



COMUNE DI ACATE
Libero Consorzio Comunale di Ragusa
SCHEMA CAPITOLATO SPECIALE DI APPALTO

PREMESSA

Il presente Capitolato Speciale d'Appalto disciplina le condizioni, le modalità di affidamento e di esecuzione del servizio di refezione scolastica destinato agli alunni frequentanti la Scuola dell'Infanzia del Comune di Acate, nonché al personale scolastico avente diritto al pasto ai sensi della normativa vigente, per gli anni scolastici 2026/2027 e 2027/2028.

Il servizio di refezione scolastica costituisce un servizio pubblico di rilevanza sociale ed educativa, finalizzato a garantire agli utenti un'alimentazione sana, equilibrata, sicura e adeguata alle esigenze nutrizionali dell'età evolutiva, concorrendo al benessere psicofisico dei minori, alla promozione di corretti stili alimentari e al perseguimento delle finalità educative proprie dell'istituzione scolastica.

L'affidamento del servizio avviene mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 70 del Decreto Legislativo 31 marzo 2023, n. 36 e successive modifiche e integrazioni, con aggiudicazione secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 108 del medesimo decreto.

La procedura è espletata in modalità telematica mediante piattaforma di approvvigionamento digitale certificata e interoperabile con la Banca Dati Nazionale dei Contratti Pubblici (BDNCP), nel rispetto delle disposizioni in materia di digitalizzazione del ciclo di vita dei contratti pubblici.

L'esecuzione del servizio dovrà essere improntata ai principi di qualità, continuità, efficienza, efficacia, regolarità, sicurezza, sostenibilità ambientale, inclusione e tutela della salute, garantendo elevati standard qualitativi sotto il profilo nutrizionale, igienico-sanitario, organizzativo ed educativo.

L'Appaltatore è tenuto ad assicurare la corretta esecuzione di tutte le prestazioni previste dal presente Capitolato, dall'offerta presentata in sede di gara e dal contratto d'appalto, assumendo piena responsabilità dell'organizzazione e della gestione del servizio.

Per quanto non espressamente disciplinato dal presente Capitolato, trovano applicazione le disposizioni contenute nel D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36, nella normativa europea, nazionale e regionale vigente in materia di contratti pubblici, sicurezza alimentare, igiene degli alimenti, tutela della salute, sicurezza nei luoghi di lavoro, protezione dei dati personali, sostenibilità ambientale e ristorazione collettiva, nonché nelle Linee di indirizzo nazionali e regionali per la ristorazione scolastica e nelle prescrizioni impartite dalle competenti Autorità sanitarie.

Le disposizioni richiamate nel presente Capitolato si intendono automaticamente integrate dalle eventuali modifiche normative e regolamentari sopravvenute nel corso dell'esecuzione del contratto, purché compatibili con l'oggetto dell'appalto.

L'Appaltatore è tenuto all'osservanza integrale della normativa applicabile e risponde di ogni conseguenza derivante dall'inosservanza degli obblighi previsti dalla legge, dal contratto e dalla documentazione di gara.

TITOLO I – DISPOSIZIONI GENERALI E DISCIPLINA CONTRATTUALE

Art. 1 – Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto l'affidamento del servizio di refezione scolastica destinato agli alunni frequentanti le Scuole dell'Infanzia statali del Comune di Acate, nonché al personale docente e non docente avente diritto al pasto ai sensi della normativa vigente.

Il servizio dovrà essere espletato presso n. 3 plessi scolastici comunali, di cui uno ubicato nella località Marina di Acate, distante circa 12 km dal centro abitato.

L'Appaltatore dovrà garantire l'organizzazione del servizio in modo tale da assicurare il mantenimento delle caratteristiche igienico-sanitarie, nutrizionali e organolettiche dei pasti durante tutte le fasi di produzione, confezionamento, trasporto, consegna e somministrazione, nel rispetto della normativa vigente, del piano di autocontrollo HACCP e delle prescrizioni impartite dalle competenti autorità sanitarie.

Il servizio comprende, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- a) approvvigionamento delle derrate alimentari;

- b) preparazione e cottura dei pasti presso un centro di cottura che dovrà essere nella piena disponibilità giuridica dell'Appaltatore alla data di presentazione dell'offerta ovvero, qualora non ancora disponibile, l'operatore economico dovrà assumere l'impegno ad acquisirne la disponibilità prima dell'avvio del servizio, secondo le modalità previste dal disciplinare di gara;
- c) confezionamento dei pasti mediante contenitori idonei al contatto con gli alimenti e conformi alla normativa vigente;
- d) trasporto e consegna dei pasti presso i plessi scolastici interessati, mediante mezzi autorizzati e idoneamente attrezzati al mantenimento delle temperature previste dalla normativa vigente;
- e) distribuzione, somministrazione e scodellamento dei pasti;
- f) riordino, pulizia e sanificazione dei refettori, dei tavoli, delle superfici di consumo e delle attrezzature utilizzate;
- g) fornitura di piatti, bicchieri, posate e tovagliato monouso biodegradabili e compostabili conformi alla normativa vigente in materia di materiali destinati al contatto con gli alimenti (MOCA) e alla norma UNI EN 13432:2002. L'utilizzo di stoviglie monouso biodegradabili e compostabili è autorizzato in ragione dell'accertata impossibilità tecnico-logistica di installare e utilizzare sistemi di lavaggio presso i refettori scolastici comunali, nel rispetto delle condizioni e delle deroghe previste dai vigenti Criteri Ambientali Minimi (CAM) applicabili al servizio;
- h) predisposizione e gestione delle diete speciali per motivi sanitari, etico-religiosi o culturali, secondo quanto previsto dal presente Capitolato;
- i) gestione della raccolta differenziata dei rifiuti derivanti dal servizio e corretto conferimento delle diverse frazioni secondo le modalità stabilite dal Comune e dalla normativa vigente;
- j) ogni ulteriore attività, prestazione o adempimento necessario a garantire la regolare, completa e continuativa esecuzione del servizio.

Tutte le prestazioni, forniture, attrezzature, materiali, mezzi, oneri organizzativi e gestionali necessari per l'esecuzione del servizio si intendono compresi nel corrispettivo contrattuale e remunerati dal prezzo unitario offerto in sede di gara, fatto salvo quanto espressamente previsto dalla documentazione di gara.

Il servizio dovrà essere svolto nel rispetto delle tabelle dietetiche approvate dall'Autorità sanitaria competente, delle linee di indirizzo nazionali e regionali per la ristorazione scolastica e delle disposizioni contenute nel presente Capitolato.

La partecipazione alla procedura di gara comporta la piena conoscenza e accettazione delle condizioni contenute nella documentazione di gara e delle caratteristiche organizzative e logistiche del servizio.

Sono altresì comprese tutte le prestazioni accessorie, complementari e strumentali necessarie per assicurare il corretto svolgimento del servizio, anche se non espressamente indicate nel presente Capitolato ma comunque indispensabili al raggiungimento delle finalità dell'appalto.

Art. 2 – Durata dell'appalto

L'appalto ha durata corrispondente agli anni scolastici 2026/2027 e 2027/2028.

Il servizio di refezione scolastica sarà erogato durante i periodi di effettivo svolgimento delle attività didattiche, secondo il calendario scolastico stabilito dalle competenti autorità statali e regionali e sulla base delle disposizioni organizzative impartite dall'Amministrazione Comunale e dalle Istituzioni scolastiche interessate. L'avvio e la conclusione annuale del servizio saranno comunicati dall'Amministrazione Comunale in relazione all'effettiva attivazione del tempo mensa e alle esigenze organizzative delle scuole.

La durata contrattuale decorre dalla data di effettivo avvio dell'esecuzione del servizio, risultante da apposito verbale o provvedimento dell'Amministrazione.

Il servizio si intende automaticamente sospeso durante i periodi di chiusura delle scuole, le festività previste dal calendario scolastico, le vacanze natalizie e pasquali, nonché in ogni altro caso di sospensione delle attività didattiche disposto dalle competenti autorità o dall'Amministrazione Comunale.

Eventuali sospensioni del servizio dovute a cause di forza maggiore, emergenze sanitarie, eventi straordinari, scioperi, ordinanze delle autorità competenti o altre circostanze non imputabili all'Amministrazione non daranno diritto all'Appaltatore ad alcun indennizzo, risarcimento o compenso aggiuntivo, fatto salvo il pagamento dei pasti effettivamente richiesti ed erogati.

Ai sensi dell'art. 120, comma 11, del D.Lgs. n. 36/2023, la Stazione Appaltante si riserva la facoltà di disporre la proroga del contratto per il tempo strettamente necessario alla conclusione delle procedure finalizzate all'individuazione di un nuovo contraente e, comunque, per un periodo non superiore a sei mesi, alle medesime condizioni contrattuali ed economiche vigenti.

L'Appaltatore è tenuto a garantire la prosecuzione del servizio durante il periodo di eventuale proroga tecnica, senza soluzione di continuità e senza poter avanzare pretese economiche ulteriori rispetto a quanto previsto dal contratto.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di dare avvio all'esecuzione del contratto in via d'urgenza nei casi previsti dall'art. 17 del D.Lgs. 36/2023.

Art. 3 – Importo dell'appalto e valore contrattuale

Il numero complessivo presunto dei pasti da erogare nel corso della durata contrattuale è stimato in circa n. 56.100 pasti, determinato sulla base di una media indicativa di circa n. 165 pasti giornalieri per n. 170 giorni di servizio per ciascun anno scolastico.

Il numero dei pasti sopra indicato ha carattere meramente presuntivo ed è fornito esclusivamente ai fini della formulazione dell'offerta. Lo stesso potrà subire variazioni, in aumento o in diminuzione, in relazione alle effettive esigenze del servizio, alle iscrizioni degli utenti, alla frequenza scolastica e ad ogni altra circostanza connessa all'organizzazione del servizio, senza che ciò comporti per l'Appaltatore alcun diritto a compensi, indennizzi o risarcimenti.

L'appalto è affidato e contabilizzato a misura. Il corrispettivo spettante all'Appaltatore sarà determinato sulla base del numero dei pasti effettivamente ordinati, erogati e regolarmente rendicontati secondo le modalità previste dal presente Capitolato.

Il prezzo unitario a base di gara per singolo pasto è fissato in € 6,20 oltre IVA nella misura di legge ed è soggetto al ribasso offerto in sede di gara, fatti salvi gli importi non soggetti a ribasso previsti dalla normativa vigente.

Il valore stimato dell'appalto, determinato ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs. n. 36/2023 e comprensivo dell'eventuale proroga tecnica di sei mesi, prevista dall'art. 2 del presente Capitolato, è pari ad € 434.775,00 oltre IVA;

L'importo complessivo del servizio per il biennio 2026/2028 comprensivo di oneri sicurezza è stato stimato in 347.820,00 euro.

Ai sensi dell'art. 41, comma 14, del D.Lgs. n. 36/2023, la Stazione Appaltante ha stimato i costi della manodopera in complessivi € 176.000,00 per l'intera durata contrattuale 2026/2028. Tale importo costituisce la stima dei costi del personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto ai fini della determinazione dell'importo a base di gara.

Gli oneri della sicurezza derivanti da rischi interferenziali, individuati nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI), sono quantificati in € 2.000,00 per l'intera durata dell'appalto e non sono soggetti a ribasso.

Ai sensi dell'art. 108, comma 9, del D.Lgs. n. 36/2023, gli operatori economici sono tenuti a indicare, nell'offerta economica, i propri costi della manodopera e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro. La Stazione Appaltante procederà alla verifica del rispetto dei minimi retributivi e della congruità dei costi dichiarati, secondo quanto previsto dal D.Lgs. n. 36/2023.

Ai fini della determinazione del valore stimato dell'appalto ai sensi dell'art. 14 del D.Lgs. n. 36/2023, sono computate tutte le opzioni e le eventuali forme di prosecuzione contrattuale previste dalla documentazione di gara.

Art. 4- Modalità di affidamento e normativa applicabile

L'affidamento del servizio oggetto del presente Capitolato avviene mediante procedura aperta ai sensi dell'art. 70 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e successive modifiche e integrazioni.

La procedura è espletata in modalità telematica attraverso una piattaforma di approvvigionamento digitale certificata e interoperabile con la Banca Dati Nazionale dei Contratti Pubblici (BDNCP), nel rispetto delle disposizioni di cui agli artt. 19 e seguenti del D.Lgs. n. 36/2023 in materia di digitalizzazione del ciclo di vita dei contratti pubblici.

L'aggiudicazione avverrà secondo il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa individuata sulla base del miglior rapporto qualità/prezzo, ai sensi dell'art. 108 del D.Lgs. n. 36/2023.

I criteri di valutazione, i relativi punteggi, le modalità di attribuzione degli stessi, nonché ogni ulteriore disposizione concernente lo svolgimento della procedura di gara, sono definiti nel Disciplinare di gara e negli altri atti della procedura.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di procedere all'aggiudicazione anche in presenza di una sola offerta valida, purché ritenuta congrua e conveniente, nonché di non procedere all'aggiudicazione qualora nessuna offerta risulti idonea o conveniente ai sensi dell'art. 108, comma 10, del D.Lgs. n. 36/2023.

Art. 5 – Finalità e caratteristiche generali del servizio

Il servizio di refezione scolastica costituisce servizio pubblico essenziale ed è finalizzato a garantire agli utenti un'alimentazione sana, equilibrata, sicura e adeguata alle esigenze nutrizionali della fascia d'età della scuola

dell'infanzia, nel rispetto delle linee di indirizzo nazionali e regionali in materia di ristorazione scolastica e delle prescrizioni impartite dall'Autorità sanitaria competente.

Il servizio dovrà essere eseguito nel pieno rispetto dei Criteri Ambientali Minimi vigenti per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari adottati con decreto del Ministero dell'Ambiente e della Sicurezza Energetica.

Il servizio concorre al perseguimento delle finalità educative, sociali e di tutela della salute proprie dell'istituzione scolastica e dell'Amministrazione comunale e deve essere organizzato in modo da assicurare elevati standard qualitativi sotto il profilo nutrizionale, igienico-sanitario, organizzativo e ambientale.

In particolare, il servizio è volto a perseguire le seguenti finalità:

- a) promuovere corrette abitudini alimentari e stili di vita salutari;
- b) favorire la socializzazione, l'inclusione e il benessere degli utenti durante il momento del pasto;
- c) garantire il soddisfacimento dei fabbisogni nutrizionali degli utenti secondo criteri di equilibrio alimentare e qualità delle derrate impiegate;
- d) assicurare elevati livelli di sicurezza alimentare e igienico-sanitaria in tutte le fasi del servizio;
- e) tutelare la salute e il benessere psicofisico degli utenti;
- f) garantire il rispetto delle esigenze alimentari connesse a motivazioni sanitarie, etico-religiose, culturali o personali, secondo le modalità previste dal presente Capitolato;
- g) promuovere la sostenibilità ambientale mediante l'applicazione dei Criteri Ambientali Minimi (CAM), la riduzione degli sprechi alimentari, la corretta gestione dei rifiuti e, ove possibile e consentito dalla normativa vigente, il recupero e la destinazione delle eccedenze alimentari ai sensi della Legge 19 agosto 2016, n. 166.

L'organizzazione del servizio dovrà essere improntata ai principi di qualità, continuità, regolarità, efficienza, efficacia, sicurezza, trasparenza e piena tutela dell'utenza scolastica, garantendo l'erogazione delle prestazioni senza interruzioni, salvo cause di forza maggiore o diverse disposizioni dell'Amministrazione comunale.

Art. 6 – Destinatari del servizio

Il servizio di refezione scolastica è rivolto agli alunni frequentanti le scuole dell'infanzia statali ubicate nel territorio comunale, regolarmente iscritti al servizio secondo le modalità stabilite dall'Amministrazione Comunale.

Il servizio può essere fruito, nei limiti previsti dalla normativa vigente e secondo le disposizioni organizzative dell'Amministrazione Comunale, anche dal personale docente e non docente avente diritto alla consumazione del pasto in quanto impegnato nelle attività di vigilanza, assistenza e supporto agli alunni durante il tempo mensa.

I pasti destinati al personale scolastico avente diritto saranno contabilizzati e fatturati a misura alle medesime condizioni economiche previste per i pasti destinati agli alunni.

La presenza del personale scolastico avente diritto concorre alla determinazione del numero giornaliero dei pasti da predisporre esclusivamente ai fini organizzativi, gestionali e contabili.

L'accesso al servizio è subordinato alle modalità di iscrizione, prenotazione, rilevazione delle presenze e rendicontazione stabilite dall'Amministrazione Comunale, nonché all'organizzazione delle attività scolastiche e alle effettive presenze giornaliere.

Il numero degli utenti e dei pasti giornalieri ha carattere variabile e presuntivo. L'Amministrazione Comunale non garantisce un numero minimo di utenti né un quantitativo minimo di pasti giornalieri, trovando applicazione quanto previsto dal presente Capitolato in materia di contabilizzazione a misura e variazioni quantitative del servizio.

Art. 7 – Modalità di esecuzione del servizio

L'Appaltatore è tenuto ad eseguire il servizio di refezione scolastica nel rispetto delle disposizioni contenute nel presente Capitolato, dell'offerta tecnica presentata in sede di gara, del contratto d'appalto e della normativa vigente applicabile.

Il servizio dovrà essere organizzato ed eseguito con mezzi, personale, attrezzature e risorse adeguati ad assicurarne la regolare, efficiente e continuativa erogazione, garantendo in ogni fase elevati standard qualitativi, igienico-sanitari, nutrizionali e organizzativi.

L'Appaltatore assume la piena responsabilità dell'organizzazione e della gestione del servizio e dovrà provvedere, a propria cura e spese, a tutte le attività necessarie per la corretta esecuzione delle prestazioni contrattuali, comprese quelle accessorie e complementari, ancorché non espressamente indicate nel presente Capitolato ma comunque necessarie al raggiungimento delle finalità del servizio.

In particolare, l'Appaltatore dovrà garantire la produzione, preparazione, confezionamento, trasporto, consegna, distribuzione e somministrazione dei pasti, nonché tutte le attività di pulizia, sanificazione, riordino, gestione delle attrezzature, raccolta differenziata dei rifiuti e ogni altro adempimento previsto dalla documentazione di gara.

L'esecuzione del servizio dovrà avvenire nel rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie vigenti, del piano di autocontrollo HACCP, delle disposizioni impartite dall'Autorità sanitaria competente e delle indicazioni fornite dalla Stazione Appaltante.

L'Appaltatore è tenuto ad adottare tutte le misure organizzative necessarie a garantire la continuità del servizio, prevenendo disservizi e assicurando la tempestiva risoluzione di eventuali criticità che dovessero verificarsi durante l'esecuzione dell'appalto.

Restano ferme le ulteriori modalità operative e le specifiche tecniche disciplinate nei successivi articoli del presente Capitolato.

L'Appaltatore resta unico responsabile nei confronti dell'Amministrazione della perfetta esecuzione del servizio, anche qualora si avvalga di prestazioni rese da soggetti terzi nei limiti consentiti dalla normativa vigente.

Art. 8 – Luoghi di esecuzione del servizio

Il servizio di refezione scolastica dovrà essere svolto presso i plessi della Scuola dell'Infanzia appartenenti all'Istituto Comprensivo “C. Puglisi” di Acate, di seguito indicati:

- Plesso “De Amicis” – Via V. Angirillo s.n.c. – n. 5 sezioni;
- Plesso “Collodi” – Via Balilla n. 4 – n. 8 sezioni;
- Plesso scolastico di Marina di Acate – n. 1 sezione, ubicato nella località Marina di Acate, a circa 12 km dal centro abitato.

Il numero delle sezioni sopra indicato ha carattere meramente indicativo e potrà subire variazioni in relazione all'organizzazione scolastica, alle iscrizioni degli alunni e alle determinazioni delle competenti autorità scolastiche, senza che ciò comporti modifiche sostanziali del contratto.

L'Appaltatore dovrà garantire l'esecuzione del servizio presso tutti i plessi interessati, assicurando il rispetto degli orari di distribuzione dei pasti, delle modalità organizzative concordate con l'Amministrazione Comunale e con l'Istituzione scolastica, nonché delle prescrizioni igienico-sanitarie vigenti.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di modificare l'elenco delle sedi di erogazione del servizio, di attivare o disattivare plessi, sezioni o refettori, ovvero di disporre trasferimenti delle attività scolastiche presso altre sedi del territorio comunale, qualora ciò si renda necessario per esigenze organizzative, didattiche, logistiche o di pubblico interesse.

Tali variazioni, purché contenute nei limiti previsti dalla normativa vigente e compatibili con l'oggetto dell'appalto, non costituiscono modifica sostanziale del contratto e non danno diritto all'Appaltatore ad alcun indennizzo o compenso aggiuntivo, fatto salvo quanto eventualmente previsto dalle disposizioni del D.Lgs. n. 36/2023 in materia di modifiche contrattuali.

L'Appaltatore è tenuto a organizzare il servizio tenendo conto delle caratteristiche logistiche dei plessi scolastici e di tutte le condizioni operative necessarie a garantire la regolare esecuzione delle prestazioni previste dal presente Capitolato.

L'Appaltatore dichiara di aver preso visione dei luoghi di esecuzione del servizio e di aver valutato tutte le condizioni logistiche ed operative, comprese le distanze tra il centro di cottura e i plessi scolastici, rinunciando fin d'ora ad ogni eccezione o pretesa economica connessa a difficoltà organizzative prevedibili.

Art. 9 – Servizio a domanda individuale e variazioni quantitative

Il servizio di refezione scolastica oggetto del presente appalto costituisce servizio pubblico a domanda individuale.

Il corrispettivo spettante all'Appaltatore sarà determinato esclusivamente in relazione al numero dei pasti effettivamente erogati, regolarmente richiesti e contabilizzati secondo le modalità stabilite dal presente Capitolato, fermo restando il prezzo unitario offerto in sede di gara.

L'Appaltatore prende atto e accetta che il numero effettivo dei pasti potrà subire variazioni, in aumento o in diminuzione, rispetto al quantitativo presunto indicato negli atti di gara, in relazione alle effettive presenze giornaliere degli utenti, alle iscrizioni scolastiche, all'andamento della frequenza, all'organizzazione delle attività didattiche, alle eventuali variazioni del calendario scolastico o ad altre esigenze connesse alla gestione del servizio.

Le variazioni quantitative dei pasti non comportano modifiche del prezzo unitario contrattuale e non attribuiscono all'Appaltatore il diritto ad alcun compenso, indennizzo, risarcimento o revisione del corrispettivo per il solo fatto della riduzione o dell'aumento dei quantitativi effettivamente erogati, fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di revisione dei prezzi e modifiche contrattuali.

Il quantitativo presunto dei pasti indicato negli atti di gara non costituisce impegno contrattuale della Stazione Appaltante né attribuisce all'Appaltatore alcun diritto al raggiungimento di un importo minimo garantito.

Restano ferme le disposizioni di cui all'art. 60 del D.Lgs. n. 36/2023 in materia di revisione dei prezzi e all'art. 120 del medesimo decreto in materia di modifica dei contratti in corso di esecuzione.

Art. 10 – Variazioni contrattuali e modifiche del servizio

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di apportare modifiche al contratto durante il periodo di efficacia dello stesso nei casi, con le modalità e nei limiti previsti dall'art. 120 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e dalla normativa vigente in materia di contratti pubblici.

Rientrano tra le possibili modifiche del servizio, nei limiti consentiti dalla normativa vigente, le variazioni organizzative necessarie a garantire il regolare svolgimento della refezione scolastica, derivanti, a titolo esemplificativo, da:

- variazioni del numero degli utenti serviti;
- modifiche dell'organizzazione scolastica;
- attivazione, soppressione o diversa articolazione dei plessi scolastici;
- variazioni del calendario scolastico o degli orari di funzionamento;
- esigenze organizzative, logistiche o di pubblico interesse della Stazione Appaltante.

Ai sensi dell'art. 120 del D.Lgs. n. 36/2023 e dell'art. 5 dell'Allegato II.14 al medesimo decreto, la Stazione Appaltante potrà disporre variazioni delle prestazioni in aumento o in diminuzione entro il limite previsto dalla normativa vigente, senza che ciò comporti per l'Appaltatore il diritto a modifiche delle condizioni economiche contrattuali, salvo quanto espressamente previsto dalla legge.

L'Appaltatore è tenuto ad eseguire le prestazioni oggetto delle modifiche legittimamente disposte dalla Stazione Appaltante agli stessi prezzi, patti e condizioni contrattuali, nei limiti e secondo le modalità previste dal contratto e dalla normativa applicabile.

Le modifiche di cui al presente articolo non potranno comportare una trasformazione sostanziale dell'oggetto dell'appalto né alterare la natura complessiva del contratto.

Resta fermo quanto previsto dall'art. 60 del D.Lgs. n. 36/2023 in materia di revisione dei prezzi e dalle ulteriori disposizioni applicabili.

Art. 11 – Costi della manodopera

I costi della manodopera stimati dalla Stazione Appaltante, indicati separatamente negli atti di gara ai sensi dell'art. 41, comma 14, del D.Lgs. n. 36/2023, costituiscono parametro di riferimento ai fini della verifica della congruità dell'offerta, della sostenibilità economica del servizio e del rispetto dei livelli retributivi minimi previsti dalla normativa vigente e dai contratti collettivi applicabili.

L'operatore economico è tenuto a indicare nella propria offerta economica i costi della manodopera da esso sostenuti e gli oneri aziendali concernenti l'adempimento delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro, ai sensi dell'art. 108, comma 9, del D.Lgs. n. 36/2023.

L'eventuale indicazione di costi della manodopera inferiori rispetto a quelli stimati dalla Stazione Appaltante dovrà essere adeguatamente motivata dall'operatore economico e sarà oggetto di verifica secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

La Stazione Appaltante procederà alla verifica della congruità dell'offerta nei casi previsti dal D.Lgs. n. 36/2023, ivi compresa l'ipotesi in cui l'operatore economico indichi costi della manodopera inferiori rispetto a quelli stimati dalla Stazione Appaltante, al fine di accertare che siano comunque garantiti i trattamenti economici e normativi previsti dai contratti collettivi applicabili e il rispetto dei minimi inderogabili di legge. Resta ferma la possibilità per l'operatore economico di dimostrare che il minor costo della manodopera deriva da una più efficiente organizzazione aziendale o da condizioni economiche e organizzative proprie, purché compatibili con la corretta esecuzione del servizio, con gli obblighi di legge e con il Piano di Assorbimento del Personale eventualmente presentato in sede di gara.

I costi della sicurezza aziendale indicati dall'operatore economico restano a suo esclusivo carico e devono essere congrui rispetto all'organizzazione del servizio proposta.

Art. 12 – Obblighi della Stazione Appaltante

La Stazione Appaltante si impegna a mettere a disposizione dell'Appaltatore, per quanto di propria competenza, le informazioni e gli elementi necessari alla corretta organizzazione ed esecuzione del servizio, compatibilmente con le esigenze dell'Amministrazione comunale e con l'organizzazione delle attività scolastiche.

In particolare, la Stazione Appaltante provvede a:

1. comunicare all'Appaltatore gli indirizzi organizzativi e le disposizioni operative necessarie per lo svolgimento del servizio;
2. fornire le informazioni organizzative necessarie all'esecuzione del servizio nel rispetto della normativa in materia di protezione dei dati personali;
3. consentire l'accesso alle informazioni e ai referenti necessari per il coordinamento delle attività;
4. svolgere le attività di vigilanza, controllo e verifica sull'esecuzione del contratto previste dal presente Capitolato e dalla normativa vigente;

5. procedere alla liquidazione dei corrispettivi contrattuali dovuti all'Appaltatore secondo le modalità stabilite dal contratto, previa verifica della regolare esecuzione del servizio e della correttezza della documentazione amministrativa e contabile prodotta.

La Stazione Appaltante esercita le funzioni di indirizzo, vigilanza e controllo sull'esecuzione del contratto attraverso i propri uffici competenti, il Responsabile Unico del Progetto (RUP), il Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC), ove previsto e nominato ai sensi della normativa vigente, nonché mediante eventuali ulteriori soggetti incaricati.

Le attività di controllo e verifica effettuate dalla Stazione Appaltante hanno esclusivamente finalità di accertamento della corretta esecuzione del servizio e non comportano in alcun modo trasferimento o limitazione della responsabilità dell'Appaltatore, che rimane unico responsabile della qualità, regolarità e sicurezza delle prestazioni rese.

Art. 13 - Obblighi generali dell'Appaltatore

L'Appaltatore è tenuto a garantire la regolare, puntuale e corretta esecuzione del servizio di refezione scolastica, nel pieno rispetto delle disposizioni contenute nel presente Capitolato, nel contratto, nell'offerta tecnica presentata in sede di gara e nella normativa vigente applicabile.

Sono a totale carico dell'Appaltatore tutti gli oneri necessari all'organizzazione, alla gestione e all'esecuzione del servizio, compresi, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- l'approvvigionamento, il controllo qualitativo e la conservazione delle derrate alimentari;
- la preparazione, la cottura, il confezionamento e la veicolazione dei pasti;
- il trasporto dei pasti presso i plessi scolastici interessati dal servizio;
- la distribuzione dei pasti e lo scodellamento nei refettori;
- la fornitura delle stoviglie, delle attrezzature e dei materiali necessari all'espletamento del servizio;
- la raccolta differenziata, la gestione e lo smaltimento dei rifiuti derivanti dall'attività svolta;
- la pulizia e la sanificazione dei locali, degli arredi, delle attrezzature e di ogni altro materiale utilizzato per l'esecuzione del servizio;
- la predisposizione e la gestione delle diete speciali, etico-religiose e sanitarie debitamente autorizzate;
- ogni altra attività necessaria a garantire il corretto svolgimento del servizio secondo gli standard qualitativi richiesti.

L'Appaltatore dovrà:

- nominare un Responsabile del Servizio reperibile durante tutto l'orario di esecuzione;
- mantenere per tutta la durata dell'appalto adeguata polizza RCT/RCO con massimali conformi a quanto previsto dal presente Capitolato;
- provvedere tempestivamente alla sostituzione del personale assente senza pregiudicare la regolare esecuzione del servizio.

L'Appaltatore è responsabile della qualità, della quantità, della sicurezza alimentare e della conformità dei pasti erogati, nonché della corretta esecuzione di tutte le prestazioni previste dal contratto, rispondendo direttamente di eventuali disservizi, irregolarità, omissioni o inadempienze.

L'Appaltatore dovrà adottare e mantenere attivo un sistema di autocontrollo igienico-sanitario basato sui principi HACCP, garantendo la rintracciabilità degli alimenti impiegati e il rispetto di tutte le disposizioni normative vigenti in materia di igiene e sicurezza alimentare.

L'Appaltatore è tenuto a garantire la continuità del servizio anche in presenza di eventi imprevisti o situazioni di emergenza, adottando tutte le misure organizzative necessarie per assicurare il regolare svolgimento delle prestazioni contrattuali e il rispetto dei tempi di consegna dei pasti.

L'Appaltatore dovrà disporre per tutta la durata dell'appalto delle autorizzazioni, delle licenze, delle certificazioni e dei requisiti prescritti dalla normativa vigente per l'esercizio dell'attività oggetto dell'affidamento.

L'Appaltatore è altresì responsabile dell'osservanza delle disposizioni in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e dell'adozione di tutte le misure necessarie alla tutela dei lavoratori, degli utenti e di ogni soggetto coinvolto nell'esecuzione del servizio.

L'Appaltatore si impegna a garantire la presenza di personale qualificato, adeguatamente formato e numericamente sufficiente per l'esecuzione del servizio presso tutti i plessi scolastici interessati, compreso il plesso di Marina di Acate, tenendo conto delle specifiche esigenze organizzative e logistiche.

Gli standard qualitativi, organizzativi e migliorativi dichiarati nell'offerta tecnica costituiscono obbligazioni contrattuali e dovranno essere mantenuti per tutta la durata dell'appalto, salvo i casi espressamente consentiti dalla normativa vigente e preventivamente autorizzati dalla Stazione Appaltante.

L'Appaltatore dovrà predisporre idoneo piano di emergenza per garantire la continuità del servizio anche in caso di indisponibilità temporanea del centro di cottura, guasti agli impianti, interruzioni delle forniture o altri eventi eccezionali.

Restano fermi tutti gli ulteriori obblighi posti a carico dell'Appaltatore dal presente Capitolato, dal contratto e dalla normativa vigente, che si intendono integralmente richiamati.

Art. 14 – Oneri della sicurezza da rischi interferenziali (DUVRI)

Gli oneri della sicurezza derivanti da rischi interferenziali, determinati ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 9 aprile 2008, n. 81 e successive modifiche e integrazioni, sono quantificati dalla Stazione Appaltante in complessivi € _____ per l'intera durata contrattuale e non sono soggetti a ribasso.

Tali oneri sono riferiti alle misure necessarie per eliminare o ridurre i rischi derivanti dalle interferenze tra le attività svolte dall'Appaltatore e le attività presenti nei plessi scolastici interessati dal servizio, con particolare riferimento alle operazioni di trasporto e consegna dei pasti, movimentazione di materiali e attrezzature, distribuzione e somministrazione dei pasti, nonché alle ulteriori attività connesse all'esecuzione del servizio.

Le misure di prevenzione e protezione individuate ai fini della gestione dei rischi interferenziali sono contenute nel Documento Unico di Valutazione dei Rischi da Interferenze (DUVRI), predisposto ai sensi dell'art. 26 del D.Lgs. 81/2008 e successive modifiche e integrazioni, allegato alla documentazione di gara e/o contrattuale secondo quanto previsto dagli atti della procedura.

L'Appaltatore è tenuto a prendere visione del DUVRI e delle relative prescrizioni prima dell'avvio del servizio e a rispettarne integralmente i contenuti per tutta la durata dell'appalto.

L'Appaltatore dovrà inoltre collaborare con la Stazione Appaltante nell'attuazione delle misure di prevenzione e protezione previste e comunicare tempestivamente eventuali modifiche organizzative, operative o strutturali che possano determinare variazioni delle condizioni di sicurezza.

Gli oneri della sicurezza da rischi interferenziali sono ricompresi nel valore contrattuale e saranno corrisposti secondo le modalità previste per il pagamento del servizio, senza essere assoggettati a ribasso.

Restano a esclusivo carico dell'Appaltatore tutti gli oneri relativi alla sicurezza propri dell'organizzazione aziendale, compresi, a titolo esemplificativo:

- la valutazione dei rischi aziendali;
- la formazione, informazione e addestramento del personale;
- la sorveglianza sanitaria nei casi previsti dalla normativa vigente;
- la fornitura e gestione dei dispositivi di protezione individuale;
- ogni ulteriore adempimento previsto dal D.Lgs. 81/2008 e dalla normativa vigente in materia di salute e sicurezza sul lavoro.

L'Appaltatore è tenuto a indicare nell'offerta economica i propri costi aziendali della sicurezza ai sensi dell'art. 108, comma 9, del D.Lgs. n. 36/2023.

La violazione delle disposizioni in materia di salute e sicurezza sul lavoro, delle prescrizioni contenute nel DUVRI o delle indicazioni impartite dalla Stazione Appaltante in materia di prevenzione e protezione costituisce inadempimento contrattuale e potrà comportare l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato e, nei casi di particolare gravità, l'adozione dei provvedimenti previsti dalla normativa vigente, compresa la risoluzione del contratto nei casi consentiti.

L'eventuale aggiornamento del DUVRI conseguente a modifiche organizzative o logistiche non costituisce variante contrattuale.

TITOLO II –ORGANIZZAZIONE DEL SERVIZIO E MODALITÀ OPERATIVE

Art. 15 – Numero presunto dei pasti

Il numero presunto dei pasti per ciascun anno scolastico è stimato in n. 21.250 pasti, determinato sulla base delle presenze medie giornaliere previste e del calendario scolastico di riferimento.

Il quantitativo indicato ha valore esclusivamente presuntivo e viene riportato ai fini della determinazione del valore stimato dell'appalto e della formulazione dell'offerta economica. Trattandosi di servizio a domanda individuale contabilizzato a misura, tale stima non costituisce vincolo contrattuale per la Stazione Appaltante.

Il numero effettivo dei pasti potrà subire variazioni, in aumento o in diminuzione, in relazione:

- alle effettive presenze giornaliere degli alunni e del personale scolastico avente diritto;
- all'andamento delle iscrizioni, delle frequenze e delle eventuali rinunce al servizio nel corso dell'anno scolastico;
- alle variazioni dell'organizzazione scolastica, del calendario o degli orari delle attività didattiche disposte dalle competenti autorità;
- ad eventuali ulteriori esigenze organizzative della Stazione Appaltante.

Le variazioni quantitative dei pasti non comportano alcuna modifica del prezzo unitario offerto in sede di gara e non attribuiscono all'Appaltatore il diritto a quantitativi minimi garantiti, indennizzi o risarcimenti, fatto salvo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di revisione dei prezzi e modifiche contrattuali.

Il corrispettivo spettante all'Appaltatore sarà determinato esclusivamente sulla base dei pasti effettivamente erogati e regolarmente contabilizzati secondo le modalità previste dal presente Capitolato.

Il numero presunto dei pasti per singolo plesso scolastico sarà comunicato annualmente dall'Amministrazione comunale sulla base dell'organizzazione delle attività didattiche.

Art. 16 – Calendario del servizio e prenotazione dei pasti

Il servizio di refezione scolastica sarà erogato nei giorni di effettivo svolgimento delle attività didattiche che prevedono la consumazione del pasto, secondo il calendario scolastico della Regione Siciliana e sulla base delle disposizioni organizzative delle competenti istituzioni scolastiche e dell'Amministrazione Comunale.

Il servizio sarà sospeso automaticamente nei seguenti casi:

- a) chiusura ordinaria o straordinaria dei plessi scolastici;
- b) festività, vacanze e sospensioni delle attività didattiche previste dal calendario scolastico;
- c) mancato svolgimento delle attività scolastiche o assenza di utenti aventi diritto alla fruizione del servizio;
- d) ogni altra circostanza nella quale non sia prevista l'erogazione della refezione scolastica.

Le variazioni del calendario scolastico o delle attività didattiche disposte dalle competenti autorità costituiscono eventi connessi alla normale organizzazione del servizio e non attribuiscono all'Appaltatore alcun diritto a compensi, indennizzi o risarcimenti, fermo restando quanto previsto dalla normativa vigente.

L'Amministrazione Comunale provvederà a comunicare all'Appaltatore, con modalità operative concordate, eventuali variazioni del calendario, sospensioni o modifiche dell'organizzazione del servizio, compatibilmente con i tempi di conoscenza delle stesse.

Il numero dei pasti da predisporre giornalmente sarà comunicato all'Appaltatore dall'Ufficio competente secondo le modalità organizzative stabilite dall'Amministrazione Comunale, sulla base delle presenze effettivamente rilevate presso i plessi scolastici.

La comunicazione giornaliera dei pasti ha esclusivamente finalità organizzative, produttive e contabili ed è finalizzata a garantire la corretta gestione del servizio e la riduzione degli sprechi alimentari.

La comunicazione giornaliera del numero dei pasti dovrà pervenire entro le ore _____ di ciascun giorno di servizio, salvo casi eccezionali debitamente motivati.

Eventuali variazioni comunicate successivamente ai termini stabiliti saranno riconosciute esclusivamente qualora l'Appaltatore dimostri che la relativa produzione o preparazione era già stata avviata e che non risultava possibile procedere alla modifica senza compromettere la corretta esecuzione del servizio, nel rispetto dei principi di sicurezza alimentare e contenimento degli sprechi.

Art. 17 – Avvio del servizio

L'Appaltatore è tenuto ad avviare il servizio nella data stabilita dalla Stazione Appaltante, risultante dal provvedimento di avvio dell'esecuzione o dal relativo verbale, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

L'Appaltatore dovrà garantire, alla data di avvio del servizio, la piena disponibilità di personale, mezzi, attrezzature, autorizzazioni, approvvigionamenti e ogni altra risorsa necessaria per assicurare la regolare esecuzione delle prestazioni previste dal presente Capitolato.

Nei casi e alle condizioni previste dalla normativa vigente in materia di contratti pubblici, la Stazione Appaltante potrà disporre l'esecuzione anticipata del contratto prima della stipula, qualora ricorrano motivate ragioni di urgenza e sia necessario garantire la continuità del servizio pubblico.

L'eventuale differimento dell'avvio del servizio determinato da esigenze organizzative, amministrative, procedurali o da disposizioni delle competenti autorità non attribuisce all'Appaltatore alcun diritto a compensi, indennizzi o risarcimenti, salvo quanto eventualmente previsto dalla normativa vigente.

L'Appaltatore non potrà sospendere o ritardare l'avvio del servizio per proprie esigenze organizzative, salvo autorizzazione espressa della Stazione Appaltante.

Prima dell'avvio del servizio l'Appaltatore dovrà trasmettere:

- elenco del personale;
- HACCP;
- assicurazioni;
- autorizzazioni sanitarie;
- nominativo del referente;
- recapiti per emergenze.

Art. 18 – Sospensione del servizio

La Stazione Appaltante può disporre la sospensione totale o parziale del servizio nei casi previsti dalla normativa vigente in materia di contratti pubblici e, in particolare, qualora ricorrano cause di forza maggiore, motivi di pubblico interesse, eventi eccezionali, esigenze organizzative dell'Amministrazione o delle istituzioni scolastiche, nonché disposizioni impartite dalle competenti autorità.

L'Appaltatore è tenuto a garantire la collaborazione necessaria per la gestione della sospensione e dovrà adottare tutte le misure organizzative finalizzate alla tutela delle derrate alimentari, delle attrezzature e delle

attività già avviate, evitando sprechi e garantendo il ripristino del servizio alla cessazione della causa sospensiva.

L'Appaltatore dovrà comunicare tempestivamente alla Stazione Appaltante qualsiasi evento, circostanza o criticità che possa compromettere, anche parzialmente, la regolare esecuzione del servizio, indicando le misure adottate o che intende adottare per il superamento della problematica.

In caso di sciopero del personale impiegato dall'Appaltatore, quest'ultimo dovrà darne comunicazione alla Stazione Appaltante con il massimo preavviso possibile, compatibilmente con le modalità di proclamazione dello sciopero, e dovrà adottare ogni soluzione organizzativa ragionevole volta a ridurre i disagi per l'utenza scolastica e garantire, ove possibile, la continuità del servizio.

Le sospensioni del servizio non imputabili all'Appaltatore e determinate da provvedimenti della Stazione Appaltante, eventi di forza maggiore o disposizioni delle autorità competenti saranno disciplinate secondo la normativa vigente.

Le sospensioni non imputabili all'Amministrazione e non dipendenti da inadempimenti della Stazione Appaltante non danno diritto all'Appaltatore ad alcun compenso, indennizzo o risarcimento, salvo quanto eventualmente previsto dalla legge.

La Stazione Appaltante può disporre la sospensione immediata della distribuzione dei pasti in presenza di sospette non conformità igienico-sanitarie, allerte alimentari o provvedimenti dell'ASP competente.

Resta salva la facoltà della Stazione Appaltante di sospendere cautelativamente il servizio in presenza di situazioni che possano compromettere la salute degli utenti.

Art. 19 – Centro di cottura e organizzazione del servizio

L'Appaltatore dovrà garantire l'esecuzione del servizio mediante un centro di cottura nella propria disponibilità, adeguatamente organizzato, attrezzato e idoneo alla produzione dei pasti destinati alla ristorazione collettiva scolastica, nel rispetto della normativa vigente in materia di igiene, sicurezza alimentare e tutela della salute.

Il centro di cottura dovrà essere in possesso della registrazione sanitaria prevista dalla normativa vigente e dovrà operare nel rispetto del Regolamento (CE) n. 852/2004, del sistema di autocontrollo HACCP adottato dall'Appaltatore e delle prescrizioni impartite dalle competenti Autorità sanitarie.

L'Appaltatore dovrà disporre, per tutta la durata contrattuale, di un idoneo titolo giuridico di disponibilità del centro di cottura e dovrà garantire che la struttura mantenga i requisiti tecnici, igienico-sanitari e organizzativi necessari all'esecuzione del servizio.

Il centro di cottura dovrà avere capacità produttiva adeguata al numero presunto dei pasti oggetto dell'appalto e dovrà consentire lo svolgimento delle attività di approvvigionamento, preparazione, cottura, confezionamento e organizzazione del trasporto in condizioni tali da preservare la qualità, la sicurezza alimentare e le caratteristiche nutrizionali e organolettiche dei pasti fino alla somministrazione.

L'organizzazione del servizio dovrà essere tale da garantire che i tempi di preparazione, confezionamento, trasporto e consegna dei pasti presso i plessi scolastici siano compatibili con il mantenimento delle condizioni di sicurezza alimentare previste dalla normativa vigente e dalle procedure HACCP dell'Appaltatore, con particolare attenzione al plesso scolastico di Marina di Acate.

Il trasporto dei pasti dovrà essere effettuato mediante mezzi idonei e conformi alla normativa vigente per il trasporto degli alimenti, dotati di caratteristiche tali da garantire il mantenimento della catena del caldo e del freddo e il corretto controllo delle temperature durante tutte le fasi di movimentazione.

L'Appaltatore dovrà comunicare preventivamente alla Stazione Appaltante ogni variazione relativa al centro di cottura utilizzato, garantendo comunque la permanenza dei requisiti richiesti dal presente Capitolato e dalla normativa vigente.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di effettuare verifiche e controlli, in qualsiasi momento durante l'esecuzione del contratto, sulla permanenza dei requisiti del centro di cottura, sulla validità della documentazione sanitaria, sulle modalità organizzative del servizio e sul rispetto delle prescrizioni contrattuali. Le attività di controllo della Stazione Appaltante non comportano alcuna limitazione o trasferimento della responsabilità dell'Appaltatore, che rimane unico responsabile della gestione del centro di cottura, della corretta applicazione delle procedure di autocontrollo, della sicurezza alimentare e della conformità dei pasti somministrati.

Eventuali irregolarità, non conformità o violazioni accertate dalla Stazione Appaltante o dalle Autorità competenti saranno contestate secondo le modalità previste dal presente Capitolato e potranno comportare l'applicazione delle penali e degli ulteriori rimedi contrattuali previsti dalla normativa vigente.

L'Appaltatore dovrà indicare in sede di offerta un centro di cottura sostitutivo, nella propria disponibilità, da utilizzare in caso di indisponibilità temporanea del centro principale, garantendo la continuità del servizio.

L'Appaltatore dovrà consentire l'accesso al centro di cottura al RUP, ai tecnici incaricati dal Comune, all'ASP e agli altri organi competenti.

Art. 20 – Trasporto dei pasti

Il trasporto dei pasti dal centro di cottura ai plessi scolastici dovrà essere effettuato dall'Appaltatore mediante mezzi idonei e conformi alla normativa vigente in materia di trasporto degli alimenti, nel rispetto delle disposizioni in materia di sicurezza alimentare, delle procedure previste dal piano di autocontrollo HACCP e dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) applicabili al servizio.

I mezzi utilizzati dovranno essere mantenuti in condizioni di adeguata efficienza igienico-sanitaria, sottoposti a periodiche operazioni di pulizia e sanificazione secondo quanto previsto dalle procedure aziendali dell'Appaltatore e organizzati in modo da prevenire qualsiasi rischio di contaminazione degli alimenti.

I pasti dovranno essere trasportati mediante contenitori isotermici idonei al contatto con gli alimenti e conformi alla normativa vigente in materia di Materiali e Oggetti destinati al Contatto con Alimenti (MOCA), tali da garantire il mantenimento delle temperature e delle condizioni di conservazione previste dalla normativa vigente e dal piano di autocontrollo dell'Appaltatore.

Per le preparazioni da somministrare refrigerate dovrà essere assicurato il mantenimento della catena del freddo per tutta la durata delle operazioni di trasporto e consegna.

L'Appaltatore dovrà adottare un'organizzazione del trasporto idonea a garantire la consegna dei pasti presso tutti i plessi scolastici nei tempi necessari alla corretta somministrazione, compreso il plesso ubicato nella località Marina di Acate, assicurando la conservazione delle caratteristiche igienico-sanitarie, nutrizionali e organolettiche delle preparazioni.

L'Appaltatore dovrà garantire il monitoraggio e la registrazione delle condizioni di trasporto previste dalle proprie procedure HACCP, mettendo a disposizione della Stazione Appaltante, su richiesta, la relativa documentazione.

La responsabilità dell'Appaltatore sul corretto trasporto dei pasti permane fino alla consegna presso i plessi scolastici e alla verifica delle condizioni necessarie alla successiva somministrazione.

Eventuali alterazioni degli alimenti, mancato rispetto delle condizioni di conservazione, interruzioni della catena termica, ritardi ingiustificati o altre irregolarità imputabili all'Appaltatore costituiscono inadempimento contrattuale e potranno comportare l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato, fatto salvo il risarcimento degli eventuali danni.

Art. 21 – Consegna dei pasti e controllo

I pasti dovranno essere consegnati presso i singoli plessi scolastici nel rispetto degli orari stabiliti dalla Stazione Appaltante, d'intesa con le istituzioni scolastiche interessate.

Prima dell'avvio del servizio, l'Amministrazione Comunale comunicherà all'Appaltatore gli orari indicativi di consegna previsti per ciascun plesso scolastico. Eventuali modifiche degli orari determinate da esigenze didattiche, organizzative o funzionali al corretto svolgimento del servizio saranno comunicate tempestivamente all'Appaltatore.

L'Appaltatore è tenuto a garantire la puntualità delle consegne e ad adottare un'organizzazione del servizio idonea a evitare ritardi che possano compromettere il regolare svolgimento della refezione scolastica.

Ai fini dell'applicazione delle eventuali penali previste dal presente Capitolato, si considera ritardo la consegna effettuata oltre 15 minuti rispetto all'orario stabilito, salvo cause di forza maggiore o eventi imprevedibili non imputabili all'Appaltatore e debitamente documentati.

L'avvenuta consegna dei pasti dovrà essere attestata mediante apposito documento di consegna, contenente almeno l'indicazione del plesso, della data, del numero dei pasti consegnati e dell'eventuale documentazione prevista dalle procedure dell'Appaltatore. Il documento dovrà essere sottoscritto dal personale incaricato della ricezione.

Sul documento di consegna potranno essere annotate eventuali osservazioni o contestazioni relative alla quantità dei pasti, alle condizioni di consegna, alle temperature rilevate o ad altre anomalie riscontrate al momento della ricezione.

La sottoscrizione del documento di consegna non comporta accettazione definitiva delle prestazioni né esclude la possibilità per la Stazione Appaltante di rilevare successivamente eventuali difformità, non conformità o vizi non immediatamente rilevabili.

Il reiterato mancato rispetto degli orari di consegna, i ritardi che compromettano il regolare svolgimento del servizio o altre irregolarità imputabili all'Appaltatore costituiscono inadempimento contrattuale e comportano l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato, fatto salvo il risarcimento degli eventuali maggiori danni subiti dalla Stazione Appaltante.

Art. 22 – Distribuzione e somministrazione dei pasti

La distribuzione e la somministrazione dei pasti dovranno essere effettuate dall'Appaltatore mediante personale adeguatamente formato e addestrato, in numero sufficiente a garantire il regolare, ordinato e tempestivo svolgimento del servizio presso tutti i plessi scolastici interessati.

Il personale impiegato dovrà essere inquadrato nel rispetto del Contratto Collettivo Nazionale di Lavoro applicabile al settore e delle disposizioni di cui all'art. 11 del D.Lgs. 36/2023, garantendo ai lavoratori il trattamento economico e normativo previsto dalla contrattazione collettiva applicabile.

Le operazioni di distribuzione e somministrazione dovranno essere svolte nel rispetto della normativa vigente in materia di igiene e sicurezza alimentare, delle procedure previste dal piano di autocontrollo HACCP dell'Appaltatore e delle tabelle dietetiche approvate dall'ASP territorialmente competente.

L'Appaltatore dovrà garantire la corretta distribuzione delle porzioni, il rispetto delle grammature previste, delle modalità di somministrazione e delle eventuali prescrizioni dietetiche, assicurando particolare attenzione alla gestione delle diete speciali sanitarie ed etico-religiose autorizzate, al fine di evitare contaminazioni, errori o scambi accidentali.

Il personale addetto alla somministrazione dovrà indossare idonea divisa da lavoro, mantenuta in condizioni di pulizia e decoro, nonché utilizzare i dispositivi di protezione individuale eventualmente previsti dalla normativa vigente e dalle procedure aziendali di sicurezza.

Il personale dovrà osservare specifiche procedure finalizzate ad evitare contaminazioni crociate nella gestione degli alimenti contenenti allergeni.

Il personale dell'Appaltatore dovrà mantenere comportamento corretto e collaborativo nei confronti del personale scolastico e degli utenti.

Sono a carico dell'Appaltatore tutte le attività connesse alla fase di consumo del pasto, comprese, a titolo esemplificativo:

- lo scodellamento e la distribuzione dei pasti;
- l'assistenza durante la consumazione, ove prevista dall'organizzazione del servizio;
- lo sparcchiamento;
- il riordino dei tavoli e delle aree utilizzate;
- la pulizia e sanificazione delle superfici e delle attrezzature impiegate.

L'Appaltatore dovrà provvedere alla corretta gestione e raccolta differenziata dei rifiuti prodotti durante il servizio, secondo le modalità previste dall'organizzazione comunale di raccolta e nel rispetto dei Criteri Ambientali Minimi vigenti, adottando inoltre misure finalizzate alla prevenzione e riduzione degli sprechi alimentari.

L'Appaltatore rimane unico responsabile della corretta esecuzione delle attività di distribuzione e somministrazione dei pasti. Eventuali irregolarità, disservizi o violazioni delle prescrizioni contrattuali accertate dalla Stazione Appaltante potranno costituire inadempimento contrattuale e comportare l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato, fatto salvo ogni ulteriore rimedio previsto dalla normativa vigente.

Art. 23 – Pulizia, riordino e sanificazione degli spazi utilizzati per il consumo dei pasti

Considerata l'attuale organizzazione del servizio, che prevede il consumo dei pasti da parte degli alunni all'interno delle aule o degli spazi scolastici individuati dalle istituzioni scolastiche e dall'Amministrazione Comunale, l'Appaltatore è tenuto a garantire, a propria cura e spese, tutte le attività necessarie alla pulizia, al riordino e alla sanificazione delle superfici e delle attrezzature utilizzate per lo svolgimento della refezione scolastica.

Sono a carico dell'Appaltatore la fornitura delle attrezzature, dei materiali, dei detergenti, dei disinfettanti e dei sacchi necessari alla corretta gestione delle attività di pulizia e raccolta dei rifiuti derivanti dal servizio.

Le operazioni dovranno riguardare, in particolare, i tavoli, i piani di appoggio, le superfici interessate dalla distribuzione e dal consumo dei pasti, le attrezzature eventualmente utilizzate e ogni altro elemento direttamente connesso al servizio di refezione, nel rispetto della normativa igienico-sanitaria vigente e delle procedure previste dal piano di autocontrollo HACCP dell'Appaltatore.

Tutte le attività di pulizia e sanificazione dovranno essere effettuate da personale adeguatamente formato, utilizzando prodotti conformi alla normativa vigente e ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) applicabili al servizio.

I prodotti impiegati dovranno essere idonei all'utilizzo negli ambienti scolastici e compatibili con le superfici a contatto con gli alimenti. Per le superfici destinate al contatto con gli alimenti dovranno essere utilizzati prodotti conformi alla normativa vigente in materia di igiene alimentare e corredati della relativa documentazione tecnica e di sicurezza, che l'Appaltatore dovrà mettere a disposizione della Stazione Appaltante su richiesta.

Le operazioni ordinarie di pulizia e riordino degli spazi utilizzati per la refezione dovranno essere effettuate al termine della somministrazione e del consumo dei pasti, garantendo il ripristino delle condizioni igieniche necessarie allo svolgimento delle attività scolastiche.

L'Appaltatore dovrà organizzare le attività di pulizia in modo da evitare interferenze con la somministrazione e il consumo dei pasti, prevenendo ogni possibile rischio di contaminazione crociata.

L'esecuzione delle attività di pulizia e sanificazione dovrà essere registrata secondo le procedure previste dal sistema di autocontrollo HACCP dell'Appaltatore e la relativa documentazione dovrà essere resa disponibile alla Stazione Appaltante e agli organi di controllo in caso di verifica.

L'Appaltatore è responsabile della corretta gestione delle attività di pulizia, riordino e sanificazione degli spazi utilizzati per il servizio di refezione scolastica.

Eventuali carenze, irregolarità o mancato rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie costituiscono inadempimento contrattuale e potranno comportare l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato, fatto salvo ogni ulteriore rimedio previsto dalla normativa vigente.

Art. 24 – Gestione dei rifiuti, raccolta differenziata e riduzione dello spreco alimentare

L'Appaltatore è tenuto a garantire la corretta gestione dei rifiuti prodotti nell'ambito del servizio di refezione scolastica, nel rispetto della normativa vigente in materia ambientale, delle disposizioni comunali in materia di raccolta differenziata e dei Criteri Ambientali Minimi (CAM) applicabili al servizio di ristorazione collettiva.

La gestione dei rifiuti dovrà essere organizzata secondo principi di prevenzione, riduzione e corretta differenziazione, con particolare attenzione alla limitazione dello spreco alimentare.

Le eventuali attività di recupero delle eccedenze alimentari dovranno essere effettuate nel rispetto della Legge 19 agosto 2016 n.166 e della normativa igienico-sanitaria vigente.

A tal fine l'Appaltatore dovrà:

- a. garantire la separazione delle diverse frazioni di rifiuto prodotte durante il servizio (frazione organica, imballaggi, materiali riciclabili e rifiuto residuo), secondo le modalità previste dal sistema di raccolta differenziata vigente nel Comune;
- b. provvedere alla raccolta, gestione e rimozione dei rifiuti derivanti dalle attività di preparazione, trasporto, distribuzione e consumo dei pasti, senza alcun onere o coinvolgimento del personale scolastico;
- c. adottare, compatibilmente con le caratteristiche organizzative del servizio, un sistema di monitoraggio degli sprechi alimentari derivanti dagli avanzi di produzione e dagli avanzi non consumati dagli utenti, mettendo a disposizione della Stazione Appaltante i dati utili al miglioramento del servizio e alla razionalizzazione delle quantità prodotte;
- d. trasmettere alla Stazione Appaltante, con cadenza trimestrale, una relazione sintetica sulle attività di monitoraggio dello spreco alimentare e sulle eventuali azioni adottate per la riduzione degli stessi;
- e. favorire, previo accordo con l'Amministrazione Comunale e nel rispetto della normativa vigente, eventuali procedure di recupero e destinazione delle eccedenze alimentari integre e non somministrate a favore di soggetti autorizzati, secondo i principi della normativa vigente in materia di contrasto allo spreco alimentare;
- f. utilizzare, per la raccolta della frazione organica, sacchetti biodegradabili e compostabili conformi alla normativa vigente, ove previsto dalle modalità di raccolta differenziata adottate dal Comune.

L'Appaltatore è responsabile della corretta separazione dei rifiuti prodotti nell'ambito del servizio e del loro conferimento nei punti di raccolta individuati dall'Amministrazione Comunale o dal gestore del servizio di igiene urbana.

Qualora, ai sensi del presente Capitolato, siano utilizzate stoviglie, posate e bicchieri monouso compostabili, gli stessi dovranno essere gestiti secondo le modalità previste dal sistema di raccolta differenziata vigente, privilegiando il conferimento nella frazione organica solo ove consentito dal gestore del servizio di raccolta.

I contenitori destinati alla raccolta dei rifiuti dovranno essere mantenuti in adeguate condizioni igieniche, dotati di idonea chiusura e collocati in posizione tale da non creare intralcio alle attività scolastiche né rischi igienico-sanitari.

I rifiuti prodotti durante il servizio dovranno essere rimossi dagli spazi scolastici al termine delle operazioni giornaliere di distribuzione, consumo, riordino e pulizia, evitando depositi prolungati che possano determinare cattivi odori, condizioni di insalubrità o la presenza di infestanti.

Il mancato rispetto delle disposizioni relative alla gestione dei rifiuti, alla raccolta differenziata, alla rimozione quotidiana degli stessi o alle attività di prevenzione dello spreco alimentare costituisce inadempimento contrattuale e potrà comportare l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato, fatto salvo ogni ulteriore rimedio previsto dalla normativa vigente.

TITOLO III – QUALITÀ DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, DERRATE ALIMENTARI, PRODUZIONE E CARATTERISTICHE DEI PASTI

Art. 25 – Caratteristiche e requisiti delle derrate alimentari

Le derrate alimentari utilizzate per la preparazione dei pasti dovranno essere conformi alla normativa europea e nazionale vigente in materia di sicurezza alimentare, igiene degli alimenti, rintracciabilità, etichettatura,

materiali a contatto con gli alimenti e ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) vigenti per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari.

L'Appaltatore è tenuto a garantire, per tutta la durata contrattuale, l'impiego di derrate aventi caratteristiche qualitative e merceologiche conformi ai requisiti previsti dai CAM vigenti, assicurando il rispetto delle percentuali minime, delle modalità di approvvigionamento e dei sistemi di verifica previsti dalla normativa applicabile.

Nella scelta delle derrate dovranno essere privilegiati, ove previsto dalla normativa vigente, dai CAM e dall'offerta tecnica presentata in sede di gara, prodotti provenienti da filiere sostenibili, filiera corta, produzioni locali, prodotti biologici e prodotti a denominazione protetta (DOP, IGP e STG), al fine di garantire qualità delle materie prime, valorizzazione delle produzioni territoriali e riduzione dell'impatto ambientale.

Le derrate ortofrutticole e gli altri prodotti soggetti a stagionalità dovranno essere utilizzati nel rispetto dei calendari stagionali previsti dalle disposizioni applicabili alla ristorazione scolastica e secondo quanto previsto dalle tabelle dietetiche approvate dall'ASP territorialmente competente.

I prodotti ittici utilizzati nella preparazione dei pasti dovranno provenire da pesca sostenibile o da acquacoltura conforme ai requisiti previsti dai CAM vigenti, mediante sistemi di certificazione o documentazione idonea a comprovare il possesso dei requisiti richiesti.

Tutte le derrate alimentari dovranno essere conformi alle disposizioni del Regolamento (CE) n. 178/2002, del Regolamento (CE) n. 852/2004, del Regolamento (UE) n. 1169/2011 e alle ulteriori disposizioni vigenti applicabili in materia di sicurezza alimentare e tutela della salute dei consumatori.

È vietato l'impiego di prodotti alimentari:

- alterati, deteriorati, scaduti o privi di idonea identificazione;
- non conformi ai requisiti di sicurezza alimentare e tracciabilità;
- contenenti o costituiti da organismi geneticamente modificati (OGM), salvo eventuali diverse disposizioni normative applicabili;
- non conformi alle prescrizioni previste dal presente Capitolato, dai CAM o dalla normativa vigente.

I materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con gli alimenti (MOCA), nonché gli imballaggi utilizzati, dovranno essere conformi alla normativa europea e nazionale vigente, garantendo il rispetto dei requisiti di sicurezza, dei limiti di migrazione e delle prescrizioni relative alla tutela della salute pubblica.

Le derrate dovranno essere consegnate in confezioni originali integre, correttamente etichettate in lingua italiana, e dovranno essere trasportate, conservate e utilizzate nel rispetto delle temperature, delle condizioni igieniche e delle modalità indicate dalla normativa vigente, dai produttori e dal piano di autocontrollo HACCP dell'Appaltatore.

Prima dell'avvio del servizio e, successivamente, all'inizio di ogni anno scolastico, l'Appaltatore dovrà trasmettere alla Stazione Appaltante:

- il ricettario tecnico e le schede delle preparazioni;
- l'elenco aggiornato dei fornitori;
- le schede tecniche delle principali derrate utilizzate;
- la documentazione attestante il possesso delle certificazioni e dei requisiti previsti dalla normativa vigente e dai CAM.

Ogni variazione relativa ai fornitori, alle derrate o alle caratteristiche dei prodotti impiegati dovrà essere tempestivamente comunicata alla Stazione Appaltante e adeguatamente documentata.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di effettuare, in qualsiasi momento, controlli e verifiche sulla conformità delle derrate impiegate, presso i centri di cottura, i depositi, i mezzi di trasporto e i plessi scolastici interessati dal servizio.

In caso di accertata non conformità qualitativa, merceologica o igienico-sanitaria delle derrate, l'Appaltatore dovrà provvedere alla loro immediata sostituzione a propria cura e spese, senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante, fatto salvo quanto previsto in materia di penali, responsabilità contrattuale e risarcimento degli eventuali danni.

L'Appaltatore dovrà conservare per tutta la durata dell'appalto la documentazione attestante la rintracciabilità delle derrate alimentari ai sensi dell'art. 18 del Regolamento (CE) n. 178/2002, rendendola disponibile alla Stazione Appaltante e agli organi di controllo in caso di verifica.

Art. 26 – Menù, tabelle dietetiche e caratteristiche nutrizionali dei pasti

I menù destinati al servizio di refezione scolastica dovranno essere predisposti dall'Appaltatore sulla base delle indicazioni della Stazione Appaltante e nel rispetto delle disposizioni dell'ASP territorialmente competente, delle Linee di indirizzo nazionali e regionali per la ristorazione scolastica, nonché dei fabbisogni nutrizionali riferiti alla fascia di età degli alunni della scuola dell'infanzia.

La proposta di menù elaborata dall'Appaltatore dovrà essere sottoposta alla valutazione e approvazione dell'Azienda Sanitaria Provinciale territorialmente competente e successivamente recepita dalla Stazione Appaltante prima dell'avvio del servizio.

I menù dovranno essere articolati su base stagionale e prevedere almeno una programmazione invernale e una programmazione estiva, garantendo varietà delle preparazioni, equilibrio nutrizionale, adeguata distribuzione dei nutrienti, alternanza degli alimenti e rispetto delle frequenze alimentari previste dalle linee guida applicabili alla ristorazione scolastica.

I menù dovranno rispettare anche le eventuali Linee di indirizzo regionali della Regione Siciliana vigenti nel corso dell'appalto.

I pasti dovranno essere conformi alle tabelle dietetiche approvate dall'ASP territorialmente competente e dovranno rispettare i valori nutrizionali, le grammature e le porzioni previste per la fascia di utenza interessata.

Il pasto giornaliero ordinario sarà composto, secondo quanto previsto dal menù approvato, da:

- primo piatto;
- secondo piatto;
- contorno;
- pane;
- frutta fresca di stagione.

Eventuali variazioni o sostituzioni di singole componenti del pasto, comprese quelle relative alla frutta, potranno essere effettuate esclusivamente nei casi e nelle modalità previste dal menù approvato dall'ASP e dalla Stazione Appaltante.

L'Appaltatore non potrà apportare modifiche autonome al menù approvato. Eventuali variazioni motivate da esigenze organizzative, indisponibilità temporanee delle derrate o cause imprevedibili dovranno essere preventivamente autorizzate dalla Stazione Appaltante e dovranno garantire equivalenza sotto il profilo nutrizionale e qualitativo.

I menù approvati dalla Stazione Appaltante costituiscono parte integrante del contratto e sono vincolanti per l'Appaltatore per tutta la durata dell'appalto.

Resta fermo l'obbligo dell'Appaltatore di garantire, secondo quanto previsto dal presente Capitolato, la predisposizione e la somministrazione di diete speciali per gli utenti che ne abbiano diritto sulla base della documentazione prevista.

Art. 27 – Variazioni dei menù

I menù approvati dalla Stazione Appaltante e validati dall'ASP territorialmente competente costituiscono parte integrante del contratto e non possono essere modificati unilateralmente dall'Appaltatore.

Le variazioni al menù sono ammesse esclusivamente in presenza di situazioni eccezionali, adeguatamente motivate e documentate, quali, a titolo esemplificativo:

- indisponibilità temporanea delle derrate alimentari previste;
- cause di forza maggiore;
- emergenze igienico-sanitarie;
- disposizioni impartite dalle competenti autorità sanitarie;
- comprovate esigenze straordinarie non imputabili all'Appaltatore.

Ogni variazione dovrà essere preventivamente comunicata alla Stazione Appaltante e autorizzata dalla stessa. Qualora la variazione incida sugli aspetti nutrizionali del menù o sulle tabelle dietetiche approvate, dovranno essere acquisiti gli eventuali adempimenti di competenza dell'ASP territorialmente competente.

Le variazioni autorizzate non potranno comportare un abbassamento della qualità delle derrate alimentari né una riduzione del valore economico del pasto.

Nei soli casi di urgenza non prevedibile e non imputabile all'Appaltatore, qualora non sia materialmente possibile ottenere preventiva autorizzazione, l'Appaltatore potrà procedere a una sostituzione temporanea delle preparazioni previste, garantendo comunque l'equivalenza nutrizionale e qualitativa del pasto, il rispetto delle grammature e delle tabelle dietetiche approvate.

In tali casi l'Appaltatore dovrà darne immediata comunicazione alla Stazione Appaltante, indicando le motivazioni della variazione e la soluzione adottata, con successiva regolarizzazione documentale.

Le variazioni autorizzate dovranno in ogni caso assicurare il mantenimento dell'equilibrio nutrizionale dei pasti, la qualità delle preparazioni, il rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie vigenti e la conformità ai requisiti previsti dal presente Capitolato.

L'introduzione di modifiche al menù in assenza delle autorizzazioni previste costituisce inadempimento contrattuale e potrà comportare l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato, fatto salvo il risarcimento degli eventuali danni subiti dalla Stazione Appaltante e ogni ulteriore rimedio previsto dalla normativa vigente.

Art. 28 – Diete speciali e pasti alternativi

L'Appaltatore è tenuto a garantire, per tutta la durata dell'appalto e senza alcun onere aggiuntivo per la Stazione Appaltante, la predisposizione, preparazione, confezionamento, trasporto e somministrazione di diete

speciali in favore degli utenti che ne abbiano necessità per motivi sanitari, etico-religiosi o per altre esigenze debitamente documentate e autorizzate.

Le diete speciali si distinguono in:

- a) diete sanitarie, richieste in presenza di allergie, intolleranze alimentari, celiachia, diabete, patologie metaboliche o altre condizioni cliniche che comportino specifiche esigenze nutrizionali;
- b) diete etico-religiose, richieste per motivazioni culturali, religiose o etiche;
- c) altre diete personalizzate, autorizzate dalla Stazione Appaltante sulla base di motivate esigenze dell'utente.

Le diete sanitarie sono attivate esclusivamente previa acquisizione della documentazione sanitaria prevista dalla normativa vigente e secondo le procedure definite dalla Stazione Appaltante, anche sulla base delle eventuali indicazioni dell'Azienda Sanitaria Provinciale territorialmente competente.

Le diete etico-religiose e le altre richieste di personalizzazione del pasto sono attivate a seguito di richiesta presentata dall'utente secondo le modalità stabilite dall'Amministrazione comunale.

L'Appaltatore dovrà garantire che la preparazione delle diete speciali avvenga mediante procedure dedicate e nel rigoroso rispetto del piano di autocontrollo HACCP, adottando tutte le misure necessarie a prevenire contaminazioni crociate, con particolare riferimento alla gestione degli allergeni.

Dovranno essere definite specifiche procedure operative riguardanti:

- approvvigionamento delle materie prime;
- preparazione e cottura;
- confezionamento;
- trasporto;
- identificazione;
- distribuzione e somministrazione delle diete speciali.

Le preparazioni destinate alle diete speciali dovranno essere confezionate in contenitori monoporzione chiusi e sigillati, idonei al contatto con gli alimenti e tali da garantire la sicurezza igienico-sanitaria e il mantenimento delle caratteristiche del pasto fino alla somministrazione.

Ogni monoporzione dovrà essere identificata mediante apposito sistema di codifica concordato con la Stazione Appaltante, finalizzato a garantire la corretta consegna del pasto all'utente destinatario, al plesso e alla classe/sezione di appartenenza, senza riportare informazioni sanitarie direttamente riconducibili al minore.

È vietata l'apertura, la sostituzione o l'alterazione delle confezioni destinate alle diete speciali prima della consegna all'utente, salvo motivate esigenze operative preventivamente concordate con la Stazione Appaltante.

L'Appaltatore è responsabile della corretta gestione delle diete speciali in tutte le fasi del servizio e risponde di eventuali errori di preparazione, identificazione, confezionamento, trasporto, distribuzione o somministrazione che possano arrecare pregiudizio alla salute degli utenti.

Il personale impiegato dall'Appaltatore dovrà essere adeguatamente formato sulla gestione delle diete speciali e dovrà collaborare con il personale scolastico incaricato della vigilanza durante il consumo del pasto, segnalando tempestivamente eventuali anomalie o situazioni di rischio.

L'Appaltatore dovrà garantire il trattamento dei dati personali relativi agli utenti nel rispetto del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR) e della normativa nazionale vigente, utilizzando le informazioni relative alle esigenze alimentari esclusivamente per le finalità connesse all'esecuzione del servizio.

Le diete speciali dovranno essere attivate senza ritardi, compatibilmente con i tempi tecnici necessari alla predisposizione del servizio, al fine di garantire la continuità della refezione e la tutela della salute degli utenti interessati.

L'Appaltatore dovrà garantire il rispetto delle disposizioni del Regolamento (UE) n. 1169/2011 in materia di informazione sugli allergeni alimentari.

Su richiesta della Stazione Appaltante o dell'Istituzione scolastica, l'Appaltatore dovrà garantire la predisposizione di diete leggere o "in bianco" per indisposizioni temporanee degli utenti, secondo modalità concordate con l'Amministrazione e nel rispetto delle indicazioni dell'ASP competente.

Il mancato rispetto delle disposizioni del presente articolo costituisce inadempimento contrattuale e comporta l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato, fatto salvo il risarcimento degli eventuali danni e ogni ulteriore responsabilità prevista dalla normativa vigente.

Art. 29 – Grammaturre e porzionatura dei pasti

L'Appaltatore è tenuto a garantire il rigoroso rispetto delle grammaturre previste dalle tabelle dietetiche e nutrizionali predisposte secondo le indicazioni dell'Azienda Sanitaria Provinciale (ASP) territorialmente competente e adottate dalla Stazione Appaltante, in conformità alle linee di indirizzo nazionali per la ristorazione scolastica e ai fabbisogni nutrizionali riferiti alla fascia di età degli utenti della scuola dell'infanzia.

Le grammature indicate nelle tabelle dietetiche costituiscono parametro vincolante per la preparazione e la somministrazione dei pasti e devono essere rispettate per tutta la durata dell'appalto, salvo eventuali modifiche autorizzate dalla Stazione Appaltante e/o dagli organi competenti.

La preparazione e la porzionatura dei pasti dovranno essere effettuate da personale adeguatamente formato, secondo procedure definite nel piano di autocontrollo aziendale HACCP, al fine di garantire uniformità delle porzioni, corretto apporto nutrizionale e corrispondenza tra il pasto prodotto e quello effettivamente somministrato agli utenti.

L'Appaltatore dovrà assicurare particolare attenzione alla corretta porzionatura dei pasti destinati agli alunni della scuola dell'infanzia, tenendo conto delle specifiche esigenze della fascia d'età interessata e delle modalità organizzative del servizio.

La distribuzione delle porzioni dovrà avvenire nel rispetto delle quantità previste, evitando riduzioni o aumenti non autorizzati delle grammature e garantendo la corretta gestione anche delle eventuali diete speciali.

La Stazione Appaltante, tramite il Responsabile Unico del Progetto (RUP), il Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC), ove nominato, l'ASP competente o altri soggetti incaricati, potrà effettuare verifiche, controlli e campionamenti finalizzati ad accertare il rispetto delle tabelle dietetiche, delle grammature e delle modalità di porzionatura.

L'Appaltatore è tenuto a collaborare con i soggetti incaricati dei controlli e a fornire la documentazione necessaria alla verifica della corretta esecuzione del servizio.

Eventuali difformità rispetto alle grammature previste, accertate anche in modo ripetuto, costituiscono inadempimento contrattuale e potranno comportare l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato, fatto salvo l'obbligo dell'Appaltatore di provvedere all'immediata regolarizzazione del servizio e il risarcimento degli eventuali danni.

Resta ferma la responsabilità dell'Appaltatore in ordine alla corretta applicazione delle grammature, alla qualità delle preparazioni e alla coerenza nutrizionale complessiva dei pasti erogati.

Art. 30 – Produzione e confezionamento dei pasti

L'Appaltatore è tenuto a garantire la produzione dei pasti presso il centro di cottura individuato per l'esecuzione del servizio, nel rispetto dei menù approvati, delle tabelle dietetiche, delle grammature previste, delle prescrizioni dell'Azienda Sanitaria competente e della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare.

Le fasi di preparazione e cottura dovranno essere organizzate secondo modalità idonee a garantire la qualità igienico-sanitaria, nutrizionale e organolettica delle preparazioni, nonché la corretta applicazione delle procedure previste dal piano di autocontrollo HACCP dell'Appaltatore.

Il confezionamento dei pasti dovrà essere effettuato con modalità idonee a preservarne la sicurezza alimentare, la qualità e le caratteristiche organolettiche fino alla successiva distribuzione presso i plessi scolastici.

I pasti destinati al servizio ordinario dovranno essere confezionati secondo il sistema organizzativo adottato dall'Appaltatore, mediante contenitori multiporzione idonei al trasporto alimentare e conformi alla normativa vigente in materia di Materiali e Oggetti destinati al Contatto con Alimenti (MOCA).

Le diete speciali, secondo quanto previsto dal precedente Art. 28, dovranno essere preparate e confezionate in contenitori monoporzione chiusi e identificati mediante apposito sistema di codifica concordato con la Stazione Appaltante, al fine di garantire la corretta assegnazione del pasto all'utente destinatario e prevenire errori nella gestione alimentare.

L'Appaltatore dovrà garantire che le operazioni di preparazione e confezionamento avvengano in condizioni tali da prevenire contaminazioni crociate, alterazioni degli alimenti o rischi per la sicurezza degli utenti, nel rispetto delle procedure HACCP.

I contenitori utilizzati dovranno essere idonei alla conservazione degli alimenti, resistenti alle condizioni di utilizzo previste e conformi alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare.

L'Appaltatore dovrà assicurare la corretta identificazione delle preparazioni e la tracciabilità dei pasti prodotti, con particolare attenzione alle preparazioni destinate agli utenti con esigenze alimentari specifiche.

Durante tutte le fasi di produzione e confezionamento dovranno essere rispettate le temperature previste dalla normativa vigente e dal piano HACCP.

La Stazione Appaltante potrà effettuare controlli sulle modalità di produzione e confezionamento dei pasti, anche mediante verifiche documentali e sopralluoghi presso il centro di cottura.

Eventuali difformità relative alla produzione, al confezionamento, alla sicurezza alimentare o alla tracciabilità dei pasti costituiscono inadempimento contrattuale e comportano l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato, fatto salvo il risarcimento degli eventuali danni e ogni ulteriore responsabilità prevista dalla normativa vigente.

Art. 31 – Controllo della qualità e gestione delle non conformità

L'Appaltatore è tenuto a garantire, per tutta la durata dell'appalto, un sistema organizzativo finalizzato al controllo della qualità del servizio erogato, assicurando il rispetto delle prescrizioni contenute nel presente Capitolato, nei menù approvati, nelle tabelle dietetiche, nelle procedure HACCP e nella normativa vigente in materia di sicurezza alimentare.

L'Appaltatore dovrà effettuare controlli interni periodici sulle diverse fasi del servizio, con particolare riferimento a:

- qualità e conformità delle derrate alimentari utilizzate;
- corretto stoccaggio e conservazione degli alimenti;
- rispetto delle procedure di preparazione e confezionamento;
- corretta applicazione delle grammature;
- mantenimento delle temperature previste;
- corretta gestione delle diete speciali;
- condizioni igienico-sanitarie delle attrezzature e dei materiali impiegati.

L'Appaltatore dovrà mantenere idonea documentazione relativa ai controlli effettuati nell'ambito del proprio sistema di autocontrollo HACCP e renderla disponibile alla Stazione Appaltante e agli organi di controllo competenti su richiesta.

La Stazione Appaltante, tramite il Responsabile Unico del Progetto (RUP), il Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC), ove nominato, e gli uffici competenti, potrà effettuare controlli e verifiche in qualsiasi momento, anche senza preavviso, presso il centro di cottura, i mezzi di trasporto e i plessi scolastici interessati dal servizio, al fine di accertare la qualità e la corretta esecuzione delle prestazioni.

I controlli potranno riguardare, a titolo esemplificativo:

- caratteristiche qualitative e quantitative dei pasti;
- conformità delle derrate alimentari;
- rispetto dei menù e delle tabelle dietetiche;
- modalità di confezionamento e trasporto;
- condizioni igieniche dei locali e delle attrezzature utilizzate;
- gradimento e qualità percepita dagli utenti, secondo modalità concordate con l'Amministrazione.

Qualora siano riscontrate non conformità, la Stazione Appaltante provvederà alla relativa contestazione all'Appaltatore, il quale dovrà adottare tempestivamente tutte le misure correttive necessarie per il ripristino delle condizioni contrattuali.

L'Appaltatore dovrà comunicare alla Stazione Appaltante le azioni correttive adottate e, ove richiesto, fornire idonea documentazione attestante la risoluzione della non conformità.

Costituiscono non conformità, a titolo esemplificativo:

- mancato rispetto del menù approvato;
- utilizzo di derrate non conformi;
- mancato rispetto delle grammature previste;
- errori nella gestione delle diete speciali;
- anomalie nelle temperature dei pasti;
- carenze igienico-sanitarie;
- ritardi o modalità di consegna tali da compromettere la qualità del servizio.

Le non conformità ripetute, gravi o tali da compromettere la sicurezza alimentare degli utenti costituiscono grave inadempimento contrattuale e potranno comportare l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato, nonché l'adozione degli ulteriori provvedimenti previsti dalla normativa vigente e dal contratto.

Art. 32 – Campionatura dei pasti, conservazione dei campioni e gestione delle emergenze alimentari

L'Appaltatore è tenuto a garantire, per tutta la durata dell'appalto, la corretta conservazione dei campioni rappresentativi dei pasti prodotti e somministrati nell'ambito del servizio, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, dalle disposizioni dell'Azienda Sanitaria Provinciale (ASP) competente e dalle procedure stabilite nel piano di autocontrollo HACCP.

La campionatura dei pasti dovrà essere effettuata quotidianamente per ciascuna preparazione prevista nel menù e dovrà comprendere, a titolo esemplificativo, primi piatti, secondi piatti, contorni e ulteriori componenti del pasto somministrato, comprese eventuali preparazioni destinate a diete speciali, ove previsto dalle procedure aziendali.

I campioni dovranno essere:

- prelevati al termine della preparazione e/o prima della distribuzione secondo le modalità previste dal piano HACCP;
- conservati in contenitori idonei al contatto con alimenti, chiusi ed identificati con data, ora, tipologia di preparazione e ogni altra informazione necessaria alla corretta rintracciabilità;
- mantenuti alle temperature previste dalla normativa vigente e dalle procedure interne dell'Appaltatore;

- conservati per il periodo stabilito dalla normativa applicabile e dalle disposizioni dell'Autorità sanitaria competente.

L'Appaltatore dovrà garantire la disponibilità della documentazione relativa alla campionatura effettuata e delle registrazioni previste dal sistema di autocontrollo, mettendole a disposizione della Stazione Appaltante, del DEC ove nominato e degli organi di vigilanza competenti in caso di richiesta.

Qualora si verificassero situazioni che possano far presumere una possibile contaminazione alimentare, un'alterazione delle caratteristiche igienico-sanitarie dei pasti o un rischio per la salute degli utenti, l'Appaltatore dovrà attivare immediatamente le procedure previste dal proprio piano HACCP e dovrà:

- a) sospendere, ove necessario, l'utilizzo o la distribuzione delle preparazioni potenzialmente interessate;
- b) isolare e conservare le eventuali derrate o preparazioni coinvolte al fine di consentire gli accertamenti necessari;
- c) informare tempestivamente la Stazione Appaltante indicando la natura dell'evento, le misure adottate e le eventuali criticità rilevate;
- d) collaborare con la Stazione Appaltante e con gli organi competenti per le verifiche e gli eventuali accertamenti sanitari;
- e) adottare tutte le misure correttive necessarie per garantire il ripristino delle condizioni di sicurezza del servizio;
- f) effettuare, ove richiesto dalla Stazione Appaltante o dall'Autorità sanitaria competente, un'analisi delle cause dell'evento (root cause analysis) e predisporre un piano di azioni correttive e preventive volto ad evitare il ripetersi della non conformità.

In caso di sospetta tossinfezione alimentare o di segnalazioni relative a disturbi correlabili al consumo dei pasti, l'Appaltatore dovrà collaborare con la Stazione Appaltante, con l'ASP competente e con gli altri organismi eventualmente coinvolti, mettendo a disposizione tutta la documentazione richiesta, nonché ogni ulteriore documentazione utile alla completa ricostruzione della filiera alimentare e delle operazioni effettuate, compresi:

- registrazioni HACCP;
- schede di controllo delle temperature;
- documentazione di tracciabilità delle derrate;
- elenco dei fornitori;
- campioni conservati;
- informazioni relative alle preparazioni somministrate.

L'Appaltatore non potrà procedere autonomamente allo smaltimento di alimenti, campioni o materiali potenzialmente interessati da eventi di sicurezza alimentare fino a quando non siano state completate le verifiche richieste dalla Stazione Appaltante o dagli organi competenti, salvo situazioni di immediato rischio igienico-sanitario.

La mancata effettuazione della campionatura, l'assenza o l'irregolare conservazione dei campioni, l'omessa attivazione delle procedure previste dal piano HACCP, la mancata comunicazione di eventi potenzialmente rilevanti ai fini della sicurezza alimentare o il mancato rispetto delle procedure di gestione delle emergenze costituiscono grave inadempimento contrattuale e potranno comportare l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato, fatto salvo il risarcimento degli eventuali danni e ogni ulteriore rimedio previsto dalla normativa vigente.

TITOLO IV – IGIENE, SICUREZZA E AUTOCONTROLLO

Art. 33 – Sistema di autocontrollo igienico-sanitario (HACCP)

L'Appaltatore è tenuto a garantire, per tutta la durata dell'appalto, la corretta applicazione di un sistema di autocontrollo igienico-sanitario conforme ai principi del metodo HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points), ai sensi della normativa europea vigente in materia di sicurezza alimentare e, in particolare, del Regolamento (CE) n. 853/2004.

Il sistema di autocontrollo adottato dall'Appaltatore dovrà riguardare tutte le fasi del servizio oggetto dell'appalto, comprese, a titolo esemplificativo:

- approvvigionamento e ricevimento delle derrate alimentari;
- controllo delle forniture e delle temperature;
- conservazione e stoccaggio degli alimenti;
- preparazione e produzione dei pasti;
- confezionamento;
- trasporto;
- consegna presso i plessi scolastici;
- distribuzione e somministrazione;
- gestione delle diete speciali;

- pulizia e sanificazione delle attrezzature e degli ambienti;
- gestione dei rifiuti e prevenzione delle contaminazioni.

L'Appaltatore dovrà predisporre e mantenere aggiornato il proprio manuale di autocontrollo HACCP, adeguandolo alle caratteristiche organizzative del servizio, al centro di cottura utilizzato, alle modalità operative adottate e alle eventuali variazioni intervenute durante l'esecuzione contrattuale.

Il manuale HACCP e la relativa documentazione dovranno essere messi a disposizione della Stazione Appaltante, del Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC), ove nominato, e degli organi di controllo competenti, ogniqualvolta richiesto.

L'Appaltatore dovrà garantire la corretta compilazione e conservazione delle registrazioni previste dal piano di autocontrollo, comprese quelle relative a:

- controlli delle temperature;
- pulizia e sanificazione;
- ricevimento e verifica delle derrate;
- gestione delle non conformità;
- formazione del personale;
- monitoraggio delle procedure operative.

Eventuali criticità rilevate nell'applicazione delle procedure HACCP dovranno essere immediatamente valutate dall'Appaltatore, che dovrà adottare idonee azioni correttive e darne comunicazione alla Stazione Appaltante qualora possano incidere sulla qualità o sicurezza del servizio.

L'Appaltatore è l'unico responsabile della corretta applicazione delle procedure di autocontrollo e della sicurezza igienico-sanitaria dei pasti prodotti e somministrati nell'ambito del servizio.

La mancata applicazione delle procedure HACCP, l'assenza o incompletezza delle registrazioni obbligatorie o il mancato rispetto delle prescrizioni igienico-sanitarie costituiscono inadempimento contrattuale e comportano l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato, fatto salvo ogni ulteriore provvedimento previsto dalla normativa vigente.

Art. 34 – sicurezza alimentare, tracciabilità e rintracciabilità degli alimenti

L'Appaltatore è tenuto a garantire, per tutta la durata dell'appalto, la sicurezza alimentare dei prodotti impiegati nella preparazione dei pasti e il rispetto della normativa vigente in materia di igiene degli alimenti, tracciabilità e rintracciabilità lungo tutte le fasi della filiera.

Le derrate alimentari utilizzate dovranno essere acquistate esclusivamente da fornitori qualificati e conformi alla normativa vigente, dotati delle autorizzazioni, registrazioni o riconoscimenti previsti dalla legislazione alimentare applicabile.

L'Appaltatore dovrà assicurare la completa rintracciabilità delle materie prime, degli ingredienti e delle preparazioni utilizzate nel servizio, mediante idonei sistemi documentali e procedure interne che consentano di individuare, in qualsiasi momento:

- il fornitore della derrata alimentare;
- il lotto di produzione;
- la data di consegna e di utilizzo;
- le modalità di conservazione;
- il percorso seguito dal prodotto all'interno del processo produttivo fino alla somministrazione.

La documentazione relativa alla tracciabilità delle derrate e delle produzioni dovrà essere conservata dall'Appaltatore per il periodo previsto dalla normativa vigente e resa disponibile alla Stazione Appaltante, al Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC), ove nominato, e agli organi di controllo competenti, su richiesta.

L'Appaltatore dovrà garantire il controllo delle derrate in fase di ricevimento, verificando almeno:

- la conformità qualitativa e merceologica dei prodotti;
- l'integrità delle confezioni e degli imballaggi;
- la corretta etichettatura;
- il rispetto delle temperature di trasporto e conservazione;
- le date di scadenza o il termine minimo di conservazione;
- la presenza della documentazione prevista dalla normativa vigente.

Le derrate alimentari non conformi ai requisiti previsti dal presente Capitolato, dalla normativa vigente o dalle specifiche tecniche dell'offerta presentata in sede di gara dovranno essere immediatamente isolate e non utilizzate per la preparazione dei pasti.

L'Appaltatore dovrà adottare specifiche procedure per la gestione delle non conformità relative agli alimenti, prevedendo almeno:

- l'identificazione del prodotto non conforme;
- la separazione e il divieto di utilizzo;
- la registrazione dell'evento;

- l'individuazione delle cause;
- l'attuazione delle eventuali azioni correttive;
- la sostituzione o il corretto smaltimento del prodotto secondo la normativa vigente.

In caso di necessità, l'Appaltatore dovrà essere in grado di attivare procedure di ritiro o richiamo delle derrate alimentari eventualmente interessate da problematiche di sicurezza alimentare, garantendo la tempestiva comunicazione alla Stazione Appaltante e agli organismi competenti secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

L'Appaltatore dovrà inoltre garantire la corretta gestione degli allergeni alimentari, assicurando procedure idonee a prevenire contaminazioni crociate tra alimenti destinati al consumo ordinario e alimenti destinati alle diete speciali, in conformità alla normativa vigente in materia di informazione e tutela dei consumatori.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di richiedere, in qualsiasi momento, la documentazione relativa alla provenienza delle derrate, ai fornitori, alle certificazioni possedute e alle procedure adottate per garantire la sicurezza alimentare.

Il mancato rispetto degli obblighi in materia di sicurezza alimentare, tracciabilità e rintracciabilità costituisce grave inadempimento contrattuale e potrà comportare l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato, fatta salva ogni ulteriore responsabilità prevista dalla normativa vigente.

Art. 35 – Verifiche igienico-sanitarie e audit del sistema di autocontrollo

La Stazione Appaltante, tramite il Responsabile Unico del Progetto (RUP), il Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC), ove nominato, e gli altri soggetti competenti, si riserva la facoltà di effettuare, in qualsiasi momento e anche senza preavviso, verifiche, ispezioni e audit finalizzati ad accertare la corretta applicazione del sistema di autocontrollo igienico-sanitario adottato dall'Appaltatore.

Le verifiche potranno essere svolte presso il centro di cottura, i locali di deposito, i mezzi di trasporto, i plessi scolastici e ogni altro luogo interessato dall'esecuzione del servizio.

I controlli potranno riguardare, a titolo esemplificativo:

- corretta applicazione del piano HACCP;
- aggiornamento del manuale di autocontrollo;
- registrazioni previste dal sistema di autocontrollo;
- procedure di pulizia e sanificazione;
- controllo delle temperature;
- gestione delle derrate alimentari;
- gestione delle diete speciali;
- rintracciabilità delle produzioni;
- gestione delle non conformità;
- corretta formazione del personale;
- efficacia delle azioni correttive adottate.

L'Appaltatore è tenuto a collaborare con il personale incaricato dei controlli, consentendo l'accesso ai locali, mettendo a disposizione tutta la documentazione richiesta e fornendo ogni informazione utile allo svolgimento delle verifiche.

Qualora nel corso dei controlli siano riscontrate irregolarità o carenze nell'applicazione del sistema di autocontrollo, la Stazione Appaltante provvederà alla relativa contestazione secondo le modalità previste dal presente Capitolato, assegnando, ove compatibile con la natura della violazione, un termine per l'adozione delle necessarie misure correttive.

Restano ferme le competenze di vigilanza attribuite all'Azienda Sanitaria Provinciale (ASP), al Ministero della Salute, ai NAS, all'ICQRF e agli altri organismi competenti ai sensi della normativa vigente.

L'Appaltatore rimane unico responsabile della corretta applicazione del sistema di autocontrollo e della sicurezza igienico-sanitaria del servizio, anche qualora siano stati effettuati controlli da parte della Stazione Appaltante.

Le violazioni delle disposizioni del presente articolo costituiscono inadempimento contrattuale e possono comportare l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato, fatto salvo ogni ulteriore provvedimento previsto dalla normativa vigente e dal contratto.

Art. 36 – Commissione Mensa: funzioni, modalità di controllo e collaborazione con il servizio

La Stazione Appaltante, al fine di favorire la partecipazione, la trasparenza e il monitoraggio della qualità del servizio di refezione scolastica, può istituire la Commissione Mensa secondo quanto previsto dai regolamenti comunali vigenti e dagli atti organizzativi dell'Amministrazione.

La Commissione Mensa svolge funzioni di supporto e collaborazione nel monitoraggio del servizio, con particolare riferimento alla qualità percepita dagli utenti, alle modalità di erogazione della refezione scolastica e alla verifica delle condizioni generali del servizio.

Nell'ambito delle proprie funzioni, la Commissione Mensa può effettuare osservazioni e verifiche relativamente, a titolo esemplificativo, a:

- qualità e gradimento dei pasti somministrati;
- conformità generale del servizio rispetto alle modalità previste dal presente Capitolato;
- corrette modalità di distribuzione e somministrazione;
- condizioni igieniche degli ambienti e delle attività direttamente osservabili durante il consumo dei pasti;
- eventuali criticità organizzative o disservizi riscontrati.

Le attività della Commissione Mensa dovranno essere svolte senza interferire con il regolare svolgimento del servizio, con le attività didattiche e con le procedure operative adottate dall'Appaltatore.

I componenti della Commissione Mensa non possono intervenire direttamente sulle attività del personale dell'Appaltatore né impartire disposizioni operative; eventuali osservazioni, rilievi o segnalazioni dovranno essere trasmessi alla Stazione Appaltante secondo le modalità dalla stessa stabilite.

L'Appaltatore è tenuto a collaborare con la Commissione Mensa, consentendo, nei limiti delle modalità organizzative definite dalla Stazione Appaltante, l'accesso e lo svolgimento delle attività di osservazione previste, fornendo le informazioni necessarie alla verifica della qualità del servizio.

Eventuali criticità rilevate dalla Commissione Mensa saranno valutate dalla Stazione Appaltante che, ove necessario, provvederà a comunicarle all'Appaltatore per le opportune verifiche e per l'adozione delle eventuali misure correttive.

Resta fermo che le attività della Commissione Mensa non sostituiscono i controlli ufficiali delle Autorità competenti né le attività di vigilanza e controllo della Stazione Appaltante, e non comportano alcuna limitazione della responsabilità dell'Appaltatore in ordine alla corretta esecuzione del servizio.

TITOLO V – PERSONALE IMPIEGATO NEL SERVIZIO

Art. 37 – Personale impiegato e contratto collettivo applicabile

L'Appaltatore è tenuto a garantire l'impiego di personale in numero adeguato alle esigenze del servizio, in possesso dei requisiti di idoneità professionale, formazione e qualificazione previsti dalla normativa vigente in materia di ristorazione collettiva, sicurezza alimentare e sistema di autocontrollo HACCP.

Il personale impiegato dovrà essere organizzato in modo da assicurare la continuità, regolarità e qualità del servizio, garantendo il rispetto delle modalità operative previste dal presente Capitolato e degli impegni assunti dall'Appaltatore in sede di offerta tecnica, compreso quanto previsto in materia di eventuale assorbimento del personale secondo la normativa vigente.

Ai sensi dell'art. 11 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36, al personale impiegato nell'esecuzione dell'appalto deve essere applicato il contratto collettivo nazionale e territoriale indicato dalla Stazione Appaltante negli atti di gara, individuato in relazione all'attività oggetto dell'appalto e ai relativi costi della manodopera.

È fatta salva la facoltà dell'operatore economico di applicare un diverso contratto collettivo, purché garantisca ai lavoratori tutele economiche e normative equivalenti rispetto a quelle previste dal contratto individuato dalla Stazione Appaltante, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

L'Appaltatore dovrà garantire la sostituzione tempestiva del personale assente per qualsiasi causa (a titolo esemplificativo: malattia, ferie, infortunio, permessi o altri impedimenti), mediante personale in possesso dei medesimi requisiti professionali e formativi, al fine di assicurare il regolare svolgimento del servizio senza interruzioni.

Considerata la natura del servizio, svolto all'interno di strutture scolastiche e a diretto contatto con minori, l'Appaltatore dovrà assicurare che il personale destinato alle attività presso i plessi scolastici sia in possesso dei requisiti previsti dalla normativa vigente in materia di tutela dei minori, compresi gli adempimenti di cui all'art. 25-bis del D.P.R. 313/2002 e al D.Lgs. 39/2014, ove applicabili.

L'Appaltatore resta unico responsabile della gestione del proprio personale e dei rapporti di lavoro instaurati, assumendo a proprio carico tutti gli obblighi retributivi, contributivi, previdenziali, assicurativi e antinfortunistici previsti dalla normativa vigente e dalla contrattazione collettiva applicabile.

L'Appaltatore risponde inoltre direttamente dei comportamenti del proprio personale nello svolgimento del servizio e di eventuali danni arrecati a persone, beni o strutture, senza che possa derivare alcuna responsabilità in capo alla Stazione Appaltante.

Art. 38 – Responsabile del servizio dell'Appaltatore

L'Appaltatore, prima dell'avvio del servizio, è tenuto a individuare e comunicare alla Stazione Appaltante il nominativo di un Responsabile del Servizio, dotato di adeguata esperienza e competenza professionale, quale referente unico nei rapporti con l'Amministrazione Comunale per tutti gli aspetti organizzativi, gestionali e operativi connessi all'esecuzione dell'appalto.

Il Responsabile del Servizio dovrà garantire la propria reperibilità nei giorni e negli orari di svolgimento del servizio e dovrà assicurare il tempestivo raccordo con la Stazione Appaltante, con le istituzioni scolastiche interessate e con gli eventuali soggetti incaricati dei controlli.

Il Responsabile del Servizio avrà, in particolare, il compito di:

- a) coordinare e sovrintendere l'organizzazione complessiva del servizio;
- b) assicurare il rispetto delle prescrizioni contenute nel presente Capitolato, nel contratto, nell'offerta tecnica presentata in sede di gara e nella normativa vigente;
- c) assicurare il coordinamento e il monitoraggio dell'applicazione delle procedure aziendali previste per il servizio, comprese quelle relative all'autocontrollo igienico-sanitario;
- d) gestire le eventuali criticità operative e adottare tempestivamente le misure necessarie alla loro risoluzione;
- e) assicurare il tempestivo intervento organizzativo in caso di assenze del personale, criticità operative o situazioni che possano compromettere la continuità del servizio;
- f) coordinare, per conto dell'Appaltatore, l'organizzazione operativa del personale impiegato nel servizio e verificare il corretto svolgimento delle attività assegnate;
- g) assicurare il necessario raccordo operativo con la Stazione Appaltante nell'ambito delle attività di verifica e controllo del servizio.

L'Appaltatore dovrà garantire un'organizzazione del servizio idonea ad assicurare continuità, regolarità ed efficienza delle prestazioni, mettendo a disposizione personale qualificato, attrezzature, mezzi e risorse adeguati alla corretta esecuzione dell'appalto.

Ogni variazione del Responsabile del Servizio dovrà essere tempestivamente comunicata alla Stazione Appaltante, indicando il nuovo referente e garantendo la continuità delle attività di coordinamento.

La nomina del Responsabile del Servizio non esonera in alcun modo l'Appaltatore dalla piena responsabilità nei confronti della Stazione Appaltante per la corretta esecuzione delle prestazioni contrattuali.

Art. 39 – Formazione del personale

L'Appaltatore è tenuto a garantire che tutto il personale impiegato nell'esecuzione del servizio sia adeguatamente formato, informato e aggiornato in relazione alle mansioni svolte, alla tipologia di utenza servita e agli obblighi previsti dalla normativa vigente.

La formazione del personale dovrà essere effettuata in conformità alla normativa applicabile, con particolare riferimento al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., al Regolamento (CE) n. 852/2004, alla normativa vigente in materia di sicurezza alimentare e ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) applicabili al servizio di ristorazione collettiva.

- La formazione dovrà riguardare, in relazione alle mansioni effettivamente svolte, almeno i seguenti ambiti:
- igiene degli alimenti, sicurezza alimentare e applicazione del sistema di autocontrollo HACCP;
- salute e sicurezza nei luoghi di lavoro;
- corretta manipolazione, preparazione, trasporto, distribuzione e somministrazione degli alimenti; gestione del rischio allergeni, prevenzione delle contaminazioni crociate e corretta gestione delle diete speciali sanitarie ed etico-religiose;
- modalità operative per la corretta somministrazione degli alimenti nella fascia di età della scuola dell'infanzia, comprese le procedure finalizzate alla prevenzione del rischio di soffocamento e alla gestione sicura degli alimenti;
- sostenibilità ambientale, riduzione degli sprechi alimentari, corretta gestione della raccolta differenziata e utilizzo sicuro dei prodotti e delle procedure di pulizia conformi ai CAM.

La formazione obbligatoria in materia di igiene alimentare (HACCP) e sicurezza sul lavoro dovrà essere posseduta e verificata dall'Appaltatore prima dell'effettivo impiego del personale nello svolgimento del servizio.

Per il personale eventualmente assorbito in applicazione della clausola sociale, l'Appaltatore potrà riconoscere la formazione già acquisita dai lavoratori, purché documentata, valida e conforme alla normativa vigente, fermo restando l'obbligo di assicurare la formazione integrativa necessaria in relazione alle specifiche modalità organizzative e operative adottate per l'esecuzione dell'appalto.

L'Appaltatore dovrà garantire il mantenimento e l'aggiornamento delle competenze del personale per tutta la durata del contratto, mediante attività formative periodiche e ogni qualvolta intervengano modifiche normative, organizzative o procedurali rilevanti ai fini della corretta esecuzione del servizio.

Prima dell'avvio del servizio di ciascun anno scolastico, l'Appaltatore dovrà trasmettere alla Stazione Appaltante l'elenco nominativo del personale impiegato, corredato dalla documentazione attestante la formazione obbligatoria prevista dalla normativa vigente.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di richiedere, in qualsiasi momento durante l'esecuzione del contratto, la documentazione relativa alla formazione del personale e agli aggiornamenti effettuati.

La mancata formazione del personale, l'impiego di addetti privi dei requisiti richiesti o la mancata trasmissione della documentazione prevista costituiscono inadempimento contrattuale e comportano l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato.

Art. 40 – Organizzazione del personale e continuità del servizio

L'Appaltatore è tenuto a organizzare il personale impiegato nel servizio in numero adeguato alle esigenze operative dell'appalto, assicurando lo svolgimento di tutte le attività previste dal presente Capitolato, comprese la preparazione, il trasporto, la distribuzione, la somministrazione dei pasti, le attività di riordino e pulizia connesse al servizio.

Il dimensionamento dell'organico dovrà essere tale da garantire la regolare erogazione del servizio presso tutti i plessi scolastici interessati, compreso il plesso ubicato nella località Marina di Acate, nel rispetto degli orari scolastici e delle modalità organizzative concordate con la Stazione Appaltante e le istituzioni scolastiche.

L'Appaltatore dovrà assicurare la presenza di personale qualificato e adeguatamente formato durante tutte le fasi operative del servizio che richiedano l'intervento dell'operatore, garantendo particolare attenzione alla somministrazione dei pasti agli alunni della scuola dell'infanzia.

In caso di assenza temporanea o definitiva del personale impiegato, per qualsiasi causa, l'Appaltatore dovrà provvedere tempestivamente alla sostituzione con personale avente pari requisiti professionali e formativi, senza determinare interruzioni, ritardi o disservizi nell'esecuzione delle prestazioni.

L'Appaltatore dovrà garantire la continuità del servizio anche in presenza di variazioni organizzative, aumento o diminuzione dell'utenza, modifiche della distribuzione degli alunni nei plessi o diverse esigenze operative comunicate dalla Stazione Appaltante.

Il personale impiegato dovrà operare secondo le procedure organizzative e igienico-sanitarie previste dal piano di autocontrollo aziendale HACCP e dalle disposizioni del presente Capitolato.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di verificare in qualsiasi momento l'adeguatezza dell'organizzazione del personale rispetto alle prestazioni richieste e agli standard qualitativi del servizio.

Eventuali carenze organizzative, mancata sostituzione del personale assente o insufficienza dell'organico tale da compromettere il regolare svolgimento del servizio costituiscono inadempimento contrattuale e comportano l'applicazione delle penali previste dal presente capitolato.

Art. 41 – Vestiario e dispositivi di protezione individuale (DPI)

L'Appaltatore è tenuto a fornire, a propria cura e spese, a tutto il personale impiegato nell'esecuzione del servizio di refezione scolastica idoneo vestiario da lavoro e tutti i Dispositivi di Protezione Individuale (DPI) necessari allo svolgimento delle attività affidate, in conformità alla normativa vigente in materia di salute e sicurezza sul lavoro, alle disposizioni del D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., alle procedure aziendali di autocontrollo HACCP e ai Criteri Ambientali Minimi (CAM) applicabili al servizio.

Il personale addetto alla preparazione, trasporto, distribuzione, somministrazione e gestione delle attività connesse al servizio dovrà essere dotato di abbigliamento professionale idoneo, mantenuto in condizioni di pulizia, decoro e perfetta efficienza igienica, adeguato alle specifiche mansioni svolte e al contesto scolastico nel quale viene espletato il servizio.

In particolare, l'Appaltatore dovrà garantire la disponibilità e il corretto utilizzo dei seguenti dispositivi:

- divise da lavoro complete, pulite, igienizzate e differenziate rispetto agli indumenti civili; copricapo idoneo al contenimento della capigliatura durante le attività di manipolazione e somministrazione degli alimenti;
- calzature idonee all'ambiente di lavoro, antiscivolo e conformi ai requisiti di sicurezza previsti dalla normativa vigente;
- guanti monouso idonei al contatto con gli alimenti, ove previsti dalle procedure HACCP aziendali, preferibilmente in materiale privo di polvere e idoneo a ridurre il rischio di contaminazioni;
- guanti protettivi ad adeguata resistenza meccanica e biologica da utilizzare durante le operazioni di pulizia, sbarazzo, movimentazione dei materiali e gestione dei rifiuti;
- ulteriori DPI eventualmente individuati nel Documento di Valutazione dei Rischi (DVR) aziendale, nel DUVRI o nelle procedure operative adottate dall'Appaltatore.

È fatto divieto al personale di utilizzare, durante lo svolgimento delle attività operative, indumenti personali non conformi alle esigenze igieniche del servizio o privi delle necessarie caratteristiche di sicurezza.

Tutti gli oneri relativi alla fornitura, sostituzione, manutenzione, lavaggio e igienizzazione del vestiario e dei DPI sono integralmente a carico dell'Appaltatore. Qualora il servizio di lavaggio sia affidato a soggetti esterni, dovranno essere garantite procedure idonee a preservare le condizioni igieniche degli indumenti e, ove applicabile, il rispetto dei requisiti ambientali previsti dalla normativa vigente e dai CAM.

L'Appaltatore è responsabile del controllo sul corretto utilizzo del vestiario e dei DPI da parte del proprio personale e dovrà adottare ogni misura organizzativa necessaria affinché tali dispositivi siano sempre disponibili e utilizzati correttamente durante l'esecuzione del servizio.

La mancata fornitura del vestiario previsto, l'impiego di personale privo dei necessari DPI o il mancato rispetto delle disposizioni del presente articolo costituiscono inadempimento contrattuale e comportano l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato, fatto salvo ogni ulteriore rimedio previsto dalla normativa vigente.

Art. 42 – Clausola sociale e assorbimento del personale

In attuazione dell'art. 57 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36, la Stazione Appaltante prevede la clausola sociale finalizzata a promuovere la stabilità occupazionale e a favorire il mantenimento dei livelli occupazionali del personale già impiegato nell'esecuzione del servizio.

L'Appaltatore subentrante è tenuto a garantire il prioritario riassorbimento del personale già impiegato dal gestore uscente nell'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto, nei limiti del personale effettivamente utilizzato, risultante dalla documentazione fornita dalla Stazione Appaltante negli atti di gara.

Qualora il servizio abbia subito sospensioni o interruzioni nel periodo precedente all'avvio del nuovo affidamento, ai fini dell'individuazione del personale interessato al riassorbimento si farà riferimento all'ultimo periodo di regolare ed effettiva esecuzione del servizio, secondo quanto risultante dalla documentazione agli atti della Stazione Appaltante.

Il riassorbimento dovrà avvenire nel rispetto delle condizioni economiche e normative previste dal contratto collettivo applicabile all'appalto, come individuato ai sensi dell'art. 37 del presente Capitolato, tenendo conto dell'anzianità maturata dal personale interessato e delle condizioni contrattuali in essere, nei limiti compatibili con la nuova organizzazione del servizio.

La clausola sociale deve essere applicata secondo modalità compatibili con l'organizzazione aziendale dell'operatore economico subentrante e con le effettive esigenze tecnico-organizzative del servizio. Eventuali mancati assorbimenti, riduzioni orarie o diverse modalità di impiego del personale uscente dovranno essere adeguatamente motivate dall'Appaltatore sulla base di esigenze organizzative, produttive e gestionali oggettive.

L'operatore economico è tenuto a presentare in sede di offerta tecnica il Piano di Assorbimento del Personale, indicando almeno:

- il numero di unità di personale che intende riassorbire;
- l'eventuale articolazione dell'orario di lavoro;
- il livello di inquadramento applicato;
- le modalità di inserimento e le eventuali attività formative o di aggiornamento previste.

Il Piano di Assorbimento dovrà risultare coerente con l'organizzazione proposta per l'esecuzione del servizio e con i costi della manodopera indicati dalla Stazione Appaltante negli atti di gara.

La mancata presentazione del Piano di Assorbimento o la sua incompletezza sarà valutata secondo quanto previsto dalla documentazione di gara e dai criteri di valutazione dell'offerta tecnica.

Art. 43 – Obblighi del personale impiegato nei plessi scolastici e comportamento in servizio

Il personale dell'Appaltatore impiegato presso i plessi scolastici per lo svolgimento del servizio di refezione deve mantenere, durante tutte le fasi operative, un comportamento conforme al contesto educativo scolastico, improntato a correttezza, professionalità, collaborazione e rispetto nei confronti degli alunni, del personale scolastico, degli incaricati della Stazione Appaltante e di ogni altro soggetto autorizzato presente nei locali.

Il personale è tenuto a svolgere le proprie mansioni con particolare attenzione alla tutela degli utenti minori, garantendo condizioni di sicurezza, ordine, igiene e rispetto durante le attività di consegna, distribuzione, somministrazione dei pasti, assistenza agli alunni, riordino e pulizia degli spazi utilizzati per il servizio.

Il personale dell'Appaltatore deve:

- a) attenersi alle disposizioni operative impartite dal Responsabile del Servizio dell'Appaltatore e alle procedure organizzative previste per l'esecuzione del servizio;
- b) collaborare con il personale scolastico per favorire il corretto svolgimento del momento del pasto, nel rispetto dei ruoli e delle competenze di ciascun soggetto;
- c) mantenere un comportamento educato e rispettoso nei confronti degli alunni, evitando atteggiamenti, linguaggi o comportamenti non compatibili con l'ambiente scolastico e con la presenza di minori;
- d) garantire la presenza presso il plesso assegnato per tutta la durata dell'orario di servizio previsto, evitando allontanamenti non autorizzati che possano compromettere la regolarità delle attività;
- e) rispettare scrupolosamente le procedure igienico-sanitarie, le disposizioni HACCP, le modalità di gestione delle diete speciali e le prescrizioni relative alla sicurezza alimentare;
- f) segnalare tempestivamente al Responsabile del Servizio eventuali anomalie, criticità o situazioni di rischio rilevate durante lo svolgimento delle attività.

A titolo esemplificativo, devono essere immediatamente comunicate eventuali problematiche relative a:

- mancata o incompleta consegna dei pasti;
- anomalie relative alla temperatura o alle condizioni dei pasti;
- errori o dubbi nella gestione delle diete speciali;

- presenza di alimenti non conformi;
- situazioni igieniche non adeguate;
- guasti, malfunzionamenti o condizioni di pericolo relative ad attrezzature e ambienti utilizzati.

Durante lo svolgimento delle attività lavorative è vietato al personale utilizzare telefoni cellulari o dispositivi elettronici personali per finalità estranee al servizio, salvo esigenze operative, emergenze o specifiche autorizzazioni.

Il personale è tenuto al rispetto della normativa vigente in materia di protezione dei dati personali e riservatezza. È vietata qualsiasi diffusione o comunicazione impropria di informazioni relative agli utenti, alle eventuali diete speciali, alle condizioni sanitarie o ad altri dati conosciuti nello svolgimento del servizio.

L'Appaltatore è responsabile della vigilanza sul comportamento del proprio personale e deve adottare tempestivamente gli opportuni provvedimenti in caso di condotte non conformi agli obblighi previsti dal presente articolo.

La violazione delle disposizioni del presente articolo costituisce inadempimento contrattuale e potrà comportare l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato, fatta salva ogni ulteriore responsabilità prevista dalla normativa vigente.

TITOLO VI – OBBLIGHI CONTRATTUALI, RESPONSABILITÀ E CONTROLLI

Art. 44 – Obblighi generali dell'Appaltatore

L'Appaltatore è tenuto a eseguire il servizio di refezione scolastica con piena autonomia organizzativa e gestionale, assumendo a proprio carico tutti gli oneri necessari per garantire il corretto, regolare e continuativo svolgimento delle prestazioni affidate, nel rispetto del presente Capitolato, del contratto, dell'offerta tecnica presentata in sede di gara e della normativa vigente applicabile.

L'Appaltatore, nell'esecuzione del servizio, dovrà garantire in particolare:

- l'organizzazione del servizio secondo criteri di efficienza, continuità, qualità e sicurezza, assicurando la disponibilità delle risorse umane, tecniche e organizzative necessarie;
- il rispetto di tutte le prescrizioni contenute negli atti di gara, nel contratto, nel presente Capitolato e negli eventuali documenti tecnici e organizzativi che regolano l'esecuzione del servizio;
- il mantenimento per tutta la durata dell'appalto dei requisiti dichiarati in sede di gara e delle autorizzazioni necessarie allo svolgimento delle attività affidate;
- il rispetto della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, igiene degli alimenti, autocontrollo HACCP, sicurezza sul lavoro, tutela ambientale e gestione dei rifiuti;
- l'impiego di personale adeguato per numero, qualificazione e formazione, nel rispetto delle disposizioni previste dal presente Capitolato e dalla normativa vigente;
- la corretta gestione e conservazione delle attrezzature, dei mezzi, dei materiali e delle strutture utilizzate per l'esecuzione del servizio, assicurandone l'idoneità e il regolare funzionamento;
- la tempestiva comunicazione alla Stazione Appaltante di qualsiasi circostanza che possa incidere sulla regolare esecuzione del servizio, sulla sicurezza degli utenti o sulla qualità delle prestazioni;
- la collaborazione con la Stazione Appaltante, il Responsabile Unico del Progetto (RUP), il Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC), ove nominato, e con gli organismi di controllo incaricati, mettendo a disposizione la documentazione e le informazioni richieste;
- l'adozione di tutte le misure organizzative necessarie a prevenire disservizi, ritardi, irregolarità o situazioni di rischio per gli utenti e per il personale coinvolto;
- il rispetto della normativa in materia di protezione dei dati personali e degli obblighi di riservatezza relativi alle informazioni acquisite nell'ambito dell'esecuzione del servizio.

L'Appaltatore è responsabile della corretta esecuzione delle prestazioni affidate e non può sospendere o interrompere il servizio per proprie esigenze organizzative o difficoltà operative, salvo i casi previsti dalla normativa vigente o autorizzati dalla Stazione Appaltante.

L'attività di controllo e vigilanza esercitata dalla Stazione Appaltante non limita né esclude la responsabilità dell'Appaltatore, che rimane unico responsabile dell'organizzazione e della gestione del servizio affidato.

Il mancato rispetto degli obblighi previsti dal presente articolo costituisce inadempimento contrattuale e comporta l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato, fatto salvo il risarcimento degli eventuali danni e ogni ulteriore rimedio previsto dalla normativa vigente.

L'Appaltatore è altresì tenuto al rispetto della normativa vigente in materia di salute e sicurezza nei luoghi di lavoro, con particolare riferimento al D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., assumendo a proprio carico tutti gli obblighi relativi alla sicurezza dei lavoratori, alla formazione, all'utilizzo dei DPI e all'adozione delle misure di prevenzione e protezione connesse all'esecuzione del servizio.

Art. 45 – Responsabilità dell'Appaltatore

L'Appaltatore assume a proprio carico ogni responsabilità derivante dall'esecuzione del servizio oggetto del presente Capitolato ed è responsabile, a tutti gli effetti di legge, della corretta gestione e dell'esecuzione delle prestazioni affidate.

L'Appaltatore risponde direttamente nei confronti della Stazione Appaltante, degli utenti, del personale scolastico e di qualsiasi terzo per danni, disservizi, omissioni o irregolarità derivanti da fatti, comportamenti o attività posti in essere nell'esecuzione del servizio dal proprio personale, dai propri collaboratori o da eventuali soggetti autorizzati coinvolti nell'esecuzione dell'appalto.

In particolare, l'Appaltatore è responsabile:

- dei danni causati a persone o cose nello svolgimento delle attività oggetto del servizio;
- dei danni derivanti da negligenza, imprudenza, imperizia, inosservanza di norme, prescrizioni contrattuali o procedure operative da parte del personale impiegato;
- della corretta esecuzione delle attività di propria competenza, comprese quelle relative alla produzione, gestione, distribuzione e somministrazione dei pasti, secondo quanto previsto dal presente Capitolato;
- di eventuali danni conseguenti a violazioni della normativa vigente in materia di sicurezza alimentare, sicurezza sul lavoro, tutela ambientale e protezione dei dati personali, per quanto riferibile alla propria organizzazione;
- di eventuali danni arrecati ai locali, alle attrezzature e ai beni messi a disposizione dalla Stazione Appaltante o presenti nei plessi scolastici durante l'esecuzione del servizio.

L'Appaltatore è tenuto a manlevare e tenere indenne la Stazione Appaltante da qualsiasi richiesta, pretesa, azione, contestazione o richiesta risarcitoria avanzata da terzi in relazione a fatti o eventi connessi all'esecuzione del servizio, qualora riconducibili alla responsabilità dell'Appaltatore, del proprio personale o dei soggetti dallo stesso incaricati.

La Stazione Appaltante rimane estranea ai rapporti giuridici, economici e organizzativi instaurati dall'Appaltatore con il proprio personale, fornitori, collaboratori e altri soggetti coinvolti nell'esecuzione del servizio.

L'Appaltatore è inoltre obbligato a stipulare e mantenere efficace, per tutta la durata del contratto, idonea copertura assicurativa per la responsabilità civile verso terzi e verso prestatori d'opera, secondo quanto previsto dagli atti di gara e dalla normativa vigente, con massimali adeguati alla natura del servizio affidato.

La responsabilità dell'Appaltatore permane anche nel caso in cui la Stazione Appaltante eserciti attività di controllo, verifica o vigilanza sull'esecuzione del servizio, in quanto tali attività non determinano trasferimento o limitazione della responsabilità dell'Appaltatore.

Resta salvo il diritto della Stazione Appaltante di applicare le penali previste dal presente Capitolato, richiedere il risarcimento degli eventuali danni ulteriori e adottare ogni altro provvedimento previsto dalla normativa vigente in caso di inadempimento.

Art. 46 – Polizze assicurative (RCT/RCO)

L'Appaltatore è tenuto a stipulare, a propria cura e spese, e a mantenere efficace per tutta la durata del contratto, idonea polizza assicurativa per la Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) e verso Prestatori di Lavoro (RCO), con primaria compagnia di assicurazione autorizzata all'esercizio dell'attività assicurativa ai sensi della normativa vigente.

La polizza dovrà garantire un massimale adeguato alla natura e alla rilevanza del servizio affidato e comunque non inferiore a € 5.000.000,00 per sinistro, salvo diverso importo stabilito negli atti di gara.

La copertura assicurativa dovrà comprendere tutti i rischi connessi allo svolgimento del servizio di refezione scolastica e dovrà ricomprendere, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- danni a persone, compresi gli alunni utenti del servizio, il personale scolastico e ogni altro soggetto presente nei luoghi di esecuzione del servizio;
- danni a beni mobili e immobili della Stazione Appaltante, delle istituzioni scolastiche e di terzi;
- danni derivanti da tutte le attività oggetto dell'appalto, comprese produzione, preparazione, confezionamento, trasporto, consegna, distribuzione, somministrazione, pulizia e sanificazione;
- danni derivanti da contaminazione degli alimenti, intossicazioni alimentari, tossinfezioni o eventi comunque riconducibili alla preparazione e somministrazione dei pasti;
- danni derivanti da errori nella gestione delle diete speciali, allergeni o esigenze alimentari specifiche degli utenti;
- danni conseguenti a fatti colposi o dolosi commessi dal personale dell'Appaltatore nello svolgimento delle attività affidate.

La copertura assicurativa dovrà prevedere, ove applicabile, l'estensione per responsabilità civile da prodotto e per danni manifestatisi successivamente alla somministrazione dei pasti, purché riconducibili a fatti verificatisi durante l'esecuzione del servizio.

La polizza dovrà contenere espressa rinuncia alla rivalsa nei confronti della Stazione Appaltante, salvo il caso di dolo o colpa grave imputabile alla stessa.

La stipula della polizza non limita né esclude la responsabilità dell'Appaltatore, che rimane integralmente a proprio carico per eventuali danni eccedenti i massimali assicurativi o non coperti dalla polizza.

L'Appaltatore dovrà trasmettere alla Stazione Appaltante copia della polizza assicurativa prima dell'avvio del servizio e, successivamente, la documentazione attestante il mantenimento della validità della copertura per tutta la durata contrattuale.

Il mancato mantenimento della copertura assicurativa costituisce grave inadempimento contrattuale e può comportare l'applicazione delle misure previste dal presente Capitolato, comprese la contestazione dell'inadempimento e, nei casi più gravi, la risoluzione del contratto.

Art. 47 – Subappalto

Il subappalto è disciplinato dall'art. 119 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e successive modifiche e integrazioni, cui si rinvia per quanto non espressamente previsto dal presente Capitolato.

L'Appaltatore è tenuto a indicare in sede di offerta le prestazioni o le parti di prestazione che intende eventualmente affidare in subappalto, secondo le modalità previste dalla normativa vigente e dagli atti di gara. Il ricorso al subappalto è consentito nei limiti stabiliti dalla normativa vigente ed è subordinato alla preventiva autorizzazione della Stazione Appaltante, secondo le modalità e le procedure previste dall'art. 119 del D.Lgs. 36/2023.

In considerazione della particolare natura del servizio di refezione scolastica e della necessità di garantire un presidio unitario delle attività, l'Appaltatore dovrà assicurare direttamente la responsabilità complessiva della gestione del servizio, il coordinamento organizzativo e il controllo delle prestazioni affidate, restando in ogni caso unico responsabile nei confronti della Stazione Appaltante della corretta esecuzione dell'appalto.

I subappaltatori eventualmente autorizzati dovranno essere in possesso dei requisiti di ordine generale e degli eventuali requisiti tecnico-professionali richiesti dalla normativa vigente e dagli atti di gara.

Gli stessi sono tenuti al rispetto di tutte le disposizioni applicabili al servizio oggetto dell'appalto, con particolare riferimento alla normativa in materia di:

- sicurezza sui luoghi di lavoro;
- igiene e sicurezza alimentare;
- tutela ambientale;
- obblighi retributivi, contributivi e previdenziali;
- tracciabilità dei flussi finanziari.

L'Appaltatore rimane responsabile in via esclusiva nei confronti della Stazione Appaltante per l'esecuzione delle prestazioni oggetto del contratto, anche relativamente alle attività affidate in subappalto, rispondendo direttamente di eventuali inadempimenti del subappaltatore.

È vietato il subappalto non autorizzato o posto in essere in violazione delle disposizioni normative vigenti. Tale condotta costituisce grave inadempimento contrattuale e può comportare l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato e, nei casi previsti dalla legge, la risoluzione del contratto.

Art. 48 – Sistema di controllo della qualità del servizio e gestione delle non conformità

L'Appaltatore è tenuto a garantire, per tutta la durata dell'appalto, un sistema interno di controllo della qualità del servizio finalizzato ad assicurare il costante rispetto delle prescrizioni contenute nel presente Capitolato, nel contratto, nell'offerta tecnica presentata in sede di gara e nella normativa vigente applicabile al servizio di refezione scolastica.

Il sistema di controllo della qualità dovrà essere integrato con le procedure previste dal piano di autocontrollo HACCP dell'Appaltatore e dovrà consentire il monitoraggio dell'efficacia delle modalità organizzative adottate, con particolare riferimento alla corretta esecuzione delle prestazioni contrattuali.

L'Appaltatore dovrà adottare procedure interne per:

- individuare eventuali criticità o anomalie nello svolgimento del servizio;
- registrare le non conformità rilevate;
- analizzare le cause che hanno determinato la criticità;
- definire e attuare idonee azioni correttive e preventive;
- verificare l'efficacia degli interventi adottati al fine di evitare il ripetersi delle medesime situazioni.

Costituiscono, a titolo esemplificativo, non conformità del servizio:

- mancato rispetto delle prescrizioni previste dal presente Capitolato;
- mancata applicazione delle procedure organizzative dichiarate dall'Appaltatore;
- irregolarità nella gestione delle fasi operative del servizio;
- disservizi che compromettano la regolare erogazione della refezione scolastica;
- carenze nella documentazione e nelle registrazioni previste dai sistemi di controllo adottati;
- mancata adozione delle misure correttive richieste a seguito di verifiche o contestazioni.

L'Appaltatore dovrà informare tempestivamente la Stazione Appaltante in merito alle non conformità che possano incidere sulla sicurezza alimentare, sulla qualità del servizio o sulla continuità della refezione scolastica, indicando le cause individuate e le misure correttive adottate.

La Stazione Appaltante si riserva la facoltà di richiedere relazioni, documentazione e riscontri relativi alle anomalie rilevate e alle azioni intraprese dall'Appaltatore per il ripristino delle condizioni contrattuali.

La gestione delle non conformità non limita né esclude la responsabilità dell'Appaltatore in ordine alla corretta esecuzione del servizio e al rispetto degli obblighi contrattuali.

Il reiterato verificarsi di non conformità, il mancato adeguamento alle prescrizioni impartite o la mancata attuazione delle necessarie azioni correttive costituiscono inadempimento contrattuale e potranno comportare l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato, fatto salvo ogni ulteriore rimedio previsto dalla normativa vigente.

TITOLO VII – CONTROLLI E PENALI

Art. 49 – Controlli della Stazione Appaltante e verifiche sul servizio

La Stazione Appaltante esercita attività di controllo e vigilanza sulla corretta esecuzione del servizio di refezione scolastica, al fine di verificare il rispetto delle prescrizioni contenute nel presente Capitolato, nel contratto, nell'offerta tecnica presentata in sede di gara e nella normativa vigente.

Le attività di controllo sono svolte dal Responsabile Unico del Progetto (RUP), dal Direttore dell'Esecuzione del Contratto (DEC), ove nominato, dagli uffici comunali competenti e da eventuali soggetti incaricati dall'Amministrazione, anche con il supporto degli organismi di controllo competenti in materia igienico-sanitaria.

I controlli potranno essere effettuati in qualsiasi momento durante l'esecuzione del servizio, anche senza preavviso, compatibilmente con le esigenze organizzative dell'attività scolastica, e potranno riguardare tutte le fasi del servizio, comprese:

- il centro di cottura e le aree di produzione;
- le modalità di preparazione e confezionamento dei pasti;
- la qualità e conformità delle derrate alimentari;
- la corretta applicazione dei menù e delle tabelle dietetiche approvate;
- il rispetto delle grammature e delle modalità di porzionatura;
- la gestione delle diete speciali;
- le condizioni igienico-sanitarie delle attività svolte;
- il trasporto, la consegna e la temperatura dei pasti;
- le modalità di distribuzione e somministrazione presso i plessi scolastici;
- la corretta gestione delle pulizie, della sanificazione e dei rifiuti;
- il rispetto degli obblighi relativi al personale impiegato.

Nell'ambito delle attività di controllo, la Stazione Appaltante potrà:

1. effettuare sopralluoghi presso i luoghi di esecuzione del servizio;
2. verificare la documentazione relativa al servizio, compresi registri, schede di controllo, documentazione HACCP, tracciabilità delle derrate, attestazioni formative del personale e ogni altro documento previsto dal presente Capitolato;
3. effettuare controlli visivi, verifiche qualitative e, ove necessario, prelievi o campionamenti dei pasti e delle derrate alimentari secondo le modalità previste dalla normativa vigente;
4. richiedere all'Appaltatore chiarimenti, relazioni o documentazione integrativa in relazione a eventuali criticità riscontrate.

L'Appaltatore è tenuto a garantire la piena collaborazione durante tutte le attività di controllo, mettendo a disposizione il proprio personale, consentendo l'accesso ai locali e fornendo tempestivamente le informazioni e la documentazione richiesta.

Gli eventuali controlli effettuati dalla Stazione Appaltante non comportano in alcun modo il trasferimento di responsabilità dall'Appaltatore all'Amministrazione Comunale e non limitano l'obbligo dell'Appaltatore di garantire la corretta esecuzione del servizio e la sicurezza degli utenti.

Qualora dalle verifiche emergano irregolarità, non conformità o carenze nell'esecuzione del servizio, la Stazione Appaltante procederà alla contestazione all'Appaltatore secondo le modalità previste dal presente Capitolato, assegnando, ove compatibile con la natura della violazione, un termine per l'adozione delle necessarie misure correttive.

Il mancato adeguamento alle prescrizioni impartite, il ripetersi delle irregolarità o la presenza di violazioni che compromettano la sicurezza alimentare o il regolare svolgimento del servizio costituiscono inadempimento contrattuale e potranno comportare l'applicazione delle penali previste dal presente Capitolato e l'adozione degli ulteriori rimedi previsti dalla normativa vigente.

Art. 50 – Contestazioni e procedimento di applicazione delle penali

Qualora la Stazione Appaltante rilevi inadempimenti, irregolarità, ritardi o violazioni degli obblighi previsti dal presente Capitolato, dal contratto, dall'offerta tecnica presentata in sede di gara o dalla normativa vigente, procederà alla contestazione formale degli addebiti all'Appaltatore mediante comunicazione scritta, anche tramite posta elettronica certificata (PEC) o altro mezzo previsto dalla normativa vigente.

La contestazione dovrà contenere una descrizione dell'irregolarità rilevata, con indicazione degli elementi utili alla sua individuazione, della data e delle circostanze dell'accertamento, nonché dell'eventuale documentazione acquisita.

L'Appaltatore potrà presentare le proprie controdeduzioni e giustificazioni entro il termine assegnato dalla Stazione Appaltante, che non potrà essere inferiore a 5 giorni lavorativi dalla ricezione della contestazione, salvo i casi di particolare urgenza o gravità nei quali sia necessario adottare immediate misure a tutela della sicurezza degli utenti e della continuità del servizio.

Le controdeduzioni dell'Appaltatore saranno esaminate dalla Stazione Appaltante che, valutata la fondatezza delle giustificazioni prodotte e gli eventuali elementi forniti, potrà procedere:

- all'archiviazione della contestazione qualora non siano accertate responsabilità dell'Appaltatore;
- all'applicazione della penale prevista ai sensi del successivo Art. 51;
- all'adozione di ulteriori provvedimenti previsti dal contratto e dalla normativa vigente nei casi di maggiore gravità.

L'applicazione delle penali non preclude alla Stazione Appaltante la possibilità di richiedere l'immediato ripristino delle condizioni di regolare esecuzione del servizio, né limita il diritto al risarcimento degli eventuali danni ulteriori subiti.

Nei casi in cui l'inadempimento possa compromettere la sicurezza alimentare, la salute degli utenti, la continuità del servizio pubblico o il corretto funzionamento della refezione scolastica, la Stazione Appaltante potrà adottare le misure urgenti ritenute necessarie, anche prima della conclusione del procedimento di contestazione, fermo restando il successivo contraddittorio con l'Appaltatore.

Le contestazioni, anche se non comportano immediata applicazione di penali, potranno essere valutate ai fini della verifica della corretta esecuzione del contratto, della reiterazione degli inadempimenti e dell'eventuale applicazione degli ulteriori rimedi contrattuali previsti.

Art. 51 – Penali

In caso di inadempimenti, irregolarità, ritardi o violazioni degli obblighi previsti dal presente Capitolato, dal contratto, dall'offerta tecnica presentata in sede di gara e dalla normativa vigente, la Stazione Appaltante applicherà all'Appaltatore penali determinate secondo criteri di proporzionalità, gradualità e adeguatezza rispetto alla gravità dell'inadempimento, alla sua durata, alla eventuale reiterazione della violazione, alle conseguenze prodotte sul regolare svolgimento del servizio e agli eventuali rischi arrecati agli utenti.

Le penali sono applicate previa contestazione scritta dell'addebito da parte della Stazione Appaltante, con assegnazione all'Appaltatore di un termine non inferiore a 5 giorni lavorativi per presentare eventuali controdeduzioni e giustificazioni, salvo i casi di particolare urgenza nei quali siano necessarie immediate misure a tutela della salute degli utenti, della sicurezza alimentare o della continuità del servizio.

Valutate le osservazioni ricevute, la Stazione Appaltante potrà procedere all'archiviazione della contestazione ovvero all'applicazione della penale, dandone comunicazione all'Appaltatore.

Le penali potranno essere applicate per ciascuna violazione accertata e potranno essere cumulate in caso di pluralità di infrazioni, fermo restando il rispetto dei limiti previsti dalla normativa vigente e dal contratto.

A titolo esemplificativo e non esaustivo, potranno essere applicate le seguenti penali:

- ritardo nella consegna dei pasti rispetto agli orari stabiliti: € 300,00 per episodio;
- mancata consegna totale o parziale dei pasti: € 500,00 per episodio;
- fornitura di pasti difformi dal menù approvato o dalle tabelle dietetiche: € 300,00 per episodio;
- mancata, errata o incompleta gestione delle diete speciali: € 400,00 per episodio;
- errore nella preparazione, identificazione o somministrazione di dieta speciale con rischio per l'utente: da € 800,00 a € 1.500,00 per episodio, in relazione alla gravità del fatto e alle conseguenze derivanti;
- violazioni delle procedure HACCP o delle prescrizioni igienico-sanitarie: da € 500,00 a € 2.000,00 per episodio;
- mancata esecuzione delle attività di pulizia e sanificazione previste: € 300,00 per episodio;
- impiego di personale insufficiente, non formato o non idoneo allo svolgimento del servizio: € 400,00 per episodio;
- mancata corretta gestione dei rifiuti e della raccolta differenziata: € 300,00 per episodio;
- mancato rispetto delle temperature previste per conservazione, trasporto o somministrazione dei pasti: da € 300,00 a € 1.000,00 per episodio, in relazione alla gravità della violazione.

In caso di reiterazione della medesima violazione, la penale potrà essere aumentata fino al 50% alla seconda contestazione e fino al 100% dalla terza contestazione, in relazione alla gravità e alla persistenza dell'inadempimento, fatto salvo il diritto della Stazione Appaltante di valutare la reiterazione degli episodi ai fini dell'adozione degli ulteriori provvedimenti previsti dal contratto e dalla normativa vigente.

L'importo complessivo delle penali applicate non potrà superare i limiti massimi stabiliti dalla normativa vigente e dal contratto. Il superamento di tali limiti, ovvero la reiterazione di gravi inadempimenti, potrà costituire elemento valutabile ai fini dell'adozione dei provvedimenti previsti in materia di risoluzione contrattuale.

L'applicazione delle penali non esonera l'Appaltatore dall'obbligo di garantire la continuità e la regolarità del servizio, né limita la responsabilità dell'Appaltatore per gli eventuali maggiori danni arrecati alla Stazione Appaltante, agli utenti o a terzi.

Le somme dovute a titolo di penale potranno essere trattenute dalla Stazione Appaltante sui crediti maturati dall'Appaltatore ovvero mediante escussione della garanzia definitiva, nei limiti e secondo le modalità previste dalla normativa vigente.

TITOLO VIII – VICENDE CONTRATTUALI, GARANZIE E DISPOSIZIONI ECONOMICHE

Art. 52 – Risoluzione del contratto

La Stazione Appaltante può procedere alla risoluzione del contratto nei casi previsti dall'art. 122 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e successive modifiche e integrazioni, nonché nei casi previsti dal Codice Civile e dal presente Capitolato quali clausole risolutive espresse ai sensi dell'art. 1456 del Codice Civile.

La risoluzione potrà essere disposta anche in presenza di grave inadempimento dell'Appaltatore agli obblighi derivanti dal contratto, dal presente Capitolato, dall'offerta tecnica presentata in sede di gara o dalla normativa vigente, quando tale inadempimento comprometta la corretta esecuzione del servizio, la sicurezza degli utenti, la continuità della refezione scolastica o il perseguimento dell'interesse pubblico.

Costituiscono, a titolo esemplificativo e non esaustivo, cause di risoluzione del contratto:

- l'interruzione ingiustificata, totale o parziale, del servizio di refezione scolastica;
- il reiterato mancato rispetto degli obblighi contrattuali, delle prescrizioni tecniche, organizzative o qualitative previste dal Capitolato, dal contratto o dall'offerta tecnica;
- gravi violazioni della normativa igienico-sanitaria, della sicurezza alimentare o delle procedure previste dal sistema HACCP che determinino o possano determinare un rischio per la salute degli utenti;
- la somministrazione di pasti non conformi ai menù approvati, alle tabelle dietetiche, alle grammature previste o alle prescrizioni dell'autorità sanitaria competente, qualora la violazione sia grave o reiterata;
- errori gravi nella gestione delle diete speciali, degli allergeni o delle procedure finalizzate alla prevenzione della contaminazione crociata, tali da creare un rischio per gli utenti;
- l'impiego reiterato di personale privo dei requisiti professionali, formativi, sanitari o di sicurezza richiesti dalla normativa vigente e dal presente Capitolato;
- gravi violazioni in materia di salute e sicurezza sui luoghi di lavoro;
- la perdita dei requisiti generali o speciali richiesti per la partecipazione alla procedura di gara o per l'esecuzione del contratto;
- il mancato rispetto degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari ai sensi della normativa vigente;
- il reiterato accumulo di penali o il superamento dei limiti massimi previsti dalla normativa vigente e dal contratto, qualora costituisca indice di grave e persistente inadempimento;
- la perdita, sospensione o revoca delle autorizzazioni, registrazioni o requisiti sanitari necessari allo svolgimento del servizio;
- il rifiuto ingiustificato o l'impedimento all'esecuzione dei controlli da parte della Stazione Appaltante, dell'autorità sanitaria competente o di altri soggetti incaricati;
- il ricorso a subappalto non autorizzato o in violazione della normativa vigente;
- ogni altra violazione grave o reiterata che comprometta la qualità, sicurezza, continuità o regolarità del servizio.

Salvo i casi in cui ricorrano situazioni di particolare urgenza o di grave rischio per la salute degli utenti, la sicurezza alimentare o la continuità del servizio pubblico, la Stazione Appaltante procede alla contestazione formale dell'inadempimento, assegnando all'Appaltatore un termine per presentare eventuali controdeduzioni. Valutate le giustificazioni eventualmente presentate, la Stazione Appaltante potrà disporre la risoluzione del contratto con apposito provvedimento comunicato all'Appaltatore.

Nei casi di grave e immediato pregiudizio per la salute degli utenti, per la sicurezza alimentare o per la continuità del servizio pubblico, la Stazione Appaltante potrà adottare i provvedimenti urgenti necessari

secondo quanto consentito dalla normativa vigente, garantendo comunque il successivo contraddittorio con l'Appaltatore.

La risoluzione del contratto comporta, nei limiti e secondo le modalità previste dalla normativa vigente:

- l'eventuale incameramento della garanzia definitiva;
- il risarcimento degli eventuali danni ulteriori subiti dalla Stazione Appaltante;
- la facoltà della Stazione Appaltante di affidare il servizio ad altro operatore economico secondo le procedure consentite dalla normativa vigente, al fine di garantire la continuità del servizio.

L'Appaltatore resta obbligato ad assicurare la continuità del servizio fino all'effettivo subentro del nuovo affidatario, nei limiti e secondo le modalità stabilite dalla Stazione Appaltante e dalla normativa vigente.

In caso di risoluzione per inadempimento dell'Appaltatore, la Stazione Appaltante potrà procedere all'esecuzione in danno, ponendo a carico dell'Appaltatore gli eventuali maggiori costi sostenuti e documentati.

Art. 53 – Fatturazione e pagamenti

Il corrispettivo spettante all'Appaltatore sarà determinato sulla base dei pasti effettivamente erogati e regolarmente contabilizzati, secondo il prezzo unitario offerto in sede di gara e alle condizioni previste dal contratto.

L'Appaltatore provvederà all'emissione delle fatture con cadenza periodica, secondo le modalità stabilite dalla Stazione Appaltante e dalla normativa vigente in materia di fatturazione elettronica nei confronti delle Pubbliche Amministrazioni.

Le fatture dovranno riportare tutti gli elementi necessari ai fini della corretta identificazione del servizio reso, compresi, ove richiesti:

- il periodo di riferimento;
- il numero dei pasti effettivamente erogati;
- l'eventuale suddivisione per plesso scolastico;
- il Codice Identificativo di Gara (CIG);
- ogni ulteriore dato richiesto dalla normativa vigente o dagli uffici comunali competenti.

La contabilizzazione dei pasti avverrà sulla base delle rilevazioni effettuate secondo le modalità organizzative stabilite dalla Stazione Appaltante.

La liquidazione delle fatture avverrà previa verifica della regolare esecuzione del servizio da parte della Stazione Appaltante, dell'accertamento della conformità delle prestazioni rese e della regolarità contributiva dell'Appaltatore mediante acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva (DURC).

Eventuali contestazioni relative alla quantità o qualità delle prestazioni erogate potranno comportare la sospensione della liquidazione della quota di corrispettivo interessata dalla contestazione, fino alla definizione della relativa verifica, senza che ciò attribuisca all'Appaltatore diritto ad interessi o compensi ulteriori per il periodo di sospensione imputabile alla verifica.

Il pagamento sarà effettuato nei termini previsti dalla normativa vigente in materia di contratti pubblici e di pagamenti delle Pubbliche Amministrazioni, decorrenti dalla data di ricevimento della fattura regolare e completa della documentazione necessaria.

Il pagamento è subordinato altresì alla verifica dell'assenza di irregolarità fiscali ai sensi della normativa vigente, ove applicabile.

L'Appaltatore non potrà avanzare pretese di compensi minimi garantiti, rimborsi o indennizzi derivanti dalla variazione del numero dei pasti erogati, trattandosi di servizio a domanda individuale remunerato esclusivamente sulla base delle prestazioni effettivamente rese.

La Stazione Appaltante potrà procedere a compensazioni o trattenute nei casi previsti dalla normativa vigente, anche in relazione a penali applicate, danni accertati o somme dovute dall'Appaltatore a qualsiasi titolo.

Art. 54 – Revisione dei prezzi

La revisione dei prezzi è disciplinata dall'art. 60 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e s.m.i., nonché dalle ulteriori disposizioni applicabili in materia di equilibrio economico del contratto.

La revisione dei prezzi può essere riconosciuta esclusivamente al verificarsi di condizioni oggettive che determinino una variazione, in aumento o in diminuzione, del costo del servizio secondo le modalità e le soglie previste dalla normativa vigente.

La revisione opera nei limiti e nella misura stabiliti dall'art. 60 del D.Lgs. 36/2023, applicandosi alla parte di variazione eccedente la soglia di attivazione prevista dalla normativa.

La determinazione della variazione dei costi è effettuata sulla base degli indici ufficiali ISTAT applicabili al settore della ristorazione collettiva o, in mancanza, mediante riferimento a specifici indici relativi ai principali fattori produttivi incidenti sull'esecuzione del servizio, quali, a titolo esemplificativo, costo del lavoro, derrate alimentari, energia, trasporti e altri costi direttamente collegati alla prestazione.

La revisione dei prezzi non riguarda le variazioni riconducibili a inefficienze organizzative dell'Appaltatore, scelte gestionali interne, variazioni ordinarie del numero dei pasti o rischi normalmente connessi alla gestione del servizio.

L'istanza di revisione prezzi dovrà essere presentata dall'Appaltatore secondo le modalità previste dalla normativa vigente, corredata dalla documentazione necessaria a dimostrare l'effettiva variazione dei costi e sarà sottoposta alla verifica della Stazione Appaltante.

La revisione dei prezzi non può determinare un'alterazione dell'equilibrio originario del contratto al di fuori dei casi e dei limiti previsti dalla legge, restando ferme le condizioni economiche offerte dall'Appaltatore e l'assunzione dell'alea contrattuale relativa alla gestione del servizio.

Art. 55 – Recesso

La Stazione Appaltante può recedere dal contratto nei casi e secondo le modalità previste dall'art. 123 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e s.m.i., nonché dalla normativa vigente in materia di contratti pubblici.

Il recesso può essere esercitato mediante comunicazione scritta all'Appaltatore, secondo le modalità previste dalla normativa vigente e con il rispetto degli eventuali termini di preavviso stabiliti dalla legge.

In caso di recesso della Stazione Appaltante, l'Appaltatore ha diritto esclusivamente al pagamento delle prestazioni regolarmente eseguite fino alla data di efficacia del recesso, secondo quanto previsto dalla normativa vigente, nonché agli eventuali ulteriori importi riconosciuti dalla legge, con esclusione di qualsiasi ulteriore indennizzo o risarcimento.

L'Appaltatore è tenuto a garantire la continuità del servizio fino alla data indicata dalla Stazione Appaltante nella comunicazione di recesso, assicurando il regolare svolgimento della refezione scolastica e collaborando alle attività necessarie per il passaggio delle consegne al nuovo affidatario o per la diversa organizzazione del servizio.

Il recesso non pregiudica il diritto della Stazione Appaltante di richiedere il risarcimento degli eventuali danni derivanti da comportamenti o inadempimenti dell'Appaltatore verificatisi prima della data di efficacia del recesso.

Resta fermo quanto previsto dalla normativa vigente in materia di recesso per sopravvenute esigenze di pubblico interesse, modifiche dell'organizzazione del servizio o altre cause previste dall'ordinamento.

Art. 56 – Garanzia definitiva

L'Appaltatore, a garanzia dell'esatto e completo adempimento di tutte le obbligazioni assunte con il contratto, nonché del risarcimento dei danni derivanti dall'eventuale inadempimento, è tenuto a costituire, prima della stipula del contratto, una garanzia definitiva ai sensi dell'art. 117 del D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e successive modifiche e integrazioni.

La garanzia definitiva è costituita nella misura prevista dalla normativa vigente, secondo le modalità stabilite dal Codice dei contratti pubblici, fatte salve le eventuali riduzioni previste dalla legge qualora l'Appaltatore ne abbia diritto e ne dimostri il possesso dei relativi requisiti.

La garanzia può essere costituita mediante cauzione o fideiussione rilasciata da istituti bancari, assicurativi o altri soggetti autorizzati ai sensi della normativa vigente.

La garanzia definitiva 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;
- l'operatività della garanzia entro quindici giorni, a semplice richiesta scritta della Stazione Appaltante.

La garanzia dovrà avere efficacia per tutta la durata del contratto e fino alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione o comunque fino all'avvenuto adempimento di tutte le obbligazioni contrattuali, secondo quanto previsto dalla normativa vigente.

La Stazione Appaltante potrà procedere all'escussione, totale o parziale, della garanzia definitiva nei casi previsti dalla legge e dal contratto, e in particolare in caso di:

- mancato o inesatto adempimento delle obbligazioni contrattuali;
- applicazione di penali non versate dall'Appaltatore;
- risoluzione del contratto per inadempimento dell'Appaltatore;
- mancato risarcimento dei danni arrecati alla Stazione Appaltante o a terzi in conseguenza dell'esecuzione del servizio.

L'escussione della garanzia non pregiudica il diritto della Stazione Appaltante di richiedere l'eventuale maggior danno subito, qualora l'importo garantito risulti insufficiente.

Qualora la garanzia venga utilizzata, anche parzialmente, l'Appaltatore è obbligato a provvedere al suo reintegro entro il termine assegnato dalla Stazione Appaltante e comunque entro un termine congruo. Il mancato reintegro costituisce grave inadempimento contrattuale e può comportare l'adozione dei provvedimenti previsti dal presente Capitolato.

La garanzia sarà svincolata secondo le modalità e nei termini previsti dall'art. 117 del D.Lgs. 36/2023 e dalla normativa vigente.

Art. 57 – Tracciabilità dei flussi finanziari

L'Appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari previsti dall'art. 3 della Legge 13 agosto 2010, n. 136 e successive modifiche e integrazioni, nonché dalle disposizioni normative e interpretative vigenti in materia.

Ai fini della tracciabilità dei pagamenti relativi al presente appalto, l'Appaltatore è tenuto a utilizzare uno o più conti correnti bancari o postali dedicati, anche non in via esclusiva, alle commesse pubbliche, sui quali dovranno essere registrati tutti i movimenti finanziari relativi all'esecuzione del servizio.

Tutti i pagamenti riferiti al presente contratto dovranno essere effettuati mediante strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni finanziarie, riportando il Codice Identificativo di Gara (CIG) e ogni altro eventuale codice o riferimento richiesto dalla normativa vigente.

L'Appaltatore è tenuto a comunicare alla Stazione Appaltante, entro i termini previsti dalla normativa vigente:

- gli estremi identificativi dei conti correnti dedicati;
- le generalità e il codice fiscale delle persone delegate ad operare sugli stessi;
- ogni eventuale variazione relativa ai dati comunicati.

L'obbligo di tracciabilità si estende anche ai subappaltatori, ai subcontraenti e agli altri soggetti della filiera delle imprese coinvolti, a qualsiasi titolo, nell'esecuzione del servizio. L'Appaltatore dovrà inserire nei relativi contratti apposite clausole con cui tali soggetti assumono gli obblighi di tracciabilità previsti dalla Legge n. 136/2010.

L'Appaltatore si impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione Appaltante e alla Prefettura territorialmente competente di eventuali inadempimenti agli obblighi di tracciabilità posti a carico dei propri subappaltatori o subcontraenti.

Il mancato rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari costituisce grave inadempimento contrattuale e determina le conseguenze previste dalla normativa vigente, compresa la risoluzione del contratto nei casi previsti dalla legge.

Art. 58 – Spese contrattuali, imposte e oneri a carico dell'Appaltatore

Sono a carico dell'Appaltatore, senza diritto ad alcun rimborso o compenso aggiuntivo, tutte le spese, imposte, tasse, diritti e oneri comunque connessi all'esecuzione del contratto, fatta eccezione per quelli posti espressamente dalla normativa vigente a carico della Stazione Appaltante.

Restano a carico dell'Appaltatore, a titolo esemplificativo e non esaustivo:

- le spese relative alla stipula del contratto, alla registrazione e agli eventuali adempimenti fiscali conseguenti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente;
- gli oneri derivanti dall'organizzazione del servizio, compresi personale, attrezzature, mezzi, materiali di consumo, prodotti, dispositivi di protezione individuale, divise e ogni altro elemento necessario per la corretta esecuzione delle prestazioni;
- gli oneri relativi agli adempimenti in materia di sicurezza sul lavoro, formazione del personale, sorveglianza sanitaria e applicazione della normativa vigente in materia di tutela dei lavoratori;
- gli oneri assicurativi, previdenziali e assistenziali relativi al personale impiegato;
- ogni ulteriore costo derivante dagli obblighi previsti dal presente Capitolato, dal contratto, dall'offerta tecnica presentata in sede di gara e dalla normativa vigente.

L'Appaltatore dichiara che il corrispettivo contrattuale posto a base della propria offerta comprende tutti gli oneri necessari per garantire l'esecuzione del servizio a regola d'arte, nel rispetto delle condizioni qualitative, organizzative e di sicurezza previste dagli atti di gara.

Nessun ulteriore compenso potrà essere richiesto dall'Appaltatore per prestazioni, forniture o attività che, pur non espressamente indicate nel presente Capitolato, risultino comunque necessarie per assicurare la completa e corretta esecuzione del servizio affidato.

Restano salvi gli eventuali adeguamenti economici riconosciuti esclusivamente nei casi e secondo le modalità previste dalla normativa vigente in materia di revisione dei prezzi.

Art. 59 – Trattamento dei dati personali

Le parti si impegnano a garantire il pieno rispetto del Regolamento (UE) 2016/679 (GDPR), del D.Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e s.m.i., nonché di ogni altra normativa vigente in materia di protezione dei dati personali. Ai fini dell'esecuzione del presente appalto, il Comune assume il ruolo di Titolare del trattamento dei dati personali relativi agli utenti del servizio di refezione scolastica, mentre l'Appaltatore è individuato quale Responsabile del trattamento ai sensi dell'art. 28 del GDPR, limitatamente ai dati necessari allo svolgimento delle attività affidate.

L'Appaltatore si impegna a trattare i dati personali esclusivamente per finalità connesse all'esecuzione del servizio, secondo le istruzioni impartite dalla Stazione Appaltante, adottando misure tecniche e organizzative adeguate a garantire la sicurezza, la riservatezza e la protezione dei dati trattati.

L'Appaltatore dovrà garantire che il personale autorizzato al trattamento:

- sia adeguatamente formato e istruito;
- operi secondo principi di riservatezza e correttezza;
- non comunichi o diffonda informazioni relative agli utenti a soggetti non autorizzati.

Il trattamento potrà riguardare anche categorie particolari di dati personali ai sensi dell'art. 9 del GDPR, con particolare riferimento ai dati sanitari relativi a allergie, intolleranze, patologie e diete speciali degli utenti.

L'Appaltatore dovrà adottare specifiche misure organizzative per garantire che le informazioni relative alle esigenze alimentari individuali siano accessibili esclusivamente al personale autorizzato e solo per quanto necessario alla corretta preparazione, distribuzione e somministrazione dei pasti.

L'eventuale ricorso a sub-responsabili del trattamento è subordinato alla preventiva autorizzazione della Stazione Appaltante e dovrà avvenire nel rispetto delle disposizioni dell'art. 28 del GDPR.

L'Appaltatore è tenuto a comunicare tempestivamente alla Stazione Appaltante eventuali violazioni dei dati personali (data breach) secondo le modalità e i termini previsti dalla normativa vigente.

Al termine del contratto, l'Appaltatore dovrà restituire o cancellare i dati personali trattati, salvo il caso in cui la conservazione sia imposta da obblighi normativi.

L'Appaltatore risponde dei trattamenti effettuati in violazione della normativa vigente, delle istruzioni impartite dalla Stazione Appaltante o degli obblighi assunti con il presente Capitolato.

La designazione dell'Appaltatore quale Responsabile del trattamento sarà formalizzata mediante apposito atto ai sensi dell'art. 28 del Regolamento (UE) 2016/679.

TITOLO IX DISPOSIZIONI FINALI

Art. 60 – Controversie

Per tutte le controversie derivanti dall'interpretazione, esecuzione, validità o risoluzione del contratto e del presente Capitolato, che non possano essere definite in via bonaria tra le parti, è competente il Foro individuato secondo la normativa vigente e, ove consentito dalla legge, il Foro di Ragusa.

Le parti si impegnano a favorire, ove possibile, una preventiva composizione bonaria delle eventuali controversie insorte, senza che tale attività costituisca condizione di procedibilità o comporti sospensione degli obblighi contrattuali dell'Appaltatore, salvo diverso accordo tra le parti.

Art. 61 – Rinvio normativo e interpretazione

Per quanto non espressamente disciplinato dal presente Capitolato si applicano il D.Lgs. 31 marzo 2023, n. 36 e successive modifiche e integrazioni, il Codice Civile e la normativa nazionale ed europea vigente in materia di contratti pubblici, sicurezza alimentare, igiene degli alimenti, tutela della salute e sicurezza nei luoghi di lavoro e servizi di ristorazione collettiva.

Il presente Capitolato deve essere interpretato secondo i principi di legalità, trasparenza, efficacia, economicità e buon andamento dell'azione amministrativa, nel rispetto della normativa vigente, nonché alle disposizioni regionali applicabili in materia di ristorazione scolastica.

Art. 62 – Clausole finali

Il presente Capitolato costituisce parte integrante e sostanziale del contratto di appalto e degli atti di gara.

Eventuali modifiche, integrazioni o deroghe alle disposizioni del presente Capitolato sono valide esclusivamente se formalizzate per iscritto dalla Stazione Appaltante nei limiti consentiti dalla normativa vigente.

L'eventuale nullità o inefficacia di singole clausole non comporta la nullità o inefficacia dell'intero Capitolato, che resterà valido ed efficace per le restanti disposizioni.

In caso di contrasto tra le disposizioni del presente Capitolato e quelle contenute nel contratto, prevalgono le disposizioni del contratto, salvo diversa previsione normativa.

Il presente Capitolato è redatto in lingua italiana e costituisce documento vincolante unitamente al contratto, agli atti di gara e all'offerta tecnica ed economica dell'Appaltatore.