



COMUNE DI GIANO DELL'UMBRIA

PROVINCIA DI PERUGIA

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI
RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE D'INFANZIA E
SCUOLE PRIMARIE DEL COMUNE DI GIANO DELL'UMBRIA
PER GLI ANNI SCOLASTICI 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027
CON POSSIBILITA' DI PROROGA PER L'A.S. 2027/2028**

Sommario

Art. 1 -	Oggetto dell'appalto.....	4
Art. 2 -	Articolazione del servizio	5
Art. 3 -	Finalita' dell'appalto	6
Art. 4 -	Importo e durata dell'appalto.....	6
Art. 5 -	Revisione dei prezzi.....	8
Art. 6 -	Calendario del servizio e rilevazione pasti	8
Art. 7 -	Continuità ed interruzione del servizio	9
Art. 8 -	Modalità di esecuzione del servizio.....	10
Art. 9 -	Sicurezza alimentare, ecosostenibilità e rintracciabilità di filiera agroalimentare.	11
Art. 10 -	Prodotti "Certificati" e classificazione materie prime.....	11
Art. 11 -	Requisiti degli alimenti	12
Art. 12 -	Stoccaggio, conservazione e corrette procedure di utilizzo delle derrate	14
Art. 13 -	Specifiche tecniche confezioni ed etichette.....	15
Art. 14 -	Preparazione, cottura e preparazione dei pasti.....	15
Art. 15 -	Menu'.....	17
Art. 16 -	Regimi dietetici particolari	18
Art. 17 -	Somministrazione della frutta a metà mattinata (<i>Spuntino</i>)	19
Art. 18 -	Norme igieniche per la preparazione dei pasti	20
Art. 19 -	Conservazione dei campioni.....	20
Art. 20 -	Consegna e distribuzione dei pasti	21
Art. 21 -	Centro cottura.....	22
Art. 22 -	Differenziazione e smaltimento dei rifiuti	23
Art. 23 -	Sprechi alimentari	23
Art. 24 -	Pulizia e sanificazione.....	24
Art. 25 -	Criterio di aggiudicazione.....	24
Art. 26 -	Pagamenti e tracciabilità dei flussi finanziari.....	25
Art. 27 -	Cauzione	25
Art. 28 -	Responsabilità ed obblighi dell'impresa	26
Art. 29 -	Personale	27
Art. 30 -	Osservanza dei contratti collettivi di lavoro e obblighi assicurativi.....	28
Art. 31 -	Formazione e addestramento - vestiario e dispositivi di protezione individuale (Dpi)	29
Art. 32 -	Clausola sociale.....	29
Art. 33 -	Verifiche e controlli	29
Art. 34 -	Penalità	30
Art. 35 -	Sospensione, risoluzione del contratto, recesso	33
Art. 36 -	Disposizioni in materia di sicurezza	35
Art. 37 -	Danni a persone o cose.....	35
Art. 38 -	Subappalto	35
Art. 39 -	Piano di sicurezza e rischi da interferenze	35
Art. 40 -	Codice di comportamento	36
Art. 41 -	Contratto.....	36
Art. 42 -	Domicilio dell'affidatario	36
Art. 43 -	Informativa sulla privacy e responsabile del trattamento.....	37
Art. 44 -	Norme finali	37

PREMESSE

Il presente appalto prevede l'affidamento del servizio di ristorazione scolastica a ridotto impatto ambientale per i bambini delle scuole dell'infanzia e primarie, nonché del relativo personale docente e non docente autorizzato, presenti sul territorio comunale di Giano dell'Umbria.

L'appalto relativo ai servizi di ristorazione scolastica è regolamentato dall'art. 130 del D.Lgs. 36/2023 (*di seguito anche Codice*) e prevede espressamente che il servizio sia aggiudicato secondo quanto disposto dall'articolo 108, comma 2 lett. a) del Codice, e che la valutazione dell'offerta tecnica tenga conto degli aspetti previsti dall'art. 130 comma 1 del Codice.

Nel presente appalto sono introdotte le indicazioni contenute nei CAM al fine di:

- promuovere sistemi produttivi che rispettino l'ambiente;
- ottenere alimenti più salubri;
- ridurre le proteine animali nella dieta;
- ridurre gli sprechi alimentari;
- ridurre i consumi energetici ed emissioni di gas;
- valorizzare i prodotti a Km 0 e filiera corta.

In linea con i Criteri Ambientali Minimi e con la Legge 155/2003 recante "*Disciplina della distribuzione dei prodotti alimentari a fini di solidarietà sociale*", che prevede l'inserimento di azioni di contrasto allo spreco alimentare, al consumo di prodotti locali tipici, DOP, IGP, di prodotti provenienti da operatori dell'agricoltura e dell'allevamento biologici e/o a difesa integrata, dell'agricoltura sociale e di prodotti tradizionali, locali e a filiera corta, è stato introdotto un sistema premiante per il recupero e la distribuzione del cibo non somministrato.

ART. 1 - OGGETTO DELL'APPALTO

1. Il presente Capitolato regola l'appalto del servizio di ristorazione scolastica per le scuole d'infanzia e primarie del Comune di Giano dell'Umbria ed è stato redatto in conformità alle *“Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica”* di cui al Decreto del 28 ottobre 2021 del Ministero della salute, alle *“Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica”* approvate dalla Regione Umbria con DGR n.59/2014, nonché ai sensi dei *“Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari – (CAM)”* approvati con Decreto del Ministero dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020.

2. L'appalto ha per oggetto il servizio di ristorazione scolastica in favore degli alunni frequentanti le scuole d'infanzia e primaria dell'Istituto Omnicomprensivo di Giano dell'Umbria – Bastardo e dei docenti e personale autorizzato nei plessi scolastici di seguito indicati:

- plesso scuola primaria di Bastardo via F. Sbarretti snc;
- plesso scuola dell'infanzia di Bastardo via F. Sbarretti snc;
- plesso scuola dell'infanzia di Giano-capoluogo via Roma 15/A;

3. La Ditta affidataria è tenuta ad effettuare le consegne dei pasti anche in sedi diverse da quelle indicate nell'ipotesi di eventuali spostamenti di scuole in altri edifici o di attivazione di refettori, mantenendo, nei limiti del possibile, gli stessi tempi di consegna.

4. Il servizio è rivolto anche agli alunni che, pur frequentando il tempo “normale”, debbano effettuare rientri pomeridiani stabiliti nel piano didattico.

5. Il servizio prevede in via non esaustiva:

- acquisto/approvvisionamento, deposito/stoccaggio controllo e corretta conservazione delle materie prime alimentari e dei prodotti di consumo da utilizzare per la preparazione dei pasti;
- acquisto, fornitura e controllo di tutto il materiale necessario allo svolgimento delle operazioni di pulizia e sanificazione;
- la preparazione, trasporto, consegna dei pasti nei plessi scolastici in orari prestabiliti e nel rispetto delle tabelle dietetiche;
- la fornitura della c.d. “merenda sana-spuntino”;
- veicolazione dei pasti e delle merende destinati alle sedi di consumo con adeguati automezzi di trasporto e con idonei contenitori termici;
- ricevimento dei contenitori nelle sedi di consumo, l'apparecchiatura e la sparecchiatura dei tavoli;
- sporzionamento e distribuzione dei pasti agli utenti nei refettori eccezion fatta per le diete speciali per le quali insiste il sistema con vaschette monouso, biodegradabili e compostabili;
- fornitura delle attrezzature (che rimarranno di proprietà della ditta) necessarie al funzionamento del refettorio qualora ne ricorra l'esigenza;
- gestione completa del sistema di autocontrollo igienico previsto dal d.lgs. 193/07 (HACCP);
- pulizia delle sedi di refezione, dei tavoli, delle sedie e dei pavimenti dopo il consumo dei pasti;
- ritiro dei contenitori e utensileria dalle sedi di consumo e la loro veicolazione al centro di produzione pasti;
- pulizia del centro di produzione pasti, dei locali accessori (bagni, dispense, spazi esterni antistanti la cucina, ecc.) lavaggio dell'utensileria, delle attrezzature specifiche, delle

attrezzature di uso generale e di quant'altro utilizzato per l'erogazione dei servizi oggetto dell'appalto seppur non espressamente specificato nel presente Capitolato;

- raccolta differenziata dei rifiuti prodotti durante il servizio e smaltimento degli stessi con la fornitura dei sacchi e quant'altro necessario;
- prevenzione e gestione delle eccedenze alimentari;
- fornitura di materiali monouso necessari al servizio: tovaglioli, carta e pellicole da cucina, guanti monouso da cucina, kit biodegradabili e compostabili (piatti, bicchieri, posate, tovagliette) per gli imprevisti, ecc.;
- fornitura di personale e l'organizzazione di tutte le figure professionali necessarie per il servizio di gestione mensa per i bambini ed il personale adulto autorizzato;
- materiale di uso personale e le divise necessarie al corretto espletamento delle diverse mansioni degli addetti al servizio;
- formazione e l'aggiornamento professionale del personale addetto al servizio;
- integrazioni/sostituzioni di apparecchiature, attrezzature, arredi o di materiali che si rendessero necessarie durante la gestione, per essere in regola con le norme igieniche e di sicurezza previste dalle leggi o che la gestione riterrà necessarie per migliorare il servizio, che al termine dell'appalto resteranno di proprietà dell'Amministrazione;
- monitoraggio costante di insetti e roditori e disinfestazione almeno annuale nel centro cottura;
- ogni altro onere necessario per l'espletamento del servizio a perfetta regola d'arte non espressamente menzionato nel presente Capitolato;
- progetti di educazione alimentare/ambientale e campagne informative per gli utenti.

6. Il servizio comprende anche la preparazione di pasti che rispettino scrupolosamente le diete speciali per casi documentati e certificati di intolleranze/allergie alimentari e per motivi etico - religiosi e culturali.

7. Inoltre, l'affidatario deve mettere a disposizione un centro cottura in un luogo idoneo anche rispetto alla viabilità urbana e deve trasportare i pasti nelle singole scuole con propri mezzi e personale e in tempi contenuti così da preservare le temperature e i requisiti igienici dei cibi.

ART. 2 - ARTICOLAZIONE DEL SERVIZIO

1. Il servizio di ristorazione scolastica deve essere espletato dall'operatore economico aggiudicatario a proprio rischio e con propria autonoma organizzazione secondo quanto definito dal presente capitolato. I pasti dovranno essere somministrati nel rispetto dei tempi e modi previsti all'art. 19 "*Consegna e distribuzione pasti*" del presente Capitolato Speciale di Appalto;

2. Il servizio dovrà essere erogato, in base al calendario scolastico con esclusione dei giorni festivi e di vacanza nonché di quelli in cui si verificano impreviste interruzioni delle lezioni scolastiche per assemblee sindacali, scioperi o altri motivi, indipendenti dalla volontà dell'amministrazione comunale, che comportino l'assenza degli alunni negli orari indicati per la fruizione del servizio.

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

ART. 3 - FINALITA' DELL'APPALTO

1. Il Comune garantisce il servizio di ristorazione scolastica al fine di favorire l'attuazione dell'attività didattica pomeridiana delle Scuole dell'Infanzia e delle Scuole Primarie del comune di Giano dell'Umbria.

2. Il presente appalto ha, come obiettivo generale, quello di formare dei consumatori consapevoli, capaci di riconoscere non solo le qualità organolettiche, salutistiche e nutrizionali dei prodotti agroalimentari tipici del territorio, ma anche attenti agli aspetti culturali, etici, sociali e ambientali e quindi di sostenibilità che accompagnano la loro produzione e tutto il loro ciclo di vita. Tra le sue specifiche finalità vi sono quelle di:

- garantire qualità e sicurezza dalla fase di approvvigionamento delle derrate alimentari, alla fase di somministrazione del pasto, nonché a quella di allestimento e pulizia dei locali;
- promuovere l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tipici e tradizionali, nonché quelli a denominazione di origine certificata (*DOP e IGP*);
- promuovere il consumo di prodotti biologici e sostenibili per l'ambiente, nonché qualificare il servizio di refezione scolastica quale mensa biologica in conformità al DM 65 del 10 marzo 2020 e alla relazione di accompagnamento del decreto;
- promuovere corrette e sane abitudini alimentari attraverso il miglioramento dei pasti a scuola e il coinvolgimento dei genitori attraverso adeguate iniziative di comunicazione;
- valorizzare il momento del consumo del pasto a scuola come esperienza di crescita educativa e di socializzazione;
- recepire i principi della sostenibilità ambientale, mediante il rispetto dei CAM (*Criteri Ambientali Minimi*) per il servizio di ristorazione collettiva di cui al Decreto Ministeriale del Ministro dell'Ambiente e della tutela del territorio e del mare del 10 marzo 2020 e contribuire quindi a raggiungere gli obiettivi ambientali dallo stesso definiti; nella stesura del capitolato sono state infatti recepite le specifiche tecniche di base e le condizioni di esecuzione contrattuali previste dal citato DM;
- prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti, in conformità con quanto prescritto dal Ministero della Salute nelle Linee di indirizzo rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità;
- garantire l'applicazione di clausole di sostenibilità sociale ai fini della promozione della stabilità occupazionale del personale già impiegato nel servizio.

ART. 4 - IMPORTO E DURATA DELL'APPALTO

1. Il corrispettivo posto a base d'asta, IVA esclusa, è di Euro 5,10 (euro cinque e dieci) per ogni singolo pasto.

2. La durata dell'appalto è riferita agli anni scolastici 2024/2025, 2025/2026 e 2026/2027 a decorrere presumibilmente dal mese di settembre 2024 e con termine al giugno 2027, con possibilità di proroga ex art.120 comma 10 del D.Lgs. 36/2023, per un anno scolastico 2027/2028.

3. La durata del contratto in corso di esecuzione potrà essere modificata per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione del nuovo contraente ai sensi dell'art. 120, comma 11 del codice dei contratti, presumibilmente consistente in 6 mesi. In tal caso il contraente è tenuto all'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto agli stessi prezzi, patti e

condizioni.

4. In base alle informazioni in possesso dell'Ente e del numero dei pasti somministrati nell'ultimo anno scolastico, si quantifica in via presuntiva in n. 13.600 il numero di pasti da erogare annualmente per il servizio di mensa scolastica.

5. Ai fini dell'art. 14, comma 4 del codice dei contratti, quindi il valore massimo stimato dell'appalto, al netto di IVA, è di seguito dettagliato

A - Importo stimato dell'appalto	
Importo del servizio per gli anni scolastici 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027	208.080,00
Importo opzione proroga contrattuale per ulteriore anno ai sensi dell'art. 120 comma 10 del D.Lgs. 36/2023	69.360,00
Importo opzione proroga tecnica del servizio per mesi sei ai sensi dell'art. 120 comma 11 del D.Lgs. 36/2023	41.616,00
Importo massimo del quinto d'obbligo per aumento delle prestazioni (art. 120, comma 9, D.Lgs. 36/2023)	63.811,20
TOTALE A) importo complessivo stimato appalto	382.867,20

6. I costi della manodopera, da considerare compresi nell'importo complessivo relativo a n. 3 annualità, sono quantificati in circa il 50% del suddetto importo, ai sensi dell'art. 41 comma 13 del D.Lgs. 36/2023.

7 Relativamente ai "costi della manodopera" si procederà, prima della aggiudicazione, a verificare il rispetto di quanto previsto all'art. 110, comma 5, lett. d) del D.Lgs. 36/2023, e, cioè, che il costo del personale indicato dall'impresa aggiudicataria dell'appalto nella sua offerta non sia inferiore ai minimi salariali retributivi stabiliti nelle relative tabelle ministeriali.

8. Trattandosi di un contratto di appalto di un servizio a domanda individuale, non costituiscono modifiche contrattuali le variazioni in aumento o diminuzione legate alla naturale oscillazione della domanda dell'utenza con riferimento alle iscrizioni al servizio. Il quantitativo di cui al comma 4 è, pertanto, puramente indicativo e non vincolante per le parti contrattuali in quanto il reale quantitativo annuo dei pasti potrà variare, sia in diminuzione sia in aumento, per effetto della scelta di utilizzo del servizio da parte dell'utenza o per modifica dell'orario scolastico in seguito a diversa organizzazione didattica. Saranno pertanto pagati solo i pasti effettivamente forniti. Le eventuali variazioni che dovessero intervenire nel fabbisogno dei pasti da fornire sono da considerare automaticamente accolte e non alterano le condizioni e prescrizioni del presente capitolato né l'offerta economica della ditta appaltatrice. Qualora venisse meno la domanda di pasti da parte degli utenti, il servizio cesserebbe di fatto ed il gestore non potrebbe pretendere, anche in tale evenienza, alcun compenso o indennizzo.

9. L'aggiudicatario non potrà pretendere indennizzi o risarcimenti di sorta comunque denominati, nel caso in cui l'avvio del servizio dovesse essere posticipato.

10. L'attivazione del servizio potrà avvenire prima della stipula del contratto e l'impresa aggiudicataria dovrà avviarlo su richiesta della stazione appaltante ai sensi dell'art. 17, comma 8, del D.Lgs. 36/2023; in tal caso le imprese concorrenti, con la partecipazione stessa alla gara, esplicitamente, accettano questa evenienza senza opporre riserva alcuna.

11. In corso di esecuzione del servizio, a seguito di sopravvenute esigenze, la stazione appaltante si riserva la facoltà di dar corso ad estensioni o contrazioni del contratto (*ad esempio per la soppressione del servizio in ordini di scuola nei quali è attualmente previsto*) fino alla concorrenza del quinto dell'importo del contratto ai sensi dell'art. 120, comma 9, del D.Lgs. 36/2023. In tal caso, l'appaltatore è obbligato ad accogliere quanto richiesto alle stesse condizioni previste nel contratto originario e non può far valere il diritto alla risoluzione del contratto. In ogni caso, per quanto attiene le eventuali modifiche che potrebbero essere necessarie durante il periodo di efficacia del contratto, si farà riferimento a quanto prescritto all'art. 120 del D.Lgs. 36/2023.

ART. 5 - REVISIONE DEI PREZZI

1. Qualora nel corso di esecuzione del contratto si verifichi una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio superiore al cinque per cento dell'importo complessivo, i prezzi sono aggiornati, nella misura dell'ottanta per cento calcolato sulla variazione eccedente il superamento del predetto cinque per cento, in relazione alla prestazione principale.

2. Ai fini della determinazione della variazione dei costi e dei prezzi di cui al precedente punto, si utilizza l'indice nazionale dei prezzi al consumo, dei prezzi alla produzione dell'industria e dei servizi e gli indici delle retribuzioni contrattuali orarie, ai sensi di quanto previsto dall'articolo 60, comma 3, lettera b del vigente Codice dei contratti.

3. Il prezzo unitario di affidamento per pasto resterà fisso e immodificabile per il primo anno di contratto. L'aggiornamento del prezzo unitario non opererà automaticamente e non avrà efficacia retroattiva, ma sarà applicato a seguito di istruttoria condotta dalla Committente, entro 15 gg. dalla richiesta inviata a mezzo pec dalla Ditta appaltatrice.

Per far fronte ai maggiori oneri derivanti dalla revisione prezzi si utilizzeranno le risorse previste dall'art. 60, comma 5, del D.Lgs. 36/2023.

ART. 6 - CALENDARIO DEL SERVIZIO E RILEVAZIONE PASTI

1. La ditta aggiudicataria assume l'obbligo di iniziare il servizio entro la data che verrà comunicata formalmente, pena la decadenza dall'aggiudicazione o la risoluzione del contratto già stipulato.

2. L'erogazione del servizio dovrà avvenire secondo il calendario scolastico approvato annualmente dal Presidente della Regione Umbria, con sospensioni intermedie per le festività natalizie, pasquali, del S. Patrono, ecc., la cui data di inizio sarà comunicata alla ditta aggiudicataria con preavviso minimo di 5 giorni.

3. L'attivazione e la cessazione del servizio, per ciascun anno scolastico, restano comunque condizionati dall'inizio e fine delle lezioni a tempo pieno della scuola dell'infanzia e primaria approvate dall'Istituto Omnicomprensivo.
4. Eventuali variazioni o interruzioni del servizio, per motivi connessi all'attività scolastica o a cause che dovessero verificarsi durante il corso dell'appalto, saranno comunicate alla Ditta aggiudicataria almeno 24 ore prima della fornitura. In ogni caso, in presenza di situazioni contingenti non prevedibili con sufficiente anticipo, l'aggiudicatario dovrà attenersi alle disposizioni impartite dal competente Responsabile del Servizio Scolastico Comunale.
5. L'utenza del servizio consisterà, come già precisato all'art. 1, comma 2, nel personale scolastico (*insegnante e personale ATA o altro personale autorizzato*) impegnato nella vigilanza e assistenza agli scolari durante la somministrazione del pasto e negli alunni delle scuole dell'infanzia e delle scuole primarie che in base all'organizzazione scolastica saranno strutturate con il tempo prolungato.
6. La rilevazione delle presenze ai pasti degli alunni e del personale avente diritto in ciascuna delle scuole sarà effettuata giornalmente dal personale della scuola per mezzo di appositi elenchi forniti all'Ufficio Scolastico del Comune.
7. Tali elenchi dovranno essere riconsegnati all'Ufficio Comunale di riferimento, alla fine di ciascun mese. Essi costituiranno titolo per il pagamento dei pasti da parte del Comune alla Ditta appaltatrice.
8. Il numero dei pasti risultanti da detti elenchi dovrà corrispondere al numero dei pasti da fatturare al Comune di Giano dell'Umbria.

ART. 7 - CONTINUITÀ ED INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

1. Il servizio oggetto del presente affidamento è da considerarsi di pubblico interesse essenziale, ai sensi della Legge 12.06.1990 n. 146 "*Norme dell'esercizio del diritto di sciopero nei servizi pubblici essenziali*" e ss.mm.ii. e, come tale, non potrà essere sospeso o abbandonato. In caso di sospensione o di abbandono anche parziale del servizio ed in genere per ogni inosservanza degli obblighi e delle condizioni del presente capitolato, la Stazione Appaltante potrà sostituirsi, senza formalità di sorta per l'esecuzione d'ufficio del servizio, anche attraverso affidamento ad altra Ditta, con rivalsa delle spese a carico dell'Appaltatore e ciò indipendentemente dalle sanzioni a questo applicabili e dall'eventuale risarcimento dei danni. Qualora la sospensione o l'abbandono derivino da gravi cause di forza maggiore, l'Appaltatore dovrà darne comunicazione al Comune con la massima urgenza.
2. La ditta si impegna a garantire la continuità dei servizi oggetto dell'appalto, con gli stessi standard qualitativi e quantitativi, in caso di guasti o cattivi funzionamenti del Centro Cottura e provvedendo alle opportune sostituzioni od integrazioni del proprio personale che dovesse dimostrarsi insufficiente o inadeguato, anche per assenze a qualunque titolo.
3. In caso di sciopero del personale scolastico, si darà comunicazione alla ditta del giorno fissato per lo sciopero. In questo caso la ditta è tenuta a fornire il pasto previsto per la giornata, anche se fino al

giorno stesso non è conosciuto il numero delle presenze e delle sedi scolastiche in cui è richiesto il servizio.

ART. 8 - MODALITÀ DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

1. Il soggetto aggiudicatario si impegna, per il periodo oggetto del contratto, alle seguenti attività costituenti il servizio di ristorazione scolastica:

- preparazione e cottura di tutte le derrate alimentari nonché la fornitura dei prodotti occorrenti per l'espletamento del servizio, garantendo l'alta qualità degli stessi, tenuto conto degli utenti destinatari del servizio;
- consegna dei pasti presso i locali adibiti allo sporzionamento nei giorni ed orari stabiliti nel calendario scolastico, i quali potranno anche subire variazioni nel corso del periodo contrattuale. In tal caso l'impresa dovrà provvedere alla produzione e alla somministrazione dei pasti secondo gli orari ed i turni che verranno indicati dal Comune. Durante lo svolgimento del servizio mensa, saranno presenti insegnanti e/o altro personale scolastico in accompagnamento e per la sorveglianza degli alunni che usufruiscono della refezione scolastica;
- fornitura di piatti, bicchieri e posate biodegradabili e compostabili in conformità alla normativa UNI EN 13432:2002 e UNI EN 14995:2007;
- impegno a recuperare i prodotti non somministrati e a destinarli ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in linea con quanto previsto dalla legge 19 agosto 2016, n. 166 e dai Manuali di corretta prassi per il recupero pasti nella ristorazione collettiva, validati dal Ministero della Salute, come previsto dal Regolamento Alimentare (CE) n.852/2004, così come modificato dal Regolamento della Commissione Europea n.382/2021 del 3 marzo 2021.

2. I locali utilizzati per uso cucina, gli impianti, le attrezzature ed i veicoli utilizzati per il trasporto di prodotti alimentari dovranno essere conformi a quanto prescritto dal Regolamento CE n.178/2002 (come da ultimo modificato dal Regolamento UE 1381/2019), Regolamento CE n.852/2004 (come da ultimo modificato dal Regolamento CE n.1070/2009) e Regolamento CE n.853/2004 (come da ultimo modificato dal Regolamento UE n.1141/2024), nonché gli automezzi predetti dovranno essere muniti della prescritta idoneità sanitaria.

3. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti dovranno mirare ad ottenere standard ottimali di qualità igienica (nel rispetto delle normative vigenti), nutritiva ed organolettica.

S'intende che tutte le preparazioni previste non dovranno contenere corpi estranei e impurità di qualunque genere. In particolare, si evidenzia che:

- non si dovrà fare alcun riciclo di pasti od avanzi;
- non andrà prevista la frittura di alimenti;
- l'operazione di scongelamento andrà eseguita secondo la normativa vigente.

4. La ditta appaltatrice assume piena ed esclusiva responsabilità in ordine alla qualità igienico-sanitaria delle trasformazioni alimentari, liberando dalla stessa la stazione appaltante.

5. La ditta appaltatrice provvede all'acquisto delle derrate alimentari, di quanto necessario per la pulizia e disinfezione dei locali adibiti alla preparazione e somministrazione dei pasti, dei macchinari e

delle attrezzature e di quanto utilizzato durante il servizio. I detersivi dovranno essere adeguati alle specifiche esigenze e conformi alle norme vigenti in materia. Quando disponibili sul mercato dovranno essere dotati del marchio europeo di qualità ecologica ECOLABEL o altre certificazioni volontarie ecologiche equivalenti rilasciate da organismi di certificazione indipendenti.

6. In relazione all'acqua da somministrare durante i pasti, la soluzione preferibile è l'acqua di rete, anche al fine di contenere i consumi energetici e lo smaltimento di materie plastiche, in ogni caso se la soluzione precedentemente indicata, per motivi accertati dai competenti organi, non è perseguibile, sarà cura dell'appaltatore fornire acqua in confezione senza che possa chiedere ulteriori compensi. In ogni caso l'acqua va servita in boccali o caraffe di vetro infrangibile o di altro materiale idoneo non monouso.

7. La Ditta Appaltatrice elabora il piano di autocontrollo ai sensi della normativa vigente e provvede a consegnarne copia all'Ufficio Scolastico Comunale prima di prendere servizio e si impegna a tenerlo aggiornato effettuando le revisioni che si rendano via via necessarie. Ogni revisione deve essere tempestivamente consegnata al Comune.

ART. 9 - SICUREZZA ALIMENTARE, ECOSOSTENIBILITÀ E RINTRACCIABILITÀ DI FILIERA AGROALIMENTARE.

1. Il Comune richiede e promuove l'utilizzo di prodotti agro alimentari di qualità, freschi, stagionali, locali e a filiera corta, di produzione biologica, tipici tradizionali, nonché di quelli a denominazione di origine certificata (*DOP e IGP*), tenendo conto delle Linee Guida e delle altre raccomandazioni dell'Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione nonché della legislazione regionale in materia.

2. Il Comune, inoltre, promuove l'utilizzo di prodotti provenienti dal Commercio Equo e Solidale, in aderenza alla Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

3. Nel presente appalto sono introdotte le indicazioni dei criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione scolastica adottati con Decreto del Ministro dell'Ambiente n. 65 del 10 marzo 2020 recante "*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*" e successivi aggiornamenti (*ai sensi dell'art. 57, comma 2, del D.Lgs. 36/2023*), nell'ambito di quanto stabilito dal Piano per la sostenibilità ambientale dei consumi del settore della pubblica amministrazione e contribuiscono a raggiungere gli obiettivi ambientali dallo stesso definiti.

4. Non è ammesso l'utilizzo dei prodotti alimentari derivanti da Organismi Geneticamente Modificati (OGM), pertanto si richiede da parte della ditta il rispetto del Regolamento CE n.1830/2003 (*come da ultimo modificato dal Regolamento UE n.1243/2019*) e regolamento CE n.641 del 06.04.2004 (*come da ultimo modificato dal Regolamento CE n.503/2013*) concernente la tracciabilità e l'etichettatura di alimenti ottenuti da OGM.

ART. 10 - PRODOTTI "CERTIFICATI" E CLASSIFICAZIONE MATERIE PRIME.

1. L'Amministrazione Comunale richiede per tutti gli utenti aventi diritto alla fruizione del servizio l'impiego dei seguenti prodotti:

- **per prodotto “biologico”** s’intende un prodotto ottenuto ed etichettato secondo quanto disposto dal Regolamento UE n.848/2018 e ss.mm.ii.. I prodotti aventi un’etichettatura non a norma del predetto regolamento non saranno accettati.

- **per prodotti “tipici”** s’intendono i prodotti precisamente identificati come “DOP” (*Denominazione di Origine Protetta*), “IGP” (*Indicazione Geografica Protetta*), così come definiti dal Reg. CE n.510/2006 (come da ultimo modificato dal Regolamento CE n.417/2008), e “STG” (*Specialità tradizionali garantite*), così come definite dal Regolamento UE n.1143/2024;

- **per filiera corta** si intendono quei prodotti la cui commercializzazione è caratterizzata dall’assenza di intermediari commerciali o dalla presenza di un solo intermediario tra produttore e consumatore finale.

- **per prodotto a chilometro zero** si intendono quei prodotti che provengono da luoghi di produzione e di trasformazione della materia prima agricola posti a una distanza non superiore a 70 chilometri dal luogo di vendita, o comunque provenienti dalla stessa provincia del luogo di vendita, dal luogo di consumo in caso di servizi di ristorazione.

Per i prodotti agricoli e alimentari a chilometro zero e per quelli provenienti da filiera corta si fa riferimento alla Legge 17 maggio 2022, n. 61.

2. La ditta aggiudicataria dovrà esibire, su richiesta del Comune, l’elenco dei fornitori, le certificazioni di qualità (*certificazione di prodotto, di sistema, ecc.*), la documentazione sui sistemi e le procedure da essa istituiti per garantire la rintracciabilità dei prodotti forniti secondo quanto stabilito dal Reg. CE n.178/2002 (come da ultimo modificato dal Regolamento CE 1642/2003 e dal Regolamento CE 575/2006), o le dichiarazioni di conformità delle derrate come quanto richiesto dal capitolato, dal disciplinare di gara e/o dalla vigente legislazione.

ART. 11 - REQUISITI DEGLI ALIMENTI

1. Secondo quanto stabilito dal D.M. 10 marzo 2020 recante “*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*” i pasti devono essere composti da una o più porzioni tra frutta, contorno, primo e/o secondo piatto costituiti interamente da alimenti biologici (o *altrimenti qualificati, ad esempio a marchio DOP, con certificazione SQNPI, SQNZ ecc.*) o, se previsti, da piatti unici costituiti da uno o più degli ingredienti principali biologici o altrimenti qualificati in modo tale che, per ciascuna delle categorie di alimenti sotto elencate, sia garantita su base trimestrale la somministrazione di alimenti con i seguenti requisiti:

- **frutta, ortaggi, legumi, cereali:** biologici per almeno il 50% in peso. Almeno un’ulteriore somministrazione di frutta deve essere resa, se non con frutta biologica, con frutta certificata nell’ambito del Sistema di qualità nazionale di produzione integrata o equivalenti. La frutta esotica (*ananas, banane*) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell’ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L’ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità di cui all’“allegato A” al D.M. 10.03.2020. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bietta surgelati e la frutta non stagionale nel mese di maggio;
- **uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio):** biologiche. Non è ammesso l’uso di altri ovoprodotti;

- **carne bovina:** biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (*quali QV o equivalenti*), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
- **carne suina:** biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell'animale o almeno per gli ultimi quattro mesi;
- **carne avicola:** biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (*free range*) o «rurali all'aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all'aperto» devono figurare nell'etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento.

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

- **Prodotti ittici** (pesce, molluschi cefalopodi, crostacei): i prodotti ittici somministrati, sia freschi che surgelati o conservati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui al Regolamento CE n.1967/2006 (*come da ultimo modificato dal Regolamento UE n.2842/2023*) e non appartenere alle specie e agli stock classificati «in pericolo critico», «in pericolo», «vulnerabile» e «quasi minacciata» dall'Unione Internazionale per la conservazione della Natura. Per le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse, si rimanda ai CAM di cui al D.M. del 10.03.2020.

Le specie di prodotti ittici da pesca in mare ammesse sono, ad esempio: cefalo, le sarde, il sigano, il sugaro, la palamita (Sarda sarda), la spatola, la platessa, il merluzzo carbonaro, la mormora, il tonnetto alletterato, il tombarello o biso, il pesce serra, il cicereello, i totani. Sono conformi i prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti. Sono parimenti ammessi anche prodotti ittici non certificati.

Se somministrato pesce di allevamento, sia di acqua dolce che marina, almeno una volta durante l'anno scolastico deve essere somministrato pesce biologico o certificato nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o pesce da «allevamento in valle».

Per i pesci di acqua dolce e marina ammessi si rimanda ai CAM di cui al D.M. del 10.03.2020.

Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall'aggiudicatario.

- **Salumi e formaggi:** almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al Regolamento UE n.1143/2024 e al Regolamento UE n.665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
- **Latte e yogurt:** biologico.
- **Olio:** come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato l'olio extravergine di oliva. Per almeno il 40% in capacità l'olio extravergine di oliva deve essere biologico. L'olio di girasole è ammesso per eventuali frittiture; altri oli possono essere usati nelle frittiture solo se idonei a detto uso alimentare ed in possesso di certificazioni riconosciute dalla Commissione Europea, contenute nel Regolamento UE n.2105/2022 che stabilisce le norme relative ai controlli di conformità delle norme di commercializzazione dell'olio di oliva e ai metodi di analisi delle caratteristiche dell'olio di oliva.
- **Pelati, polpa e passata di pomodoro** almeno il 33% in peso devono essere biologici;
- **Succhi di frutta o nettari di frutta:** biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».
- **Acqua:** di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico-chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al D.Lgs. 31/2001, fatti salvi i pranzi al sacco. L'acqua somministrata nel corso dei pasti deve essere servita in contenitori riutilizzabili. La Ditta si impegna a fornire, in considerazione dell'utilizzo dell'acqua della rete idrica urbana, filtri a struttura composita, conformi alle norme sul trattamento delle acque potabili D.M. 443 del 21.12.1990, in grado di eliminare dall'acqua eventuali odori e sapori sgradevoli e materiale di sospensione, restituendo all'acqua le proprie qualità organolettiche. Sono a carico della Ditta, oltre la fornitura, le spese di manutenzione ordinaria e straordinaria dei filtri. In alternativa, nell'ipotesi di non utilizzabilità dell'acqua di rete, la Ditta dovrà provvedere alla fornitura di acqua minerale nella quantità di 0.50 l. per pasto fornito.

2. La quantità e la qualità dei prodotti suddetti saranno oggetto di valutazione nell'offerta tecnica in relazione agli aspetti relativi all'approvvigionamento delle derrate alimentari. Eventuali migliorie verranno valutate in sede di valutazione dell'offerta tecnica.

ART. 12 - STOCCAGGIO, CONSERVAZIONE E CORRETTE PROCEDURE DI UTILIZZO DELLE DERRATE

1. Lo stoccaggio e la conservazione delle derrate devono avvenire nel rispetto di tutte le vigenti norme igieniche. Per tutte le derrate deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dalla legge per i singoli prodotti, sia per la conservazione che per il trasporto.

2. La ditta appaltatrice è tenuta ad osservare le seguenti indicazioni:

- i magazzini, le celle e i frigoriferi della ditta appaltatrice devono essere tenuti sempre in perfetto stato igienico ed in buon ordine. Il carico delle celle e dei frigoriferi in uso all'appaltatore presso la propria struttura deve essere compatibile con le potenzialità dell'impianto frigorifero;
- i contenitori usati per la conservazione degli alimenti a temperatura ambiente o in refrigerazione devono essere riutilizzabili;
- i sacchetti per il congelamento o la surgelazione devono essere in polietilene a bassa densità (PE-LD) o in materiale compostabile e biodegradabile conforme alla predetta norma UNI EN 13432;

- i contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione;
- nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non venga immediatamente consumato, dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto a ossidazione;
- è vietato l'uso di recipienti di alluminio;
- i prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini sia nelle celle sia nei frigoriferi;
- i sacchetti, le scatole e i contenitori metallici, una volta usati, vanno svuotati e gettati; il contenuto residuo va riposto in recipienti idonei per alimenti, con coperchio sui quali va apposta l'etichettatura originale corrispondente al contenuto;
- i prodotti cotti dovranno essere mantenuti solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox.
- i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa.

3. È tassativamente vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo; pertanto, tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata.

ART. 13 - SPECIFICHE TECNICHE CONFEZIONI ED ETICHETTE

1. Le derrate devono avere confezioni ed etichettatura conformi alla legislazione vigente. Non sono ammessi prodotti con etichettature incomplete, non leggibili e non in lingua italiana.

2. Si indicano di seguito i parametri generali di riferimento nella fornitura delle derrate:

- a) precisa denominazione di vendita del prodotto;
- b) corretta etichettatura secondo la normativa prevista in materia e successive modifiche specifiche per ciascuna classe merceologica;
- c) le etichettature dovranno riportare l'elenco degli ingredienti e la percentuale, il quantitativo netto, il termine massimo di conservazione ben visibile su ogni confezione (*ad eccezione dei prodotti ortofrutticoli, vini, aceti, sale, zucchero, confetture, gelati monodose*), le istruzioni per l'uso ove necessarie, il luogo di origine e provenienza, i dati generali del fabbricante o del confezionatore ed infine la data di produzione e di confezionamento;
- d) integrità degli alimenti senza alterazioni manifeste, quali rigonfiamenti, ruggini, lacerazioni di cartoni, rotture dei contenitori, muffe, etc.;
- e) idoneità dei contenitori, confezioni ed imballaggi;
- f) completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture o di equivalenti documenti fiscali comprovanti la regolarità della fornitura.

ART. 14 - PREPARAZIONE, COTTURA E PREPARAZIONE DEI PASTI

1. Nella preparazione dei pasti devono essere rispettati gli standard igienico sanitari previsti dalla vigente normativa in materia nonché dal cosiddetto "Pacchetto Igiene" (*Regolamento CE 852/2004 così come integrato dal Regolamento UE 382/2021 e ss.mm.ii.*). Dovranno inoltre essere scrupolosamente rispettate le indicazioni impartite dalla "Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica", adottate con

D.G.R. n° 59 del 03/02/2014 – Regione Umbria - in merito ai menù, alle diete speciali, alle grammature, alle modalità di preparazione e cottura.

2. Per la preparazione dei pasti, la ditta dovrà utilizzare tutte le misure atte a garantire la salubrità degli alimenti come disciplinato dalla suddetta normativa; in particolare non potrà utilizzare sostanze alimentari il cui impiego è vietato ai sensi dell'art. 5 della L.283/1962 e dovrà rispettare quanto prescritto dall'art. 31 del D.P.R. 327/1980 per quanto concerne le temperature per gli alimenti deperibili cotti da consumarsi freddi o caldi ed il mantenimento della catena del freddo.

3. Gli alimenti dovranno possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il sapore, il gusto e lo stato fisico.

4. Tutti gli alimenti utilizzati devono essere di qualità ottima o extra e conformi alla legislazione vigente. Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, dovrà essere la non rilevabilità analitica o la presenza, entro i limiti consentiti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es. *metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.*).

5. Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali di riferimento.

6. In particolare, si richiede all'aggiudicatario di attenersi alle prescrizioni di seguito indicate:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di procedere a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura tra 0° e 4° C ad eccezione dei prodotti che vengono cotti tal quali;
- la porzionatura delle carni crude (compreso triturazione come per carne trita) deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata e opportunamente refrigerata tra 0° e 2° C;
- il grattugiamento del formaggio, le operazioni di impanatura, il taglio del prosciutto (anche ben confezionato da permettere la perfetta separazione delle fette) e del formaggio devono essere effettuati la mattina stessa;
- il taglio delle verdure deve essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti il consumo;
- le preparazioni di carne e pesce devono essere porzionate possibilmente in un'unica razione.

Nella esecuzione delle ricette, inoltre, è importante eseguire le operazioni di seguito indicate:

- cuocere le verdure a vapore o al forno;
- sostituire il soffritto con semplice stufatura in poca acqua o brodo vegetale;
- cuocere i secondi piatti al forno (compatibilmente con le ricette), dopo avere eliminato eventuali residui di pelle o altri grassi visibili;
- aggiungere i condimenti possibilmente a crudo;
- preparare il purè con patate fresche, lessate in giornata;
- le patate dovranno essere sbucciate e lavate nella giornata dell'utilizzo indipendentemente dal tipo di cottura previsto;
- le verdure da consumare crude dovranno essere perfettamente mondate, lavate, pronte all'uso e condite solo al momento della distribuzione;
- limitare, per evitare la perdita di nutrienti, l'eccessiva spezzettatura dei vegetali;
- non utilizzare precotture ed evitare sovracotture per minestre, zuppe, verdure e pasta;

- consegnare la frutta lavata e a temperatura ambiente;
- per evitare che la pasta si impacchi durante il trasporto in attesa del consumo è necessario aggiungere una piccola quantità d'olio nell'acqua di cottura mentre si deve evitare di aggiungere olio alla pasta già cotta;
- solo in presenza di abbattitore di temperatura è consentito anticipare al giorno prima del consumo la cottura di arrostiti; per altre preparazioni occorre concordare con il Comune le modalità da seguire.
- la cottura di torte non a base di creme può essere anticipata.

7. È assolutamente vietato:

- friggere il cibo;
- l'utilizzo del dado per il brodo o altre preparazioni;
- l'aggiunta di conservanti e additivi chimici;
- l'utilizzo di residui dei pasti preparati nei giorni precedenti;
- l'utilizzo di verdure, carni e pesci semilavorati e precotti.

8. È consentito l'utilizzo di limone e aromi (*basilico, origano, sedano, prezzemolo e maggiorana*) e l'utilizzo dei pomodori pelati e della passata di pomodori.

9. Per i condimenti a crudo delle pietanze, delle verdure e dei sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva avente le caratteristiche prescritte dal D.M. 509/1987; solo per poche ricette può essere utilizzato il burro e comunque aggiunto a crudo; il sale va usato moderatamente e comunque sempre iodato.

10. La ditta aggiudicataria dovrà dare comunicazione all'utenza della presenza degli allergeni di cui al Regolamento UE n.1169/2011 (*come da ultimo modificato dal Regolamento UE n.2283/2015*) nei pasti preparati. Considerata l'età dei fruitori della mensa, tale comunicato dovrà necessariamente essere disponibile/visibile ai genitori.

Scrupolosa attenzione dovrà essere prestata nei casi in cui è necessaria la predisposizione di una dieta speciale, di tipo sanitario, per la quale andranno preferiti prodotti non industriali.

ART. 15 - MENU'

1. L'articolazione e la composizione dei menù, la cui elaborazione deve essere strutturata dall'Impresa appaltatrice, almeno su 5 settimane, dovrà attenersi alle indicazioni contenute nelle "*Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica*" di cui al Decreto del 28 ottobre 2021 del Ministero della salute, nelle "*Linee di indirizzo per la ristorazione scolastica*" adottate con D.G.R. n° 59 del 03/02/2014 - Regione Umbria ed avere la validazione dell'Azienda ASL di Foligno – Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione.

2. I pasti dovranno essere costituiti da un pranzo composto da:

- un primo piatto;
- un secondo piatto;
- un contorno;
- pane;
- frutta;

- acqua.

3. I pasti dovranno essere preparati attenendosi ai criteri della stagionalità, della variabilità e nel rispetto delle esigenze nutrizionali delle diverse fasce d'età in rapporto al periodo d'anno di riferimento. Dovranno in particolare essere previsti almeno due menù (*periodo autunnale-invernale e periodo primaverile-estivo*).

4. È facoltà del Comune chiedere all'Impresa di provvedere a modificare i menù per migliorare la qualità e la gradibilità, previa valutazione del competente Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione. Tali variazioni non comporteranno nessuna variazione del prezzo di aggiudicazione dei singoli pasti.

5. In casi eccezionali e non prevedibili di esaurimento di alcune preparazioni o ingredienti, queste saranno sostituite da generi alimentari di pari valore economico e nutrizionale, previa autorizzazione del Comune.

6. Le variazioni dei menù devono essere di volta in volta richieste dall'Impresa appaltatrice, concordate e autorizzate dal Comune, e comunicate alla scuola dalla stessa Impresa.

7. L'Impresa appaltatrice si impegna a fornire derrate alimentari per la preparazione di diete in bianco. La dieta in bianco non necessita di prescrizione medica è costituita da un primo piatto di pasta o riso, conditi con olio extravergine di oliva e parmigiano reggiano grattugiato a richiesta, da una porzione di prosciutto cotto con contorno, così come concordato dalle parti, pane, frutta (*mela o banana*).

8. Per ciascun pasto dovranno essere consegnate le seguenti stoviglie monouso:

- fornitura di piatti, bicchieri e posate biodegradabili e compostabili in conformità alla normativa UNI EN 13432:2002 e UNI EN 14995:2007;
- tovaglioli monouso in carta tessuto in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali;
- tovaglie oleo e idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto in possesso del marchio di qualità ecologica Ecolabel UE, dell'OEKOtex Standard 100 oppure conformi ai CAM per le forniture di prodotti tessili oppure tovagliette monoposto;
- vassoio in materiale plastico.

ART. 16 - REGIMI DIETETICI PARTICOLARI

1. Il Servizio Scolastico del Comune, in ottemperanza ai dettami del GDPR (*Reg. UE 2016/679*), riceve comunicazione da parte dell'Istituto scolastico in forma aggregata e anonima (combinato disposto dell'art. 5, comma 1, lettera c "*minimizzazione dei dati*", dell'art. 9, comma 1, "*divieto di trattare dati sensibili*" e dell'art. 25, comma 1, "*protezione dei dati*"), la richiesta di regimi dietetici per motivazioni etico-religiose e/o di intolleranze, in modo da avvisare l'Impresa affinché in fase di acquisto delle materie prime/semilavorati ed in fase di preparazione possa produrre con "esattezza" i pasti cosiddetti speciali.

2. Le diete speciali riguardano:

- intolleranze e allergie (*latte, uovo, ecc.*) con indicazioni degli alimenti permessi e di quelli da evitare, così come riportato nella certificazione medica;
- celiachia con indicazioni circa gli alimenti da evitare e da sostituire con l'uso esclusivo di prodotti naturalmente privi di glutine;
- altre patologie che richiedono un'alimentazione particolare (*es. diabete, nefropatie croniche, ecc.*).

3. Per situazioni di emergenza derivanti da problematiche varie tra cui quelle di natura merceologica, quelle derivanti da disservizi occasionali, da motivi logistici o legati al personale, guasti improvvisi, anomalie dell'acqua in distribuzione, ecc. deve essere previsto un menù alternativo sia per il menù base che per le diete speciali.

4. L'aggiudicatario deve assicurare adeguate sostituzioni di alimenti correlate a ragioni etico-religiose o culturali (*ad es. per i vegetariani o utenti che non consumano carne di maiale*), seguendo le indicazioni riportate nelle Linee Guida regionali per la ristorazione scolastica. Tali sostituzioni non richiedono certificazione medica, ma la semplice richiesta dei genitori all'Ufficio Scolastico Comunale.

5. Le fasi di preparazione e confezionamento dei regimi dietetici devono essere separate da quelle dei pasti preparati secondo il menù base, utilizzando contenitori e utensili diversificati a seconda del tipo di patologia.

Il centro cottura deve essere strutturato in modo da consentire la preparazione delle diete speciali.

6. La preparazione e distribuzione dei pasti dietetici per patologie deve seguire rigorosamente le procedure determinate. Sia la preparazione che la distribuzione devono essere giornalmente verificate con lista di controllo, firmata dal personale responsabile, al fine di consentirne la completa tracciabilità. L'ordinazione delle diete viene effettuata con le stesse modalità relative ai pasti del menù base.

Le diete speciali devono essere somministrate in contenitori monoporzioni.

7. L'Impresa deve garantire giornalmente la corretta tracciabilità dei regimi dietetici particolari, mediante compilazione di apposita modulistica che attesti l'avvenuta preparazione, distribuzione e consumo della dieta all'utente destinatario e riporti la firma degli addetti responsabili delle fasi del processo.

ART. 17 - SOMMINISTRAZIONE DELLA FRUTTA A METÀ MATTINATA (SPUNTINO)

1. Il Comune promuove l'utilizzo di frutta quale spuntino a metà mattinata: frutta fresca, frutta di IV gamma, frutta di provenienza commercio equo e solidale, ecc., facile da sbucciare e tagliare tenendo anche conto della stagionalità dei prodotti.

2. La finalità è di educare i bambini al consumo della frutta e di favorire una buona consumazione del pranzo riducendo al contempo il mancato consumo e gli sprechi. Le classi che intendono aderire al progetto anticiperanno la consumazione della frutta a metà mattinata, anziché a fine pasto.

3. L'Impresa appaltatrice è tenuta a fornire per ogni classe, che avrà dato la propria adesione, la frutta fresca biologica, già lavata ed asciugata, integra e intera, in sacchetti ad uso alimentare.

ART. 18 - NORME IGIENICHE PER LA PREPAZIONE DEI PASTI

1. Tutti i recipienti devono essere conformi ai requisiti di cui al D.M. 21.03.1973 (*così come modificato dal D.M. 13.09.1975*), al Regolamento CE n.1935/2004, al Regolamento CE n.2023/2006 e ss.mm.ii. Le pentole devono essere in acciaio inox o in vetro pirex, non possono essere utilizzate pentole in alluminio.
2. Tutti gli alimenti devono essere cotti nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione.
3. La porzionatura delle carni crude deve essere compiuta nella giornata del consumo.
4. Devono essere usati piani separati per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse. Tali piani al termine di ogni tipologia di lavorazione devono essere accuratamente puliti e sanificati.
5. Gli utensili devono essere puliti e disinfettati ogni giorno.
6. Devono essere tassativamente evitate preparazioni anticipate dei pasti. Gli ambienti devono essere protetti da insetti ed altri vettori. I rifiuti devono essere frequentemente allontanati.
7. Al momento della preparazione dei piatti e del confezionamento dei pasti devono essere utilizzati guanti monouso e mascherine.
8. È tassativamente vietato fumare all'interno delle cucine.

ART. 19 - CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

1. Al fine di consentire indagini analitiche e al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, l'Impresa appaltatrice deve prelevare almeno 3 (tre) aliquote da 70 grammi di ciascuna delle preparazioni gastronomiche, componenti il pasto della giornata, riporli in sacchetti sterili, forniti dall'Impresa appaltatrice stessa, con indicazione della data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura compresa tra 0° e 6° C o in cella frigorifera a - 18° C per le 72 ore successive.
2. Il pasto campione del venerdì va mantenuto sino alle ore 14.00 del martedì successivo.
3. Il Comune si riserva di richiedere la conservazione del pasto test oltre le 72 ore previste. Sui sacchetti deve essere riportata la data, l'ora di prelievo e la denominazione della pietanza prelevata.
4. Le modalità di preparazione dei campioni sono le seguenti:
 - **primo piatto:**
 - pasta e salse in sacchetti separati, al fine di consentire le analisi dei campioni dei singoli prodotti e non sulla preparazione già miscelata;
 - risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);

- secondo piatto:

- campioni sul prodotto completamente elaborato (arrosto con sugo di cottura, frittata, spezzatino con ortaggi, ecc.);

- contorni:

- campioni sul prodotto completamente elaborato, ma non condito (ortaggi crudi affettati, ortaggi cotti, ecc.);

- preparazioni dietetiche particolari: campioni sul prodotto tale e quale;

- pane: campioni sul prodotto tale e quale;

- frutta: campioni sul prodotto tale e quale;

- dessert: campioni sul prodotto tale e quale.

ART. 20 - CONSEGNA E DISTRIBUZIONE DEI PASTI

1. Il luogo di consegna, il numero dei pasti ed i pasti speciali da fornire giornalmente alle scuole sarà comunicato entro e non oltre le ore 09:30 di ogni giorno da parte dei plessi scolastici. La ditta appaltatrice dovrà fornire un recapito telefonico e/o mail al quale inoltrare le comunicazioni.

2. La consegna dei pasti dovrà avvenire all'ingresso di ciascun punto di consumazione, aula scolastica o refettorio. Alla consegna dei pasti dovrà essere fornito alla scuola l'elenco del numero dei pasti complessivi suddivisi per classi e sezioni, specificando il numero e la tipologia delle diete speciali.

3. La ditta aggiudicataria effettuerà la consegna a proprio rischio, assumendo a proprio carico ogni e qualsiasi onere e spesa (*porto, imballo, facchinaggio ecc.*) con l'utilizzo di furgoni in possesso dei requisiti tecnici e costruttivi previsti dalle apposite leggi in materia. L'idoneità dovrà essere attestata tramite certificazione della competente Autorità sanitaria da esibire prima dell'inizio del servizio.

4. Il piano di trasporto dei pasti in box isotermitici pluriporzione o in monoporzione per i "Regimi dietetici particolari" (*vedi art. 15*), inserito nel Documento di Autocontrollo Aziendale, elaborato dal gestore del servizio, deve indicare i tempi e le modalità che si intendono adottare per mantenere un servizio efficace in termini di sicurezza alimentare e qualità organolettiche dei pasti trasportati. Pertanto, il trasporto dovrà avvenire in tempi quanto più possibile ridotti ed effettuato utilizzando contenitori isotermitici o termici idonei ai sensi della normativa vigente, tale da consentire il mantenimento delle temperature e dei requisiti qualitativi e sensoriali dei cibi.

5. Le attrezzature per l'eventuale veicolazione, trasporto e conservazione dei pasti caldi e freddi devono essere conformi alle prescrizioni di legge e devono garantire il mantenimento costante della temperatura dei cibi cotti da conservare caldi, che deve essere compresa tra i 65° e 70° C fino al momento del consumo e di quelli crudi da conservare freddi che deve essere compresa tra 4°C e 8°C.

6. La Ditta Aggiudicataria si impegna al ritiro, pulizia e disinfezione dei contenitori termici e di ogni altro utensile utilizzato dalla stessa per il trasporto dei pasti al termine del consumo.

ART. 21 - CENTRO COTTURA

1. La preparazione, la cottura e il confezionamento dei pasti dovrà avvenire presso un centro di cottura dedicato in modo esclusivo alla ristorazione collettiva veicolata, con attività prevalente nel servizio di ristorazione scolastica, messo a disposizione dall'Appaltatore, adeguato a tutte le norme vigenti in materia e dotato di ogni attrezzatura/apparecchiatura che serva ad assicurare il buon funzionamento del servizio, per il periodo dell'appalto, con l'applicazione del sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP (D.Lgs. 193/2007 e ss.mm.ii.). Una copia del Manuale di Autocontrollo, personalizzato per la specifica realtà delle scuole del Comune di Giano dell'Umbria, dovrà essere consegnata all'Amministrazione entro l'inizio del servizio.

2. L'appaltatore deve avere a disposizione un Centro cottura di sua proprietà o comunque nella sua piena disponibilità alla scadenza fissata per la partecipazione alla gara di appalto. Tale struttura deve essere regolarmente registrata ai sensi del Regolamento CE n. 852/2004 per la preparazione, la cottura ed il confezionamento dei pasti in oggetto, nonché per lo stoccaggio delle materie prime ove previsto. In ragione della necessità di assicurare un livello qualitativo ottimale dei pasti forniti e garantire il mantenimento delle caratteristiche organolettiche, **il centro di produzione dei pasti deve essere ubicato ad una distanza dai punti di somministrazione, tale che sia assicurata la consegna con tempi di percorrenza non superiori ai 20 minuti da calcolare secondo il percorso stradale più breve al sito www.viamichelin.it**

3. L'appaltatore potrà eseguire le prestazioni straordinariamente e temporaneamente in altro luogo idoneo, previo nulla osta del Comune, nel caso in cui si verificano eventi straordinari e imprevedibili, non imputabili all'appaltatore, che determinino l'impossibilità di utilizzazione del centro cottura dichiarato.

4. La modifica del Centro di cottura non potrà mai determinare un aumento dei costi a carico dell'Amministrazione, né ritardi di consegna rispetto ai tempi indicati nel presente capitolato. In tal caso la stazione appaltante avrà diritto di recesso unilaterale da esercitarsi in qualsiasi momento, senza che da ciò possa derivare opposizione, risarcimento danni, indennità suppletive o altro accessorio a favore dell'aggiudicatario. Nel caso in cui la stazione appaltante intenda avvalersi di tale facoltà, unico onere a suo carico sarà quello di comunicare la propria volontà all'appaltatore con un preavviso non inferiore a 10 (dieci) giorni direttamente al suo domicilio all'uopo dichiarato salvo emergenze giustificate.

5. Il Centro di cottura dovrà garantire potenzialità della struttura e delle attrezzature compatibili con la produzione giornaliera richiesta, anche se effettuata in concomitanza a servizi per altri Enti o per altri Appalti, e adeguato allo svolgimento del servizio con "linea" di preparazione separata per il presente appalto.

6. Le spese relative a detto immobile (*utenze, pulizie, canoni vari*) sono totalmente a carico dell'appaltatore.

7. Prima dell'inizio del servizio dovrà inoltre essere prodotta, pena la decadenza dall'aggiudicazione, la documentazione attestante la disponibilità del Centro di cottura, con le caratteristiche sopra indicate.

ART. 22 - DIFFERENZIAMENTO E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI

1. L'aggiudicatario deve garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta dell'Amministrazione Comunale e secondo la proposta contenuta nell'offerta tecnica.

2. I rifiuti solidi urbani prodotti nell'ambito del servizio mensa nelle singole scuole, se non altrimenti destinati, devono essere raccolti in sacchetti idonei e pattumiere, forniti dalla ditta, e convogliati negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, secondo calendario, prescrizioni, modalità e termini dettati dal servizio del Comune, nel rispetto delle norme e delle regole dettate per il servizio medesimo e in accordo con l'amministrazione comunale e il soggetto gestore del servizio di raccolta rifiuti. Gli oneri di gestione del ciclo dei rifiuti di tutte le fasi fino al conferimento nella strada sono a totale carico dell'Impresa aggiudicataria.

2. I rifiuti solidi urbani prodotti nel Centro di cottura devono essere smaltiti come rifiuti, secondo le modalità e i termini disposti dal servizio di raccolta differenziata del comune di appartenenza dello stesso Centro.

3. A norma del D.M. Ambiente n.65 del 10 marzo 2020 recante "*Criteria ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari*", le tipologie e le fonti di rifiuti prodotti devono essere analizzate per delineare ed attuare procedure per prevenirne la produzione. L'aggiudicatario deve scegliere, ove disponibili, prodotti ricaricabili o che utilizzano imballaggi «a rendere» o costituiti da materiali riciclabili, riutilizzabili, biodegradabili e compostabili o a ridotto volume. Non devono inoltre essere utilizzate le confezioni monodose (*per zucchero, maionese, ketchup, senape, olio e salse da condimento, ecc.*) e le monoporzioni ove non altrimenti imposto ex legge oppure ove non motivato da esigenze tecniche legate a menù o a esigenze specifiche (*vedi art. 15*). Gli oli e grassi alimentari esausti devono essere raccolti in appositi contenitori, conformi alle disposizioni ambientali vigenti in materia di recupero e smaltimento e conferiti nel rispetto della normativa ambientale vigente, vale a dire ad imprese autorizzate o nel sistema di raccolta comunale, se attivo.

ART. 23 - SPRECHI ALIMENTARI

1. In ottemperanza a quanto previsto dalle Linee di indirizzo fornite dal Ministero della salute rivolte agli enti gestori di mense scolastiche, aziendali, ospedaliere, sociali e di comunità, al fine di prevenire e ridurre lo spreco connesso alla somministrazione degli alimenti, l'Impresa è tenuta a organizzare percorsi ed attività educative e di sensibilizzazione per gli alunni sul tema degli sprechi alimentari e i suoi impatti ambientali, economici e sociali.

2. È fondamentale anche il coinvolgimento delle insegnanti e famiglie al fine di renderli parte integrante ed attiva nel portare lo studente ad avere un comportamento corretto, propositivo anche durante il momento del pasto e consapevole del fenomeno degli sprechi. Tali attività devono essere

aderenti alle Linee guida del Ministero della Salute e al Piano Nazionale della Prevenzione ed eventualmente sottoposte a preventiva valutazione di idoneità da parte del SIAN dell'Usli Spoleto.

3. Tuttavia, nel rispetto di quanto previsto dalla Legge n. 116/2016, l'Impresa recupera i cibi non somministrati e li destina ad organizzazioni non lucrative di utilità sociale che effettuano a fini di beneficenza distribuzione gratuita di prodotti alimentari agli indigenti.

ART. 24 - PULIZIA E SANIFICAZIONE

1. Al termine delle operazioni di preparazione e conservazione dei pasti, con l'applicazione del sistema di autocontrollo secondo il metodo HACCP, le macchine, gli impianti, gli arredi e le attrezzature presenti presso il centro cottura e la dispensa dovranno essere detersi e disinfettati come previsto dal piano di autocontrollo igienico.

2. Anche la pulizia delle aree di pertinenza del servizio di refezione scolastica, sia quelle destinate allo sporzionamento che quelle ove gli utenti consumano i pasti, sono oggetto di pulizia e sanificazione del presente appalto. Qualora il servizio si svolga in più turni, tra l'uno e l'altro, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere, prima che li utenti del secondo turno prendano posto a tavola, a:

- sparecchiare e sanificare i tavoli;
- apparecchiare i tavoli.

3. L'Impresa deve garantire che tutti i prodotti detergenti e sanificanti siano conformi alle normative vigenti per quanto riguarda la composizione, con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (UE) o equivalenti etichette ambientali (CAM art. 8.13).

4. I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

ART. 25 - CRITERIO DI AGGIUDICAZIONE.

1. Il Servizio, in quanto rientrante tra quelli ricompresi tra i Settori Speciali – Servizi sociali e di altri servizi specifici – elencati all'allegato XIV Direttiva UE 24/2014 e ss.mm.ii., verrà aggiudicato, conformemente a quanto previsto dall'art. 130 del D.Lgs. 36/2023.

2. La gara d'appalto è effettuata con procedura aperta, ai sensi dell'art. 71 del D.Lgs. 36/2023, con aggiudicazione a favore dell'offerta economicamente più vantaggiosa, individuata sulla base del miglior punteggio conseguito attraverso la valutazione combinata di elementi tecnico/gestionali e qualitativi (*Offerta tecnica*), sino ad un massimo di **80 punti** su 100 ed elementi economici (*Offerta economica*) dell'offerta, sino ad un massimo di **20 punti** su 100 come meglio disciplinato e descritto nel Disciplinare di gara.

3. L'amministrazione procederà all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida.

ART. 26 - PAGAMENTI E TRACCIABILITÀ DEI FLUSSI FINANZIARI

1. Il Comune s'impegna a garantire alla ditta appaltatrice il corrispettivo delle fatture presentate per la fornitura dei pasti, che sarà liquidata sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto, previo accertamento delle presenze giornaliere degli alunni.

2. La fattura dovrà essere esclusivamente in formato *elettronico*, completa dei dati obbligatori utili per la completa dematerializzazione del processo con i sistemi gestionali e di pagamento così come previsto dalla Legge 244/2007 e ss.mm.ii., indicando le prestazioni effettuate nel mese di riferimento, nonché le coordinate bancarie, il numero di conto corrente su cui sarà effettuato il pagamento, il CIG e codice univoco ufficio **UFZERO**.

3. Condizione indispensabile per la liquidazione delle prestazioni è:

- la regolare esecuzione del servizio affidato. A tale scopo il Committente potrà in qualunque momento effettuare i controlli ritenuti più opportuni sul corretto svolgimento del servizio;
- l'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge (regolarità del DURC)

4. Il Comune potrà trattenere sul prezzo da corrispondere le somme necessarie ad ottenere il rimborso spese per il pagamento delle penalità.

5. Eventuali ritardi nei pagamenti non esonerano in alcun modo la Ditta dagli obblighi ad essa derivanti dal presente Capitolato e non potrà dare titolo per la richiesta degli interessi di mora.

6. Con il pagamento del predetto corrispettivo l'appaltatore si intenderà compensato di qualsiasi suo avere o pretendere per l'espletamento dei servizi e per quanto ad esso connesso o da esso conseguente, senza poter sollevare alcun diritto per l'erogazione di nuovi o maggiori compensi.

7. Ai sensi e per gli effetti dell'art. 3, comma 8, della legge 13 agosto 2010 n. 136 e ss.mm.ii., l'appaltatore si impegna a rispettare puntualmente quanto previsto dalla predetta disposizione in ordine agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari.

8. L'appaltatore sarà tenuto a comunicare al comune, alla stipula del contratto, i dati afferenti al conto bancario o postale dedicato, anche non in via esclusiva, alla ricezione dei flussi finanziari relativi al contratto stipulato nonché le generalità e il codice fiscale del/i soggetto/i delegato/i ad operare sul conto/i corrente dell'appaltatore dedicato/i.

9. L'appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente e comunque entro e non oltre 7 giorni dalla/e variazione/i, qualsivoglia variazione intervenuta in ordine ai dati relativi agli estremi identificativi del/i conto/i corrente/i dedicato/i nonché le generalità (nome e cognome) e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su detto/i conto/i.

ART. 27 - CAUZIONE

1. All'atto di partecipazione alla gara, la ditta concorrente dovrà produrre, così come stabilito all'art. 106 del D.Lgs. 36/2023, una garanzia provvisoria, sotto forma di cauzione o fidejussione pari al 2%

del prezzo posto a base d'asta, fatta salva l'applicazione delle riduzioni di cui all'articolo 106, comma 8 del medesimo D.Lgs..

2. La cauzione è costituita mediante bonifico presso la tesoreria comunale ovvero con altri strumenti e canali di pagamento elettronici (PagoPa).

3. La fidejussione può essere rilasciata:

- da imprese bancarie o assicurative che rispondono ai requisiti di solvibilità previsti dalle leggi che ne disciplinano le rispettive attività;
- da un intermediario finanziario iscritto nell'albo di cui all'articolo 106 del D.Lgs. 385/1993 che svolge in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie a ciò autorizzato dal Ministero dell'Economia e delle Finanze.

4. La fidejussione deve:

- prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 del Codice Civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 (quindici) giorni a semplice richiesta scritta dell'Amministrazione appaltante;
- avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta;
- deve contenere, a pena di esclusione, l'impegno dello stesso fideiussore a rilasciare la garanzia fideiussoria per l'esecuzione del contratto qualora l'offerente risultasse aggiudicatario.

5. A momento della sottoscrizione del contratto l'aggiudicatario è obbligato, ai sensi dell'art. 117 del D.Lgs. 36/2023, a costituire una garanzia definitiva del 10% dell'importo netto contrattuale per l'intero periodo di appalto del servizio quale garanzia per il risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento delle obbligazioni contrattuali nelle forme e modalità previste all'art. 106 del medesimo D.Lgs.. L'aggiudicatario ha l'onere di rimpinguare l'importo della cauzione su richiesta da parte della stazione appaltante, entro e non oltre giorni 10, ove questa sia venuta meno in tutto o in parte. In caso di inottemperanza, la reintegrazione si effettua a valere sui ratei di prezzo da corrispondere.

Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste dall'art. 106, comma 8, per la garanzia provvisoria.

ART. 28 - RESPONSABILITÀ ED OBBLIGHI DELL'IMPRESA

1. La ditta aggiudicataria risponderà direttamente dei danni alle persone o cose, comunque provocati nello svolgimento del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune, rimanendo così sollevato il Comune stesso nonché l'eventuale personale preposto alla sorveglianza dell'esecuzione del servizio. In particolare, l'Impresa si assume le responsabilità derivanti da avvelenamenti e/o tossinfezioni conseguenti l'ingerimento da parte degli utenti, dei cibi preparati con derrate alimentari contaminate e/o avariate utilizzate dalla medesima.

2. Tutti gli obblighi e gli oneri assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico dell'Impresa, la quale ne è la sola responsabile anche in deroga alle norme che disponessero

l'obbligo del pagamento e l'onere a carico dell'Ente o in solido con l'Ente, con esclusione di ogni diritto di rivalsa nei confronti dell'Ente medesimo e di ogni indennizzo.

3. Inoltre, il Comune è esonerato da ogni responsabilità per danni, infortuni o altro che dovesse occorrere al personale tutto impegnato nell'esecuzione del presente appalto, convenendosi a tale riguardo che qualsiasi eventuale onere è da intendersi già compreso e compensato nel corrispettivo d'appalto.

4. L'Impresa è tenuta a stipulare, con una primaria Compagnia di Assicurazione, una polizza di responsabilità civile verso terzi (R.C.T.) e di responsabilità civile verso i prestatori d'opera (R.C.O.) nella quale sia esplicitamente indicato che il Comune deve essere considerato "terzo" a tutti gli effetti. Detta polizza dovrà essere presentata al Comune prima della stipula del contratto d'appalto.

5. Il suddetto contratto assicurativo dovrà prevedere la copertura dei rischi da intossicazione alimentare e/o avvelenamenti subiti dai fruitori del servizio di refezione nonché i danni alle cose di terzi in consegna e custodia all'Assicurato a qualsiasi titolo o destinazione, compresi quelli conseguenti ad incendio e furto e tenere indenne il Comune da ogni responsabilità. Inoltre, il medesimo contratto dovrà assicurare la copertura per i seguenti massimali:

a) R.C.T.:

- € 2.000.000,00 (euro duemilioni/00) per ogni sinistro;
- € 1.500.000,00 (euro unmilione cinquecentomila/00) per persona;
- € 1.000.000,00 (euro un milione/00) per cose;

b) R.C.O.:

- € 2.000.000,00 (euro duemilioni/00) per ogni sinistro;
- € 1.500.000,00 (euro un milione cinquecentomila) per persona.

6. Si precisa che l'esistenza della suddetta polizza non libera l'Impresa dalle proprie responsabilità avendo essa solo scopo di ulteriore garanzia. Sono a carico dell'Impresa tutte le spese relative e conseguenti alla stipula del contratto d'appalto.

ART. 29 - PERSONALE

1. L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze della Ditta Appaltatrice. Tutto il personale impiegato nel servizio deve possedere adeguate professionalità e conoscenza delle norme di igiene della produzione e di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

2. Il personale addetto al servizio deve scrupolosamente seguire l'igiene personale, ed è, altresì, tenuto a mantenere un comportamento corretto nei confronti degli alunni, del personale dipendente della scuola e del Comune.

3. La Ditta appaltatrice è tenuta ad assicurare il servizio mediante l'impiego di personale idoneo ed in numero sufficiente per l'esecuzione, a regola d'arte e alle condizioni stabilite, delle prestazioni previste dal presente appalto.

4. In caso di inottemperanza alle prescrizioni sopra precisate, accertata dalla stazione appaltante o ad essa segnalata dall'Ispettorato del Lavoro, la stazione appaltante medesima comunicherà all'impresa e, se del caso, anche all'Ispettorato del lavoro, le inadempienze rilevate, procedendo, contestualmente, a una detrazione sui pagamenti mensilmente dovuti, con destinazione vincolata delle somme così accantonate a garanzia dell'adempimento degli obblighi violati. Il pagamento all'impresa delle somme accantonate non sarà effettuato fino a quando dall'Ispettorato del lavoro non sia stato comunicato che gli obblighi predetti siano stati integralmente adempiuti.

5. In relazione alle descritte detrazioni, l'impresa non potrà opporre eccezioni alla stazione appaltante e non avrà, in nessun caso, titolo a risarcimento danni. In ogni caso, nessun vincolo o rapporto potrà sorgere tra il personale suddetto e l'Ente appaltante.

6. Il personale impiegato nella preparazione, nel trasporto e consegna dei pasti (*cuochi, inservienti, autisti, ecc.*), dovrà possedere alta specializzazione specifica nel relativo campo professionale e dovrà essere munito di apposita certificazione igienico-sanitaria prevista per legge.

7. Durante le fasi di lavorazione dovrà indossare adeguata uniforme come previsto dai vigenti regolamenti CEE n.178/02 e n.852/04, cosiddetti "*pacchetto igiene*". Nello specifico non deve avere smalti sulle unghie, né indossare anelli e braccialetti durante il servizio, al fine di non favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione o in distribuzione. I copricapi dovranno raccogliere completamente la capigliatura.

8. Gli addetti alla fase di cottura e di confezionamento delle vaschette dovranno essere muniti di mascherina protettiva e di guanti in plastica.

9. Inoltre, è fatto **obbligo alla Ditta di designare un "Responsabile Tecnico/Direttore del servizio" reperibile negli orari di servizio**, di adeguata professionalità ed esperienza maturata nel settore dimostrabile mediante idonee referenze da indicare in sede di offerta tecnica ed esibire prima del servizio.

ART. 30 - OSSERVANZA DEI CONTRATTI COLLETTIVI DI LAVORO E OBBLIGHI ASSICURATIVI

1. Per tutte le attività di gestione del servizio oggetto del presente Capitolato, la Ditta Appaltatrice si avvarrà di personale qualificato ed idoneo allo svolgimento del servizio, nel pieno rispetto delle disposizioni vigenti in materia. La ditta è responsabile, a norma delle vigenti disposizioni, del comportamento e delle condizioni di idoneità del personale e degli operatori adibiti al servizio prestato.

2. Tutti gli obblighi assicurativi, antinfortunistici, assistenziali e previdenziali sono a carico della Ditta Appaltatrice, la quale ne è il solo responsabile anche in deroga alle norme che disponessero l'obbligo del pagamento delle spese a carico del Comune o in solido con quest'ultimo, con esclusione del diritto di rivalsa.

3. La Ditta Appaltatrice dovrà applicare nei confronti dei propri dipendenti e dei soci lavoratori impiegati nell'esecuzione del servizio, un trattamento economico e normativo non inferiore a quello

risultante dal CCNL per i lavoratori delle imprese del settore contrattuale interessato sottoscritto dalle Organizzazioni Imprenditoriali e dei Lavoratori.

ART. 31 - FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE (DPI)

1. La ditta è tenuta ad effettuare il Piano di Formazione continua per il proprio personale coinvolto nel servizio oggetto del presente appalto, per un numero di anni pari alla durata dell'appalto ed è tenuta a comunicare periodicamente tale piano.
2. La ditta potrà prevedere formazione su ulteriori aspetti ritenuti rilevanti ai fini della qualità del servizio gestito; della validità dei progetti di formazione si terrà conto in sede di valutazione delle offerte tecniche presentate.
3. La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltrech  cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene (*in particolare dal Capitolo VIII dell'Allegato II del Reg. CE n.852/2004 come modificato dal Regolamento UE n.382/2021*). Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, cos  come i dispositivi di protezione individuale di cui al D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii.. Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente.
4. Devono essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione degli stessi e per i lavori di pulizia e sanificazione.
5. Gli indumenti degli addetti alla produzione e distribuzione pasti devono essere di colore chiaro, secondo quanto stabilito dalla norma vigente.

ART. 32 - CLAUSOLA SOCIALE

1. Ai sensi dell'art. 57 comma 1 del D.Lgs. 36/2023, al fine di promuovere la stabilit  occupazionale nel rispetto dei principi dell'Unione Europea e ferma restando la necessaria armonizzazione con l'organizzazione dell'operatore economico subentrante, quest'ultimo   tenuta ad assumere prioritariamente gli operatori utilizzati nel precedente appalto, garantendo, compatibilmente con le eventuali mutate esigenze tecnico organizzative, il rispetto degli accordi attualmente in vigore e scaturenti dalla contrattazione collettiva nazionale di settore.

ART. 33 - VERIFICHE E CONTROLLI

1.   facolt  del Comune effettuare, periodicamente e senza preavviso, controlli al fine di verificare la rispondenza del servizio fornito dall'Impresa alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato.
2. L'Impresa dovr  garantire l'accesso agli incaricati del Comune in qualsiasi ora lavorativa e in ogni zona del centro cottura e dei locali di distribuzione e consumo, per esercitare il controllo circa la corretta esecuzione del servizio.

3. Detti controlli saranno effettuati in contraddittorio tra le parti. Quando il Responsabile del servizio per l'impresa non è presente per il contraddittorio, il Comune effettuerà ugualmente i controlli e l'Impresa non potrà contestare le risultanze di detti controlli.

4. Inoltre, il comune si riserva di predisporre appositi rapporto/test sui cibi somministrati, avvalendosi nella somministrazione degli stessi eventualmente dell'Impresa appaltatrice, al fine di rilevare:

- le eccedenze alimentari ossia i cibi non consumati, in termini di quantità e tipologie;
- il numero di pietanze gradite sul numero di pietanze erogate;
- il gradimento della pietanza/alimento, ed eventuali motivazioni.

5. I soggetti e gli Organismi preposti al controllo sono:

- il personale incaricato dal Comune;
- i professionisti incaricati dal Comune;
- la Commissione mensa scolastica, debitamente autorizzata dal Comune, che può effettuare visite e controlli presso il centro cottura, presso le sedi di consumo dei pasti, nel rispetto del Regolamento della Commissione Mensa.

6. L'Impresa appaltatrice provvede a fornire ai visitatori autorizzati dal Comune idoneo vestiario (camici e copricapo monouso), da indossare durante la visita nel centro cottura e nel refettorio.

ART. 34 - PENALITÀ

1. L'Amministrazione Comunale a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme.

2. Le penalità che l'Ente appaltante ha titolo di applicare sono le seguenti:

CODICE	OGGETTO CONTESTAZIONE	SANZIONE (in Euro)
1.	STANDARD MERCEOLOGICI	
1.1	Per ogni derrata non conforme alle specifiche tecniche riportate nelle tabelle merceologiche degli alimenti	€ 500,00
1.2	Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alla vigente normativa in materia o a quanto previsto nel presente Capitolato	€ 500,00
1.3	Etichettatura non conforme alla vigente normativa in materia e a quanto previsto nel presente Capitolato	€ 500,00
2.	QUANTITA'	
2.1	Non corrispondenza del numero dei pasti forniti al numero dei pasti ordinati nella singola Scuola (<i>ivi compresi quelli personalizzati</i>)	€ 50,00 per ciascun pasto non consegnato
2.2	Interruzione del servizio ovvero totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola Scuola (<i>per ogni giorno di mancata fornitura e per ciascun plesso scolastico</i>)	€ 1.000,00
2.3	Totale mancata consegna di materiale per la somministrazione nella singola Scuola	€ 1.000,00
2.4	Parziale mancata consegna di materiale per la somministrazione nella singola Scuola	€ 500,00

3.	RISPETTO DEL MENU'	
3.1	Mancato rispetto delle grammature delle pietanze, riportate nelle tabelle dietetiche di cui alla DGR Umbria n.59/2014, previste per ciascuna categoria di utenti.	€ 250,00
3.2	Variazioni del menù non concordate preventivamente con il Comune	€ 1.000,00
3.3	Utilizzo di derrate alimentari di qualità inferiore a quelle previste nelle tabelle dietetiche di cui alla DGR Umbria n.59/2014	€ 1.000,00
3.4.	Violazione del divieto di somministrazione di prodotti contenenti OGM (organismi geneticamente modificati)	€ 1.000,00
3.5	Mancata fornitura dei prodotti di qualità di cui alle offerte migliorative presentate in sede di gara	€ 1.000,00
4.	DIETE	
4.1	Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie	€ 1.000,00
4.2	Errata somministrazione di ogni dieta sanitaria per patologia grave	€ 1.000,00
4.3	Errata somministrazione di regimi dietetici a carattere religioso o etico o culturale	€ 500,00
5.	NORME IGIENICO-SANITARIE	
5.1	Per ogni verifica microbiologica effettuata dagli organi ufficiali preposti al controllo igienico-sanitario attraverso le analisi di laboratorio degli alimenti non conforme alle vigenti normative in materia	€ 1.500,00
5.2	Mancato rispetto delle procedure inserite nel Manuale di Autocontrollo	€ 500,00
5.3	Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti pronti veicolati consegnati nelle singole Scuole	€ 500,00
5.4	Conservazione delle derrate in modo non conforme alla normativa vigente	€ 500,00
5.5	Uso di contenitori inadeguati/abusati per la veicolazione e/o difformi da quanto presentato in offerta	€ 500,00
5.6	Utilizzo di mezzi di trasporto non conformi	€ 500,00
5.7	Utilizzo di prodotti per la pulizia dei locali e/o delle stoviglie, attrezzature e utensili non conformi ai criteri minimi ambientali	€ 500,00
5.8	Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso le cucine	€ 350,00
5.9	Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto di derrate e pasti	€ 500,00
5.10	Per ogni caso di mancato rispetto delle temperature di conservazione degli alimenti/ pasti ai sensi della normativa vigente	€ 250,00

6.	TEMPISTICA	
6.1	Mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto per un ritardo superiore a 15 minuti rispetto all'orario previsto dalla scuola (per ogni Scuola)	€ 500,00
7.	PERSONALE	
7.1	Per ogni inosservanza delle norme di legge relative al personale e/o per la mancata applicazione dei contratti collettivi	€ 1.000,00 per ogni inadempienza accertata
7.2	Per ogni caso di non conformità relativa agli indumenti di lavoro	€ 300,00
7.3	Per ogni caso di mancanza delle figure professionali previste in sede di offerta	€ 500,00

3. Per i casi non specificamente previsti, l'importo della penale verrà determinato desumendola e ragguagliandola alla violazione più assimilabile.

4. Qualora la Ditta aggiudicataria sia stata sanzionata complessivamente per 10 volte, le ulteriori sanzioni (dalla undicesima alla quindicesima) saranno comminate raddoppiando l'importo della penalità. Al verificarsi della sedicesima sanzione, l'Ente Appaltante potrà attivare, a suo insindacabile giudizio, le procedure di risoluzione di diritto del contratto senza che l'appaltatore possa eccepire alcunché.

5. L'applicazione delle penalità da parte del Comune dovrà essere preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza, alla quale la Ditta aggiudicataria avrà facoltà di presentare le sue controdeduzioni entro e non oltre 15 giorni dalla ricezione della comunicazione inviata dalla Stazione appaltante. Trascorso inutilmente tale termine o qualora le controdeduzioni non siano ritenute valide, il Comune dovrà procedere entro 10 giorni all'applicazione delle sanzioni sopra riportate.

6. L'applicazione delle penalità è adottata con provvedimento formale del Responsabile dell'Area Amministrativa. Il provvedimento di applicazione delle penalità sarà notificato con le modalità previste dalle normative vigenti.

7. Si procederà al recupero delle penalità da parte della Stazione appaltante, mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del primo mese utile dopo l'adozione del provvedimento. Le ritenute potranno essere in subordine applicate mediante l'incameramento della cauzione. Dal pagamento dell'importo della fattura sarà detratto l'importo delle eventuali spese per esecuzione d'ufficio, quelle delle pene pecuniarie e quant'altro dovuto dalla Ditta aggiudicataria.

8. Ai sensi dell'art. 126 del D.Lgs. 36/2023 le penali non potranno superare, complessivamente, il 10 per cento dell'ammontare netto contrattuale.

ART. 35 - SOSPENSIONE, RISOLUZIONE DEL CONTRATTO, RECESSO

1. Il contratto può essere sospeso qualora ricorrano le circostanze speciali di cui all'art. 121 del D.Lgs. 36/2023.

2. La risoluzione del contratto sarà disposta nei casi e secondo le modalità di cui all'art. 122 del D.Lgs. 36/2023.

3. Le parti convengono che, oltre a quanto è previsto dall'art. 1453 del Codice Civile per i casi di inadempimento alle obbligazioni contrattuali, costituiscono motivo per la risoluzione espressa del contratto per inadempimento, ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile, le seguenti ipotesi:

- apertura di una procedura concorsuale o di fallimento della Ditta aggiudicataria;
- messa in liquidazione o in altri casi di cessione dell'attività ad altri da parte della Ditta aggiudicataria;
- abbandono dell'appalto;
- motivi di pubblico interesse o necessità;
- quando all'appaltatore aggiudicatario viene addebitato un comportamento configurabile come doloso e/o derivante da colpa grave;
- inosservanza delle norme igienico sanitarie nella conduzione delle strutture affidate all'impresa;
- utilizzo ripetuto di derrate alimentari in violazione delle norme previste dal capitolato e dagli allegati relative alle condizioni igieniche e alle caratteristiche merceologiche;
- casi di intossicazione alimentare dovuti ad accertata causa dell'impresa;
- inosservanze delle norme di legge relative al personale dipendente e alla mancata applicazione dei contratti collettivi e per ritardi reiterati dei pagamenti delle competenze spettanti al personale dipendente;
- impiego di personale non dipendente dalla Ditta aggiudicataria e/o di personale inadeguato o sprovvisto di idoneità sanitaria oppure in numero insufficiente a garantire il livello di efficienza del servizio;
- interruzione non motivata del servizio;
- contegno abitualmente scorretto verso terzi destinatari del servizio, da parte dell'appaltatore aggiudicatario o del personale dipendente adibito al servizio;
- subappalto del servizio tranne che per i servizi accessori indicati in offerta ed autorizzati;
- cessione totale o parziale del contratto a terzi, anche se effettuata per interposta persona;
- violazione ripetuta delle norme di sicurezza e prevenzione;
- ulteriori inadempienze della Ditta aggiudicataria dopo la comminazione di n. 15 penalità nel corso della durata dell'appalto;
- gravi violazioni e/o inosservanze delle disposizioni legislative e regolamentari nonché delle norme del presente capitolato in materia igienico-sanitaria e/o gravi violazioni degli obblighi contrattuali non eliminate dalla Ditta aggiudicataria anche a seguito di diffide della Ditta aggiudicataria;
- mancata osservanza del sistema di autocontrollo;
- reiterato e immotivato non utilizzo di prodotti di qualità certificata.

4. La ditta riconosce al Comune, ove si verifichi uno solo dei casi previsti nel presente articolo, di risolvere "ipso iure" il contratto mediante comunicazione da inviarsi a mezzo PEC, al domicilio digitale eletto dalla ditta medesima, nonché di incamerare la cauzione definitiva presentata dalla ditta, a carico della quale resterà anche l'onere del maggior prezzo pagato dal Comune, rispetto a quello convenuto con la ditta inadempiente, per proseguire il servizio.

5. Per qualsiasi ragione si addivenga alla risoluzione del contratto, la ditta, oltre alla immediata perdita della cauzione a titolo di penale, sarà tenuta al risarcimento di tutti i danni diretti e indiretti ed alle maggiori spese a carico del Comune per il rimanente periodo contrattuale.

6. In caso di risoluzione del contratto, all'appaltatore sarà corrisposto il prezzo contrattuale del solo servizio effettuato fino al giorno della disposta risoluzione, fermo restando il recupero delle somme spettanti all'Amministrazione per applicazione di penali. In caso di risoluzione del contratto l'Amministrazione Comunale avrà la facoltà di affidare la fornitura alla seconda classificata alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta e, in caso di indisponibilità della seconda classificata, di interpellare le successive ditte utilmente collocate in graduatoria al fine di stipulare il nuovo contratto alle medesime condizioni economiche già proposte in sede di offerta.

7. La stazione appaltante può recedere dal contratto in qualunque momento, secondo le modalità stabilite dall'art. 123 del D.Lgs. 36/2023

ART. 36 - DISPOSIZIONI IN MATERIA DI SICUREZZA

1. La ditta appaltatrice è obbligata alla integrale osservanza delle disposizioni in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro contenute, in particolare, nel D.Lgs. 81/2008 e ss.mm.ii. nonché di quelle che dovessero essere emanate nel corso di validità del contratto di appalto in quanto applicabili.

2. L'aggiudicataria dovrà parimenti comunicare il nominativo del proprio Responsabile del Servizio di Prevenzione e Protezione e delle altre figure previste dal citato decreto legislativo onde consentire di attivare, se e quando necessario, le procedure e le misure di coordinamento.

ART. 37 - DANNI A PERSONE O COSE

1. È a carico dell'appaltatore ogni e qualsiasi responsabilità civile verso terzi per danni arrecati a persone e cose nello svolgimento del servizio o in conseguenza del medesimo, restando pertanto esonerato da responsabilità il Comune appaltante.

ART. 38 - SUBAPPALTO

1. Il subappalto è disciplinato con le modalità di cui all'art. 119 del D. Lgs. n. 36/2023. È consentito il subappalto con modalità, termini e limiti di cui all'art.119 del D.Lgs. 36/2023.

2. Ogni modifica del contraente originario, di norma non consentita, se riconducibile ai soli casi assentibili ai sensi dell'art.120 del D.Lgs. 36/2023 nonché di specifiche norme di Codice Civile, potrà essere disposta solo a seguito di specifica autorizzazione del RUP previo parere favorevole dell'Amministrazione comunale per la verifica di assenza di impedimenti oggettivi e soggettivi a contrarre del subentrante.

ART. 39 - PIANO DI SICUREZZA E RISCHI DA INTERFERENZE

1. La Ditta appaltatrice si impegna a produrre entro la data di avvio del servizio il piano per la sicurezza del lavoro.

2. Secondo la determinazione n. 3/2008 dell'Autorità per la Vigilanza sui contratti pubblici di lavori, servizi e forniture, si parla di interferenza nella circostanza in cui si verifica un contatto rischioso tra il personale committente e quello dell'appaltatore o tra il personale di imprese diverse che operano nella stessa sede aziendale con contratti differenti. Non si considerano interferenze quei rischi specifici propri dell'attività dell'impresa appaltatrice. Relativamente al servizio in oggetto, non si ravvisano al momento interferenze tra personale del committente e quello dell'appaltatore.

3. L'appaltatore dovrà in ogni caso rispettare tutte le indicazioni, divieti e prescrizioni di sicurezza impartite dalle direzioni scolastiche e dal committente. L'Ente si riserva in ogni caso di procedere alla redazione del DUVRI qualora se ne ravvisi la necessità.

ART. 40 - CODICE DI COMPORTAMENTO

1. L'aggiudicatario dichiara di conoscere i contenuti del D.P.R. 16 aprile 2013, n. 62 (Codice di comportamento dei dipendenti pubblici) ai sensi dell'art. 17 del citato Decreto e di impegnarsi a trasmettere copia dello stesso ai propri collaboratori impegnati a qualsiasi titolo nelle attività previste nel presente capitolato fornendo prova, su richiesta dell'Ente committente, dell'avvenuta comunicazione.

2. L'aggiudicatario si obbliga inoltre, nell'esecuzione del contratto, al rispetto del Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici approvato con D.P.R. n. 62/2013 e del Codice di Comportamento dei dipendenti del Comune di Giano dell'Umbria approvato con D.G.C. n. 170 del 27.12.2022.

La violazione degli obblighi di cui al Codice sopracitato potrà costituire causa di risoluzione del contratto.

ART. 41 - CONTRATTO

1. La stipula del contratto avverrà in forma pubblica amministrativa ed in modalità elettronica a rogito del Segretario Comunale, nei termini stabiliti dalle normative vigenti e con apposita convocazione dell'appaltatore.

2. All'atto della stipula dovranno essere presentate le polizze assicurative di cui all'art. 27 del presente capitolato e la cauzione di cui all'art. 26.

3. Le spese contrattuali, nessuna esclusa, nonché ogni altra accessoria e conseguente, sono a completo ed esclusivo carico dell'appaltatore nella misura fissata dalle normative vigenti. In caso di mancato pagamento degli oneri relativi alla stipulazione del contratto, l'Amministrazione provvederà a dichiarare la decadenza dell'aggiudicazione, annullare l'affidamento e ad aggiudicare al secondo in graduatoria.

ART. 42 - DOMICILIO DELL'AFFIDATARIO

1. Per gli effetti del presente capitolato, la ditta appaltatrice comunica la propria elezione di domicilio digitale. Le comunicazioni e le notificazioni saranno effettuate a mezzo di Posta elettronica certificata.

ART. 43 - INFORMATIVA SULLA PRIVACY E RESPONSABILE DEL TRATTAMENTO

1. Ai sensi e per gli effetti del Regolamento (UE) n. 679/2016 e del D. Lgs. n. 196 del 30 giugno 2003, per le disposizioni non incompatibili con il Regolamento medesimo, il Comune di Giano dell'Umbria, quale titolare del trattamento dei dati raccolti nonché forniti ai fini della conclusione del contratto, informa che tali dati verranno utilizzati in modo da garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi.

I dati raccolti potranno altresì essere conosciuti da soggetti esterni, i cui nominativi sono a disposizione degli interessati. In ogni caso, operazioni di comunicazione e diffusione di dati personali, diversi da quelli sensibili e giudiziari, potranno essere effettuate dall'Ente solo nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento (UE) n. 679/2016.

Il loro utilizzo è unicamente finalizzato all'adempimento del presente affidamento/contratto, con tassativa esclusione di ogni diverso utilizzo.

2. L'affidatario con la sottoscrizione del contratto relativo al presente affidamento, sulla base dell'art. 28 e seguenti del Regolamento generale sulla protezione dei dati (RGPD – UE – 2016/679), viene nominato "Responsabile del trattamento" dei dati personali che gli verranno consegnati dalla Stazione appaltante in esecuzione dell'appalto.

L'affidatario nell'esecuzione del contratto e nello svolgimento della funzione di Responsabile del trattamento dovrà applicare, in materia di riservatezza dei dati personali, tutte le disposizioni del citato RGPD e del vigente Codice della privacy (D. Lgs. n. 196/2003), anche con riferimento alle norme sull'adozione di adeguate misure di sicurezza per prevenire la violazione o la perdita dei suddetti dati. Qualora il trattamento sia eseguito anche con modalità informatiche o telematiche, la Stazione appaltante raccomanda in particolare l'adozione delle misure minime di sicurezza ICT per le pubbliche amministrazioni, contenute nella circolare AGID n. 2 del 18 aprile 2017, pubblicata sulla GU - Serie generale - n. 103 del 05/05/2017. Qualora i parametri di sicurezza ivi contenuti non dovessero essere applicati, previa diffida ad adempiere in 30 giorni, l'inadempimento potrà essere ragione di risoluzione della presente convenzione.

ART. 44 - NORME FINALI

1. Il Comune di Giano dell'Umbria si impegna a portare a conoscenza dell'impresa ogni eventuale provvedimento di variazione della situazione iniziale.

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato si fa riferimento alle leggi e regolamenti nel tempo vigenti in materia, in quanto applicabili ai servizi oggetto dell'appalto.

Il Responsabile Unico del Progetto

Dott. Stefano Nizzi