali (UNI EN ISO 14024, Oeko-Tex Standard 100, GOTS).
- A Fornire tovagliette monoposto e tovaglioli monouso certificati Ecolabel (UE) o con certificazioni ambientali analoghe (es. PEFC). Questi articoli devono essere privi di colorazioni o stampe e, se possibile, fatti in cellulosa non sbiancata.
- A preparare Su richiesta del Comune, e senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione, pasti freddi o cestini per occasioni particolari (gite scolastiche, manifestazioni, ecc.), in alternativa al pasto caldo ordinario.
- a Fornire pasti conformi a diete personalizzate in vaschette monoporzione contrassegnate con nome e cognome del destinatario, in modo che siano facilmente identificabili dal personale di somministrazione.
- a fornire In occasione delle festività (Natale, Carnevale, Pasqua e fine anno scolastico) o di particolari eventi/progetti organizzati dall'Amministrazione Comunale o dall' Istituto scolastico menu particolari, senza ulteriori oneri per l'Ente affidante.
- a fornire ai rappresentanti delle Commissioni Mensa semplici assaggi delle pietanze del giorno, per i quali non verrà riconosciuto all'Affidatario alcun corrispettivo.

È a carico dell’Aggiudicatario l’acquisto di derrate alimentari non previste dal Capitolato o dagli allegati ma necessarie per le diete speciali. I pasti realizzati in base a diete speciali saranno compensati al medesimo prezzo del pasto ordinario.

5.2 REQUISITI QUALITATIVI DEI PRODOTTI ALIMENTARI

Il servizio di ristorazione scolastica deve essere improntato alla tutela della salute, alla qualità nutrizionale e alla sostenibilità ambientale, in conformità ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) per la ristorazione collettiva approvati con D.M. 10 marzo 2020, nonché ai principi di cui all’art. 57 del D.Lgs. 36/2023.

L’operatore dovrà indicare nel proprio piano di fornitura l’elenco delle derrate biologiche proposte, purché presenti nel menù allegato, specificandone la provenienza, la certificazione e la frequenza di utilizzo e la percentuale dei prodotti alimentari.

Al fine di promuovere la sostenibilità ambientale e il sostegno all’economia territoriale, sarà valorizzata la fornitura di prodotti provenienti da: filiera corta, ossia da produttori situati entro 150 km dal luogo di consumo oppure provenienza locale o regionale, in coerenza con i principi di libera concorrenza e parità di trattamento. Tale elemento non costituisce un vincolo obbligatorio, ma potrà essere oggetto di punteggio premiale nella valutazione dell’offerta tecnica, secondo la griglia riportata nel disciplinare di gara.

L’aggiudicatario dovrà garantire la tracciabilità dei prodotti alimentari e consentire all’Amministrazione le verifiche documentali (certificazioni bio, etichette, documenti di trasporto, ecc.) necessarie per accettare il rispetto delle percentuali e degli obblighi sopra indicati.

All’avvio del servizio e in occasione di eventuali successive variazioni, l’Aggiudicatario deve inviare al Comune 1’ elenco di tutte le materie prime impiegate e le relative schede tecniche; tale documentazione deve essere conservata anche presso la cucina.

La Ditta deve specificare, nell’offerta tecnica, l’elenco dei prodotti che saranno utilizzati per la preparazione dei menu, distinguendo fra prodotti biologici e prodotti di qualità DOP, IGP, STG, KM 0 e prodotti che non rientrano in nessuna delle categorie precedenti, che dovranno rispettare quanto previsto dal presente Capitolato, ovvero la percentuale maggiore risultante dall’offerta tecnica.

5.3. CONSERVAZIONE DELLE DERRATE ALIMENTARI IN USO ALL’AGGIUDICATARIO

L’Aggiudicatario è tenuto a garantire la corretta conservazione delle derrate alimentari, nel pieno rispetto delle normative igienico-sanitarie vigenti, adottando le seguenti misure operative:

- Stato igienico degli ambienti di stoccaggio: Le dispense, le celle frigorifere e i frigoriferi devono essere mantenuti costantemente in perfetto stato di pulizia, ordine e funzionalità. La disposizione e conservazione delle derrate deve avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie e delle buone pratiche HACCP.
- Contenitori e modalità di stoccaggio: Tutti i contenitori, sia per derrate deperibili che non deperibili, devono essere sistemati sollevati da terra e al di fuori dei locali destinati alla manipolazione degli alimenti. È vietato il riutilizzo di contenitori originari, in particolare in banda stagnata: qualora il contenuto non venga interamente consumato dopo l’apertura, lo stesso dovrà essere immediatamente trasferito in contenitori idonei (vetro, acciaio inox o altri materiali non ossidabili e certificati per uso alimentare).
- Prodotti sfusi e alimenti aperti: I prodotti sfusi non devono mai essere esposti direttamente all’aria, sia in magazzino sia in frigorifero. Dopo l’utilizzo, i sacchetti, scatole e contenitori metallici devono essere svuotati, eliminati e non riutilizzati. Gli eventuali residui devono essere riposti in recipienti idonei con chiusura, riportanti l’etichetta originale del prodotto correttamente apposta.
- Alimenti cotti: Gli alimenti già cotti dovranno essere conservati esclusivamente in contenitori in vetro o acciaio inox, idonei al contatto con alimenti, in condizioni atte a preservarne l’igienicità e la sicurezza.

- Prodotti a lunga conservazione: Alimenti secchi come pasta, riso, farina e similari dovranno essere mantenuti in confezioni integre e ben chiuse, recanti etichettatura completa e leggibile, come previsto dalla normativa vigente.
- Compatibilità con le capacità impiantistiche: Il carico delle celle frigorifere e dei frigoriferi in uso presso i locali comunali deve essere compatibile con le potenzialità e le caratteristiche tecniche degli impianti di refrigerazione, per garantire il mantenimento delle corrette temperature di conservazione.

Norme e modalità di cottura e preparazione dei pasti

I prodotti impiegati nella preparazione dei pasti devono soddisfare i requisiti qualitativi stabiliti nel presente Capitolato e nell’“Allegato Derrate e predisposizione menù”. In particolare:

- Le grammature indicate nell’“Allegato Grammature AST” potranno essere oggetto di modifiche, previa approvazione del SIAN, sulla base dell’effettiva resa delle materie prime durante la lavorazione.
- I menù e le relative alternative proposte devono rispettare criteri di varietà, equilibrio, stagionalità, alternanza e gradimento, e devono essere validati dal SIAN.
- In fase di preparazione, l’Aggiudicatario dovrà adottare tutte le misure necessarie per garantire la salubrità degli alimenti, in conformità alla normativa vigente. Non è consentito utilizzare sostanze vietate, ai sensi dell’art. 5 della legge 283/1962. Deve inoltre essere rispettato quanto disposto dall’art. 31 del DPR 327/1980 per il mantenimento delle temperature dei cibi deperibili, cotti da consumare freddi o caldi, e la catena del freddo.
- Gli alimenti devono essere privi di difetti organolettici (odore, sapore, aspetto). Devono altresì rispettare i limiti ammessi per sostanze considerate nocive o indesiderabili (ad esempio metalli pesanti, aflatossine, antibiotici, pesticidi, additivi), secondo le normative vigenti.

In particolare si richiede che:

- I prodotti congelati o surgelati vengano scongelati prima della cottura in celle frigorifere a temperature comprese tra 0 °C e 4 °C, salvo quelli che vengono cotti direttamente dallo stato congelato;
- La porzionatura delle carni crude, compreso il macinato, avvenga nella stessa giornata del consumo e che le stesse vengano refrigerate tra 0 °C e 2 °C fino al momento della cottura;
- Le operazioni di impanatura, del taglio del prosciutto e del formaggio (anche se confezionati) e la preparazione del formaggio grattugiato siano eseguite nella stessa mattina del servizio;
- Il taglio delle verdure sia effettuato nelle ore immediatamente precedenti al consumo;
- Le modalità di cottura siano preferibilmente:
 - a vapore o al forno per le verdure;
 - stufatura con poca acqua o brodo vegetale in luogo del soffritto;
 - cottura al forno per i secondi piatti (compatibilmente con la ricetta), previa rimozione di residui visibili quali pelle o grassi esterni;
 - condimento aggiunto preferibilmente a crudo;
 - purè preparato con patate fresche lessate;
 - le patate sbucciate e lavate il giorno stesso dell’utilizzo, indipendentemente dalla modalità di cottura prevista;
 - le verdure destinate al consumo crudo dovranno essere mondate, lavate, pronte all’uso e condite solo al momento della distribuzione;
 - limitare la frammentazione eccessiva dei vegetali per evitare perdite di nutrienti.

In aggiunta:

- È vietato utilizzare precotture, praticare sovraccuociazioni per minestre, zuppe, verdure o pasta;

- Per evitare che la pasta si attacchi durante il trasporto in attesa del consumo, è ammessa l'aggiunta di una minima quantità d'olio nell'acqua di cottura.

Sono espressamente vietati:

- La frittura dei cibi;
- L'uso del dado o simili preparazioni industriali per brodi;
- L'aggiunta di conservanti o additivi chimici;
- L'utilizzo di residui di pasti preparati in giorni precedenti;
- L'uso di carni, pesce o verdure semilavorati o precotti;
- L'uso nella stessa preparazione di ingredienti biologici e convenzionali non separati.

Gli aromi eventualmente utilizzati devono essere di origine naturale, conformi al Regolamento (CE) 1334/2008.

Per gli ingredienti biologici, in conformità al Regolamento (UE) 2018/848, è obbligatorio garantire la separazione dai prodotti convenzionali durante stoccaggio e lavorazione. Tale separazione potrà essere realizzata tramite aree dedicate (separazione spaziale) o orari separati (separazione temporale), al fine di consentire agevolmente i controlli sulla tracciabilità.

5.4 PREPARAZIONE E FORNITURA DEI PASTI

La preparazione e la cottura dei pasti destinati alla somministrazione nei refettori scolastici devono essere effettuate all'interno della cucina unica messa a disposizione dal Comune, nel pieno rispetto del sistema di autocontrollo igienico-sanitario secondo i principi dell'HACCP, ai sensi del D.lgs. n. 193/2007.

Tali operazioni non potranno, in alcun caso, essere svolte in sedi diverse da quella dichiarata in fase di sottoscrizione del contratto, salvo quanto specificato di seguito.

In presenza di eventi straordinari e imprevedibili, o comunque in situazioni non imputabili all'Aggiudicatario che rendano temporaneamente inutilizzabile la cucina comunale, l'impresa potrà ricorrere, in via eccezionale, a un centro di cottura alternativo, previa espressa autorizzazione scritta da parte del Comune.

In tali circostanze, l'Aggiudicatario è tenuto a garantire la continuità del servizio alle stesse condizioni qualitative, organizzative ed economiche previste dal presente Capitolato, senza che ciò comporti maggiori oneri a carico dell'Amministrazione o ritardi nelle consegne rispetto ai tempi contrattualmente stabiliti.

I pasti destinati alle mense scolastiche dovranno essere confezionati in contenitori termici idonei a garantire il mantenimento della temperatura, accompagnati dal materiale necessario per la somministrazione e con predisposizione degli spazi mensa individuati per la distribuzione.

In alternativa, il Comune si riserva la facoltà di mettere temporaneamente a disposizione, per esigenze emergenziali, il centro di cottura situato presso la scuola dell'infanzia di Acqualagna, previa verifica della disponibilità e compatibilità logistica e sanitaria.

L'utilizzo temporaneo di un centro cottura alternativo, indipendentemente dalla sua localizzazione, non potrà in alcun modo comportare variazioni economiche a carico del Comune.

In tali casi, la Stazione Appaltante si riserva il diritto di esercitare il recesso unilaterale dal contratto, senza obbligo di corresponsione di indennizzi, risarcimenti o ulteriori compensi all'Aggiudicatario. L'esercizio del diritto di recesso avverrà mediante comunicazione scritta all'indirizzo dichiarato dall'impresa, con un preavviso di almeno 10 (dieci) giorni, salvo casi di urgenza debitamente motivati.

5.5 ALLESTIMENTO NUOVA CUCINA

In relazione alla realizzazione della nuova cucina presso il Polo di Acqualagna, fine lavori dicembre 2025 con collaudo entro il 30 giugno 2026, l'aggiudicatario dovrà provvedere, nell'ambito del presente appalto e senza

costi ulteriori, al completo allestimento (chiavi in mano) di detta cucina, comprensiva di attrezzature, armadi, elettrodomestici ed ogni altro onere necessario al funzionamento della stessa, come da layout di massima allegato. Le apparecchiature che ricadono nell'ambito di applicazione del Reg. (UE) 1369/2017 dotate di etichettatura energetica, devono appartenere alla più elevata classe energetica disponibile sul mercato o a quella immediatamente inferiore per la rispettiva categoria di apparecchio. I frigoriferi e i congelatori professionali che ricadono nei Reg. (UE) 1094/2015 sull'etichettatura energetica e (UE) n.1095/2015 sull'ecodesign, non possono contenere gas refrigeranti con potenziale GWP>maggiore o uguale a 4 e se reperibili sul mercato, devono impiegare gas naturali non brevettati.

Si precisa che il valore stimato dell'appalto tiene conto del costo di quanto sopra. Al termine dell'appalto tutta l'attrezzatura fornita resterà al Comune di Acqualagna.

5.6 MATERIALI DI CONSUMO

L'Aggiudicatario è responsabile dell'acquisto e della gestione di tutti i materiali di consumo e delle piccole attrezzature necessari al regolare svolgimento del servizio di ricevimento, distribuzione e somministrazione dei pasti in tutti i plessi scolastici, scuole comunali dell'infanzia e nido d'infanzia (0-6 anni). A titolo esemplificativo e non esaustivo, rientrano in tale fornitura: piatti, bicchieri, posate (anche in materiale biodegradabile e compostabile conforme alla norma UNI EN 13432), tovagliette e tovaglioli in carta tessuto, tovaglie conformi ai Criteri Ambientali Minimi (CAM), vassoi per self-service, carrelli e ogni altro materiale funzionale all'erogazione del servizio.

5.7 PULIZIA E SANIFICAZIONE

L'Aggiudicatario dovrà garantire la fornitura dei detergenti e delle attrezzature necessarie alla pulizia e sanificazione dei locali, delle attrezzature e delle superfici impiegate per la preparazione e distribuzione dei pasti. I prodotti utilizzati dovranno essere conformi alla normativa vigente (Reg. CE 648/2004, D.P.R. 21/2009) e rispondere ai requisiti ambientali richiesti (etichetta Ecolabel UE o equivalenti, CAM), in particolare per l'uso su superfici dure e nei cicli di lavaggio in lavastoviglie.

I prodotti disinfettanti dovranno essere:

- Presidi medico-chirurgici autorizzati dal Ministero della Salute (DPR 392/1998);
- Oppure prodotti biocidi autorizzati ai sensi del Reg. (UE) 528/2012.

I disinfettanti dovranno essere utilizzati responsabilmente, nel rispetto dell'ambiente, con attenzione a dosaggi, frequenze e modalità di applicazione.

Il Direttore dell'esecuzione contrattuale potrà verificare in ogni momento i prodotti impiegati, richiedendo la documentazione tecnica e le schede di sicurezza.

5.8 PULIZIE ORDINARIE E SPECIFICHE

L'Aggiudicatario dovrà effettuare, prima e durante l'erogazione del servizio, la pulizia e sanificazione di tutti i locali, arredi e attrezzature – sia comunali che di proprietà dell'impresa – mantenendoli in perfette condizioni igieniche. Dovrà inoltre occuparsi di:

- Sparecchiatura, pulizia, disinfezione e riordino di refettori, aule e aree di somministrazione;
- Sanificazione tra i turni, qualora i pasti siano somministrati in più momenti consecutivi;
- Pulizia completa dei tavoli, sedie e pavimenti al termine di ogni turno, in assenza di alunni e personale scolastico, salvo controlli.

Durante le fasi di preparazione, cottura e distribuzione dei pasti è vietata la presenza di detersivi o strumenti di pulizia nei locali cucina. Gli strofinacci devono essere sostituiti giornalmente e rimossi al termine dell'uso. I prodotti per la pulizia devono essere conservati in locali appositi, in confezioni originali, corredata da etichetta e schede tecniche, che dovranno essere sempre disponibili sul luogo di erogazione del servizio.

5.9 CARATTERISTICHE DEI CONTENITORI PER IL TRASPORTO DEI PASTI

I primi piatti, piatti unici, secondi e contorni devono essere collocati in contenitori gastronomia con coperchio a tenuta termica dotato di guarnizione, inseriti in contenitori isotermici multi razione che assicurino il mantenimento delle temperature previste dal DPR n. 327/1980:

- +60° / +65°C per alimenti caldi
- < +10°C per alimenti freddi

Frutta e pane devono essere trasportati in contenitori idonei, muniti di coperchio. I pasti per diete speciali vanno confezionati in contenitori dedicati e trasportati in contenitori isotermici monoporzione, ben identificabili.

I contenitori isotermici, sia multi porzione che monoporzione, devono essere realizzati in polipropilene non espanso o materiale equivalente. L'Aggiudicatario è tenuto a fornire:

- contenitori gastronomia e relativi coperchi;
- contenitori isotermici multi razione e monoporzione;
- ceste in plastica con coperchio;
- contenitori specifici per diete speciali.

I contenitori destinati alla conservazione a temperatura ambiente o refrigerata devono essere riutilizzabili. Quelli destinati al trasporto isotermico devono essere completamente riciclabili. I sacchetti per congelamento o surgelazione devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla norma UNI EN 13432.

Le schede tecniche dei contenitori dovranno essere consegnate all'Amministrazione entro il 30 ottobre 2025.

Sono previste verifiche a campione presso centri cottura e refettori, con analisi dei MOCA (Materiali e Oggetti a Contatto con Alimenti) da parte di laboratori accreditati.

Durante il trasporto, i contenitori destinati ad alimenti biologici (e i piatti interamente biologici) dovranno essere differenziati per colore, formato o con marcature indelebili, in conformità al Regolamento (UE) n. 2018/848 e successive modifiche.

5.10 CARATTERISTICHE DEI MEZZI PER IL TRASPORTO E L'APPROVVIGIONAMENTO

L'Aggiudicatario è tenuto a garantire il trasporto dei pasti presso i refettori utilizzando mezzi idonei e conformi alle normative vigenti, in particolare:

- Veicoli a basso impatto ambientale, igienicamente idonei, con vano di carico separato, lavabili e sanificabili quotidianamente (di cui è richiesta tracciabilità);
- Attrezzature atte a mantenere la corretta temperatura degli alimenti (es. cassette termiche, carrelli termorefrigerati), evitando contaminazioni;
- Contenitori pluriporzione o monoporzione, idonei al contatto con alimenti e alla conservazione delle proprietà organolettiche;

Temperature garantite:

- ≥ +65 °C per i pasti caldi;
- ≤ +10 °C per i pasti freddi, fino al momento della distribuzione.

I pasti devono essere consegnati entro 1 ora e 15 minuti dall'inizio della distribuzione, salvo diverse indicazioni per le monoporzione.

Il trasporto di detergenti e materiali per la pulizia deve avvenire separatamente dai pasti, tramite consegne dedicate o approvvigionamenti diretti.

L'Aggiudicatario deve inoltre:

- Predisporre, entro 10 giorni dall'inizio di ogni anno scolastico, un Piano dei trasporti, indicando: - punti di partenza e destinazione; orari, tragitti e chilometraggi; mezzi impiegati (tipologia, targa, numero); personale coinvolto;
- Garantire che i veicoli non ostacolino uscite di emergenza o accessi di soccorso;

- Adottare tempestivamente ogni disposizione normativa o sanitaria in materia di sicurezza, igiene e prevenzione;
- Etichettare correttamente i pasti alternativi, diete speciali o personalizzate, nel rispetto della privacy (utente e classe).

L'eventuale variazione dei centri di distribuzione non costituisce motivo di modifica dei termini contrattuali, né comporta variazioni di prezzo o condizioni relative al trasporto o all'intero appalto.

5.11 SOMMINISTRAZIONE DEI PASTI

Salvo diversa previsione, per la scuola dell'infanzia l'Aggiudicatario è tenuto a:

- Allestire tavoli nei refettori o aule adibite alla consumazione;
- Somministrare i pasti (primo, secondo, contorno, pane, frutta, eventuale dolce), sulla base delle presenze rilevate, con modalità adeguate all'età e all'autonomia degli alunni (es. carne tagliata e disossata);
- Eseguire il porzionamento, scodellemento e servizio direttamente ai tavoli;
- Distribuire la frutta a pranzo (e, ove previsto, a metà mattina), intera o tagliata, senza costi aggiuntivi, rispettando le grammature previste;
- Fornire merende salutari per lo spuntino di metà mattina.
- Esporre nei refettori:
 - il menù giornaliero con l'elenco degli ingredienti, indicando eventuali alimenti surgelati/congelati;
 - le tabelle delle grammature (a crudo e a cotto) per ogni tipologia di utenza.

Per il nido d'infanzia non è prevista la Somministrazione dei pasti ed il porzionamento, scodellemento e servizio direttamente ai tavoli, curato dal gestore del servizio competente.

Gli alimenti preparati per la distribuzione non possono essere riutilizzati nei giorni successivi. L'Aggiudicatario è responsabile della qualità, igiene, conservazione e salubrità degli alimenti fino al momento della somministrazione, compresi gli effetti del trasporto.

5.12 TRATTAMENTO DEI RESIDUI

La manipolazione, preparazione e cottura dei pasti deve avvenire nella stessa giornata di consumo, salvo diversa autorizzazione del Comune in presenza di garanzie igienico-sanitarie (es. utilizzo di abbattitore di temperatura) o comprovate esigenze organizzative.

I rifiuti devono essere raccolti in appositi sacchetti e pattumiere forniti dall'Aggiudicatario e conferiti in modo differenziato, in accordo con il gestore locale del servizio di igiene urbana.

Oli e grassi esausti devono essere raccolti in contenitori idonei e smaltiti secondo normativa ambientale vigente.

È vietato scaricare rifiuti solidi negli scarichi (lavandini, canaline, ecc.); eventuali malfunzionamenti imputabili al servizio saranno a totale carico dell'Aggiudicatario.

Ai sensi del D.M. Ambiente 10/03/2020 (CAM), l'Aggiudicatario dovrà:

- analizzare le tipologie di rifiuto prodotto per attuare misure di prevenzione;
- privilegiare l'uso di materiali riciclabili, compostabili, biodegradabili o ricaricabili;
- evitare l'impiego di confezioni monodose, salvo eccezioni legali o dietetiche specifiche.

Il progetto tecnico potrà includere ulteriori misure per ridurre l'impatto ambientale.

5.13 PREVENZIONE E GESTIONE DELLE ECCEDENZE ALIMENTARI

Per contenere gli sprechi:

- le porzioni devono essere somministrate con utensili adeguati all'età degli utenti e alle grammature previste;
- le pietanze devono essere cotte correttamente (evitando bruciature, ossidazioni o cotture insufficienti).

Le eccedenze (cibo servito e non servito, distinte per tipologia) vanno monitorate e analizzate. Le cause degli scarti devono essere rilevate attraverso questionari (compilati due volte l'anno da docenti, personale incaricato o alunni) e comunicate al Responsabile dell'Esecuzione del Contratto.

Sulla base dei risultati, l'Aggiudicatario dovrà proporre e attuare azioni correttive, tra cui:

- modifica di ricette non gradite (con approvazione del Committente e nel rispetto delle linee guida nutrizionali dell'AST Pesaro-Urbino);
- partecipazione a progetti educativi promossi da Comune o scuole per promuovere alimentazione sana e comportamenti sostenibili.

5.14 GESTIONE DELLE EMERGENZE E SOSPENSIONE DEL SERVIZIO

In caso di eventi straordinari (inclusi scioperi del personale) che possano compromettere l'erogazione del servizio, l'Aggiudicatario è tenuto ad avvisare l'Amministrazione con almeno 5 giorni lavorativi di anticipo.

Le parti valuteranno congiuntamente:

- la sospensione del servizio;
- o l'introduzione di un menù d'emergenza.

In caso di sciopero, l'Aggiudicatario dovrà adeguarsi alle normative vigenti in materia di garanzie minime nei servizi pubblici e uniformarsi all'autoregolamentazione prevista per il personale di servizi analoghi.

5.15 PRENOTAZIONE GIORNALIERA DEI PASTI

L'impresa aggiudicataria si occuperà della prenotazione giornaliera dei pasti da preparare, distinguendo chiaramente tra pasti per alunni, pasti per adulti e diete speciali, adottando le modalità di rilevamento che riterrà più idonee.

In caso di discrepanze tra il numero di utenti presenti e i pasti consegnati, l'Aggiudicataria dovrà garantire tempestivamente la consegna delle porzioni mancanti, senza alcun costo aggiuntivo per l'Amministrazione.

5.16 QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

Il Comune richiede l'impiego prioritario di prodotti agroalimentari di alta qualità, privilegiando quelli a Km 0, da filiera corta, biologici, tradizionali e con certificazioni DOP o IGP, in conformità ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) previsti dal D.M. n. 65 del 10/03/2020, alle Linee Guida Nazionali e Regionali, nonché alle raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione.

È inoltre promosso l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, secondo i principi etici della Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale.

Ai fini interpretativi del presente Capitolato e della gestione del contratto, il Comune fa riferimento al documento redatto dall'AST nell'ambito del Piano Regionale della Prevenzione 2022–2025, intitolato “*Gli aspetti nutrizionali della ristorazione scolastica nelle Marche – Consigli alle famiglie*”, che sottolinea i seguenti principi:

- La sicurezza degli alimenti di origine animale inizia con la sicurezza dei mangimi;
- Il benessere animale è fondamentale per la salute pubblica e la protezione dei consumatori;
- La sicurezza alimentare richiede un approccio olistico e integrato all'igiene;
- La tracciabilità dell'intera filiera alimentare è indispensabile per passare dal controllo sul prodotto al controllo sull'intero processo produttivo.

L'Aggiudicatario è tenuto a garantire un sistema di rintracciabilità aziendale conforme al Regolamento CE n. 178/2002, che stabilisce i principi della legislazione alimentare e le competenze dell'Autorità Europea per la sicurezza alimentare.

È fortemente incoraggiato l'uso di disciplinari di produzione certificati che assicurino la tracciabilità completa della filiera alimentare, coinvolgendo tutte le aziende partecipanti alla produzione, confezionamento e distribuzione.

È vietato l'utilizzo di alimenti contenenti OGM. L'Aggiudicatario dovrà rispettare il Regolamento CE n. 641/2004 e il Regolamento CE n. 1830/2003 in materia di tracciabilità ed etichettatura degli alimenti contenenti o derivati da Organismi Geneticamente Modificati.

5.17 ORGANIZZAZIONE DEI PASTI

I pasti devono essere preparati e cotti nel giorno stesso della somministrazione, garantendo la consegna entro le seguenti fasce orarie:

- Ore 11:30 per gli Asili Nido
- Ore 12:00 per le Scuole dell'Infanzia.

La somministrazione deve avvenire negli orari concordati con ciascuna struttura scolastica, in modo da:

- assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla normativa;
- garantire un tempo adeguato per il consumo del pasto;
- evitare sprechi alimentari.

Organizzazione delle Merende del Mattino e del Pomeriggio

Scuola dell'Infanzia – Merenda del Mattino

La fornitura delle merende del mattino per le Scuole dell'Infanzia è organizzata come segue:

- Scuola dell'Infanzia "Pole": consegna prevista alle ore 9:00;
- Scuola dell'Infanzia "Acqualagna": consegna prevista alle ore 9:30.

L'Appaltatore è tenuto a garantire la puntualità delle consegne, nonché l'integrità e l'idoneità degli alimenti fino al momento dell'effettiva distribuzione.

Nido d'Infanzia – Merenda del Mattino e del Pomeriggio

Per il Nido d'Infanzia la fornitura prevede:

- consegna della merenda del mattino, secondo gli orari stabiliti dal servizio educativo;
- consegna della merenda del pomeriggio, in conformità alle tabelle dietetiche e alle esigenze organizzative del Nido.

La consegna deve avvenire in contenitori idonei al mantenimento della temperatura e nel rispetto delle normative igienico-sanitarie vigenti (HACCP)

Non è ammessa, in alcun caso, la somministrazione di alimenti bruciati, ossidati o poco cotti, neanche parzialmente. È inoltre vietato il riutilizzo degli avanzi alimentari, salvo quanto espressamente previsto dalla normativa vigente in materia di recupero per solidarietà sociale.

La fornitura dei pasti deve essere assicurata tutti i giorni dal lunedì al venerdì, in base al calendario scolastico regionale e comunale. Il giorno esatto di inizio e fine del servizio sarà comunicato dal Settore Servizi Educativi entro il 1° settembre di ogni anno.

La fornitura dei pasti deve essere effettuata tutti i giorni (dal lunedì al venerdì) così come individuati dal calendario scolastico.

Il giorno esatto di inizio e termine del servizio verrà comunicato dal settore Servizi Educativi del Comune entro il 1° settembre di ogni anno.

Calendario indicativo del servizio

Utenza	Inizio	Termine
Scuole dell'Infanzia	Prima quindicina di settembre	Fine giugno (secondo calendario scolastico)
Nido	Prima settimana di settembre	Fine luglio

ART. 6 OBBLIGHI E ONERI DELL'AGGIUDICATARIO

Oltre a quanto già stabilito nei precedenti articoli, l'Aggiudicatario è tenuto al rispetto dei seguenti obblighi e oneri:

Utilizzare esclusivamente la cucina interne alle scuole per la gestione del servizio. Eventuale ricorso a Centri di Cottura alternativi dovrà essere concordato con l'Amministrazione Comunale e potrà avvenire solo in casi eccezionali, motivati e giustificati per iscritto, previa autorizzazione della Stazione Appaltante.

Eseguire le prestazioni previste a regola d'arte, mediante un'autonoma organizzazione imprenditoriale e sotto la propria responsabilità, garantendo in ogni momento la continuità e la qualità del servizio, anche in caso di assenza del personale, che dovrà essere sostituito con personale di pari qualifica.

Assicurare il rispetto delle caratteristiche del servizio come definite nel presente Capitolato.

Applicare il CCNL di categoria per tutto il personale impiegato nel servizio e adempiere agli obblighi di legge in materia di contributi previdenziali e assicurativi.

Fornire idoneo vestiario per il personale addetto al servizio, secondo la tipologia di intervento (es. somministrazione, pulizie), nonché vestiario monouso (es. camice, calzari) per gli ispettori o altri soggetti preposti al controllo.

Sostenere tutte le imposte e tasse, generali e speciali, relative all'esercizio dei servizi oggetto dell'appalto, senza diritto di rivalsa.

Provvedere all'approvvigionamento delle derrate alimentari necessarie alla preparazione dei pasti (incluse le diete speciali) ed esibire, su richiesta, le bolle di consegna originali, che dovranno riferirsi esclusivamente alle forniture destinate alla mensa del Comune di Acqualagna e riportare il relativo Codice Identificativo di Gara (CIG).

Raccogliere e conservare, in formato cartaceo o digitale, presso la cucina interne, le schede tecniche delle derrate alimentari utilizzate, comprese quelle riferite alle diete speciali e ai materiali di consumo.

Organizzare ed erogare il servizio di ristorazione in conformità ai valori nutrizionali definiti nel Capitolato e nei suoi allegati.

Gestire con attenzione e senza costi aggiuntivi le diete speciali, ovvero preparazioni alimentari differenti da quelle standard, pensate per rispondere a specifiche esigenze di alcuni utenti.

Per quanto riguarda l'erogazione dei pasti destinati agli alunni affetti da allergie, intolleranze o patologie che richiedono l'esclusione di determinati alimenti, i genitori/tutori dovranno inoltrare richiesta al Comune di Acqualagna, utilizzando la modulistica predisposta e allegando un certificato medico attestante la problematica e la relativa terapia dietetica. Il Comune provvederà a trasmettere la richiesta all'Aggiudicatario.

Le preparazioni sostitutive dovranno essere il più possibile equivalenti, sia per qualità che per aspetto, a quelle del menù base del giorno, al fine di garantire uniformità e inclusione tra gli utenti. La Ditta dovrà inoltre promuovere, anche all'interno delle diete speciali, la varietà e l'alternanza degli alimenti, favorendo il consumo di alimenti protettivi, quali frutta e verdura, in base alla possibilità.

Una volta definito il menù speciale, l'Aggiudicatario dovrà trasmetterlo all'Amministrazione Comunale e all'Istituto Comprensivo, assicurando che sia portato a conoscenza di:

- Genitori o tutori del bambino interessato;
- Personale incaricato della distribuzione dei pasti;
- Segreteria dell'Istituto scolastico, che provvederà a informare i soggetti coinvolti (insegnanti, eventuale personale ausiliario).

L'Aggiudicatario dovrà inoltre:

- Preparare e confezionare giornalmente tutte le diete speciali, avvalendosi di personale specificamente formato;
- Organizzare corsi di formazione per tutto il personale impiegato nel servizio;
- Fornire tempestivamente piatti, posate, bicchieri e altro materiale monouso, su richiesta dell'Amministrazione, in caso di necessità temporanea;
- Eseguire la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature presenti nella cucina e nei refettori, assumendosi le spese derivanti da eventuali danni dovuti a mancata manutenzione;
- Curare la manutenzione ordinaria dei locali e degli arredi;

- Occuparsi della manutenzione ordinaria degli impianti tecnologici, incluso lo spurgo periodico di sifoni e pozzetti;
- Garantire, per il servizio trasportato, la consegna dei pasti presso i refettori o spazi indicati con mezzi idonei e secondo eventuali turnazioni;
- Utilizzare con cura locali, macchinari, impianti, attrezzature e materiali, e riconsegnarli, alla fine dell'appalto, in perfetto stato di conservazione.
- Acquistare e reintegrare stoviglie e pentolame necessari al regolare svolgimento del servizio;
- Fornire utensili aggiuntivi (es. mestoli, palette, schiumarole) adeguati alle porzioni e alle diverse fasce d'età;
- Fornire stoviglie, bicchieri, posate e pentolame (es. gastronorm, placche) in sostituzione del materiale usurato;
- Garantire la fornitura di caraffe da 1 litro con coperchio per la distribuzione dell'acqua potabile ai tavoli;
- Provvedere all'approvvigionamento dei detersivi, disinfettanti e materiali per la pulizia di locali e attrezzature utilizzati;
- Comunicare tempestivamente ogni variazione del menù, che potrà essere attuata solo con l'autorizzazione dell'Amministrazione Comunale;
- Eseguire, a proprie spese, la disinfezione e derattizzazione della cucina interne e delle dispense, ogni qualvolta necessario;
- Farsi carico dei costi connessi agli obblighi previsti dalla normativa vigente in materia di sicurezza e prevenzione.

Tutti i materiali integrati dall'Aggiudicatario durante l'appalto resteranno di proprietà del Comune alla scadenza del contratto.

ART. 7 MANUTENZIONE ORDINARIA DELLE ATTREZZATURE, MEZZI DI TRASPORTO, LOCALI, ARREDI E IMPIANTI

L'Aggiudicatario è responsabile della manutenzione ordinaria delle attrezzature, dei mezzi di trasporto, dei locali utilizzati per l'espletamento del servizio (cucine, refettori, dispense, spogliatoi e servizi igienici del personale), nonché dei relativi arredi e impianti tecnologici.

Tale obbligo comprende il mantenimento in efficienza, sicurezza e piena funzionalità di tutti i beni e gli ambienti messi a disposizione, che dovranno essere sempre conservati in buono stato d'uso e di decoro.

Per quanto concerne i locali, si intendono inclusi anche soffitti e pareti degli spazi sopra elencati.

Resta in capo al Comune di Acqualagna la manutenzione ordinaria dell'impianto termico nel suo complesso. Ai sensi dell'art. 3 del DPR 380/2001, rientrano nella manutenzione ordinaria tutti gli interventi edilizi relativi alla riparazione, al rinnovamento e alla sostituzione delle finiture, nonché quelli necessari per mantenere in efficienza gli impianti tecnologici esistenti, compresi quelli specifici connessi alle attività produttive dell'Aggiudicatario.

L'Aggiudicatario dovrà inoltre provvedere, sotto la propria responsabilità, a tutte le verifiche, controlli e interventi richiesti dalla normativa vigente, tra cui:

- D.Lgs 81/2008, artt. 46, 63, 71, 86 e Allegato VI;
- Decreti sulla sicurezza del lavoro del 1, 2 e 3 settembre 2021;
- DPR 462/2001 (verifiche impianti di messa a terra e dispositivi di protezione);
- DPR 151/2011, art. 5 (prevenzione incendi);
- Manutenzione e verifica di impianti speciali e tecnologici;
- Piano HACCP per il controllo igienico-sanitario;
- Predisposizione e aggiornamento di DVR, PE e nomina RSPP, secondo quanto previsto dal D.Lgs. 81/2008.

Particolare attenzione dovrà essere posta agli interventi la cui mancata esecuzione tempestiva potrebbe compromettere la sicurezza, la qualità o l'efficienza delle attrezzature o del servizio.

7.1 TEMPISTICHE DI INTERVENTO

Gli interventi di manutenzione ordinaria devono essere eseguiti entro 7 giorni lavorativi dal verificarsi del guasto o della segnalazione. In caso di guasto alle lavastoviglie, la riparazione dovrà avvenire entro 48 ore.

Adeguamenti normativi

L'Aggiudicatario è inoltre tenuto a effettuare, a proprio carico, tutti gli interventi e le modifiche che si rendessero necessari per l'adeguamento a nuove disposizioni normative in materia di sicurezza, prevenzione e igiene.

L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di:

- Verificare in qualsiasi momento lo stato di conservazione e manutenzione delle attrezzature, dei locali e dei refettori;
- Disporre l'esecuzione di interventi ordinari ritenuti urgenti o necessari per il corretto funzionamento del servizio;
- Intervenire direttamente, in caso di inottemperanza, eseguendo i lavori con addebito dei costi all'Aggiudicatario.

ART. 8 ONERI A CARICO DELLA STAZIONE APPALTANTE – MANUTENZIONE STRAORDINARIA DI STRUTTURE, ARREDI E IMPIANTI

La manutenzione straordinaria della cucina, refettori e degli spazi in cui si svolge il servizio è a carico del Comune di Acqualagna.

Rientrano nella manutenzione straordinaria tutti gli interventi volti al rinnovo, alla modifica o alla sostituzione di parti strutturali dei locali e dei relativi impianti tecnologici, compresi gli arredi fissi e le attrezzature non soggette a manutenzione ordinaria.

In particolare, si intendono come interventi di manutenzione straordinaria:

- opere su elementi strutturali e murari dell'edificio;
- riparazione o sostituzione di componenti rilevanti degli impianti idrici, elettrici, termici, di ventilazione, condizionamento, igienico-sanitari, di smaltimento delle acque reflue o fognarie, e di ogni altra componente impiantistica la cui sostituzione sia necessaria per garantirne la funzionalità.

Durante l'esecuzione di lavori di manutenzione straordinaria o di trasformazione degli impianti, l'Aggiudicatario è tenuto a consentire l'accesso al personale incaricato dal Comune o ad eventuali ditte appaltatrici, adottando le opportune misure organizzative per evitare interferenze con lo svolgimento del servizio.

Qualora gli interventi straordinari si rendano necessari a seguito di danni causati da negligenza, cattivo uso o mancata cura da parte dell'Aggiudicatario, le relative spese saranno integralmente addebitate alla Ditta stessa. L'Amministrazione Comunale non assume responsabilità per eventuali ammarchi o danni che dovessero verificarsi durante la presenza del proprio personale o di terzi autorizzati all'interno dei locali, durante l'esecuzione dei lavori.

ART. 9 FLUSSI INFORMATIVI

9.1 SODDISFAZIONE DELL'UTENZA

L'Aggiudicatario effettua periodiche rilevazioni di customer satisfaction attraverso la somministrazione di questionari ad alunni e famiglie e personale scolastico, volti a misurare il grado di soddisfazione dell'utenza sulla qualità del servizio di mensa.

L'Aggiudicatario deve collaborare, se richiesto, alle indagini di customer satisfaction proposte dalla Stazione Appaltante.

I risultati delle indagini di gradimento verranno pubblicate sul sito del Comune.

ART. 10 COMMISSIONE SERVIZIO MENSA

Alla Commissione Mensa, composta e operante in applicazione del “Regolamento comunale Commissione Mensa”, approvato con Delibera di Consiglio n. 8 del 19/03/2025 la Stazione Appaltante riconosce un’importante funzione di raccordo tra l’Amministrazione Comunale e i fruitori del servizio, cioè le famiglie, i docenti e il personale ATA, con l’incarico di rappresentare le diverse istanze, allo scopo di migliorare il servizio e collaborare alla realizzazione degli obiettivi di qualità per il benessere di tutti i soggetti coinvolti. Tutti i componenti della Commissione svolgono funzioni di supporto all’azione di controllo svolta dalla Stazione Appaltante, in un’ottica di promozione e miglioramento del servizio.

La richiesta di eventuali sopralluoghi alla cucina da parte della Commissione dovrà essere preventivamente autorizzata dall’Ente ed il sopralluogo dovrà essere svolto in presenza di un Rappresentante del medesimo; i verbali verranno acquisiti dal Comune ed inoltrati anche all’Aggiudicatario al fine di renderlo informato di eventuali criticità e dell’andamento del servizio.

ART.11 CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI ALIMENTARI

Per garantire la tracciabilità e la sicurezza alimentare, l’Aggiudicatario è tenuto a conservare, presso la cucina, un campione rappresentativo del pasto completo giornaliero, nonché di eventuali pasti sostitutivi.

Ogni campione dovrà essere Conservato per almeno 72 ore in frigorifero a 0/+4 °C; collocato in contenitori chiusi e idonei, etichettati con data di prelievo e nome del cuoco responsabile; accompagnato da un cartello riportante: "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica – data di produzione". I campioni raccolti il venerdì dovranno essere conservati fino al martedì successivo.

ART. 12 VIGILANZA SULL’ESECUZIONE DEL SERVIZIO

Il Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione (SIAN) dell’AST Pesaro Urbino è responsabile dei controlli igienico-sanitari e nutrizionali.

Il Comune di Acqualagna si riserva di effettuare, anche senza preavviso, ispezioni presso la cucina, i refettori, i magazzini e sui mezzi di trasporto per verificare:

- l’organizzazione del servizio;
- la qualità e quantità dei pasti serviti;
- la conformità ai menù e alle tabelle dietetiche;
- il rispetto delle norme igieniche e delle modalità di distribuzione.

Le ispezioni possono essere svolte da personale tecnico del Comune, eventualmente accompagnato da membri della Commissione Mensa (insegnanti e genitori), che potranno effettuare controlli in orario di refezione sulla qualità, presentazione e gradimento del cibo.

L’Aggiudicatario dovrà fornire adeguato abbigliamento protettivo e collaborare attivamente con i soggetti incaricati, garantendo l’accesso e la disponibilità della documentazione richiesta.

Eventuali irregolarità minori saranno segnalate per iscritto e dovranno essere corrette senza oneri aggiuntivi e con effetto immediato.

In caso di gravi carenze non sanabili, l’Amministrazione potrà attivare la procedura di risoluzione del contratto.

Il Comune potrà inoltre:

- sottoporre gli alimenti ad analisi di laboratorio, anche tramite strutture pubbliche o laboratori privati;
- applicare le penalità previste dal capitolato in caso di non conformità;
- richiedere in ogni momento certificati analitici e bolle di accompagnamento delle derrate alimentari.

Le analisi saranno a carico dell’Ente, salvo esito positivo di irregolarità, in tal caso le spese saranno a carico dell’Impresa.

Infine, l'Aggiudicatario dovrà:

- rispettare tutte le norme in materia di igiene, sicurezza alimentare e HACCP;
- mantenere aggiornato il piano di autocontrollo;
- fornire all'Ente contatti telefonici (fisso e mobile) e indirizzo email per ogni comunicazione relativa alla qualità del servizio.

12.1 LICENZE E AUTORIZZAZIONI

L'Affidatario del servizio deve richiedere ed ottenere, prima dell'inizio delle attività, tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati da parte delle autorità preposte alla Vigilanza sulle norme di sicurezza e di igiene. Tali provvedimenti dovranno essere rinnovati e/o aggiornati, anche in base ad eventuali nuove disposizioni di legge in materia che dovessero essere emanate nel corso della gestione del servizio.

TITOLO III NORME RIGUARDANTI IL PERSONALE

ART.13 CLAUSOLA SOCIALE E OCCUPAZIONALE

L'impresa aggiudicataria si impegna a garantire l'esecuzione del servizio mediante impiego di personale proprio, assunto alle proprie dipendenze, sotto la propria responsabilità organizzativa, tecnica e gestionale. Il numero degli addetti dovrà essere congruo rispetto alle esigenze del servizio, al fine di assicurarne l'esecuzione in conformità ai tempi, alle modalità e agli standard qualitativi previsti dal presente Capitolato. In conformità a quanto previsto dall'art. 57 del D.Lgs. n. 36/2023 (Codice dei Contratti Pubblici), la ditta aggiudicataria è tenuta a contattare, in fase di avvio del servizio, il personale precedentemente impiegato nello svolgimento dell'appalto da parte del gestore uscente. Tale personale avrà diritto di precedenza nell'assunzione, nel rispetto dei criteri di professionalità, compatibilità organizzativa e delle norme vigente L'impresa dovrà trasmettere all'Amministrazione, con cadenza da definirsi, l'elenco del personale impiegato, corredata da curriculum vitae, specificando: mansione, livello contrattuale, numero di ore giornaliere e settimanali, orario di lavoro, e ripartizione oraria per tipologia di attività svolta (es. preparazione pasti, somministrazione, lavaggio, ecc.).

In caso di assenza per qualsiasi motivo, l'Impresa dovrà garantire la sostituzione immediata con personale di pari qualifica e con analogo monte ore, onde assicurare la continuità del servizio.

L'Aggiudicatario è tenuto all'osservanza di tutte le disposizioni vigenti in materia di lavoro, sicurezza e assicurazioni sociali, ivi compresi gli obblighi contributivi, previdenziali e assicurativi, ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 e successive modificazioni.

Eventuali inadempienze saranno segnalate all'Ispettorato Territoriale del Lavoro competente.

Il personale impiegato dovrà mantenere condotte corrette e rispettose nei confronti dell'utenza, del personale dell'Amministrazione e delle Istituzioni scolastiche.

Considerata la natura delicata delle mansioni svolte, l'Amministrazione si riserva la facoltà di richiedere, a proprio insindacabile giudizio, la sostituzione di personale ritenuto non idoneo sotto il profilo tecnico, relazionale o comportamentale. L'Impresa dovrà provvedere senza indugio alla sostituzione con personale adeguato, senza che ciò comporti maggiori oneri per l'Ente.

L'Impresa è tenuta a fornire, per l'intera durata del contratto, divise complete da lavoro (camice, pettorina, copricapo) e dispositivi di protezione individuale (DPI) adeguati (guanti monouso, mascherine, ecc.), da indossare in ogni fase di servizio.

In attuazione dei principi di inclusione sociale e pari opportunità, l'Aggiudicatario si impegna, compatibilmente con l'effettiva disponibilità di manodopera sul mercato, a destinare almeno il 30% delle

nuove assunzioni a soggetti di età inferiore ai 36 anni (occupazione giovanile), almeno il 30% delle nuove assunzioni a personale di genere femminile.

Tali obblighi devono intendersi come condizioni essenziali di esecuzione del contratto ai sensi dell'art. 108 del D.Lgs. 36/2023.

ART. 14 PERSONALE IMPIEGATO NELL'APPALTO

Requisiti minimi del personale

L'Aggiudicatario è tenuto a impiegare, per l'esecuzione dei servizi oggetto del presente Capitolato, personale in possesso dei seguenti requisiti minimi:

a) Assenza di cause ostative all'assunzione nella Pubblica Amministrazione
Il personale impiegato non deve aver riportato condanne penali né avere procedimenti penali pendenti che costituiscano impedimento all'assunzione presso la Pubblica Amministrazione.
Per le figure professionali a diretto contatto con l'utenza minore (es. addetti alla mensa nei refettori), l'Impresa ha l'obbligo di trasmettere al Comune:

- elenco nominativo completo di recapiti telefonici;
- certificato del casellario giudiziale, ai sensi dell'art. 25-bis del D.P.R. 14 novembre 2002, n. 313, richiesto dal datore di lavoro.

b) Idoneità professionale

Il personale deve essere in possesso di tutti i requisiti professionali, culturali e formativi richiesti dalla normativa vigente per il profilo ricoperto, nonché delle specifiche competenze previste dal presente Capitolato.

c)Idoneità psico-fisica e formazione in materia di sicurezza
Tutto il personale deve essere fisicamente idoneo alle mansioni assegnate, formato in materia di igiene, sicurezza e prevenzione degli infortuni, ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i.
Deve inoltre essere in grado di rilevare e segnalare tempestivamente eventuali anomalie durante l'esecuzione del servizio.

d) Congruità numerica del personale

Il numero di operatori impiegati dovrà essere tale da garantire il corretto svolgimento delle attività contrattuali, in termini di efficacia, efficienza e continuità del servizio.

e) Affidabilità e attitudine relazionale

Il personale dovrà essere di provata affidabilità, riservatezza, correttezza ed educazione, con attitudine ai rapporti interpersonali e in grado di operare efficacemente in contesti scolastici e multculturali.

Dovrà inoltre possedere capacità relazionali e di lavoro in team, in particolare per l'interazione con utenza eterogenea (minori, adolescenti, adulti).

Al personale impiegato per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del presente appalto si applica il Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro (CCNL) per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo (codice CNEL: H05Y).
L'operatore economico può indicare, in sede di offerta, un diverso CCNL applicato, a condizione che lo stesso garantisca livelli di tutela complessivamente equivalenti a quelli previsti dal contratto collettivo sopra indicato.
L'Impresa dovrà garantire la formazione iniziale e l'aggiornamento periodico del personale, con idonea documentazione attestante la frequenza e i contenuti dei corsi.

L'Aggiudicatario è tenuto a garantire la continuità del servizio, provvedendo alla tempestiva sostituzione del personale assente per qualsiasi motivo (malattia, ferie, permessi, congedi).
Il Comune si riserva la facoltà di richiedere, per motivate ragioni, la sostituzione del personale ritenuto non idoneo allo svolgimento delle mansioni. In tal caso, la sostituzione dovrà avvenire entro e non oltre tre (3) giorni lavorativi dalla richiesta, senza che ciò comporti oneri aggiuntivi per l'Amministrazione.

Sono a carico dell’Impresa aggiudicataria tutti gli obblighi retributivi, contributivi, assicurativi e previdenziali relativi al personale impiegato nel servizio, nel rispetto delle normative vigenti e degli accordi sindacali di settore.

L’Impresa assume la piena responsabilità in materia di sicurezza sul lavoro e tutela infortunistica e sociale dei lavoratori, ed è tenuta a rispettare tutte le disposizioni di legge e contrattuali, ivi comprese quelle derivanti dal D.Lgs. n. 81/2008 e successive modifiche, garantendo altresì l’adozione dei dispositivi di protezione individuale (DPI) e delle misure necessarie per la tutela della salute dei lavoratori.

Il personale in servizio è tenuto a:

- conoscere le proprie mansioni e le normative in materia di igiene alimentare e sicurezza nei luoghi di lavoro;
- rispettare tutte le norme igienico-sanitarie previste;
- indossare adeguato abbigliamento da lavoro e DPI conformi alla normativa vigente (D.Lgs. n. 81/2008);
- mantenere la massima riservatezza e discrezione su dati, fatti e circostanze conosciuti nello svolgimento delle proprie funzioni;
- segnalare tempestivamente all’impresa ogni anomalia rilevata durante il servizio, con contestuale informativa al Comune;
- attenersi esclusivamente alle disposizioni impartite da soggetti autorizzati;
- tenere un comportamento corretto, educato e professionale, adeguato alla tipologia dell’utenza servita e nel rispetto delle istituzioni scolastiche e del personale comunale.

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento e trasporto dei pasti deve garantire una scrupolosa igiene personale ed è obbligato ad indossare: divisa completa con logo o identificativo della Ditta appaltatrice, fornita e periodicamente rinnovata dall’Impresa; copricapo idoneo a raccogliere interamente la capigliatura; guanti monouso, ove previsto; tesserino di riconoscimento visibile.

L’Impresa è tenuta a trasmettere all’Amministrazione Comunale l’elenco nominativo del personale impiegato, specificando le relative qualifiche professionali. Ogni variazione dell’organico dovrà essere comunicata tempestivamente per iscritto al Comune.

Il personale impiegato deve essere stato formato secondo quanto previsto dalla normativa vigente, l’Impresa è altresì tenuta ad assicurare la partecipazione del personale a corsi di aggiornamento e formazione continua, necessari a garantire il mantenimento degli standard qualitativi del servizio, così come stabilito nel presente Capitolato.

ART.15 OBBLIGHI DELL’IMPRESA NEI CONFRONTI DEL PROPRIO PERSONALE

L’Impresa aggiudicataria, nell’ambito dell’esecuzione del presente appalto, è tenuta a garantire il pieno rispetto di tutte le disposizioni normative, contrattuali e regolamentari vigenti in materia di diritto del lavoro, sicurezza, assicurazioni sociali, tutela previdenziale e retributiva del personale impiegato, assumendo a proprio esclusivo carico ogni relativo onere economico, gestionale e organizzativo.

In particolare, l’Impresa è tenuta (a titolo esemplificativo e non esaustivo) a:

- a) registrare regolarmente il personale impiegato nei servizi oggetto dell’appalto nei libri obbligatori di legge (libro unico del lavoro);
- b) assicurare la piena tutela della salute e sicurezza sul lavoro ai sensi del D.Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., mediante l’adozione di tutte le misure idonee a prevenire infortuni e malattie professionali, la fornitura di idonei dispositivi di protezione individuale (DPI) e di abbigliamento professionale, nonché l’adozione di tutte le cautele necessarie per garantire l’incolumità del personale e dei terzi;
- c) rispettare il principio di pari opportunità, assicurando la non discriminazione in fase di assunzione, gestione del rapporto di lavoro, accesso alla formazione, alla progressione professionale e ai percorsi di carriera;
- d) applicare integralmente ai rapporti di lavoro instaurati i Contratti Collettivi Nazionali di Lavoro (CCNL), nonché gli eventuali contratti integrativi territoriali o aziendali vigenti e sottoscritti dalle organizzazioni

sindacali comparativamente più rappresentative a livello nazionale, riferiti al settore di appartenenza e al luogo di esecuzione delle prestazioni;

e) fornire a ciascun operatore impiegato nel servizio idoneo abbigliamento da lavoro, come previsto dal presente Capitolato e dalla normativa vigente.

L'Impresa è altresì tenuta, su semplice richiesta dell'Amministrazione appaltante, a fornire idonea documentazione attestante la regolarità contributiva, previdenziale, assicurativa e retributiva del personale impiegato, nonché la conformità alle normative in materia da parte di eventuali soggetti terzi coinvolti (subappaltatori, fornitori, collaboratori esterni) nello svolgimento del servizio.

Resta inteso che ogni obbligo e onere previdenziale, assicurativo, assistenziale e antinfortunistico è posto a esclusivo carico dell'Aggiudicatario, che ne assume la piena e totale responsabilità, con espressa esclusione di qualsiasi diritto di rivalsa, rimborso o indennizzo nei confronti del Comune.

L'Impresa si impegna altresì a trasmettere all'Amministrazione, prima dell'avvio del servizio, la documentazione comprovante l'avvenuta iscrizione del personale agli enti preposti alla tutela assicurativa e previdenziale obbligatoria, con particolare riferimento a INPS e INAIL.

L'Aggiudicatario è tenuto a garantire il rispetto delle disposizioni del D. Lgs. n. 81/2008 e a porre in essere tutte le misure necessarie per la tutela della salute e della sicurezza del personale impiegato. A tal fine, dovrà:

- fornire idonei dispositivi di protezione individuale (DPI) e collettivi, in funzione delle attività svolte;
- osservare le misure contenute nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi Interferenti (DUVRI) redatto dalla Stazione Appaltante, che costituisce requisito minimo di sicurezza;
- integrare, se necessario, il DUVRI con il proprio Piano di Sicurezza Aziendale, in particolare qualora siano previste misure di sicurezza più stringenti;
- trasmettere, prima dell'avvio del servizio, il nominativo del Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione (RSPP) e la documentazione comprovante l'idoneità tecnico-professionale;
- presentare eventuali osservazioni sul DUVRI prima dell'inizio delle attività.

L'Aggiudicatario è tenuto a predisporre e mantenere aggiornati i seguenti documenti:

- il Manuale di Autocontrollo (HACCP) e il relativo Piano di sanificazione per le cucine, comprensivo della pulizia di locali, attrezature e arredi con prodotti idonei;
- analogo Manuale HACCP e Piano di sanificazione per i refettori in cui viene effettuata la somministrazione dei pasti.

In caso di emergenze sanitarie o situazioni eccezionali che dovessero insorgere nel corso del contratto, l'Aggiudicatario dovrà predisporre appositi protocolli di sicurezza aggiuntivi, adottando tutte le misure necessarie a tutela dei lavoratori, in coerenza con i rischi interferenti individuati nel DUVRI.

ART. 16 OBBLIGHI DI RISERVATEZZA

L'Aggiudicatario si impegna a garantire la riservatezza delle informazioni e dei dati personali, sensibili o comunque riservati, di cui il proprio personale venga a conoscenza nell'esecuzione delle prestazioni contrattuali, nel rispetto delle disposizioni del D. Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e ss.mm.ii., nonché del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR).

Il personale impiegato dovrà:

- mantenere il segreto d'ufficio e la massima riservatezza in ogni fase dell'esecuzione del servizio;
- astenersi da qualsiasi forma di divulgazione, diffusione o utilizzo improprio di dati, documenti o informazioni riservate, salvo espressa autorizzazione della Stazione Appaltante;
- osservare, ove applicabile, il segreto professionale e le prescrizioni del proprio codice deontologico, qualora l'esercizio della professione sia subordinato all'iscrizione a un ordine o collegio professionale.

Parimenti, la Stazione Appaltante si impegna a trattare come riservate tutte le informazioni e i dati di cui venga a conoscenza in relazione all'esecuzione del presente appalto, e a trattarli conformemente alla normativa vigente in materia di protezione dei dati personali.

Ogni violazione degli obblighi di riservatezza da parte del personale dell'Aggiudicatario potrà costituire causa di risoluzione contrattuale, fermo restando il risarcimento di eventuali danni.

TITOLO IV DISPOSIZIONI GENERALI

ART.17 ADEMPIMENTI NORMATIVI PRELIMINARI

L'Aggiudicatario, anteriormente all'avvio del servizio oggetto del presente appalto, è tenuto a provvedere agli adempimenti di legge e regolamentari propedeutici all'esercizio dell'attività, assumendone integralmente gli oneri economici e operativi. In particolare, lo stesso dovrà:

1. Presentare la notifica sanitaria ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004, tramite lo Sportello Unico per le Attività Produttive (SUAP) territorialmente competente, al fine di ottenere la registrazione dell'attività di produzione, trasporto e somministrazione dei pasti;
2. Predisporre ed attuare un Piano di Autocontrollo igienico-sanitario conforme ai principi del sistema HACCP, ai sensi del Regolamento CE n. 178/2002 e del Regolamento CE n. 852/2004, nonché mantenerlo costantemente aggiornato per tutta la durata dell'appalto;
3. Essere in possesso della certificazione UNI EN ISO 9001:2008 o UNI EN ISO 9001:2015 con specifico riferimento alla "preparazione e distribuzione di pasti per la ristorazione collettiva pubblica e privata", nonché disporre del manuale di rintracciabilità ai sensi dell'art. 18 del Regolamento CE n. 178/2002;
4. Redigere il Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) in conformità al D. Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e successive modifiche ed integrazioni, assicurando l'attuazione delle misure di prevenzione e protezione atte a eliminare o ridurre al minimo i rischi specifici connessi all'attività, nonché i rischi interferenziali individuati nel DUVRI predisposto dalla Stazione Appaltante, che potrà proporre di integrare, qualora necessario. L'attuazione del DUVRI è da considerarsi condizione minima di sicurezza, e il documento potrà essere oggetto di aggiornamento in caso di modifiche di carattere tecnico, logistico, organizzativo o normativo.

L'Aggiudicatario è tenuto a trasmettere al Comune di Acqualagna copia del Piano di Autocontrollo almeno 10 (dieci) giorni prima dell'inizio del servizio, impegnandosi a mantenerlo costantemente aggiornato ed a comunicare tempestivamente alla Stazione Appaltante ogni revisione o modifica intervenuta.

Tutti gli oneri economici connessi alla realizzazione e all'adeguamento dei documenti e delle certificazioni sopra richiamate sono a carico esclusivo dell'Aggiudicatario.

ART.18 SUBAPPALTO

Ai sensi della normativa vigente, il concorrente è tenuto a dichiarare espressamente in sede di offerta le prestazioni o le parti del servizio che intende subappaltare o concedere in cottimo. In assenza di tale indicazione, il ricorso al subappalto è vietato.

Affidamento a PMI

I contratti di subappalto devono essere stipulati, per una quota non inferiore al 20% dell'importo complessivo delle prestazioni subappaltabili, con piccole e medie imprese (PMI). È facoltà degli operatori economici indicare nella propria offerta una soglia diversa per l'affidamento a PMI, motivando tale scelta in relazione alle caratteristiche oggettive delle prestazioni, alla natura del servizio o al mercato di riferimento.

Non è ammesso l'affidamento in subappalto dell'intera esecuzione delle prestazioni contrattuali.0

In considerazione della natura e delle caratteristiche del presente appalto, con particolare riferimento all'elevato grado di interconnessione dei processi produttivi e alla necessità di garantire standard elevati in materia di sicurezza alimentare, igiene e qualità del servizio, la preparazione dei pasti presso i centri cottura del Comune di Acqualagna, unitamente ai relativi processi di approvvigionamento, stoccaggio, confezionamento e somministrazione, non potrà in alcun caso essere subappaltata, restando di esclusiva competenza dell'Aggiudicatario.

Tale previsione è funzionale a:

- rafforzare il controllo diretto sulle attività svolte nei luoghi di lavoro;
- garantire una tutela più efficace delle condizioni di lavoro, salute e sicurezza dei lavoratori;
- assicurare la conformità delle prestazioni ai requisiti di qualità previsti dal presente Capitolato (utilizzo corretto delle attrezzature, modalità di cottura, controllo nelle varie fasi di produzione, ecc.).

Le attività ausiliarie connesse al servizio di refezione, quali pulizia dei locali, trasporto, distribuzione dei pasti, ritiro delle confezioni e manutenzioni ordinarie, pur essendo potenzialmente subappaltabili, non possono formare oggetto di ulteriore subappalto, in ragione:

- della loro rilevanza per la qualità e continuità del servizio;
- della necessità di preservare l'integrità delle condizioni lavorative;
- delle implicazioni in termini di sicurezza e responsabilità.

L'Aggiudicatario e gli eventuali subappaltatori rispondono in solido nei confronti della Stazione Appaltante per la puntuale ed esatta esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto di subappalto.

ART.19 GARANZIA PROVVISORIA

L'offerta dovrà essere accompagnata da una garanzia provvisoria pari al 2% del valore complessivo della procedura, come indicato nel bando o nell'invito, nel rispetto delle modalità previste dall'art. 106 del D. Lgs. n. 36/2023, cui si rinvia per quanto non espressamente disciplinato nel presente articolo.

Tale garanzia può essere prestata mediante fideiussione bancaria o assicurativa rilasciata da soggetti autorizzati secondo la normativa di settore, ovvero da intermediari finanziari iscritti all'albo di cui all'art. 106 del D. Lgs. n. 385/1993, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, sottoposti a revisione contabile da parte di società di revisione regolarmente iscritte all'albo.

La garanzia dovrà:

- prevedere la rinuncia al beneficio della preventiva escusione del debitore principale;
- includere la rinuncia all'eccezione prevista dall'art. 1957, secondo comma, del Codice Civile;
- essere efficace entro 15 giorni dalla semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.

La validità della garanzia deve essere non inferiore a 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta.

Lo svincolo della garanzia provvisoria avviene automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto con l'aggiudicatario.

ART.20 GARANZIA DEFINITIVA

Ai fini della stipula del contratto, l'aggiudicatario è tenuto a costituire una garanzia definitiva ai sensi dell'art. 117 del D. Lgs. n. 36/2023, pari al 10% dell'importo contrattuale.

In caso di aggiudicazione con ribasso superiore al 10%, l'importo della cauzione sarà incrementato di un punto percentuale per ogni punto eccedente. Qualora il ribasso superi il 20%, l'incremento sarà pari a due punti percentuali per ogni punto di ribasso oltre tale soglia.

La cauzione definitiva garantisce:

- il corretto adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali;
- il risarcimento dei danni derivanti da eventuali inadempimenti;
- il rimborso delle somme indebitamente percepite rispetto alla liquidazione finale, fatto salvo il diritto al risarcimento del danno ulteriore.

Qualora la cauzione sia prestata mediante fideiussione, la stessa deve:

- essere rilasciata da soggetti abilitati (banche, assicurazioni o intermediari di cui all'art. 106 D. Lgs. 385/1993) e in possesso dei requisiti di solvibilità previsti dalla normativa vigente;
- contenere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escusione, all'eccezione di cui all'art. 1957 c.c., secondo comma, e l'impegno all'operatività entro 15 giorni su semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante;
- essere firmata digitalmente;

- essere verificabile telematicamente presso l'emittente o mediante sistemi basati su registri distribuiti (blockchain) conformi alle disposizioni dell'AGID;
- specificare che il mancato pagamento dei premi non è opponibile alla Stazione Appaltante.

La mancata costituzione della cauzione definitiva comporta:

- decadenza dall'affidamento;
- incameramento della garanzia provvisoria da parte della Stazione Appaltante;
- aggiudicazione al concorrente successivo in graduatoria.

Lo svincolo della cauzione definitiva avverrà solo al termine del contratto, previo accertamento del corretto adempimento delle obbligazioni contrattuali.

Qualora, durante l'esecuzione, la cauzione venga escussa anche solo parzialmente, l'Aggiudicatario è tenuto a reintegrarne l'importo originario entro il termine fissato dalla Stazione Appaltante.

Resta salvo per il Comune il diritto di esperire ulteriori azioni nel caso in cui l'importo della cauzione risulti insufficiente a coprire il danno subito.

ART.21 RESPONSABILITÀ E COPERTURE ASSICURATIVE

Tutti gli obblighi e gli oneri relativi alla copertura assicurativa, antinfortunistica, assistenziale e previdenziale del personale impiegato nel servizio sono a esclusivo carico dell'Impresa aggiudicataria, che ne assume piena ed esclusiva responsabilità.

A tutela dei rischi connessi all'esecuzione del servizio, l'Impresa è tenuta a stipulare, e a mantenere in vigore per l'intera durata dell'appalto, le seguenti polizze assicurative, che dovranno essere esibite almeno 10 (dieci) giorni lavorativi prima della sottoscrizione del contratto:

a) Polizza di Responsabilità Civile verso Terzi e verso i Prestatori di Lavoro (RCT-RCO)

La polizza deve coprire tutti i rischi derivanti dall'esercizio delle attività oggetto dell'appalto, comprese quelle poste in essere da dipendenti, collaboratori o soggetti terzi che operino per conto dell'Impresa. La copertura deve prevedere:

- Massimale unico RCT/RCO: non inferiore a € 2.000.000,00;
- Estensioni obbligatorie:
 - Danni a terzi causati da soggetti non dipendenti che partecipino, a qualsiasi titolo, all'esecuzione del servizio;
 - Danni a cose/enti di terzi da incendio, esplosione o scoppio di beni dell'Assicurato o da lui detenuti (massimale minimo € 1.000.000,00);
 - Responsabilità per l'uso o la conduzione di beni non di proprietà;
 - Danni a cose di terzi detenute o in custodia (massimale minimo € 500.000,00);
 - Danni a cose nell'ambito dell'esecuzione delle prestazioni contrattuali;
 - Danni da inquinamento accidentale (massimale minimo € 250.000,00);
 - Danni a locali, arredi, impianti e attrezzature assunte in uso da terzi;
 - Danni da avvelenamento, intossicazione o simili, causati da alimenti prodotti o somministrati, imputabili a:
 - vizi originari del prodotto o cattiva conservazione (anche per mancato rispetto delle scadenze, salvo il dolo);
 - errata conservazione in fase di stoccaggio o distribuzione (salvo dolo);
 - somministrazione non conforme alla dieta prescritta in presenza di allergie alimentari. (Massimale minimo: € 2.500.000,00)

Le polizze devono restare efficaci per tutta la durata dell'appalto. Eventuali scoperture, franchigie o inefficacia delle garanzie per mancato pagamento del premio non potranno essere opposte né alla Stazione Appaltante né a terzi danneggiati e non esonerano in alcun modo l'Impresa dalle responsabilità a essa imputabili.

L'Impresa aggiudicataria è tenuta a trasmettere al Comune di Acqualagna:

- copia delle polizze assicurative, quietanzate;

- in caso di rinnovi (annuali o a rate), le relative quietanze o appendici contrattuali, da fornire tempestivamente alle rispettive scadenze.

La mancata consegna delle polizze (o delle quietanze successive) entro i termini stabiliti comporta:

- in fase precontrattuale: revoca dell'aggiudicazione;
- in fase esecutiva: recesso unilaterale del contratto da parte della Stazione Appaltante.

Le coperture assicurative dovranno essere espressamente dedicate al servizio oggetto dell'appalto con il Comune di Acqualagna, in particolare:

- la polizza incendio;
- la polizza RCT stipulata a secondo rischio.

Nel caso di RTI, la mandataria è tenuta a stipulare le coperture assicurative in proprio nome e per conto di tutte le mandanti.

In ogni caso, qualora i danni arrecati a terzi superino i massimali previsti dalle polizze, la differenza resterà a esclusivo carico dell'Impresa. La copertura assicurativa non limita né esclude la responsabilità dell'aggiudicatario ai sensi delle normative vigenti.

ART. 22 PENALI

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. Il Comune si riserva di applicare una penale, per ogni singola fatispecie 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 capitolo.	€ 500,00/inadempimento contestato

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

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.

L'applicazione delle penali sopra indicate non esclude le altre conseguenze previste dal presente Capitolato.

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.

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.

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.

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.

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.

22.1 ESECUZIONE IN DANNO

Nel caso in cui l'Aggiudicatario ometta, anche parzialmente, di eseguire il servizio oggetto del contratto secondo le modalità, i tempi e le condizioni previste, la Stazione Appaltante si riserva il diritto di affidarne l'esecuzione, totale o parziale, a terzi, anche senza formalità preventiva, addebitando all'Aggiudicatario i relativi oneri aggiuntivi e i danni eventualmente causati dal disservizio.

A titolo di compensazione per i danni subiti o per l'applicazione di penalità, la Stazione Appaltante potrà rivalersi:

- mediante trattenute su eventuali crediti maturati dall'Aggiudicatario,
- oppure, in assenza di crediti, sulla cauzione definitiva, che dovrà essere reintegrata entro il termine stabilito dall'Ente.

Tale facoltà è esercitata fatto salvo ogni altro diritto di rivalsa o risarcimento previsto dalla normativa vigente.

ART. 23 AVVIO DEL SERVIZIO IN PENDENZA DEL CONTRATTO

A seguito dell'aggiudicazione definitiva, si procederà alla sottoscrizione formale del contratto tra le parti.

Tuttavia, in presenza di comprovate esigenze di urgenza o necessità, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di disporre l'avvio anticipato del servizio mediante l'emissione di un apposito ordine scritto, anche prima della stipula contrattuale.

In tal caso, l'Aggiudicatario potrà procedere all'esecuzione delle prestazioni richieste a condizione che:

- abbia costituito la cauzione definitiva;
- abbia trasmesso la polizza di responsabilità civile a copertura di eventuali danni causati a terzi e agli utenti del servizio;
- siano stati rispettati gli altri adempimenti obbligatori previsti dal presente Capitolato Speciale d'Appalto.

È comunque ammessa la liquidazione dei corrispettivi maturati durante tale periodo, purché le prestazioni siano state regolarmente eseguite e risultino conformi agli standard qualitativi previsti.

ART. 24 DISPOSIZIONI CONTRATTUALI

24.1 CESSIONE DEL CONTRATTO E CESSIONE DEI CREDITI

In conformità all'art. 119 del Codice dei Contratti Pubblici, salvo quanto previsto dall'art. 120, comma 1, lett. d), è vietata qualsiasi forma di cessione del contratto. Ogni atto contrario a tale divieto è da ritenersi nullo. In caso di inosservanza, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di risolvere il contratto, fermo restando il diritto al risarcimento dei danni eventualmente subiti.

È ammessa la cessione dei crediti maturati dall'Appaltatore, ai sensi dell'art. 120 del Codice dei Contratti e della Legge 21 febbraio 1991, n. 52, esclusivamente a favore di banche o intermediari finanziari iscritti all'Albo tenuto dalla Banca d'Italia. Il contratto di cessione deve essere stipulato per atto pubblico o scrittura privata autenticata e notificato alla Stazione Appaltante ai sensi dell'art. 6, comma 1, dell'Allegato II.14.

La cessione produce effetti nei confronti della Stazione Appaltante solo qualora la stessa non la rifiuti, mediante comunicazione formale al cedente e al cessionario, entro trenta giorni dalla ricezione della notifica, ai sensi dell'art. 6, comma 2, dell'Allegato II.14. Non saranno accettate cessioni di credito relative a prestazioni subappaltate.

Il contratto di cessione, anche se relativo a più rapporti contrattuali, deve indicare in modo chiaro il contratto cui si riferisce, i singoli importi ceduti e deve contenere la clausola che consente alla Stazione Appaltante di opporre al cessionario tutte le eccezioni opponibili al cedente. In assenza, la cessione sarà considerata inefficace nei confronti dell'Amministrazione.

Dall'atto di cessione devono risultare l'importo del credito ceduto, i dati del cessionario, le modalità di pagamento e i riferimenti bancari (IBAN). Il cessionario è tenuto al rispetto della normativa sulla tracciabilità dei flussi finanziari (L. 136/2010). Resta ferma la possibilità per la Stazione Appaltante di opporre tutte le eccezioni derivanti dal contratto originario.

24.2 DISCIPLINA ANTIMAFIA

Prima della stipula del contratto, dovrà essere acquisita l'informazione antimafia prevista dagli articoli 84, comma 3, e 90 del Codice Antimafia, mediante consultazione della Banca Dati Nazionale Antimafia (BDNA), ai sensi degli artt. 96 e 97 del medesimo Codice.

In caso di comprovata urgenza, il contratto potrà essere stipulato nelle more del rilascio dell'informazione antimafia, ai sensi dell'art. 92, comma 3, del Codice Antimafia.

Nel caso di Raggruppamenti Temporanei d'Imprese (RTI) o consorzi ordinari, l'obbligo di verifica antimafia riguarda tutti gli operatori economici partecipanti. Per i consorzi stabili, la verifica si estende anche alle consorziate designate per l'esecuzione dell'appalto.

Qualora in virtù di specifiche disposizioni normative sia sufficiente l'iscrizione nella c.d. "White List", ai sensi dell'art. 1, co. 52 della L. 190/2012, tale iscrizione sostituisce l'informazione antimafia. L'Amministrazione verificherà la presenza dell'operatore economico nella sezione pertinente della lista.

24.3 MODALITÀ DI STIPULAZIONE DEL CONTRATTO

Il contratto sarà stipulato “a misura”.

Ai sensi dell’art. 18, comma 1, del Codice dei Contratti Pubblici, il contratto deve essere redatto in forma scritta, a pena di nullità, in modalità elettronica, conformemente all’art. 3, comma 1, lett. b), dell’Allegato I.1, e nel rispetto del Codice dell’Amministrazione Digitale (D.lgs. 82/2005), in forma pubblica amministrativa a cura del funzionario rogante dell’Ente.

Il ribasso percentuale offerto in gara dall’Appaltatore si intende riferito all’intera prestazione oggetto dell’appalto.

Il corrispettivo contrattuale così determinato sarà applicato anche alla definizione, valutazione e contabilizzazione di eventuali varianti, addizioni o detrazioni, se ammissibili, secondo quanto previsto dall’art. 120 del Codice dei Contratti.

24.4 DOCUMENTAZIONE CONTRATTUALE

Costituiscono parte integrante e sostanziale del contratto, anche se non materialmente allegati:

- a) Il presente Capitolato Speciale d’Appalto e i relativi allegati;
- b) Le giustificazioni dei prezzi eventualmente richieste ai sensi dell’art. 110 del Codice dei Contratti;
- c) Le garanzie assicurative previste dal presente Capitolato;
- d) L’offerta tecnica ed economica presentata dall’Appaltatore in sede di gara.

Sono altresì contrattualmente vincolanti:

- a) Il Codice dei Contratti e relativi atti attuativi, comprese le modifiche apportate dal D.lgs. 209/2024;
- b) Il Codice Antimafia;
- c) La Legge 136/2010 sulla tracciabilità;
- d) Il Codice Civile e la normativa sui contratti pubblici;
- e) Le norme sulla contabilità dello Stato;
- f) La Legge 190/2012 (anticorruzione);
- g) Il Testo Unico sulla Sicurezza (D.lgs. 81/2008);
- h) Il Codice di Comportamento e ogni altra disposizione applicabile in materia di appalti.

Fanno parte del contratto anche relazioni, relazioni tecniche e documentazione progettuale presentate in sede di gara.

24.5 SPESE CONTRATTUALI, IMPOSTE E TASSE

Tutte le spese connesse alla stipula e alla registrazione del contratto (quali bolli, diritti di segreteria, spese notarili, imposta di registro, ecc.) sono interamente a carico dell’Impresa aggiudicataria, senza possibilità di rivalsa sull’Amministrazione. L’IVA sul corrispettivo contrattuale resta a carico del Comune di Acqualagna.

24.6 MODIFICHE CONTRATTUALI E VARIAZIONI SOGGETTIVE

È Vietato all’Appaltatore introdurre qualsiasi modifica al contratto senza aver previamente ottenuto l’autorizzazione espressa e scritta della Stazione Appaltante. Ogni inosservanza di tale divieto comporterà, senza eccezioni, l’obbligo a carico dell’Appaltatore di ripristinare, a proprie spese, lo stato originario e di risarcire integralmente ogni danno arrecato alla Stazione Appaltante, senza che possa vantare alcun compenso, rimborso o indennizzo per le prestazioni eseguite in modo non autorizzato.

Non saranno in alcun modo riconosciute prestazioni o forniture che esulino dagli accordi contrattuali, qualora realizzate senza un ordine scritto e preventivo da parte del RUP o del DEC, se nominato, e senza la preventiva approvazione della Stazione Appaltante, ove richiesta dalla normativa vigente.

Qualsiasi contestazione o riserva dovrà essere presentata dall’Appaltatore per iscritto al RUP o al DEC, se nominato, prima che la modifica oggetto della controversia venga eseguita. In assenza di un accordo formale e preventivo, non sarà riconosciuto alcun aumento di compenso per modifiche già effettuate o in corso di esecuzione.

Il contratto potrà essere modificato senza avviare una nuova procedura, nel rispetto di quanto disposto dall'articolo 120, comma 1, lettera b) del Codice dei Contratti.

Sono ammesse modifiche necessarie durante l'esecuzione, esclusivamente nell'interesse della Stazione Appaltante, a condizione che siano rispettate tutte le condizioni indicate nell'articolo 120, comma 1, lettera c). In conformità all'articolo 120, comma 2, le modifiche di cui ai precedenti commi 4 e 5 potranno essere adottate solo se l'aumento di prezzo non superi il 50% del valore iniziale del contratto. Tale limite si applica a ogni singola modifica in caso di successive variazioni.

Oltre a quanto previsto al comma 1 del medesimo articolo, il contratto può essere modificato senza nuova procedura se tali modifiche non alterano la struttura essenziale o l'economia sottostante del contratto o dell'accordo quadro, nel rispetto delle condizioni indicate all'articolo 120, comma 3.

Sono sempre consentite modifiche non sostanziali, indipendentemente dal loro valore economico, secondo quanto previsto dagli articoli 120, commi 6 e 7.

Qualora ritenuto necessario dal RUP o dal DEC, ogni modifica dovrà includere l'adeguamento del Documento di Valutazione dei Rischi Interferenziali (D.V.R.I.), ove presente, con i relativi costi che non saranno soggetti a ribasso.

Ogni modifica sarà formalizzata mediante un atto di sottomissione, che l'Appaltatore dovrà sottoscrivere in segno di piena accettazione.

Come stabilito dall'articolo 120, comma 9, la Stazione Appaltante potrà ordinare una variazione delle prestazioni, in aumento o in diminuzione, entro un limite pari a un quinto dell'importo contrattuale, mantenendo invariati i prezzi e le condizioni originarie, senza che l'Appaltatore possa richiedere alcun indennizzo, fatta eccezione per il corrispettivo delle nuove prestazioni.

Ai fini del calcolo di tale quinto, l'importo del contratto sarà costituito dalla somma del valore originario, aumentato di atti di sottomissione, varianti già approvate e importi riconosciuti per transazioni o accordi bonari, esclusi quelli a titolo risarcitorio.

In caso di variazioni in diminuzione fino al limite del quinto, la Stazione Appaltante si impegna a comunicare tempestivamente la modifica all'Appaltatore, preferibilmente prima che venga superato il quarto quinto dell'importo contrattuale. In tale evenienza, nessun indennizzo sarà riconosciuto all'Appaltatore.

Durante l'esecuzione, l'Appaltatore potrà proporre al RUP o al DEC eventuali variazioni migliorative, nel rispetto dei limiti di cui al comma 6, purché tali variazioni non comportino rallentamenti, sospensioni o compromissioni delle caratteristiche e prestazioni contrattuali. L'approvazione di tali variazioni è di competenza del RUP, che potrà respingerle senza necessità di ulteriore motivazione, se non quella del rigoroso rispetto delle condizioni di gara. Gli eventuali risparmi derivanti saranno divisi equamente tra la Stazione Appaltante e l'Appaltatore.

Il RUP, o previa autorizzazione dello stesso il DEC, potrà disporre modifiche di dettaglio che non comportino variazioni di prezzo.

L'Appaltatore è tenuto a comunicare senza indugio al RUP o al DEC ogni modifica soggettiva in corso d'opera, come successioni per causa di morte, ristrutturazioni societarie, fusioni, scissioni, acquisizioni o insolvenze, inclusi cessioni o affitti di azienda o ramo d'azienda, ai sensi dell'articolo 120, comma 1, lettera d).

Per consentire la verifica del possesso dei requisiti di qualificazione da parte del soggetto subentrante, l'Appaltatore dovrà fornire preventivamente al RUP la documentazione necessaria. In assenza di tale comunicazione, le modifiche non avranno efficacia nei confronti della Stazione Appaltante. Quest'ultima procederà alle opportune verifiche e potrà opporsi qualora i requisiti non siano soddisfatti. Decorso il termine senza opposizione, le modifiche produrranno effetto, salvo quanto previsto dagli articoli 88, comma 4-bis, e 92, comma 3, del Codice Antimafia.

ART. 25 TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

L'Aggiudicatario è tenuto a rispettare integralmente la Legge 136/2010 e successive modifiche, relativa al "Piano straordinario contro le mafie" e normativa antimafia.

In particolare, si impegna a:

- a) Utilizzare uno o più conti correnti dedicati, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche, comunicandone gli estremi, le generalità e il codice fiscale dei delegati al Comune nei termini previsti;
- b) Effettuare tutti i pagamenti tramite bonifico bancario o postale, indicando sempre il codice CIG assegnato dal Comune, salvo eccezioni previste dalla legge. In caso di inadempimento, il Comune potrà risolvere il contratto notificando tramite PEC;
- c) Inserire nei contratti con subappaltatori e altri soggetti coinvolti una clausola che imponga gli obblighi di tracciabilità finanziaria secondo la Legge 136/2010, con clausola risolutiva espressa per inadempimenti, obbligandosi a comunicare immediatamente ogni irregolarità al Comune. L'impresa dovrà inoltre fornire al Comune copia di tutti i contratti sottoscritti per l'esecuzione dell'appalto, per consentire le verifiche necessarie.

ART. 26 PREZZO E ANTICIPAZIONE DEL PREZZO

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 quanto 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, inherente e conseguente ai servizi di cui trattasi.

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. 27 PAGAMENTI

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.

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.

Le fatture verranno liquidate previa acquisizione periodica del DURC regolare.

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. 28 RECESSO UNILATERALE DELL'AMMINISTRAZIONE

Il Comune si riserva il diritto di recedere in qualsiasi momento dal contratto, ai sensi dell'art. 1671 c.c., per motivi di pubblico interesse o per cause sopravvenute non imputabili alla Stazione Appaltante, anche a servizio iniziato. In particolare, il recesso può avvenire se:

- Le penali superano il 10% del valore contrattuale;
- Si verificano gravi inadempimenti da parte dell'Impresa.

Il contratto potrà inoltre essere risolto di diritto, senza necessità di costituzione in mora, ai sensi dell'art. 1456 c.c., nei seguenti casi:

- Perdita dei requisiti di partecipazione o delle autorizzazioni necessarie;
- Mancato avvio o abbandono, anche parziale, del servizio senza giustificato motivo;
- Violazioni in materia di cessione del contratto o subappalto;
- Cessazione dell'attività;
- Violazione del divieto di conferimento di incarichi a ex dipendenti comunali;
- Annullamento giudiziale dell'affidamento;
- Mancata reintegrazione delle cauzioni nei termini;
- Inadempienze sulla tracciabilità dei flussi finanziari;
- Violazioni del Protocollo di legalità;
- Gravi violazioni in materia di lavoro, sicurezza, riservatezza o altri obblighi contrattuali.

Il Comune può anche risolvere il contratto ai sensi dell'art. 1453 c.c. in caso di:

- Persistenti irregolarità o negligenze;
- Rifiuto o inosservanza di disposizioni comunali;
- Ripetuti ritardi non giustificati;
- Ostacolo ai controlli comunali;
- Inadempienze assicurative o obblighi verso i lavoratori;
- Altri inadempimenti gravi che rendano impossibile la prosecuzione del rapporto.

In caso di violazioni gravi, il Comune può sospendere il servizio e sostituirsi immediatamente all'impresa per garantirne l'esecuzione, anche affidandolo a terzi, con rivalsa delle spese sostenute.

In caso di risoluzione o recesso:

- L'Impresa ha diritto solo al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite, al netto degli eventuali maggiori costi sostenuti dal Comune;
- Il Comune può incamerare la cauzione definitiva a titolo di risarcimento e rivalersi su eventuali crediti o beni dell'impresa;
- L'Impresa è tenuta a fornire tutta la documentazione utile per garantire la prosecuzione del servizio.

In caso di recesso per interesse pubblico (es. nuovi assetti organizzativi o condizioni più favorevoli da convenzioni Consip o equivalenti), il Comune potrà recedere con 15 giorni di preavviso, riconoscendo:

- Le prestazioni eseguite;
- Il 10% del valore delle prestazioni non eseguite, calcolato sull'importo residuo (4/5 del contratto meno quanto già eseguito).

L'Impresa non può recedere dal contratto prima della fine dell'anno scolastico in corso, e comunque solo con un preavviso di almeno 3 mesi tramite PEC o raccomandata.

Per ogni caso di sospensione, revoca, risoluzione o recesso si applicano, per quanto compatibili, gli artt. 121, 122 e 123 del Codice dei Contratti. In caso di fallimento o risoluzione, si procederà secondo le norme vigenti, anche per i raggruppamenti temporanei.

ART. 29 RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La risoluzione del contratto per grave inadempimento dell'appaltatore, tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni, è disciplinata dall'art. 122 del D.Lgs. 36/2023.

Oltre ai casi previsti dagli artt. 1453, 1454 e 1456 del Codice Civile, costituiscono cause di **risoluzione espressa del contratto** le seguenti ipotesi:

- Grave o reiterata inosservanza di leggi, regolamenti o obblighi contrattuali;
- Mancato o ritardato avvio del servizio;
- Interruzione o abbandono ingiustificato del servizio;
- Gravi violazioni igienico-sanitarie nei centri di cottura;

- Uso reiterato di derrate non conformi o pericolose;
- Intossicazioni alimentari riconducibili all'appaltatore;
- Errori gravi nella somministrazione di diete speciali;
- Non conformità riscontrate in fase di verifica che possano compromettere la qualità o l'immagine del servizio;
- Subappalto non autorizzato o cessione del contratto;
- Superamento del limite massimo di penali (art. 53);
- Violazioni in materia di rapporti di lavoro, sicurezza, retribuzioni, contributi o privacy;
- Decadenza da attestazione di qualificazione per false dichiarazioni;
- Misure di prevenzione o condanne definitive per i reati ex art. 94 e ss. D.Lgs. 36/2023;
- Situazioni di fallimento, liquidazione, concordato o procedure concorsuali;
- Qualsiasi altra inadempienza grave o ripetuta che impedisca la prosecuzione dell'appalto.

Il RUP, anche su segnalazione del DEC, contesta gli addebiti all'appaltatore, assegnando almeno 15 giorni per controdeduzioni. In assenza di risposta o in caso di controdeduzioni ritenute insufficienti, il Comune può dichiarare la risoluzione del contratto.

In caso di risoluzione, l'appaltatore ha diritto solo al corrispettivo per i servizi regolarmente eseguiti, decurtato degli eventuali oneri derivanti dalla cessazione anticipata del contratto.

La risoluzione comporta:

- L'incameramento della cauzione definitiva;
- Il risarcimento di eventuali danni ulteriori subiti o prevedibili da parte del Comune.

In caso di mancata esecuzione totale o parziale delle prestazioni, il Comune può affidare i servizi a terzi, con addebito dei costi e danni all'appaltatore.

Il Comune potrà rivalersi per tali somme su eventuali crediti dell'appaltatore o, in alternativa, sulla cauzione, che dovrà essere reintegrata per l'importo escusso.

ART. 30 DECADENZA DELL'AGGIUDICAZIONE

L'aggiudicatario decade dall'aggiudicazione, con conseguente revoca, nei seguenti casi:

- mancata prestazione o adeguamento della cauzione definitiva;
- perdita dei requisiti generali o speciali richiesti per la partecipazione alla gara;
- ingiustificato inadempimento nell'obbligo di costituire la cauzione definitiva, sottoscrivere il contratto nei termini stabiliti o versare le spese contrattuali;
- produzione di dichiarazioni false in sede di gara.

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.

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. 31 ELEZIONE DI DOMICILIO

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. 32 CONTROVERSIE

Per qualsiasi controversia, l'impresa appaltatrice non potrà sospendere la fornitura né rifiutarsi di dare esecuzione alle disposizioni del Comune.

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 amministrative, nessuna esclusa, il Foro competente sarà quello del luogo dove ha sede il Comune.

ART. 33 OSSERVANZA DI LEGGI E REGOLAMENTI

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.

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. 34 CODICE DI COMPORTAMENTO

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.

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. 35 TUTELA DELLA RISERVATEZZA DEI DATI PERSONALI

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.