

COMUNE di CASTROCIELO

Provincia di Frosinone

Via Roma n. 44 - 03030 Castrocielo - tel. 0776/79001 - fax 0776/79822 - P.iva 01806100606

sito www.comune.castrocielo.fr.it

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PRESSO LE SEDI DELLE SCUOLE DELL’INFANZIA, DELL’ASILO NIDO STRADA ROMANA E PRESSO LE CLASSI INTERESSATE DAL TEMPO PIENO DELLE SCUOLE PRIMARIE RICADENTI SUL TERRITORIO COMUNALE PER GLI AA.SS. ed AA.EE. 2025/2026 – 2026/2027 – 2027/2028.

CIG: B6B7388079

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

Art. 1 – OGGETTO DEL CONTRATTO

Il contratto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica del Comune di Castrocielo (FR), presso le sedi e con l'articolazione/variante prevista come descritto di seguito:

1.1 SERVIZI (possono essere così sintetizzati a fine esemplificativo):

- ✓ predisposizione menù giornalieri approvati dal servizio sanitario competente;
- ✓ eventuale predisposizione menù giornalieri riservati a diete speciali, approvato dal servizio sanitario competente;
- ✓ preparazione dei pasti agli utenti del servizio mensa scolastica, con acquisto diretto di tutti i generi alimentari occorrenti, secondo i menù giornalieri approvati dal servizio sanitario competente utilizzando locali e cucine comunali poste nei plessi scolastici successivamente indicati;
- ✓ preparazione eventuale di pasti riservati a menù speciali (es bambini celiaci);
- ✓ distribuzione dei pasti presso i locali mensa delle sedi Scuola dell'Infanzia “Capoluogo e Case Diana”, assistenza agli alunni durante il pasto stesso, distribuzione dei pasti presso i locali delle Scuole Primarie Capoluogo;
- ✓ preparazione dei pasti, distribuzione e assistenza agli alunni durante il pasto stesso presso i locali dell’Asilo Nido “Strada Romana”;
- ✓ la Ditta, nell'acquisto dei prodotti è tenuta a garantire l'alta qualità degli stessi e dei fornitori, tenuto conto degli utenti destinatari del servizio. Per verificare il rispetto degli standard qualitativi potranno essere effettuati controlli periodici ed essere proposti test di gradimento agli utenti;
- ✓ gestione e organizzazione del personale in maniera adeguata al corretto svolgimento degli oneri previsti nel capitolato;
- ✓ lavaggio delle stoviglie, del pentolame, della posateria, del tovagliame e delle attrezzature di cucina in genere utilizzate per la preparazione dei pasti;
- ✓ ripulitura e risistemazione dei locali cucina e mensa di tutte le scuole in cui viene effettuato il servizio;
- ✓ contabilizzazione delle presenze giornaliere su apposito registro;
- ✓ rendicontazione dei pasti giornalieri per ogni mese da allegare alle fatture corrispondenti;
- ✓ predisposizione e gestione del piano di autocontrollo con nomina del responsabile del piano;
- ✓ predisposizione del Piano per le misure per la sicurezza fisica dei lavoratori (DUVRI - documento valutazione rischi interferenze);

- ✓ acquisto di tutto il materiale occorrente al personale per la gestione del servizio quali vestiario, guanti, detersivi per le pulizie, sacchetti porta rifiuti e relativi contenitori, ecc..

1.2 LUOGHI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

- ✓ Locali e cucina comunale della Scuola dell'Infanzia "Capoluogo";
- ✓ Locali e cucina comunale della Scuola dell'Infanzia "Case Diana";
- ✓ Locali della Scuola Primaria "Capoluogo".

1.3 AMMONTARE DEL VALORE DELL'APPALTO

La base d'asta della gara d'appalto per la gestione del servizio mensa per gli AA.SS. ed AA.EE. 2025/2026 – 2026/2027 – 2027/2028 è di € 346.104,00 (eurotrecentoquarantaseimilacentoquattro/00) iva esclusa, a pasto somministrato per bambino. Si prevede presuntivamente un numero di pasti totali da erogare di circa 82.800 (circa 27.600 annui).

L'importo presunto ammonta ad € 346.104,00 IVA ESCLUSA a cui si aggiungono gli oneri per la sicurezza.

Gli oneri per la sicurezza derivanti da interferenze prodotte nell'esecuzione del servizio oggetto del presente appalto e non soggetti a ribasso, di cui all'art. 26, comma 3 del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., sono valutati pari ad € 10.383,12 (eurodiecimilatrecentottantatre/12) oltre IVA, da fatturare mensilmente. L'importo ha valore meramente indicativo essendo soggetto a variazioni a seconda del numero di pasti effettivamente erogati nell'arco dei tre distinti periodi e non rappresenta alcun impegno o garanzia da parte della Stazione Appaltante sull'effettiva quantità delle prestazioni che verranno richieste. Di conseguenza l'importo effettivo riconosciuto in favore della società aggiudicataria sarà determinato dal numero totale dei pasti erogati, moltiplicato per l'importo derivante dall'offerta presentata in sede di gara per ciascun pasto erogato. Il suddetto importo si intende comprensivo di qualsiasi servizio inerente l'attività nel suo complesso e ogni onere necessario per lo svolgimento del servizio nell'arco della validità del contratto.

Art. 2 – DURATA DEL CONTRATTO

Il contratto avrà durata di n. 3 (tre) anni scolastici ed educativi 2025/2026 – 2026/2027 e 2027/2028.

Art. 3 – TIPOLOGIA DI UTENZA

L'utenza è composta dai bambini frequentanti le Scuole dell'Infanzia "Capoluogo" e "Case Diana", dai bambini frequentanti le classi interessate dal tempo pieno delle Scuole Primarie "Capoluogo", dai bambini frequentanti l'Asilo Nido Comunale Strada Romana nonché dal personale operante presso le strutture scolastiche.

Art. 4 – CALENDARIO DI EROGAZIONE DEL SERVIZIO

L'erogazione dei pasti avverrà secondo il calendario scolastico ministeriale e gli eventuali adattamenti del calendario scolastico regionale per ciascun anno per le Scuole dell'Infanzia e Primaria, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle strutture.

Il servizio dovrà essere garantito per l'Asilo Nido Comunale "Strada Romana" dal 01 settembre al 31 luglio di ogni anno educativo (2025/2026 – 2026/2027 e 2027/2028).

ART. 5 – SERVIZI DI REFETTORIO E FORNITURA STOVIGLIE

Il servizio di refettorio comprende l'allestimento dei tavoli dei refettori, il ricevimento dei pasti,

la distribuzione con scodellamento dei pasti, lo sbarazzo e la pulizia dei tavoli, il lavaggio delle stoviglie in ceramica, dei contenitori sporchi e dei materiali/attrezzature utilizzate dagli addetti, la gestione dei rifiuti ed ogni altra operazione necessaria al corretto svolgimento del servizio in ogni sede in cui viene effettuato. Il servizio comprende inoltre la pulizia ed il riassetto delle cucine e/o locali accessori in ogni sede interessata. Il costo di tale servizio è rappresentato dal prezzo unitario offerto dalla Ditta in sede di gara, da moltiplicarsi per il numero dei pasti erogati nel plesso in cui l'affidataria svolge il presente servizio.

ART. 6 – CENTRO DI CONFEZIONAMENTO PASTI

Locali adibiti al servizio di Ristorazione scolastica.

La produzione dei pasti dovrà avvenire presso le cucine di proprietà comunale ubicate nei locali della Scuola dell'Infanzia "Capoluogo" e Scuola dell'infanzia "Case Diana".

Tali cucine, dovranno essere adeguate, a cura e spese della ditta aggiudicataria, secondo la normativa igienico-sanitaria e di sicurezza prevista dalla legge e vengono affidate in comodato d'uso gratuito alla società affidataria complete di attrezzature di cucina nelle stesse presenti. La società prenderà in consegna i locali dell'amministrazione utilizzati per lo svolgimento del servizio di ristorazione scolastica e li condurrà in modo appropriato. Tali locali ed aree pertinenti, saranno visionati durante il sopralluogo previsto per l'ammissione alla gara. La manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e degli impianti (ad es.: di riscaldamento, di condizionamento, ecc.) è a carico dell'amministrazione contraente, salva l'esecuzione da parte del fornitore di eventuali lavori, migliorativi e/o di adeguamento dei locali, proposti in sede di offerta tecnica, i macchinari e le attrezzature per la preparazione dei pasti e lo sporzionamento dovranno essere forniti dalla società che si aggiudicherà il servizio.

Utenze e tasse relative ai locali adibiti a sedi di ristorazione.

Le Utenze e tasse relative ai locali adibiti a sedi di ristorazione ed allo smaltimento dei rifiuti solidi urbani sono a carico delle amministrazioni contraenti.

Stoviglie

Le stoviglie necessarie per la consumazione del pasto sono a carico della Società nelle quantità necessarie in relazione al numero iniziale degli utenti del servizio e dovranno essere integrate, in ragione del numero degli utenti e a fine servizio resteranno di proprietà della società aggiudicataria. Le stoviglie sostituite o integrate e gli accessori usati per la distribuzione dovranno possedere caratteristiche idonee all'uso e di materiale compatibile con le norme vigenti.

Utensileria

Le amministrazioni contraenti metteranno a disposizione della Società l'utensileria in loro possesso. Qualora l'utensileria messa a disposizione dall'amministrazione non fosse sufficiente per il corretto espletamento del servizio, la Società sarà tenuta ad integrare la stessa, con utensileria di proprietà idonee all'uso e di materiale compatibile con le norme vigenti, che resterà di proprietà del contraente a fine servizio.

Attrezzature specifiche e attrezzature di uso generale

L'amministrazione contraente concederà in uso alla società le attrezzature di cui è in possesso. La società dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria e straordinaria di tali attrezzature e, qualora ritenute non sufficienti o inadeguate per l'espletamento del servizio, dovrà provvedere ad integrarle con proprie attrezzature che resteranno di sua proprietà salvo diverso accordo con l'amministrazione comunale. Sedie e tavoli sono forniti dalle amministrazioni contraenti che richiedono il servizio di distribuzione nelle quantità necessarie in relazione al numero degli utenti,

qualora non sufficienti per l'espletamento del servizio, dovrà provvedere ad integrarle con proprie attrezzature che resteranno di sua proprietà. Al termine del contratto, la società dovrà restituire tutte le attrezzature ricevute in stato di funzionamento e in buono stato di conservazione. Con riferimento ai frigoriferi, lavastoviglie ed attrezzature complementari delle stesse, di proprietà delle amministrazioni contraenti concesse in uso alla società, fermo restando l'obbligo di provvedere alla manutenzione ordinaria, nel caso in cui si debbano effettuare interventi di manutenzione straordinaria resi necessari da eventi non imputabili al mancato adempimento degli obblighi di manutenzione ordinaria e preventiva, la ditta potrà scegliere di non effettuare tali interventi ma di sostituire l'attrezzatura non funzionante con attrezzatura propria che rimarrà di sua proprietà dandone comunicazione preventiva alla stazione appaltante. In caso di sostituzione, le apparecchiature dovranno essere a basso consumo energetico, desumibile dalla relativa documentazione tecnica. Nel corso del contratto e al termine dello stesso, prima di procedere alla restituzione delle attrezzature alle amministrazioni contraenti, le stesse procederanno ad effettuare ispezioni al fine di verificare lo stato di funzionamento e di mantenimento delle attrezzature prese in carico dal fornitore. Nel caso in cui, all'esito delle ispezioni, le amministrazioni contraenti constatassero danni ai locali e/o alle attrezzature, ecc., dipendenti dalla non diligente gestione da parte della ditta ovvero dall'inadempimento degli obblighi di conservazione e manutenzione previsti relativamente alle attrezzature, ovvero eventuali mancanze di attrezzature oggetto del verbale di consegna, la ditta dovrà provvedere a propria cura e spese agli interventi necessari per riparare i danni e/o reintegrare le attrezzature mancanti. In caso di inadempimento da parte della ditta a tale obbligo, le amministrazioni contraenti potranno provvedere direttamente, addebitando i relativi costi al fornitore maggiorati di una penale pari al 30 % dei costi stessi, salvo il risarcimento dei maggiori danni. Allo scadere del contratto d'appalto, l'appaltatore si rende disponibile a concedere, con le modalità ritenute più idonee, le attrezzature di sua proprietà presenti nei locali di ristorazione, al nuovo appaltatore o alla stazione appaltante, senza che ciò costituisca un aggravio economico per il contraente.

Art. 7 – FORNITURA PASTI

I pasti dovranno essere forniti dalla Società affidataria in base al numero dei pasti giornalieri comunicati, calcolando le quantità relative ad ogni componente sulla base delle grammature previste nelle tabelle dietetiche e secondo i menù predisposti dalla ditta aggiudicataria e approvati dal servizio sanitario locale. L'ordinazione dei pasti è effettuata dal personale della ditta aggiudicataria. La ditta affidataria è tenuta a fornire giornalmente le diete personalizzate richieste, per ogni singola patologia nonché per motivazioni etiche e religiose.

Art. 7 bis – TRASPORTO DEI PASTI/DERRATE

Il fornitore dovrà assicurare il trasporto dei pasti dalla Locale Cucina della Scuola Infanzia "Capoluogo" alla Scuola Primaria "Capoluogo"; inoltre in caso di temporanea inefficienza della/delle cucine/e ubicata/e presso le sedi delle scuole presenti sul territorio, il servizio di confezionamento, trasporto e consegna non potrà essere eseguito nella sede temporaneamente non utilizzabile.

I pasti dovranno essere preparati presso una delle cucine funzionanti o presso un centro cottura della Società offerente. Il trasporto dovrà essere effettuato, con mezzi e personale del fornitore. Le attrezzature utilizzate per il trasporto dei pasti dovranno essere conformi al Cap. 5 dell'allegato 2 del Regolamento C.E. n. 852 del 2004. Contenitori (in acciaio e/o in ceramica o materiale monouso riciclabile ed ecocompatibile per la mono porzione) e casse termiche utilizzate per il trasporto di prodotti alimentari devono essere mantenuti puliti nonché sottoposti a regolare manutenzione al fine di proteggere gli alimenti da fonti di contaminazione e devono essere tali da consentire un'adeguata pulizia e disinfezione. Sui contenitori deve essere chiaramente visibile ed indelebile la scritta "contenitore ad uso alimentare" o apposito logo. I singoli componenti di ogni pasto (primi piatti,

secondi, piatti e contorni) dovranno essere trasportati in casse termiche e contenitori in acciaio o ceramica o altro materiale lavabile e riutilizzabile, distinti per sede di refezione. Le casse termiche utilizzate per il trasporto dovranno essere tali da consentire la conservazione degli alimenti cotti, da consumarsi caldi, ad una temperatura superiore ai + 65° C, ed essere quindi dotate di dispositivo attivo o provvisti di documentazione relativa al diagramma di caduta termica e quindi in grado di mantenere le temperature per tutto il tempo che intercorre tra il confezionamento ed il consumo; per gli alimenti cotti, da consumarsi freddi, e per i piatti freddi, ad una temperatura non superiore a + 10° C la temperatura deve essere mantenuta con placca eutettica, il tutto in ottemperanza al disposto della normativa in corso. All'esterno, sulle casse, dovrà essere apposta apposita etichetta indicante:

- Il terminale di Consegna e/o Sede di Refezione;
- Il contenuto della cassa (primo, secondo, contorno, frutta ecc);
- Il numero dei pasti;

Confezionamento

I pasti verranno confezionati in:

- ✓ contenitori multi porzione - i singoli componenti di ogni pasto dovranno essere confezionati in contenitori diversi (per le minestre, per il sugo, per le pietanze, per i contorni, ecc.);
- ✓ Il pane dovrà essere in sacchetti ad uso alimentare, riposto in contenitori puliti muniti di coperchio; il parmigiano grattugiato dovrà essere confezionato in contenitori per alimenti lavabili e riutilizzabili, posti all'interno di contenitori termici per il freddo; la frutta dovrà essere trasportata in contenitori di plastica lavabili e riutilizzabili ad uso alimentare muniti di coperchio.

I contenitori gastronomici dovranno essere a norma di legge, lavabili e riutilizzabili e quelli impiegati per il trasporto delle paste asciutte dovranno avere un'altezza non superiore a 15 cm per evitare fenomeni di impaccamento.

Mezzi adibiti al trasporto

I mezzi adibiti al trasporto dei pasti/derrate dovranno essere a basso impatto ambientale; dovranno possedere i requisiti igienico sanitari previsti dal Cap.5 A11.2 del Regolamento C.E. n. 852/2004 e tali da assicurare una adeguata protezione delle sostanze alimentari. I mezzi dovranno inoltre essere adibiti esclusivamente al trasporto dei pasti/derrate, essere coibentati isotermicamente e rivestiti internamente con materiale facilmente lavabile, e per quelli aventi celle frigorifere gli stessi dovranno essere muniti di controllo per la temperatura. I suddetti mezzi dovranno essere puliti giornalmente e sanificati almeno una volta alla settimana. Il fornitore dovrà elaborare e presentare in sede di attivazione del servizio un piano per il trasporto e la consegna dei pasti/derrate nei singoli terminali di consegna e/o nella sede di refezione in modo da ridurre al minimo i tempi di percorrenza, nel rispetto dei tempi massimi indicati negli articoli precedenti.

Art. 8 – INTERRUZIONE DEL SERVIZIO

In caso di sciopero del personale l'Amministrazione Comunale e/o la Società affidataria dovranno, in reciprocità, darne avviso con anticipo di almeno 3 (tre) giorni rispetto alla data dello sciopero. Rispetto ad altri eventi o necessità che possano, per qualsiasi motivo, influire sul normale espletamento del servizio, l'Amministrazione Comunale interessata dovrà essere informata almeno 48 (quarantotto) ore prima. Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambi le parti.

Art. 9 – CAUZIONE

Ai fini della partecipazione al presente appalto deve essere costituita, ai sensi dell'art. 106 del D. Lgs. 36/2023, mediante fidejussione bancaria o assicurativa rilasciata da idoneo Istituto, una cauzione provvisoria pari al 2 % del valore stimato dell'appalto, valida per almeno 180 giorni successivi alla scadenza del contratto. Tale cauzione copre la mancata sottoscrizione del contratto da parte dell'aggiudicatario, fatte salve peraltro, ulteriori richieste di danno da parte del Comune.

Prima della stipula del contratto, a garanzia dell'osservanza degli obblighi contrattuali, l'Aggiudicatario dovrà prestare "garanzia definitiva" secondo le modalità di cui all'art.117 del D.Lgs. 36/2023 (si applicano le riduzioni previste dall'art 106, c. 8 del D.Lgs. 36/2023). Quest'ultima è presentata a garanzia dell'esatto adempimento degli obblighi derivanti dal presente contratto, dall'eventuale risarcimento di danni, nonché dal rimborso che l'Amministrazione dovesse eventualmente sostenere durante la gestione appaltata, per fatto dell'appaltatore a causa di inadempimento o cattiva esecuzione del servizio. La cauzione definitiva potrà essere presentata mediante: fideiussione bancaria o polizza assicurativa e sarà restituita al termine del contratto. Resta salvo per l'Amministrazione l'esperimento di ogni altra azione nel caso in cui la cauzione risultasse insufficiente. L'appaltatore dovrà essere obbligato a reintegrare la cauzione di cui l'Amministrazione avesse dovuto avvalersi, in tutto o in parte, durante l'esecuzione del contratto. La garanzia dovrà altresì prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957 secondo comma del codice civile, nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante. Le predette garanzie operano per tutta la durata del contratto e, comunque, sino alla completa ed esatta esecuzione delle obbligazioni nascenti dal predetto contratto; pertanto, le garanzie saranno svincolate, previa deduzione di eventuali crediti dell'Amministrazione Contraente verso la ditta aggiudicataria a seguito della piena ed esatta esecuzione delle obbligazioni contrattuali e decorsi detti termini. In ogni caso, il garante sarà liberato dalla garanzia prestata solo previo consenso espresso in forma scritta dall' Amministrazione Contraente in base allo specifico contratto stipulato. Qualora l'ammontare delle garanzie dovesse ridursi per effetto dell'applicazione di penali, o per qualsiasi altra causa, l'Aggiudicatario dovrà provvedere al reintegro entro il termine di 10 (dieci) giorni dal ricevimento della relativa richiesta effettuata dall' Amministrazione Contraente.

Art. 10 – ASSICURAZIONI

Sono a carico della Società affidataria tutti gli oneri, le spese ed i rischi relativi ai servizi oggetto del presente appalto. Sarà obbligo del gestore adottare tutti i provvedimenti e le cautele necessarie per garantire la corretta esecuzione delle prestazioni, nel rispetto di ogni normativa vigente in materia e secondo le condizioni, le modalità, i termini e le prescrizioni contenute nel presente capitolato speciale e per evitare ogni rischio agli utenti e al personale, nonché danni a beni pubblici e privati. La Società affidataria sarà considerata responsabile dei danni che, dal servizio prestato o comunque per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per mancate previdenze venissero arrecati agli utenti, alle persone ed alle cose, sia del Comune che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevata l'Amministrazione Comunale, che sarà inserita nel novero dei terzi, da ogni responsabilità ed onere. La società affidataria con effetti dalla data di decorrenza dell'affidamento (e per tutta la durata del presente contratto,) si obbliga a stipulare con primario assicuratore un'adeguata copertura assicurativa, per i rischi inerenti il servizio appaltato per responsabilità civile verso terzi (RCT) per danni arrecati a terzi (tra cui l'Amministrazione Comunale) e responsabilità civile verso prestatori di lavoro (RCO) per infortuni sofferti da prestatori di lavoro addetti all'attività svolta (inclusi soci, volontari e altri collaboratori o prestatori di lavoro, dipendenti e non, di cui l'aggiudicataria si avvalga), con i seguenti massimali:

- ✓ RCT ed RCO per sinistro € 2.000.000,00;
- ✓ RCT ed RCO per persona € 2.000.000,00;
- ✓ RCT ed RCO per danni a cose € 2.000.000,00.

Copia di tali polizze e delle eventuali successive variazioni o appendici, dovrà essere trasmessa al Comune contraente prima dell'inizio del contratto.

Art. 11 – ADEMPIMENTI CONNESSI ALLA SICUREZZA

La Società affidataria si impegna ad applicare ed a rispettare le norme di sicurezza nei luoghi di lavoro relativamente agli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori e/o soci e/o ad essi equiparati. La società affidataria, nell'assumere gli obblighi e le responsabilità connesse alla

applicazione del D.Lgs. 81/2008, dovrà provvedere alla informazione e formazione del personale (in materia di sicurezza e igiene sui luoghi di lavoro, pronto soccorso, antincendio, ecc...) nonché a quant'altro necessario per la corretta applicazione del D.Lgs. n. 81/2008 stesso.

Relativamente ai centri di cottura di proprietà dell'ente comunale, il personale della Società affidataria dovrà effettuare le prove di evacuazione unitamente al resto del servizio, secondo il piano della sicurezza predisposto dall'ente stesso.

Gli addetti hanno l'obbligo di rispettare tutte le vigenti norme inerenti la sicurezza in applicazione del Decreto Legislativo n. 81/2008.

Il fornitore si obbliga alla redazione, in cooperazione con il Comune committente ed eventualmente anche con soggetti terzi datori di lavoro in ambito scolastico, a redigere il Documento di valutazione dei rischi interferenziali, allegati al presente Capitolato Tecnico di Gara, in adempimento dell'obbligo previsto del D.lgs 81/08, nei casi in cui ci siano interferenze durante l'espletamento del servizio.

Art. 12 – PERSONALE

L'esecuzione del contratto deve essere svolta da personale alle dipendenze della Società affidataria. Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere e rispettare le norme di igiene della produzione e norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il personale addetto a manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e scodellamento deve scrupolosamente seguire l'igiene personale.

L'impresa affidataria è l'esclusiva responsabile dell'osservanza di tutte le disposizioni relative alla tutela infortunistica e sociale degli addetti al servizio di cui al presente capitolato. L'impresa dovrà osservare nei riguardi dei propri dipendenti le leggi, i regolamenti e le disposizioni previste dai contratti collettivi nazionali di settore e negli accordi sindacali integrativi vigenti, nonché rispettare le norme in materia di tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro di cui al D.Lgs. n. 81/2008 (Testo unico sulla sicurezza) e tutti gli adempimenti di legge previsti nei confronti dei lavoratori o soci. L'impresa dovrà rispettare inoltre le norme di cui alla legge 12 marzo 1999, n. 68, "Norme per il diritto al lavoro dei disabili". L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di effettuare verifiche periodiche, anche di concerto con organismi ritenuti competenti.

Eventuali aumenti contrattuali previsti dai C.C.N.L. per il personale (già decisi o futuri) sono a carico della ditta aggiudicataria. In caso di assenze programmate del personale di cucina, la Società dovrà provvedere all'invio di sostituti in possesso di analoghi requisiti.

A garanzia della qualità del servizio, la Società si impegna comunque ad adottare misure organizzative volte ad assicurare la continuità delle prestazioni, evitando il più possibile l'alternanza di personale (ad esempio individuando, oltre all'operatore normalmente addetto al servizio, un supplente adeguatamente informato e preparato).

Ogni onere di natura economica ed organizzativa è a carico della Società.

Considerato il rappresentato aumento progressivo, di anno scolastico in anno scolastico, dei fruitori del tempo pieno e, conseguentemente, del servizio mensa e del numero dei pasti da somministrare, l'aggiudicatario sarà tenuto a garantire, ed eventualmente integrare, il personale necessario per lo svolgimento del servizio, ferme, in ogni caso, le disposizioni di cui all'art. 12 bis del presente capitolato.

Art. 12 bis – CLAUSOLA SOCIALE

Ai sensi dell'art. 57 del D.Lgs. 36/2023, quale clausola sociale ai fini del mantenimento dei livelli occupazionali, è previsto l'obbligo di utilizzare **in via prioritaria** i lavoratori del precedente appalto, alle medesime condizioni economiche e livelli retributivi acquisiti (precisamente scatti di anzianità maturati e maturandi), anche in caso di modifica del contratto di lavoro applicabile.

Nello specifico, il personale attualmente in servizio è così composto:

- N. 2 (due) cuoche – 4° livello CCNL Pubblici Esercizi (Commercio) – n. 25 (venticinque) ore settimanali cadauna;

- N. 2 (due) A.S.M. (addette ai servizi mensa) – 6° livello CCNL Pubblici Esercizi (Commercio) – n. 20 (venti) ore settimanali cadauna;
- N. 1 (uno) A.S.M. (addetta ai servizi mensa) – 6° livello CCNL Pubblici Esercizi (Commercio) – n. 10 (dieci) ore settimanali;
- N. 1 (uno) A.S.M. (addetta ai servizi mensa) – 6° livello CCNL Pubblici Esercizi (Commercio) – n. 7,5 (dieci) ore settimanali;

Art. 13 – ORGANICO ADDETTI IMPEGNATO NELLA GESTIONE DELLA CUCINA DI PROPRIETA' DELL'ENTE APPALTANTE

La Società affidataria deve individuare e comunicare all'Amministrazione Comunale il nominativo del responsabile dell'esecuzione del servizio e le figure tecniche con responsabilità organizzativa che vengono impiegate per l'esecuzione dello stesso. L'Amministrazione Comunale si riserva il diritto di chiedere alla Società affidataria la sostituzione del personale ritenuto non idoneo al servizio per comprovati motivi; in tal caso la Società affidataria provvederà a quanto richiesto senza che ciò possa costituire motivo di maggior onere. La ditta affidataria del servizio di refettorio, deve nominare un referente organizzativo degli addetti alla distribuzione, per i rapporti con l'Amministrazione Comunale e l'utenza.

Art. 14 – DIREZIONE DEL SERVIZIO

Il contratto deve essere eseguito sotto la direzione di un Direttore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione ed in possesso di esperienza. Il Direttore deve mantenere un contatto continuo con i responsabili preposti dall'Amministrazione Comunale al controllo dell'andamento del servizio. In caso di assenza o impedimento del Direttore (ferie, malattia, ecc.) la ditta aggiudicataria deve provvedere alla sua sostituzione con un altro Direttore e darne comunicazione all'Amministrazione Comunale.

Art. 15 – FORMAZIONE E ADDESTRAMENTO

La Società dovrà assicurare la formazione del personale addetto al servizio in materia di igiene così come stabilito dalle vigenti normative. La Società ha l'obbligo di mantenere una copia della documentazione attestante l'avvenuta formazione del personale presso i centri refezionali. La formazione e l'aggiornamento dei lavoratori impiegati nel servizio dovrà prevedere incontri specifici così come stabilito dalle vigenti normative. Il piano di formazione e aggiornamento dovrà prevedere modalità di formazione del personale neoassunto durante tutta la durata dell'appalto. Le modalità, la tempistica e il luogo di svolgimento di tali corsi ed incontri dovranno essere comunicati, almeno 15 (QUINDICI) giorni prima del loro svolgimento.

Art. 16 - VESTIARIO E DISPOSITIVI DI PROTEZIONE INDIVIDUALE

La ditta affidataria deve fornire a tutto il personale indumenti di lavoro come prescritto dalle norme vigenti in materia di igiene (art. 42 D.P.R. 327/1980) da indossare durante le ore di servizio e dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al D. Lgs. 81/2008 e successive modificazioni, integrati da quelli ritenuti necessari a seguito della comunicazione sui rischi specifici del Committente. Gli indumenti saranno provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta aggiudicataria ed il nome e cognome del dipendente. Dovranno essere previsti indumenti distinti per i processi di produzione dei pasti, per la distribuzione dei pasti e per i lavori di pulizia e sanificazione, in conformità con quanto disposto dal D.P.R. 327/1980.

Art. 17 – DISPOSIZIONI IGIENICO SANITARIE

Per quanto concerne le norme igienico-sanitarie, si fa riferimento alla L. 283 del 30 aprile 1962 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. n. 327 del 26 marzo 1980 e successive modificazioni ed integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento locale di Igiene e a quanto espressamente previsto dal presente Capitolato, fermo restando la prevalenza sulla normativa interna dei regolamenti e delle direttive Comunitarie auto applicative non condizionate.

Art. 18 – CARATTERISTICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari e le bevande devono essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche ed ai limiti di contaminazione microbica. Devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti; non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. Le derrate alimentari utilizzate per l'Amministrazione Comunale presenti nei frigoriferi, nelle celle e nel magazzino devono essere esclusivamente quelle contemplate nelle tabelle merceologiche, stoccate separatamente ed opportunamente etichettate con l'indicazione del Comune oggetto della fornitura.

La Società aggiudicataria deve inviare agli Uffici preposti le schede tecniche delle derrate alimentari, comprensivo del marchio di produzione, nominativi del produttore e/o trasformatore, nome commerciale dei prodotti utilizzati, e ogni altra informazione utile ad una corretta valutazione, ecc.. Le forniture dovranno avere la seguente frequenza:

- ✓ Quindicinale o mensile per scatolame, derrate secche;
- ✓ Settimanale per pasta fresca e pesce;
- ✓ Bisettimanale per salumi, insaccati, carne bovina, suina e pollame, frutta, verdura uova e formaggi;
- ✓ Giornaliera per il pane.

Si ricorda che non è consentita la fornitura in ristorazione collettiva di derrate alimentari da parte di soggetti privati (come ad es. i famigliari degli utenti) o mediante l'acquisto in esercizi che comunque non siano in grado di garantire la tracciabilità/rintracciabilità degli alimenti secondo quanto previsto dall'art. 18 del Regolamento CE 178/2002. Gli alimenti che più frequentemente sono risultati causa di allergia sono elencati nella Direttiva 2000/13/CE e sue modifiche (tra cui: Direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE, 2005/63/CE, 2006/142/CE - recepite con D.Lgs. n.114/2006 e successive modifiche); ciò non toglie la possibilità di manifestazioni allergiche o intolleranti anche ad altri alimenti anche se con minor frequenza. Secondo quanto indicato nella citata Direttiva, tali ingredienti devono risultare indicati chiaramente in etichetta, sia se presenti come ingredienti del prodotto stesso, sia se contenuti come additivi e coadiuvanti tecnologici, sia se presenti come residui o contaminanti derivanti dalle pratiche di lavorazione. Se vengono utilizzati cibi confezionati è indispensabile leggere attentamente le etichette, al fine di evitare l'introduzione di ingredienti da escludersi dalla preparazione delle diete speciali.

Art. 19- CONSERVAZIONE DELLE DERRATE

I magazzini, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato di pulizia e igienico ed in buon ordine. Il carico delle celle e dei frigoriferi deve essere compatibile con la potenzialità dell'impianto frigorifero. I contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono essere mai appoggiati a terra e devono essere tenuti fuori dai locali di manipolazione. I prodotti sfusi non debbono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nelle celle e nei frigoriferi. Nessun contenitore per alimenti, specie se in banda stagnata, deve essere riutilizzato. Ogni qual volta venga aperto un contenitore in banda stagnata ed il contenuto non venga immediatamente consumato, tale contenuto dovrà essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione. 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. Le carni, le verdure, i salumi, i formaggi e i prodotti surgelati dovranno essere conservati in celle frigorifere distinte. I prodotti cotti, refrigerati

prima del consumo, devono essere conservati in apposito frigorifero ad una temperatura compresa tra 1° e 6° C. La protezione delle derrate da conservare deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di vetro o acciaio inox. È vietato l'uso di recipienti di alluminio. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina, ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa. La temperatura del magazzino non deve superare i 20/25° C. Il magazzino deve essere ben ventilato e ben illuminato.

Art. 20 – IGIENE DELLA PRODUZIONE

La produzione deve rispettare gli standard igienici previsti dalle Leggi vigenti. Le linee di processo devono essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate. Deve essere rispettato il principio della "marcia in avanti". La Società affidataria deve produrre e sottoscrivere un proprio regolamento (c.d. Manuale HACCP) di norme igieniche, che la stessa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto; tale regolamento deve essere visibile all'interno della struttura produttiva e fornito in copia alle Amministrazione Comunale. Ogni variazione e/o aggiornamento dello stesso deve essere fornita in copia all'Amministrazione Comunale. Ogni stesura di regolamento deve riportare la data e la firma del Responsabile della procedura. Durante tutte le operazioni di produzione, le finestre devono rimanere chiuse e l'impianto di estrazione d'aria dovrà essere in funzione. Il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni. L'utilizzo di mascherine e guanti monouso è obbligatorio per il personale addetto alla preparazione dei piatti freddi, quali prosciutti, formaggi, insalata di riso, ortaggi crudi, ecc. L'utilizzo dei guanti monouso è obbligatorio, sia durante le fasi di monda e porzionatura delle carni crude, che durante le operazioni di porzionatura delle carni cotte, quali arrosti e brasati. I guanti monouso devono essere sostituiti tra una operazione e l'altra. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo che a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda.

Art. 21 – PREPARAZIONE PIATTI FREDDI

La preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di guanti monouso. La conservazione dei piatti freddi precedentemente al trasporto deve avvenire ad una temperatura compresa tra 1° e 4° C in conformità all'art. 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 e successive modifiche.

Art. 22 - OPERAZIONI PRELIMINARI ALLA COTTURA E TECNOLOGIE DI MANIPOLAZIONE

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

- ✓ tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4° C, ad eccezione dei prodotti che vengano cotti tali quali;
- ✓ la porzionatura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o il giorno precedente il consumo;
- ✓ la carne trita, direttamente tritata presso il Centri di produzione Pasti, deve essere macinata in giornata;
- ✓ il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata;
- ✓ il lavaggio ed il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- ✓ le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- ✓ le frittture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ✓ ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forno (frittate, cotolette, polpette, ecc.)

- ✓ tutte le vivande devono essere cotte in giornata tranne per gli alimenti refrigerati previsti nel presente Capitolato;
- ✓ le porzionature di salumi e formaggi devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- ✓ legumi secchi: ammollo per 24 ore con almeno due ricambi di acqua.

Art. 23 – RICICLO

È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata. La frutta ed il pane non consumati durante il pasto potranno essere trattenuti dalle strutture per essere consumati nell'arco della stessa giornata.

Art. 24 – PENTOLAME PER LA COTTURA

Per la cottura di tutti i cibi, compresi quelli per le diete speciali, devono essere impiegati solo pentolami in acciaio inox o vetro pirex. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. I ragù e i sughi devono essere cotti in brasiero. La pasta, le minestre, i risotti devono essere cotti in caldaia in acciaio inox.

Art. 25 - CONDIMENTI

Le paste asciutte devono essere trasportate al Centro di Ristorazione, unicamente condite con olio extra vergine. Il condimento (pesto, pomodoro, ecc.) deve essere aggiunto solo al momento della distribuzione. Il formaggio grattugiato viene aggiunto al piatto dall'operatore addetto alla distribuzione dietro richiesta del commensale. Per il condimento dei primi piatti, così come per le altre preparazioni, si deve utilizzare esclusivamente formaggio Parmigiano Reggiano. 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 dalla Legge 13/11/1960 N. 1407 e D.M. 509 del 1987.

Art. 26 – MENU'

I menù proposti giornalmente devono corrispondere, per tipo e qualità, a quelli predisposti dal Comune e approvati dal servizio sanitario locale. Detti menù sono differenziati per struttura, nonché per le diete personalizzate.

Art. 27 – STRUTTURA DEI MENU'

La composizione dei pasti destinati all'utenza scolastica sarà elaborata nel pieno e rigoroso rispetto delle indicazioni merceologiche e delle grammature individuate nei menù della ASL competente, elaborati per fasce d'utenza. La Società appaltatrice dovrà parimenti sin d'ora garantire la preparazione dei pasti in relazione ai menù ufficializzati dall'ASL suddetta, nulla potendo eccepire, anche in termini economici, rispetto alle variazioni che negli stessi fossero intervenute. La Società affidataria è tenuta a fornire acqua minerale per la ristorazione scolastica senza variazione del prezzo aggiudicato. Dovrà, inoltre, essere fornito un pasto di scorta per situazioni di emergenza. Potranno essere richiesti alimenti differenti da quelli indicati per particolari esigenze dietetiche (diete speciali, ecc.). L'Amministrazione Comunale può richiedere alla ditta aggiudicatrice la fornitura di pasti freddi o cestini da viaggio o, in casi particolari, pasti in monoporzione. Tali forniture, oltre che per le gite scolastiche, possono essere richieste in caso di sciopero o emergenze di servizio.

Art. 28 – VARIAZIONE DEI MENU'

Le variazioni dei menù devono essere, di volta in volta, concordate con gli Uffici preposti dalla Amministrazione Comunale. Nessuna variazione può essere apportata dalla ditta aggiudicatrice senza il parere di conformità espresso dal SIAN (Servizio competente dell'Azienda Ausl sul territorio).

La società aggiudicataria può, in via temporanea e previa comunicazione all' Ufficio comunale preposto per la necessaria autorizzazione, effettuare una variazione di menù, nei seguenti casi:

- ✓ guasto di uno o più impianti;
- ✓ interruzione temporanea del servizio per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica;
- ✓ avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili.

Art. 29 – DIETE SPECIALI

La Società aggiudicataria si impegna a preparare, senza costi aggiuntivi sul prezzo aggiudicato:

- ✓ diete speciali, per comprovate situazioni patologiche (di tipo metabolico, allergico, intolleranza alimentare, ecc.), richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico al competente Ufficio del Comune;
- ✓ diete speciali per esigenze etiche ed etnico-religiose, dietro presentazione di specifica richiesta da parte dell'utenza indirizzata al competente ufficio del Comune;

Le diete speciali dovranno essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox, in monoporzione, opportunamente etichettate con il nome del destinatario. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.

Le diete speciali devono essere formulate in aderenza al menù settimanale corrente.

Art. 30 – DIETE PER CELIACI

Per quanto riguarda le diete speciali per i soggetti affetti da celiachia, richieste dall'utenza mediante presentazione di certificato medico al competente Ufficio del Comune, la ditta aggiudicataria si impegna:

- ✓ a produrre i pasti e le merende utilizzando alimenti privi di glutine, presenti negli appositi prontuari, oltre che prodotti dietoterapeutici autorizzati;
- ✓ a produrre i suddetti pasti e le merende con caratteristiche simili al pasto fornito in ristorazione scolastica per nutriente, tipologia e ricetta, nella misura del 90% dell'intero menu;
- ✓ a somministrare pane non contenente glutine e a non utilizzare crackers o altri prodotti da forno in sostituzione del pane comune;
- ✓ in caso di feste o compleanni, a somministrare anche ai bambini celiaci dolci che, pur nelle dovute differenze di materia prima, abbiano caratteristiche simili di forma e aspetto a quelle distribuite nella collettività scolastica.

Nella preparazione e distribuzione di tali pasti la Società aggiudicataria dovrà rispettare le necessarie procedure operative (utensili e attrezzature dedicate, appositi spazi nelle dispense e nei frigoriferi, ecc.) per evitare contaminazioni.

Art. 31 – DIETE DI TRANSIZIONE (Diete in bianco)

La società affidataria si impegna alla predisposizione di diete di transizione o "diete in bianco", qualora venga fatta richiesta entro le ore 10,00 dello stesso giorno.

Le diete "in bianco" devono essere fornite in singoli contenitori termici di acciaio inox, in monoporzione. Non sono accettate vaschette di alluminio, di plastica o altro tipo di contenitore termico.

Le diete in bianco, che non necessitano di prescrizione medica se non superano la durata di 48 ore, sono costituite da un primo piatto di pasta o riso conditi con olio extra vergine di oliva, da una porzione di prosciutto cotto o altro, così come verrà concordato dalle parti, da un contorno, pane e frutta.

Art. 32 – INTRODUZIONE DI NUOVE PORTATE E MENU' SPERIMENTALI

L' Amministrazione Comunale, in accordo con il SIAN, si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni culinarie, concordando con la Società affidataria ingredienti e relative grammature.

Art. 33 – OPERAZIONI DA EFFETTUARE PRIMA E DOPO LA DISTRIBUZIONE

Il personale addetto alla distribuzione deve rispettare le seguenti prescrizioni:

- ✓ lavare accuratamente le mani, togliere anelli e ori in genere;
- ✓ indossare camice e copricapo, che devono essere sempre puliti e decorosi;
- ✓ esibire il cartellino di riconoscimento;
- ✓ imbandire i tavoli disponendo ordinatamente tovagliette, tovaglioli, posate, bicchieri capovolti, brocche, piatti;
- ✓ all'arrivo dei contenitori termici, controllare le quantità di cibo e verificare che siano conformi alle ordinazioni;
- ✓ procedere alla distribuzione solo dopo che tutti gli alunni abbiano preso posto a tavola;
- ✓ prima di iniziare il servizio, effettuare l'operazione di taratura che consiste nel valutare la quantità di cibo espressa in volume o peso, da distribuire ad ogni alunno, facendo riferimento a quanto indicato nei menù allegati;
- ✓ non mettere olio, aceto e sale sui tavoli, ma procedere al condimento delle pietanze direttamente nel contenitore in arrivo;
- ✓ distribuire ad ogni commensale le quantità di cibo relativo alle intere porzioni, distribuendo a richiesta ed equamente ulteriori quantità sino all'esaurimento di quanto presente nel contenitore;
- ✓ eseguire la distribuzione mediante idonei carrelli neutri e/o termici, sui quali vengono unicamente poste le vivande messe in distribuzione relative alle portate e le stoviglie appropriate;
- ✓ aprire il contenitore solo nel momento in cui inizia la distribuzione onde evitare l'abbassamento della temperatura;
- ✓ per la distribuzione devono essere utilizzati utensili adeguati;
- ✓ la distribuzione del secondo piatto deve avvenire solo dopo che gli alunni hanno terminato di consumare il primo piatto;
- ✓ distribuire la frutta dopo la consumazione del secondo piatto, concordando altre eventuali modalità con l'Autorità Scolastica;
- ✓ il pane deve essere messo in tavola prima dell'inizio del pranzo o a fine consumazione del primo piatto.

Art. 34 – INFORMAZIONE AI COMMENSALI

La Società aggiudicataria è tenuta ad affiggere nei locali di consumo dei pasti il menù del giorno.

Art. 35 – PULIZIA DELLE ATTREZZATURE E DEI LOCALI

Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti, le attrezzature presenti nei centri di produzione e consumazione pasti devono essere deterse e disinfettate.

Tutti i trattamenti di pulizia da eseguire presso i centri di produzione pasti e presso i centri di ristorazione devono essere disciplinati nel regolamento (c.d. Manuale HACCP).

I detersivi dovranno essere conformi alle normative vigenti e conservati nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Di tutti i prodotti di pulizia che la Società affidataria intende utilizzare, devono essere allegate al regolamento di cui sopra le schede tecniche di sicurezza, che devono essere conservate presso il centro produzione pasti e presso ogni centro di ristorazione. Sono da preferire prodotti ecocompatibili.

La Società affidataria deve predisporre un piano di sanificazione presso il centro di produzione e consumazione pasti e tenere un registro comprovante il rispetto di tale piano.

Gli orari di svolgimento delle operazioni di pulizia devono essere tassativamente quelli che la ditta affidataria ha concordato con l'Amministrazione Comunale.

È compito del personale addetto allo scodellamento dei pasti nei centri di ristorazione provvedere, dopo il pasto, allo sbarazzo dei tavoli, al rigoverno e pulizia dei locali e degli arredi utilizzati

per la ristorazione scolastica (refettori, cucine dismesse o locale accessorio, magazzino, dispense, servizi igienici, spogliatoi).

Art. 36 – MODALITA' DI UTILIZZO DEI PRODOTTI DI DETERSIONE

Tutti i detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione per quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

Tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione. Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è consigliato dalle schede di sicurezza.

Art. 37 – DIVIETI

Durante le operazioni di preparazione, cottura e distribuzione delle derrate, è assolutamente vietato detenere nelle zone di preparazione, cottura e distribuzione i detersivi, le scope, gli strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Art. 38 – PERSONALE ADDETTO AL LAVAGGIO E ALLA PULIZIA

Il personale, che effettua pulizia o lavaggio, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e durante lo scodellamento.

Le pulizie delle aree di pertinenza dei locali di produzione sono a carico della ditta aggiudicatrice che deve averne cura nel mantenerle ben pulite.

Art. 39 – RIFIUTI

Tutti i residui devono essere smaltiti nei rifiuti. Contenitori e pattumiere devono essere a pedale e munite di coperchio.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti e convogliati, prima della preparazione dei pasti, negli appositi contenitori per la raccolta.

Nessun contenitore di rifiuti solidi urbani (sacchi, pattumiere, scatoloni o altro) deve mai essere depositato, neanche temporaneamente, fuori dei locali dei Centri di produzione o dei Centri di Ristorazione, nell'ambito dei cortili di pertinenza.

Detti contenitori dovranno essere conferiti direttamente nei cassonetti esterni alla sede di refezione.

Le sostanze grasse provenienti dalla separazione fatta a monte dello scarico e dal desoleatore dovranno essere trattati come rifiuti speciali oppure come materie prime e seconde in conformità alle normative vigenti.

È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (lavandini, canaline di scarico, ecc.).

La ditta aggiudicatrice si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dall'Amministrazione Comunale in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

L'Amministrazione Comunale si riserva la facoltà di richiedere alla ditta aggiudicataria il riciclaggio del materiale a perdere.

Art. 40 – ULTERIORI DIVIETI

È fatto divieto al personale della Società affidataria di eseguire qualsiasi operazione non autorizzata e al di fuori dell'area di esecuzione del servizio, e di quanto previsto specificatamente dal relativo Capitolato, con particolare riferimento all'utilizzo di macchine e/o attrezzature, energia elettrica, ecc.

Art. 41 – DIRITTO DI CONTROLLO DELL'AMMINISTRAZIONE COMUNALE

È facoltà dell'Amministrazione Comunale effettuare, in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli presso i Centri di produzione Pasti ed i Centri di Ristorazione per verificare la rispondenza del servizio fornito dalla società aggiudicataria alle prescrizioni contrattuali del presente Capitolato Speciale.

È facoltà dell'Amministrazione Comunale disporre, senza limitazioni di orario, la presenza presso i Centri di produzione Pasti e i Centri di Ristorazione, di propri incaricati, con il compito di verificare la corretta applicazione di quanto previsto nel presente Capitolato e di quanto previsto dall'offerta dalla ditta aggiudicataria.

La Società affidataria è tenuta a consentire l'accesso periodico (quindicinale e/o mensile) alle informazioni relative alle registrazioni riguardanti il controllo della qualità del processo e del prodotto, secondo quanto previsto dal relativo piano del servizio.

Art. 42 – ORGANISMI PREPOSTI AL CONTROLLO

Gli organismi preposti al controllo sono:

- ✓ i competenti Servizi di Igiene Pubblica Ambientale dell'Azienda ASL territoriale;
- ✓ le strutture specializzate incaricate dall'Amministrazione Comunale;
- ✓ la commissione mensa.

La Società affidataria provvede a fornire ai rappresentanti delle commissioni mensa se nominati, e a tutti i visitatori autorizzati dall' Amministrazione Comunale, idoneo vestiario (camici e copricapi monouso), da indossare durante la visita ai Centri di produzione Pasti e/o ai Centri di Ristorazione; a tali rappresentanti non è consentita alcuna operazione di manipolazione dei pasti e/o delle attrezzature. I componenti gli organi di controllo devono essere muniti della documentazione richiesta dall'ASL locale di competenza.

Art. 43 – TIPOLOGIA DEI CONTROLLI

I controlli sono articolati in ispezioni, controlli sensoriali, accertamenti analitici di laboratorio; essi saranno effettuati senza preavviso alcuno dagli organismi preposti.

I tecnici incaricati dall'Amministrazione Comunale, i membri della commissione mensa ed i visitatori non devono interferire nello svolgimento del servizio, né muovere rilievo alcuno al personale alle dipendenze della ditta aggiudicataria.

Il personale della Società aggiudicataria non deve interferire nelle procedure di controllo effettuate dai tecnici.

1) Le ispezioni riguardano:

- ✓ lo stato, le condizioni igieniche ed i relativi impieghi degli impianti, delle attrezzature, degli utensili, dei mezzi di trasporto;
- ✓ le materie prime, gli ingredienti e gli altri prodotti utilizzati per la preparazione dei prodotti alimentari;
- ✓ i prodotti semilavorati e i prodotti finiti;
- ✓ i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti;
- ✓ i procedimenti di manutenzione, di disinfestazione, di disinfezione e di pulizia;
- ✓ l'etichettatura e la presentazione dei prodotti alimentari;
- ✓ i mezzi e le modalità di conservazione e stoccaggio nelle celle;
- ✓ l'igiene dell'abbigliamento del personale;
- ✓ i processi tecnologici per produrre o lavorare i prodotti alimentari;
- ✓ modalità di cottura;
- ✓ modalità di distribuzione;
- ✓ lavaggio e impiego dei sanificanti;
- ✓ modalità di sgombero rifiuti;
- ✓ verifica del corretto uso degli impianti;
- ✓ caratteristiche dei sanificanti;

- ✓ modalità di sanificazione;
 - ✓ stato igienico degli impianti e dell'ambiente;
 - ✓ stato igienico-sanitario del personale addetto;
 - ✓ organizzazione del personale;
 - ✓ controllo dell'organico;
 - ✓ distribuzione dei carichi di lavoro;
 - ✓ professionalità degli addetti;
 - ✓ controllo delle quantità delle porzioni, in relazione alle Tabelle Dietetiche (su almeno 10 porzioni);
 - ✓ modalità di manipolazione;
 - ✓ controllo del funzionamento degli impianti tecnologici;
 - ✓ controllo degli interventi di manutenzione;
 - ✓ controllo delle attrezzature;
 - ✓ controllo del comportamento degli addetti nei confronti del personale dipendente dalle Scuole, dall'Amministrazione Comunale e dalle strutture;
 - ✓ controllo dell'abbigliamento di servizio degli addetti;
 - ✓ controllo delle modalità di trasporto dei pasti e delle derrate.
- 2) I controlli sensoriali riguardano la verifica degli standard dei prodotti, e dovranno essere effettuati su campioni prelevati dal personale dipendente dalla ditta aggiudicataria o dai tecnici incaricati dall' Amministrazione Comunale.
 - 3) Gli accertamenti analitici sono tesi all'accertamento degli indici microbiologici, chimici, fisici e merceologici attestanti la qualità e la salubrità dei prodotti. Tali accertamenti possono essere compiuti sia dai laboratori della ASL locale che dai laboratori di soggetti incaricati dall'Amministrazione Comunale.

Per l'effettuazione degli accertamenti analitici verranno compiuti prelievi di campioni alimentari nelle quantità ritenute necessarie agli accertamenti previsti. Gli organismi istituzionali competenti preposti al controllo effettueranno i prelievi con le modalità disposte dalla vigente normativa.

Nulla può essere richiesto all' Amministrazione Comunale per la quantità di campioni prelevati.

Art. 44 – BLOCCO DEI PRODOTTI ALIMENTARI

I controlli effettuati dall' Amministrazione Comunale potranno dar luogo al "blocco dei prodotti alimentari".

In tal caso, i tecnici incaricati dall' Amministrazione Comunale provvederanno a far custodire i prodotti interessati in un magazzino o in celle frigorifere (se deperibili) e a far apporre un cartello con la scritta "in attesa di accertamento".

L'Amministrazione Comunale provvederà entro 2 (due) giorni a far accertare le condizioni igieniche e merceologiche dell'alimento e a darne tempestiva comunicazione alla Società aggiudicataria; qualora i referti comprovassero contaminazione chimica, fisica, batteriologica, le spese sostenute per l'analisi verranno addebitate alla società aggiudicataria.

In caso di emergenze di carattere sanitario l'Amministrazione Comunale potrà disporre il blocco di particolari tipologie di alimenti, che la Società aggiudicatrice dovrà sostituire con prodotti aventi caratteristiche nutritive equivalenti.

Art. 45 – CONSERVAZIONE DEI CAMPIONI

Al fine di individuare più celermente le cause di eventuali tossinfezioni alimentari, la Società affidataria deve prelevare almeno 3 aliquote da 50 grammi ciascuna di prodotti somministrati giornalmente, riporli in sacchetti sterili, in triplice campionamento (uno per gli accertamenti effettuati dall'Autorità Sanitaria, uno per gli accertamenti effettuati dagli incaricati dell' Amministrazione Comunale, uno a disposizione della società aggiudicataria), con indicazione della

data di confezionamento e conservarli in frigorifero a temperatura di - 18° C per le 72 ore successive.

Sui sacchetti deve essere riportata la data e l'ora di prelievo.

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 di prodotti tal quale e non sulla preparazione già miscelata;
- ✓ risotti, minestre, pizze: campioni del prodotto completamente elaborato (mantecato, con aggiunta di cereali, condimenti, ecc.);

secondi piatti:

- ✓ 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.);

pane: campioni sul prodotto tal quale.

Art. 46 – PENALITA'

L' Amministrazione Comunale a tutela delle norme contenute nel presente capitolato, si riserva di applicare le seguenti penalità:

1) Standard merceologici

- ✓ Mancato rispetto degli standard previsti dalle Tabelle merceologiche - € 500,00;
- ✓ Confezionamento non conforme alla vigente normativa in materia - € 500,00;
- ✓ Etichettatura non conforme alla vigente normativa - € 500,00;

2) Quantità

- ✓ Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati - € 500,00;
- ✓ Totale mancata consegna dei pasti ordinati, presso ogni singolo plesso scolastico - € 5.000,00;
- ✓ Totale mancata consegna di una portata, presso ogni singolo plesso scolastico - € 2.500,00;
- ✓ Mancata consegna di pasti destinati alle diete speciali personalizzate - € 1.000,00;
- ✓ Mancata consegna di materiale a perdere - € 500,00
- ✓ Mancato rispetto delle grammature, verificato su 10 pesate della stessa preparazione - € 500,00;

3) Rispetto del menù

- ✓ Mancato rispetto del menù previsto (primo piatto) - € 500,00;
- ✓ Mancato rispetto del menù previsto (secondo piatto) - € 500,00;
- ✓ Mancato rispetto del menù previsto (contorno) - € 250,00;
- ✓ Mancato rispetto del menù previsto (frutta) - € 250,00;

4) Igienico – sanitari

- ✓ Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici - € 1.000,00;
- ✓ Rinvenimento di parassiti - € 1.000,00;
- ✓ Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti - € 2.500,00;
- ✓ Inadeguata igiene delle attrezzature e utensili - € 1.000,00;
- ✓ Inadeguata igiene degli automezzi - € 1.000,00;
- ✓ Mancato rispetto dei limiti di contaminazione microbica - € 1.000,00;
- ✓ Fornitura di pasti chimicamente contaminati, tali da essere inadatti all'alimentazione umana - € 1.000,00;
- ✓ Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia presso i Centri di Produzione Pasti o presso i Centri di Ristorazione (refettori) - € 3.000,00;
- ✓ Conservazione delle derrate non conforme alla normativa vigente - € 1.000,00;
- ✓ Temperatura dei pasti non conforme alla normativa vigente - € 1.000,00;

- ✓ Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale operante presso i Centri di Produzione Pasti - € 1.000,00;
- ✓ Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto dei pasti - € 500,00;
- ✓ Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento e rigoverno dei locali di ristorazione (refettori) - € 500,00.

5) Tempistica

- ✓ Mancato rispetto degli orari di consegna dei pasti per un ritardo superiore a 20 minuti dall'orario previsto - € 250,00;
- ✓ Mancato rispetto dell'orario di inizio del pasto in casi non rientranti nella fattispecie indicata al punto precedente - € 250,00.

6) Personale

- ✓ Mancato rispetto delle norme di cui al Personale del presente Capitolato Speciale d'Appalto - € 500,00.

7) Acquisto derrate

- ✓ Mancato acquisto presso fornitori locali rispetto alle dichiarazioni rese in fase di presentazione di offerta tecnica – da € 1.500,00 a € 5.000,00.

Il totale delle penali annue non potrà superare il 10 % dell'importo totale del contratto.

Qualora oggettivi inadempimenti alle condizioni contrattuali giustificino le ripetute applicazioni delle suddette penali, oltre tale limite si procederà alla risoluzione del contratto a danno del fornitore.

Alle suddette penali vanno aggiunti i rimborsi che l'Amministrazione Comunale è tenuta ad effettuare agli utenti, sulle tariffe pagate dagli stessi, qualora la causale del rimborso sia ascrivibile a responsabilità della ditta aggiudicataria; tali rimborsi non concorrono alla costituzione del limite oltre il quale l'Amministrazione Comunale può procedere alla risoluzione del contratto.

Art. 47 – RILIEVI E PROCEDIMENTO DI APPLICAZIONE DELLE PENALITÀ

I rilievi inerenti alle non conformità al servizio sono contestati tempestivamente alla ditta aggiudicatrice, per via telefonica e confermati per iscritto entro i 2 (due) giorni successivi. In caso di inottemperanza alla richiesta, ovvero nei casi in cui l'Amministrazione Comunale riscontri, per il tramite del responsabile del Settore competente, successivamente la violazione degli obblighi, verrà comunicata alla ditta aggiudicataria, per iscritto e nel termine di 48 ore dall'accertamento da parte della struttura organizzativa preposta, le contestazioni degli organi di controllo. Se entro 8 (otto) giorni dalla data di ricevimento della comunicazione la ditta aggiudicataria non fornisce alcuna motivata giustificazione, ovvero qualora le stesse non fossero ritenute accoglibili, saranno applicate le penali previste dal presente Capitolato.

Art. 48 – PREZZO DEL PASTO E DEI SERVIZI/FORNITURE. CORRISPETTIVO

Nel prezzo unitario di un pasto e dei servizi/forniture si intendono interamente compensati alla società affidataria tutti i servizi comprese le derrate, le prestazioni del personale, l'eventuale trasporto, le spese ed ogni altro onere espresso e non, dal presente Capitolato, inerente e conseguente ai servizi di cui trattasi. In media si prevede un numero dei pasti da erogare di circa 82.800 nell'intero periodo. L'importo presunto del contratto ammonta ad € 346.104,00 IVA ESCLUSA, calcolato su detto numero di pasti presunti pari a 82.800 per € 4,18 iva esclusa a pasto posto a base d'asta.

Art. 49 – PAGAMENTI

Il pagamento delle forniture e prestazioni avverrà mensilmente e sarà commisurato sulla scorta dei pasti effettivamente forniti calcolati sulla base delle prenotazioni dei pasti effettuate dalle scuole. Le fatture dovranno fare riferimento alle bolle di consegna che quotidianamente accompagnano le forniture, sulla base del prezzo d'offerta riferito al costo unitario di ciascun pasto.

Le fatture debitamente firmate dal legale rappresentante della ditta aggiudicataria o da un suo delegato, saranno pagate entro 30 (trenta) giorni dal ricevimento delle stesse presso l'Ufficio Amministrativo del Comune.

La liquidazione della fattura è condizionata alla dimostrazione dell'avvenuto versamento dei contributi previdenziali e assistenziali obbligatori per legge.

Art. 50 - STIPULA DEL CONTRATTO E SPESE CONTRATTUALI

L'aggiudicatario è obbligato alla stipulazione del contratto, con l'osservanza dei principi generali di cui agli artt. 1337-1338-1375 c.c., improrogabilmente entro il termine che verrà assegnato dal Responsabile del Settore competente, pena la decadenza dall'aggiudicazione.

Saranno a carico dell'aggiudicatario, senza diritto di rivalsa, le spese contrattuali (imposta di bollo, diritti di scritturazione, diritti di segreteria, ecc.) determinate ai sensi delle vigenti disposizioni di legge.

In considerazione della particolare tipologia di utenza, e della conseguente rilevanza del servizio oggetto di affidamento, che non può subire interruzioni senza un grave danno all'interesse pubblico, nelle more della stipula della convenzione sarà possibile autorizzare l'esecuzione anticipata della prestazione ai sensi di quanto previsto dall'art. 17 comma 9 del D. Lgs. 36/2023.

Art. 51 – TRACCIABILITA' DEI FLUSSI FINANZIARI

L'impresa aggiudicataria assume gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui alla Legge 13 agosto 2010 n. 136 e a tal fine si impegna:

- ✓ ad utilizzare uno o più conti correnti, accesi presso banche o presso la società Poste Italiane S.p.A. dedicati alle commesse pubbliche per i movimenti finanziari relativi alla gestione della presente convenzione;
- ✓ a comunicare al Comune di Castrocielo (FR) gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati di cui alla lettera precedente entro sette giorni dalla loro accensione, nonché, nello stesso termine, le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare su di essi.

Ai sensi dell'art 3, comma 9 bis, della Legge 13 agosto 2010 n. 136, la convenzione come sopra stipulata sarà risolta in tutti i casi di mancato adempimento agli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dal medesimo articolo 3.

Art. 52 – CLAUSOLA DI RISOLUZIONE DEL CONTRATTO

La stazione appaltante, ai sensi dell'art. 122 del D.Lgs 36/2023, possono risolvere il contratto durante il periodo di sua efficacia, se una o più delle seguenti condizioni sono soddisfatte:

- a) il contratto ha subito una modifica sostanziale che avrebbe richiesto una nuova procedura di appalto;
- b) sono state superate le soglie di cui all'articolo 120 del D.lgs. 36/2023;
- c) l'aggiudicatario si è trovato, al momento dell'aggiudicazione dell'appalto in una delle situazioni di cui all'articolo 94, comma 1, del D.lgs. 36/2023;
- d) l'appalto non avrebbe dovuto essere aggiudicato in considerazione di una grave violazione degli obblighi derivanti dai trattati, come riconosciuto dalla Corte di giustizia dell'Unione europea in un procedimento ai sensi dell'articolo 258 TFUE, o di una sentenza passata in giudicato per violazione del presente codice.

La stazione appaltante deve risolvere un contratto pubblico durante il periodo di efficacia dello stesso qualora:

- a) nei confronti dell'appaltatore sia intervenuta la decadenza dell'attestazione di qualificazione per aver prodotto falsa documentazione o dichiarazioni mendaci;
- b) nei confronti dell'appaltatore sia intervenuto un provvedimento definitivo che dispone l'applicazione di una o più misure di prevenzione di cui al codice delle leggi antimafia e delle relative misure di prevenzione, ovvero sia intervenuta sentenza di condanna passata in giudicato per i reati di cui all'articolo 94 del D.lgs. 36/2023.
- c) per violazione degli obblighi di cui al D.P.R. n. 62/2013 e al Codice di Comportamento adottato dai Comuni Committenti. L'Amministrazione, verificata l'eventuale violazione, contesta per iscritto al contraente il fatto, assegnando un termine non superiore a dieci giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Ove queste non fossero presentate o risultassero non accoglibili, procederà alla risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni.
- d) per violazione del rispetto di quanto previsto dal D. Lgs 4 marzo 2014 n.39 "Attuazione della direttiva 2011/93/UE relativa alla lotta contro l'abuso e lo sfruttamento sessuale dei minori e la pornografia minorile. L'Amministrazione, verificata l'eventuale violazione, contesta per iscritto al contraente il fatto, assegnando un termine non superiore a dieci giorni per la presentazione di eventuali controdeduzioni. Ove queste non fossero presentate o risultassero non accoglibili, procederà alla risoluzione del contratto, fatto salvo il risarcimento dei danni.
- e) accertato un grave inadempimento alle obbligazioni contrattuali da parte dell'appaltatore, tale da compromettere la buona riuscita delle prestazioni; la stazione appaltante addebita all'appaltatore tale inadempimento assegnando un termine non inferiore a 15 giorni per la presentazione delle controdeduzioni: acquisite e valutate le predette controdeduzioni ovvero scaduto il termine senza che l'appaltatore abbia risposto, la stazione appaltante, su proposta del responsabile del procedimento, dichiara risolto il contratto.

Nel caso di risoluzione del contratto l'appaltatore ha diritto soltanto al pagamento delle prestazioni relative ai lavori, servizi o forniture regolarmente eseguiti, decurtato degli oneri aggiuntivi derivanti dallo scioglimento del contratto.

Art. 53 – RISOLUZIONE PER INADEMPIMENTO

Fuori dai casi indicati ai precedenti articoli, il contratto può essere risolto per inadempimento di non scarsa importanza di clausole essenziali, senza necessità di provvedimento giudiziario, previa diffida con la quale venga indicato all'altro contraente un termine non inferiore a giorni 15 (quindici) dalla sua ricezione per l'adempimento.

Allo spirare di detto termine il contratto si intende risolto di diritto.

Art. 54 – DISPOSIZIONI FINALI

Il presente capitolato costituisce manifestazione integrale della volontà negoziale delle parti che hanno altresì preso piena conoscenza di tutte le relative clausole, che dichiarano quindi di approvare specificamente singolarmente nonché nel loro insieme e, comunque, qualunque modifica al presente atto non potrà aver luogo e non potrà essere provata che mediante atto scritto, inoltre, l'eventuale invalidità o l'inefficacia di una delle clausole del Contratto non comporta l'invalidità o inefficacia dei medesimi atti nel loro complesso.

Le amministrazioni contraenti si riservano la facoltà di richiedere l'avvio del servizio nelle more di sottoscrizione della convenzione. La ditta aggiudicataria si considererà, all'atto dell'assunzione dei servizi, a perfetta conoscenza dell'ubicazione dei locali e delle attrezzature su cui dovranno espletarsi i servizi specificati nel presente capitolato.

Con il presente atto si intendono regolati tutti i termini generali del rapporto tra le parti. Le modalità operative e attuative del presente Contratto verranno disciplinate nell'Atto di Regolamentazione del Servizio. In caso di contrasti le previsioni del presente atto prevarranno su quelle degli atti di sua esecuzione, salvo diversa espressa volontà derogativa delle parti manifestata per iscritto.

Art. 55 – RICHIAMO ALLA LEGGE E AD ALTRE NORME

Per tutto quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato, si fa riferimento al Codice Civile ed alle disposizioni legislative vigenti in materia.

Art. 56 – FORO COMPETENTE

Qualunque contestazione o vertenza dovesse insorgere tra le parti sulla interpretazione o esecuzione del presente contratto sarà competente in via esclusiva il foro competente territorialmente.

Art. 57 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Il Comune, ai sensi dell'art. 18 del Decreto Legislativo n. 196/ 2003, informa l'aggiudicataria che tratterà i dati, connessi al presente appalto, esclusivamente per lo svolgimento delle attività e per l'assolvimento degli obblighi previsti dalle leggi e dai regolamenti comunali in materia.

Art. 58 - ALLEGATI

Al presente Capitolato Speciale è allegato, per formarne parte integrante e sostanziale, il seguente documento:

- ✓ Allegato A - DUVRI del Comune di Castrocielo (FR) e Obbligo di osservanza delle misure di sicurezza e igiene nel luogo di lavoro.