

PROCEDURA APERTA PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DEL COMUNE DI SAN GIORGIO CANAVESE PER GLI A.A. S.S. 2025/2026, 2026/2027, 2027/2028

CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO

TITOLO I – DISPOSIZIONI GENERALI

Art. 1 Oggetto dell’appalto

1. Il presente appalto ha per oggetto il servizio di refezione scolastica destinato agli alunni della Scuola dell’Infanzia, Primaria e Secondaria di I grado del Comune di San Giorgio Canavese, al personale docente e collaboratori scolastici che svolgono assistenza durante il tempo mensa, secondo le specifiche tecniche contenute nel presente Capitolato.

2. L’appalto prevede le seguenti attività:

- a) L’approvvigionamento, stoccaggio e conservazione delle materie prime;
- b) la preparazione di pasti presso la cucina di proprietà del Comune sita presso la Scuola dell’Infanzia “Carlo Botta”, via Carlo Botta 7, San Giorgio Canavese;
- c) lo scodellamento dei pasti nei refettori siti presso la Scuola dell’Infanzia “Carlo Botta”, via Carlo Botta 7, San Giorgio Canavese;
- d) il lavaggio delle stoviglie, della posateria, del pentolame, il riassetto e pulizia della cucina e dei refettori mediante l’utilizzo di detersivi Ecolabel conformi ai CAM vigenti;
- e) il conferimento dei rifiuti differenziati nei cassonetti della raccolta urbana;
- f) l’acquisto ed il successivo reintegro di tutto il pentolame, stoviglie, posateria utile allo svolgimento del servizio;
- g) la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature e macchinari presenti nella cucina di proprietà del Comune;
- h) l’acquisto e la manutenzione delle attrezzature e macchinari utili allo svolgimento del servizio, eventualmente non presenti all’interno della cucina di proprietà del Comune.

3. Formano, altresì, oggetto dell’appalto tutte le prestazioni strumentali, necessarie o anche soltanto utili, per la perfetta riuscita del servizio, che non siano espressamente eccettuate, e poste a carico del Committente, come previsto nel presente Capitolato.

4. Il servizio deve essere erogato tenendo conto:

- a) il rispetto dei “Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari” previsti dal D.M. 65 del 10 marzo 2020, pubblicati in G.U. s.g. n. 90 del 4 aprile 2020;
- b) le linee guida per la ristorazione scolastica emanate in ambito nazionale dal Ministero della Salute approvate con Decreto del 28/10/2021 (pubblicate nella G.U.R.I. dell’11/11/2021)
- c) le ultime Proposte operative per la ristorazione scolastica approvate dalla Regione Piemonte nel 2024.

Art. 2 - Durata

1. L'appalto ha durata di tre anni scolastici e, precisamente, è riferito agli anni scolastici 2025/2026-2026/2027 e 2027/2028, secondo il calendario scolastico deliberato annualmente dalle Autorità competenti.
2. L'Amministrazione si riserva la facoltà, ai sensi dell'art. 120, comma 10, del d. lgs. 36/2023, di prorogare il servizio, sulla base di un provvedimento espresso e motivato, in relazione all'esigenza della stessa di dar corso alle procedure di selezione di un nuovo Appaltatore e del conseguente passaggio gestionale, per massimo 6 mesi, ad esempio nel caso in cui non sia stato possibile, per qualsiasi ragione, procedere ad aggiudicazione di una nuova gara nel termine ordinario di scadenza. La suddetta proroga verrà notificata alla Ditta appaltatrice trenta giorni prima della scadenza del contratto.;
3. L'impresa aggiudicataria, su esplicita e formale richiesta dell'Amministrazione, si impegna ad avviare l'esecuzione dell'appalto secondo la decorrenza indicata anche nelle more della stipula del contratto e degli adempimenti connessi e il suo proseguimento sarà subordinato alla verifica della regolarità della posizione dell'aggiudicatario.

Art. 3 - Importo a base di gara

1. Il numero dei pasti presunto viene stimato sulla base dei dati relativi storici degli ultimi tre anni scolastici, suddivisi per singola utenza nella seguente tabella:

UTENTI	GG DI SERVIZIO SETTIMANALI	PASTI ANNUALI PRESUNTI	PASTI PRESUNTI PER L'INTERO PERIODO DI APPALTO
Alunni – Scuola dell'Infanzia	5	3.500	10.500
Docenti e collaboratori – Scuola dell'Infanzia	5	400	1.200
Alunni - Scuola Primaria	5	12.500	37.500
Docenti e collaboratori – Scuola Primaria	5	1.300	3.900
Alunni - Scuola Secondaria	3	13.000	39.000
Docenti e collaboratori – Scuola Secondaria	3	1.200	3.600

2. L'importo complessivo presunto dell'appalto viene dunque stabilito in 640.020,00 € (IVA esclusa), di cui € 4.785,00 per oneri della sicurezza aziendale non soggetti a ribasso (€ 0,05 a pasto). Tale importo

risulta determinato quale prodotto dei prezzi unitari dei pasti in base alla tipologia di utenza, moltiplicato per numero presunto complessivo dei pasti presunti per ciascuna utenza, come nella seguente tabella:

UTENTI	GG DI SERVIZIO SETTIMANALI	PASTI ANNUALI	COSTI PASTO UNITARI	TOTALE COSTI PASTO PER 1 ANNO SCOLASTICO	TOTALE COSTO PASTI PER 3 ANNI SCOLASTICI
Alunni – Scuola dell’Infanzia	5	3.500	4,60 €	16.100,00 €	48.300,00 €
Docenti e collaboratori – Scuola dell’Infanzia	5	400	6,60 €	2.640,00 €	7.920,00 €
Alunni - Scuola Primaria	5	12.500	6,50 €	81.250,00 €	243.750,00 €
Docenti e collaboratori – Scuola Primaria	5	1.300	6,60 €	8.580,00 €	25.740,00 €
Alunni - Scuola Secondaria	3	13.000	7,45 €	96.850,00 €	290.550,00 €
Docenti e collaboratori – Scuola Secondaria	3	1.200	6,60 €	7.920,00 €	23.760,00 €
COSTO PER TRE ANNI SCOLASTICI (IVA ESCLUSA)					640.020,00 €

3. Ai sensi dell’art. 41, comma 14, del Dlgs. 36/2023 i costi della manodopera sono quantificati in complessivi Euro 404.013,72, IVA esclusa. I costi sono stati calcolati utilizzando come riferimento le tabelle del Ministero del Lavoro e Politiche sociali relative al costo orario del lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo e tenuto conto del rinnovo del CCNL del 05.06.2024. Tali costi non sono ribassabili.

4. Ai fini dell’art. 41, comma 14, del Dlgs. 36/2023 è applicato il CCNL di Turismo-Pubblici Esercizi-Ristorazione Collettiva e Commerciale-Alberghi. Gli operatori economici possono indicare nella propria offerta il differente contratto collettivo da essi applicato, purché garantisca ai dipendenti le stesse tutele di quello indicato dalla Stazione appaltante.

5. L’importo complessivo a base di gara comprende ogni onere a carico della società aggiudicataria evidenziato nel presente Capitolato.

Art. 4 - Revisione dei prezzi

1. Il prezzo del pasto come ribassato in sede di gara compensa interamente tutti i servizi, beni, risorse ed oneri di cui al presente capitolato e non potrà subire variazioni per tutto il periodo contrattuale, salvo revisione, ai sensi dell’art. 60 del D. Lgs. n. 36/2023, a partire dal secondo anno, purché non venga alterata la natura generale del contratto, previa richiesta dell’aggiudicatario.

2. La richiesta si dovrà basare esclusivamente sull’indice FOI (indice dei prezzi al consumo per le

famiglie di operai ed impiegati) elaborato dall'ISTAT e pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Repubblica.

Art. 5 - Criteri di aggiudicazione

1. L'appalto verrà aggiudicato con il criterio dell'offerta economicamente più vantaggiosa di cui all'art. 108, comma 2, lett. a) del D.Lgs. n. 36/2023 e in base all'art. 130 del D.Lgs. n. 36/2023 e ss.mm.ii. e dell'allegato XIV alla Direttiva 2014/24/UE, valutata in base ai seguenti parametri e punteggi:

- a) Offerta Tecnica: punti massimi 90/100
- b) Offerta Economica: punti massimi 10/100.

Il punteggio dell'offerta tecnica sarà attribuito sulla base dei criteri di valutazione elencati nella sottostante tabella,

N.	CRITERIO DI VALUTAZIONE
1	Organizzazione del Servizio
2	Caratteristiche e origine delle materie prime
3	Gestione e recupero delle eccedenze
4	Progetto di educazione alimentare e iniziative territoriali
5	Progetto di gestione di situazioni di emergenza e/o indisponibilità della cucina Comunale
6	Certificazioni
7	Proposte migliorative

TITOLO II – SPECIFICHE DEL SERVIZIO

Art. 6 - Tipologia dell'utenza

1. L'utenza del servizio è costituita dagli alunni della scuola dell'Infanzia, della scuola Primaria e della scuola Secondaria di primo grado, dal personale docente e collaboratori scolastici delle scuole (limitatamente a coloro che svolgono attività di assistenza in mensa).

Art. 7 - Sistema di rilevazione delle presenze

1. L'amministrazione utilizza da anni il sistema School.net della ditta Etica Soluzioni S.r.l., società certificata ISO27001 e ISO22301, di cui il comune è proprietario delle licenze d'uso, per la rendicontazione delle presenze e le altre utilità connesse al servizio (es.: iscrizioni on line, incassi corrispettivi, comunicazioni alle famiglie, gestione emissione certificato per dichiarazione dei redditi, ecc.). L'Appaltatore dovrà utilizzare il software in uso per la rilevazione delle presenze giornaliere e la rendicontazione mensile dei pasti. La ditta aggiudicataria dovrà dotarsi di un computer o tablet e connessione internet necessaria per la connessione. L'Amministrazione fornirà ad inizio servizio le credenziali di accesso al software e sarà onere dell'aggiudicatario garantire la riservatezza dei dati secondo normativa privacy. Tutti i costi di mantenimento del sistema informatico saranno a carico dell'Amministrazione.

Art. 8 - Locali concessi all'Appaltatore

1. Ai fini dell'espletamento del servizio, l'Amministrazione metterà a disposizione dell'aggiudicatario i locali cucina, dispensa, refettori e servizi igienici presso la Scuola Materna "Carlo Botta", sita in via Carlo Botta n.7, San Giorgio Canavese.
2. I locali cucina, dispensa, i refettori e servizi igienici vengono concessi gratuitamente all'Appaltatore, il quale dovrà custodire e conservare i locali in buono stato e sarà ritenuto responsabile di eventuali danni arrecato agli stessi. L'Appaltatore non potrà apportare modifiche, innovazioni o trasformazioni ai locali e/o agli impianti, senza previa autorizzazione dell'Amministrazione.
3. L'aggiudicatario dovrà garantire annualmente almeno una imbiancatura dei locali cucina e dispensa.
4. Sarà onere dell'Amministrazione la manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali.
5. L'Amministrazione avrà facoltà di effettuare delle ispezioni al fine di verificare lo stato di funzionamento e mantenimento dei locali.
6. Il Comune di San Giorgio Canavese ha in progetto, nel corso del triennio dell'appalto, di effettuare dei lavori di riqualificazione dei locali cucina e dispensa; pertanto, viene richiesto all'aggiudicatario la piena disponibilità di un centro cottura alternativo da utilizzare in caso di necessità.
7. Sarà onere dell'Amministrazione l'assolvimento degli obblighi inerenti alla normativa di prevenzione incendi all'interno di tutti i locali della Scuola Materna "Carlo Botta".
8. Saranno a carico dell'Amministrazione i costi per le utenze (luce, gas, riscaldamento, acqua), così come le manutenzioni degli impianti stessi.
9. Alla scadenza del contratto l'Appaltatore si impegna a riconsegnare all'Amministrazione i locali avuti in uso con impianti e attrezzature annessi, regolarmente funzionanti.

Art. 9 - Dotazioni

1. L'Amministrazione concederà in comodato d'uso gratuito alla Ditta aggiudicataria le attrezzature e macchinari elencati nell'allegato A, la cui manutenzione ordinaria e straordinaria sarà onere dell'Appaltatore.
2. Qualora la dotazione venga ritenuta non sufficiente all'espletamento del servizio, la Ditta aggiudicataria dovrà provvedere ad integrare a proprie spese e con propri mezzi. Le attrezzature resteranno di proprietà della Ditta al termine dell'appalto. Qualora vengano sostituite attrezzature di proprietà dell'Amministrazione, questa dovrà essere informata preventivamente e dovrà autorizzare la rimozione e/o sostituzione.

3. L'Appaltatore dovrà garantire, per le eventuali attrezzature che intende installare, il rispetto delle norme di legge in relazione ai materiali con cui dette attrezzature sono realizzate ed in conformità alle norme di legge in materia di sicurezza.
4. L'acquisto o la fornitura di frigoriferi, congelatori e lavastoviglie per uso professionale ed altre apparecchiature connesse all'uso di energia dotate di etichettatura energetica dovranno rispettare l'ambito di applicazione del regolamento (UE) n. 1369/2017; essere dotate pertanto di etichettatura energetica.
5. L'Appaltatore dovrà dotare la cucina di tutto il pentolame, stoviglie e posateria necessario all'espletamento del servizio, nonché reintegrare e sostituire ogni qualvolta necessario. Il pentolame, le stoviglie, la posateria dovrà essere esclusivamente in acciaio inox e idoneo al contatto con alimenti. È vietato l'utilizzo di pentolame in alluminio. Tutti i contenitori dovranno presentare la marchiatura CE che garantisce l'idoneità al contatto con gli alimenti.
6. Sarà onere dell'Appaltatore la manutenzione ordinaria e straordinaria di tutte le attrezzature e macchinari.

Art. 10 - Derattizzazione e disinfestazione

1. La Ditta aggiudicataria avrà l'onere delle attività di disinfestazione e derattizzazione dei locali cucina, dispensa, dei refettori, e delle pertinenze esterne ai locali citati. L'attività dovrà prevedere almeno n. 4 interventi annuali programmati. La Ditta dovrà attivare interventi straordinari a proprie spese ogni qualvolta sia necessario.

Art. 11 - Organizzazione del servizio

1. Il servizio dovrà essere assicurato dal lunedì al venerdì per la Scuola dell'Infanzia e Primaria, mentre per la Scuola Secondaria di I grado i giorni di servizio sono il lunedì, il martedì ed il giovedì.
2. Gli orari di servizio dovranno essere rispettati rigidamente per garantire la non interruzione e la completa fruizione delle attività scolastiche la parte degli alunni, come segue:
 - a) Scuola dell'Infanzia: dalle ore 11:30 alle ore 12:30
 - b) Scuola Primaria: dalle ore 12:00 alle ore 13:00
 - c) Scuola Secondaria: dalle ore 13:15 alle ore 14:15
3. Al fine di garantire un servizio ordinato ed efficiente, in armonia con gli spazi dei refettori, l'Amministrazione richiede necessariamente un personale minimo presente durante le attività di preparazione dei refettori e di somministrazione dei pasti:
 - a) dalle ore 11:00 alle ore 12:30 per la Scuola dell'Infanzia: minimo 1 operatore;
 - b) dalle ore 11:45 alle ore 13:15 per la Scuola Primaria: minimo 4 operatori;
 - c) dalle ore 13:15 alle ore 14:15 per la Scuola Secondaria: minimo 4 operatori.

Art. 12 - – Caratteristiche del menù

1. La Ditta aggiudicataria provvederà alla redazione dei menu, secondo le linee guida indicate nelle proposte operative per la ristorazione scolastica approvate dalla Regione Piemonte nel 2024;
2. Dovranno essere previsti un menù per autunno-inverno ed uno per primavera-estate, entrambi articolati su quattro settimane.
3. Le preparazioni dovranno rispettare le grammature previste dalle linee guida per le diverse utenze;

4. I menù dovranno prevedere la fornitura della merenda pomeridiana per gli alunni della Scuola dell'Infanzia;
5. I menù, come indicato dalle linee guida, dovranno essere composti da:
 - a) Primo piatto;
 - b) Secondo piatto;
 - c) Contorno;
 - d) Frutta fresca;
 - e) Pane;
 - f) Acqua;
 - g) Frutta fresca, dolce, yogurt, garantendo alternanza giornaliera, per la merenda della Scuola dell'Infanzia.
6. I menù dovranno essere vidimati dal SIAN ASL TO4 e le copie dovranno essere tenute presso i locali cucina, insieme al ricettario, ed esposte nei refettori;
7. La Ditta aggiudicataria dovrà redigere e far vidimare dal SIAN ASL TO4, i menù autunno-inverno e primavera-estate, per le principali diete speciali richieste dagli utenti ovvero celiachia, intolleranza al lattosio, intolleranza alle uova. Dovranno in ogni caso essere previsti delle diete speciali per gli utenti affetti da patologie di tipo cronico, da allergie e intolleranze alimentari.
8. A seguito di richiesta da parte degli utenti, l'Appaltatore dovrà approntare dei menu per scelte etico-religiose, senza ulteriori costi per l'Amministrazione.
9. Gli utenti avranno la facoltà di richiedere giornalmente la dieta in bianco, che dovrà essere preparata dalla Ditta senza ulteriori costi per l'Amministrazione.
10. L'Appaltatore si impegna a fornire e consegnare, in occasione di gite, i "cestini" / "pranzi al sacco", per i quali la prenotazione del numero dei pasti da preparare dovrà essere effettuata da parte dell'Istituto Comprensivo entro le ore 12,00 del giorno antecedente la fornitura. Sarà onere della Ditta fornire, per il trasporto dei cestini, dei contenitori isotermitici per garantire il mantenimento della catena del freddo. Il cestino di ogni singolo utente dovrà essere composto da:
 - a) n. 1 panino con prosciutto cotto ed eventuale formaggio fresco;
 - b) n. 1 panino con pomodoro e mozzarella o in alternativa frittata.In alternativa potrà essere fornito n. 1 panino e n. 1 porzione di focaccia/pizza, La preparazione dei panini dovrà avvenire nello stesso giorno della consumazione ed il pane dovrà essere fresco di giornata.
 - c) n. 1 bottiglietta di acqua minerale naturale da 50 cl;
 - d) n. 1 frutto fresco;
 - e) n. 1 barretta di cioccolato da 20 g;
 - f) n. 2 tovaglioli per ciascun utente.Il costo di ogni "cestino" è pari a quello di ogni pasto in base all'utenza. Nella preparazione del "pranzo al sacco" si dovrà prevedere di sostituire eventuali farciture di panini per utenti con diete speciali o diete etico-religiose.
11. La Ditta aggiudicataria dovrà garantire, nel corso di ciascun anno scolastico, la preparazione di "menù speciali" in occasione delle festività principali (Natale, Carnevale, Pasqua, ultimo giorno dell'anno).

Art. 13 - Caratteristiche delle derrate

1. Richiamato il D.M. 10 marzo 2020 "Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione

collettiva e fornitura di derrate alimentari”, il quale individua i requisiti minimi obbligatori delle derrate, si indicano qui di seguito i requisiti obbligatori delle derrate alimentari da utilizzare:

a) *Frutta, e ortaggi* devono essere biologici al 100% del peso.

La frutta esotica, (ananas, banane) può non essere biologica se proveniente da commercio equo e solidale nell’ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti. L’ortofrutta non deve essere di quinta gamma e deve essere di stagione secondo il calendario di stagionalità adottato dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi dell’art. 2 del decreto ministeriale 18 dicembre 2017 recante «Criteri e requisiti delle mense scolastiche biologiche» o, nelle more della relativa adozione, secondo il calendario di cui all’allegato A al decreto, oppure secondo i calendari regionali. Sono ammessi i piselli, i fagiolini, gli spinaci e la bieta surgelati.

b) *Uova* (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio). Biologiche. Non è ammesso l’uso di altri ovo prodotti.

c) *Carne bovina*: biologica per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell’ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell’ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;

d) *Carne suina*: biologica per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici». Il requisito senza antibiotici può essere garantito per tutta la vita dell’animale o almeno per gli ultimi quattro mesi.

e) *Carne avicola*: biologica per almeno il 20% in peso. Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l’applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» (free range) o «rurali all’aperto». Le informazioni «senza antibiotici», «rurale in libertà» o «rurale all’aperto» devono figurare nell’etichetta e nei documenti di accompagnamento di tutte le carni consegnate per ciascun conferimento. Per tutte le carni, non è consentita la somministrazione di «carne ricomposta», né prefritta, preimpanata, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.

f) *Prodotti ittici*: surgelati, devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all’All. 3 del regolamento (CE) N. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati “in pericolo critico”, “in pericolo”, “vulnerabile” e “quasi minacciata” dall’Unione Internazionale per la conservazione della Natura. Non è consentita la somministrazione di «pesce ricomposto» né prefritto, preimpanato, o che abbia subito analoghe lavorazioni da imprese diverse dall’aggiudicatario.

g) *Salumi e formaggi*: almeno il 30% in peso deve essere biologico o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).

h) *Yogurt*: biologico

i) *Olio EVO*: come grasso vegetale per condimenti e cottura deve essere usato per almeno il 40% in capacità l’olio extravergine di oliva biologico. Deve essere esclusivamente italiano.

j) *Pelati, polpa e passata di pomodoro* devono essere biologici.

- k) *Succhi di frutta o nettari di frutta*: biologici. Nell'etichetta deve essere riportata l'indicazione «contiene naturalmente zuccheri».
- l) *Acqua*: di rete o microfiltrata, se le caratteristiche chimiche e fisico- chimiche dell'acqua destinata al consumo sono conformi al decreto legislativo 2 febbraio 2001, n. 31 fatti salvi i pranzi al sacco.
- m) *Formaggio grattugiato*: solo Grana Padano DOP e Parmigiano Reggiano DOP. Sulle confezioni, devono obbligatoriamente essere indicate le seguenti diciture imposte dalla legge oppure dal Consorzio di Tutela;
- n) *Latte*: dovrà essere biologico, a media conservazione UHT, intero e riportare sulla confezione la data di confezionamento e di scadenza.
- o) *Prosciutto cotto*: dovrà essere magro, di coscia, senza polifosfati, di prima qualità, in ottimo stato di conservazione.
- p) *Pane*: privo di grassi aggiunti e preparato alternando diverse tipologie di farine e «ricette» (farine di grano 0, 1, 2, integrali; di grano duro, con cereali misti, farro, segale etc.).

2. È vietato l'uso di:

- a) materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM);
- b) preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti similari;
- c) frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia;
- d) semilavorati industriali freschi o surgelati, pronti da cuocere;
- e) carni bovine e avicole congelate/surgelate o in scatola;
- f) grassi idrogenati;
- g) formaggi fusi/contenenti sali di fusione;
- h) conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- i) olio di semi;
- j) olio di sansa;
- k) strutto;
- l) carne cruda;
- m) pesce crudo;
- n) cibi fritti.

3. L'Appaltatore dovrà prediligere, in ogni caso, l'uso di prodotti freschi, rispettando la stagionalità dei prodotti ortofrutticoli e limitando quelli surgelati allo stretto necessario come da indicazioni presenti sulle nuove "Proposte operative ristorazione scolastica 2024" della Regione Piemonte.

4. Nella realizzazione del servizio l'Appaltatore deve fornire prodotti a "freschezza garantita" ("a chilometro zero" o di "filiera corta"), contemperando il principio di economicità con la tutela della salute, dell'ambiente e con la promozione dello sviluppo sostenibile. prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

5. Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal regolamento (CE) N.848/2018 e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

6. Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.
7. Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.
8. Tutti i prodotti DOP, IGP e "di montagna" devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (UE) N. 1151/2012 e (UE) N. 665/2014 e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
9. Tutti i prodotti STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N. 510/2006 e (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006 e successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.
10. Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.
11. I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.
12. Per prodotti tipici si intendono i prodotti precisamente identificati come "DOP" (Denominazione di Origine Protetta) "IGP" (Indicazione Geografica Protetta), così come definiti dal Reg. CE N. 510/2006, così come definite dal Reg. CE N. 509/2006, tutti i prodotti DOP IGP devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) n. 510/2006, (CE) n. 1898/2006 e (CE) n. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Art. 14 - Utilizzo acqua di rete

1. Come indicato nei CAM DM 65/2020 vigenti (criterio C.a.1.) l'acqua durante il servizio di ristorazione dovrà essere prelevata dalla rete idrica pubblica nei locali dei refettori e somministrata utilizzando idonee procedure. La Ditta aggiudicataria dovrà provvedere a proprie spese a:
 - a) Effettuare campionature periodiche dell'acqua di rete (oltre a quelle normalmente effettuate dall'ASL territorialmente competente), i cui esiti sono da comunicare tempestivamente al Comune;
 - b) fornire idonee caraffe in materiale idoneo e certificato per il contatto con alimenti, in numero sufficiente con un rapporto di una caraffa (da 1 litro) ogni quattro utenti.

Art. 15 - Approvvigionamento e conservazione delle derrate

1. Le merci dovranno essere mantenute in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo per la preparazione pasti.
2. È assolutamente vietato congelare pane ed alimenti già scongelati;
3. Le dispense, i magazzini ed i frigoriferi devono essere identificati, tenuti in perfetto stato igienico ed in buon ordine.

4. I prodotti cotti refrigerati, prima del consumo devono essere conservati in frigorifero, ad una temperatura compresa tra + 1°C e +4°C.
5. La protezione delle derrate da conservare e semilavorati deve avvenire solo con pellicola di alluminio idonea al contatto con gli alimenti o con altro materiale comunque conforme al D.M. 21.03.73 e successivi aggiornamenti, compreso il D. M. del 20.10.82.
6. I prodotti cotti dovranno essere conservati solo ed esclusivamente in contenitori di acciaio inox e sul contenitore finale dovranno essere riportati i dati identificativi dell'etichetta originale e, dove è possibile, dovrà essere applicata direttamente quest'ultima.
7. È vietato l'uso di recipienti in alluminio, utensili e taglieri di legno, anche nei refettori.
8. I prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in confezioni ben chiuse, riportanti l'etichettatura completa che ne garantisca la rintracciabilità e permetta la lettura della data di scadenza.
9. Gli imballi ed i contenitori degli alimenti deperibili non devono mai essere appoggiati a terra; i prodotti sfusi, sia freschi, sia secchi, non devono essere a diretto contatto con l'aria sia nei magazzini che nei frigoriferi, ad esclusione dei prodotti ortofrutticoli.
10. La Ditta dovrà apporre cartellonistica che indichi le corrette procedure igieniche di conservazione, preparazione e distribuzione degli alimenti deve essere affissa nei locali cucine e di ristorazione.
11. È tassativamente l'utilizzo di derrate per le quali sia superato il termine di conservazione (data di scadenza);
12. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.
13. Le dimensioni delle confezioni dovranno essere standardizzate ed ottimizzate in relazione alla deperibilità del prodotto, nonché alle esigenze ed ai tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi il fabbisogno giornaliero, evitando avanzi di parte del prodotto sfuso.
14. Ogni qualvolta sia aperta e parzialmente utilizzata una confezione di un prodotto deperibile, su questa deve essere apposta idonea etichettatura che indichi la data di ultimo utilizzo, con insieme l'etichetta originaria del prodotto.
15. I prodotti semilavorati devono essere identificati con etichetta da cui sia possibile evincere data di produzione e data prevista per il consumo.
16. Le uova devono essere conservate in frigorifero.
17. Le derrate devono avere confezione ed etichettature conformi alle leggi vigenti (Reg. UE 1169/2011). Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.
18. Gli alimenti per la preparazione dei pasti senza glutine, sia che siano stoccati in dispensa, in frigorifero o in freezer o armadi/scaffali, devono essere preferibilmente stoccati in area dedicata oppure idoneamente separati posti in un contenitore chiuso e dedicato, nelle parti/ripiano più alti e segnalati con specifica cartellonistica. In qualsiasi caso deve esser evitato il rischio di contaminazione crociata.

Art. 16 - Lavorazione e cottura degli alimenti

1. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutritiva e sensoriale. Esse devono essere eseguite secondo il manuale di Autocontrollo igienico HACCP.
2. La preparazione di piatti freddi dovrà avvenire con l'utilizzo di guanti monouso. La

conservazione dei piatti freddi durante la distribuzione deve avvenire ad una temperatura non superiore a 10°C.

3. I prodotti surgelati, prima di essere sottoposti a cottura, devono essere sottoposti a scongelamento in frigorifero o in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e +4°C.

4. È vietato scongelare a temperatura ambiente o immergendo gli alimenti in acqua.

5. Il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo.

6. Le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura.

7. Tutte le preparazioni dovranno essere cotte in giornata, fatto salvo per le preparazioni di lunga cottura (es. arrostiti), le quali potranno essere cucinate il giorno precedente ed immediatamente abbattute entro il tempo massimo di 90 minuti e conservati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura compresa tra un 0°C e 4°C fino al momento del rinvenimento del piatto e la sua distribuzione.

8. Il taglio di salumi e di formaggio devono essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione.

9. I legumi secchi dovranno essere messi a mollo per 24 ore, con almeno due ricambi di acqua.

10. Per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox, non può essere utilizzato pentolame in alluminio.

11. Per il condimento dei primi piatti si deve utilizzare formaggio Grana Padano o Parmigiano Reggiano.

12. Per tutti i condimenti delle pietanze, delle verdure e di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse, si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

13. Per la preparazione dei pasti senza glutine dovranno essere utilizzati banchi di lavoro dedicati o prevedere le lavorazioni i momenti diversi dalle altre lavorazioni, sempre previa pulizia e disinfezione dei piani di lavoro.

14. Per la cottura di pasta senza glutine bisognerà utilizzare pentolame dedicato.

15. È vietato l'utilizzo del forno per la cottura contemporanea di alimenti con glutine e senza glutine. Devono essere applicate adeguate procedure di pulizia del forno prima della cottura di alimenti senza glutine.

16. È vietata ogni forma di riciclo dei cibi preparati nei giorni antecedenti al consumo. Pertanto, tutti i cibi erogati dovranno essere preparati in giornata, tranne quanto contemplato ai punti precedenti.

Art. 17 - Manuale di Autocontrollo HACCP

1. L'Appaltatore deve mantenere a disposizione dell'Amministrazione copia del proprio Manuale di Autocontrollo HACCP.

2. Il Manuale di Autocontrollo deve contenere le norme igieniche, che l'Impresa si impegna a far rispettare al proprio personale addetto, nonché tutti i protocolli e procedure legate alla conservazione, lavorazione e distribuzione degli alimenti.

3. Il manuale deve essere aggiornato, a cura dell'Appaltatore, in ogni ipotesi di variazione dei processi di lavorazione e mantenuto a disposizione secondo le modalità descritte nel presente articolo.

4. Tutte le operazioni di manipolazione e preparazione, siano esse a freddo o a caldo, devono essere tenute rigorosamente sotto controllo attraverso l'utilizzo dei termometri a sonda e riportate

su apposita modulistica.

5. L'Appaltatore è tenuto a conservare giornalmente un pasto campione comprensivo di almeno 100g di ogni portata, il quale deve essere conservato presso la cucina per almeno 72 ore a temperatura compresa tra 0 +4°C.

6. La Ditta aggiudicataria dovrà prevedere, all'interno del manuale di autocontrollo, una specifica procedura per la gestione dei pasti senza glutine in tutte le fasi, considerando tutti i processi dall'approvvigionamento alla somministrazione.

7. L'Appaltatore dovrà redigere un piano di campionamenti che preveda almeno:

- a) n. 2 campionamenti annui di acqua di rete per controllo legionella;
- b) n. 2 campionamenti annui di acqua di rete per controllo microbiologico;
- c) n. 4 tamponi ambientali annui nei locali cucina e refettori;
- d) n. 4 campionamenti annui di prodotti finiti per controllo microbiologico;
- e) n. 2 tamponi palmari annui sugli operatori di cucina.

Art. 18 - Stoviglieria, posateria (MOCA)

1. Le stoviglie, la posateria, il pentolame, gli utensili, i bicchieri, e tutto il materiale che entra in contatto con gli alimenti che devono essere somministrati, devono rispettare i requisiti normativi del Reg. 1935/2004.

2. I pasti devono essere somministrati e consumati in stoviglie riutilizzabili, lavabili in lavastoviglie, preferibilmente in melamina.

3. I bicchieri dovranno essere riutilizzabili, in materiale facilmente lavabile, quale ad esempio polipropilene, policarbonato o HDPE.

4. Le posate dovranno essere in acciaio inox.

5. L'aggiudicatario è tenuto a sostituire tempestivamente le stoviglie qualora le superfici risultino non integre, graffiate e comunque qualora sia stata acquisita evidenza di mancata conformità alla normativa sui materiali e oggetti a contatto con gli alimenti.

6. In caso di guasti o altri impedimenti temporanei, così come per i pranzi al sacco, si dovranno utilizzare stoviglie monouso biodegradabili e compostabili come indicato dal D.M. del 10 marzo 2020.

7. Le tovaglie devono essere oleo ed idrorepellenti plastificate riutilizzabili o in tessuto conformi ai C.A.M. (D.M. del 10 marzo 2020).

8. Tutte le attrezzature e i macchinari in uso per la preparazione dei pasti rientrano nella definizione di MOCA, pertanto, dovranno soddisfare i requisiti previsti dalla normativa.

Art. 19 - Attività pulizia e sanificazione

1. Per la pulizia dei locali, delle superfici, per i lavaggi in lavastoviglie devono essere usati detersivi con l'etichetta di qualità ecologica Ecolabel (VE) o equivalenti etichette ambientali conformi alla UNI EN ISO 14024 e comunque conformi alle specifiche tecniche dei CAM (D.M. 10/03/2020).

2. L'Appaltatore dovrà prevedere all'interno del Manuale di Autocontrollo i protocolli e le procedure di pulizia e sanificazione, nonché allegare tutte le schede tecniche e di sicurezza dei prodotti utilizzati.

3. Al termine delle operazioni di preparazione e confezionamento dei pasti le attrezzature

presenti presso il centro cottura dovranno essere quotidianamente deterse e disinfettate.

4. Al termine del servizio giornaliero i refettori, nello specifico i pavimenti, le sedie, i tavoli dovranno essere ripristinati e sanificati dal personale dell'appaltatore.

5. I detersivi dovranno sempre essere conservati in locali appositi o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

6. La pulizia quotidiana dei servizi igienici attigui alla cucina ed esterno nel cortile, sono a carico dell'appaltatore.

7. La Ditta aggiudicataria dovrà effettuare, prima dell'inizio del servizio e successivamente con frequenza semestrale, una pulizia completa di fondo dei locali cucina, refettori e servizi igienici.

Art. 20 - Smaltimento rifiuti

1. I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti dalla Ditta Appaltatrice in sacchetti e convogliati prima della preparazione dei pasti negli appositi contenitori per la raccolta differenziata, nel rispetto delle modalità di raccolta differenziata fissate dall'Amministrazione.

2. Tutti i rifiuti riciclabili di tipo secco (plastica – alluminio – carta – vetro) e l'umido devono essere inseriti negli specifici cassonetti per la raccolta differenziata nel cortile antistante i locali cucina.

3. L'acquisto dei sacchi per la raccolta differenziata sarà a carico dell'Appaltatore.

4. Gli olii esausti eventualmente prodotti dalla cottura delle pietanze verranno trattati come rifiuti speciali ai sensi D.Lgs. 152/2006 e s.m. e del Reg. CE 1069/2009. La Ditta aggiudicataria dovrà attivare a proprie spese un servizio di ritiro e smaltimento degli olii esausti.

5. È tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari.

Art. 21 - Gestione dello sporzionamento

1. Al fine di prevenire gli sprechi alimentari la porzionatura dei pasti deve avvenire somministrando il giusto numero di pezzi e attraverso l'uso di appropriati utensili quali mestoli, palette o schiumarole di diverse misure appropriate alle porzioni da servire in base all'età o alle diverse fasce scolastiche.

TITOLO III - PERSONALE

Art. 22 - Requisiti del personale

1. I servizi indicati nel presente capitolato verranno svolti da personale alle dipendenze della Ditta aggiudicataria, qualificato e adeguato numericamente in modo da garantire che il servizio sia espletato con regolarità e secondo criteri di qualità.

2. Tra il personale dipendente dell'Appaltatore dovrà esserci anche una figura individuata come "Cuoco responsabile", presente nella cucina, che avrà anche la funzione di coordinamento di tutto il personale operativo assunto dall'Appaltatore.

3. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato su quanto previsto dal Manuale di Autocontrollo HACCP, sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dalla normativa di riferimento.

4. Tutto il personale dovrà portare in modo visibile l'indicazione di appartenenza all'Appaltatore, ivi compreso il cartellino di riconoscimento indicante il nominativo dell'operatore.

5. L'Appaltatore deve osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, d'igiene sul lavoro, d'assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenza per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, e ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire in costanza di rapporto per la tutela dei lavoratori. A tal fine l'Amministrazione si riserva il diritto di richiedere alla Ditta la documentazione attestante gli adempimenti dei già menzionati obblighi.
6. L'Appaltatore deve provvedere a sostituire il personale, assente per malattia, ferie e/o comunque indisponibile per altri motivi, in tempi tali da garantire la corretta funzionalità del servizio e in maniera da non arrecare disservizi.
7. In caso di sciopero dei propri dipendenti, l'Appaltatore deve comunque garantire la continuità del servizio.
8. L'Appaltatore è tenuto a fornire a tutto il personale:
 - a) gli indumenti di lavoro prescritti dalla normativa;
 - b) idonee calzature antinfortunistiche;
 - c) DPI secondo i rischi della mansione e normativa 81/2008 s.m.i.;
 - d) Cuffie e grembiuli in quantità sufficienti da garantire il decoro durante il servizio.
9. Devono essere previsti indumenti distinti per la preparazione e scodellamento e per le attività di pulizia. Gli indumenti da lavoro devono essere riposti, al termine dell'attività, negli spogliatoi in armadietti a doppio scomparto in modo tale che gli abiti da lavoro rimangano separati dagli abiti propri. Sarà onere dell'Appaltatore dotare gli spogliatoi di armadietti in quantità sufficiente per tutto il personale.
10. Il personale durante il servizio avrà il divieto di indossare gioielli, anelli, orecchini e monili in genere, fatto salvo per la fede nuziale.
11. Sono a carico esclusivo dell'Appaltatore le assicurazioni sociali, le assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro e assicurazioni verso terzi.
12. Il personale dell'Appaltatore deve essere in possesso dell'idoneità sanitaria sulla base della normativa vigente.
13. Il personale della Ditta aggiudicataria dovrà obbligatoriamente fornire il certificato penale del casellario giudiziale di cui all'art. 25 D.P.R. n.313/2002, che l'Amministrazione avrà facoltà di richiedere in qualsiasi momento durante il corso dell'appalto.
14. Tutto il personale deve essere adeguatamente formato, sia nel rispetto della normativa 81/2008 ed HACCP, sia al fine di garantire un livello qualitativo adeguato del servizio.
15. Il personale della Ditta aggiudicataria dovrà rispettare un numero minimo di ore di formazione, oltre alla formazione prevista dalla normativa 81/2008 e s.m.i., come segue:
 - a) 12 ore annuali per cuochi, aiuto cuochi, addetti alla produzione;
 - b) 8 ore annuali per gli addetti alla distribuzione del pasto.
16. La ditta appaltatrice deve garantire lo svolgimento di corsi di formazione a tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali la Ditta appaltatrice intende applicarli. La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento. I corsi d'aggiornamento e formazione saranno regolarmente retribuiti dalla ditta appaltatrice. In particolare, tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente formato ed aggiornato in materia di alimentazione e dietetica, di intolleranze alimentari, di igiene e microbiologia, nonché seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle specifiche competenze.

17. In ottemperanza a quanto previsto dai CAM2020 della ristorazione (punto C.a.8) l'aggiudicatario deve garantire al proprio personale che, nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale, siano affrontate le seguenti tematiche e quant'altro previsto dai CAM2020 richiamati:

- alimentazione e salute;
- alimentazione e ambiente affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali;
- caratteristiche dei prodotti alimentari in relazione al territorio di coltivazione e di produzione;
- stagionalità degli alimenti;
- corretta gestione dei rifiuti;
- uso dei detersivi a basso impatto ambientale;
- energia, trasporti e mense.

18. I corsi d'aggiornamento e formazione saranno regolarmente retribuiti dall'aggiudicataria e svolti pertanto dai dipendenti in orario lavorativo. Entro 60 giorni dall'inizio del servizio è fatto obbligo all'aggiudicatario di trasmettere il programma di formazione del personale. Analoga documentazione deve essere trasmessa per il personale assunto in corso di esecuzione contrattuale.

19. L'Appaltatore dovrà rendicontare quanto sopra all'Amministrazione.

Art. 23 - Clausola sociale

1. L'Appaltatore, ai fini della stabilità occupazionale del personale impiegato ha l'obbligo di assorbire nel proprio organico il personale già impiegato nell'esecuzione del precedente appalto, salvo esplicita rinuncia individuale, prevedendo l'applicazione dei contratti collettivi di settore.

2. L'Appaltatore, nella fase di acquisizione di tutto il personale in servizio, dovrà riconoscere, oltre alla continuità lavorativa per i dipendenti e/o soci, il livello economico, l'anzianità di servizio maturata, e tutte le condizioni di miglior favore.

3. L'operatore economico subentrante applica le disposizioni sulla clausola sociale recate dal contratto collettivo indicato dalla Stazione Appaltante. È comunque fatta salva l'applicazione, ove più favorevole, della clausola sociale prevista dal contratto collettivo nazionale prescelto dall'operatore economico.

4. La dotazione di personale, le relative qualifiche professionali, l'orario di lavoro dovranno essere esplicitati nell'offerta tecnica e costituiranno obbligo contrattuale per l'Appaltatore.

5. L'elenco del personale occupato dalla ditta che ha avuto in gestione il servizio fino al termine dell'anno scolastico viene allegato al presente Capitolato.

6. L'Appaltatore ha l'obbligo di presentare all'Amministrazione, prima dell'inizio del servizio, l'elenco nominativo dei lavoratori addetti al servizio.

Art. 24 - Responsabile del servizio

1. L'Appaltatore dovrà nominare un Responsabile del servizio, il quale sarà l'interfaccia per l'Amministrazione, nello specifico dovrà:

- controllare le attività di cucina;
- mantenere i rapporti con i fornitori;
- controllare la distribuzione dei pasti;
- tenere i rapporti con l'Amministrazione, le Autorità scolastiche e la Commissione Mensa;
- rispondere e vigilare sul corretto utilizzo dei locali/attrezzature/impianti.

2. L'Appaltatore al momento della consegna del servizio dovrà comunicare all'Amministrazione un recapito telefonico e l'indirizzo e-mail al quale possa essere raggiungibile il predetto

Responsabile.

3. Il Responsabile del servizio rappresenta la Ditta ed è garante della qualità del servizio svolto nei confronti dell'Amministrazione, delle autorità sanitarie ed eventuali altri organismi di controllo.

TITOLO IV – FASE DI ESECUZIONE DEL CONTRATTO

Art. 25 - Controlli da parte dell'Amministrazione

1. La Ditta aggiudicataria si impegna a dare libero accesso nei locali cucina e nei refettori agli incaricati dal Comune, al fine di effettuare i controlli che si riterranno opportuni nell'interesse dell'efficienza del servizio, nonché sull'andamento gestionale ed organizzativo del servizio di refezione, al fine di garantirne l'elevata qualità.

2. Verrà nominata una Commissione Mensa, titolata di funzioni di verifica del servizio e di proposte nei confronti dell'Amministrazione e della Ditta. La sua composizione, le sue attribuzioni e le modalità di comportamento a cui si deve attenere sono regolamentate con atti comunali.

3. I membri della Commissione potranno controllare il servizio presso la cucina e i refettori, per monitorare:

- a) Il rispetto dei menu;
- b) corretto stoccaggio delle derrate;
- c) correttezza delle grammature;
- d) temperatura dei pasti al momento della distribuzione;
- e) varie criticità che si possano riscontrare nel corso dell'appalto.

I controlli da parte della Commissione Mensa dovranno avvenire previo preavviso, in una fascia oraria tale da garantire la regolare esecuzione del servizio.

4. È fatto assoluto divieto agli incaricati del Comune ed ai membri della Commissione Mensa di intervenire, a qualsiasi titolo, direttamente sul personale alle dipendenze dell'Appaltatore, dovendo rivolgersi al Responsabile del Servizio, che, se non presente presso locali, verrà contattato telefonicamente dal personale alle dipendenze dell'Appaltatore.

5. Qualsiasi componente degli organi di controllo dovrà indossare durante i controlli presso la cucina e i refettori appositi camici, copricapo e calzari monouso. Tutto il suddetto materiale dovrà essere fornito dall'Appaltatore.

Art. 26 - Monitoraggio da parte dell'Appaltatore

1. L'Appaltatore deve rispettare gli standard di prodotto e mantenere le caratteristiche dei prodotti offerti per tutta la durata del contratto.

2. L'Appaltatore dovrà conservare diligentemente le bolle di accompagnamento in cui devono essere indicate le caratteristiche necessarie all'individuazione qualitativa e quantitativa delle derrate alimentari al fine di poter determinare la conformità del prodotto utilizzato, nonché a garantirne la rintracciabilità.

3. L'Appaltatore, prima dell'inizio del servizio, dovrà effettuare SCIA per somministrazione di alimenti e bevande ed effettuare le dovute comunicazioni all'ASL TO4.

4. L'Appaltatore deve obbligatoriamente gestire tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo (H.A.C.C.P.) previsto dal Regolamento CE 852/04 e

s.m.i.

5. L'Appaltatore è tenuto a informare con immediatezza il Committente di eventuali visite ispettive dell'Autorità Sanitaria (ASL, NAS) e a fornire copia di verbali riportanti eventuali rilievi e prescrizioni da essa effettuati.

Art. 27 - Responsabilità e coperture assicurative

1. L'Appaltatore è responsabile, in via esclusiva, dei danni che dal servizio eseguito o comunque per fatto suo, dei suoi dipendenti, dei suoi mezzi o per mancate previdenze venissero arrecati agli utenti, alle persone ed alle cose, sia del Comune che di terzi, durante il periodo contrattuale, tenendo al riguardo sollevata l'Amministrazione Comunale, che sarà inserita nel novero dei terzi nelle polizze assicurative di seguito indicate, da ogni responsabilità ed onere.

2. L'Appaltatore, con effetti dalla data di decorrenza dell'appalto, si obbliga a stipulare, e a mantenere in vigore per tutta la durata del contratto, un'adeguata copertura assicurativa: Responsabilità Civile verso Prestatori di Lavoro (RCO) e Responsabilità Civile verso Terzi (RCT) per danni arrecati a terzi in conseguenza di un fatto verificatosi in relazione all'attività svolta con massimale di garanzia non inferiore a Euro 3.000.000,00 per sinistro.

Art. 28 - Garanzia provvisoria

1. I concorrenti, per essere ammessi alla gara, dovranno caricare obbligatoriamente a sistema nella "busta amministrativa" una garanzia provvisoria nella misura del 2% dell'importo indicato a base di gara come previsto dall'art. 106 del D.lgs. 36/2023 e s.m.i., sottoscritta digitalmente dal soggetto emittente (assicurazione o banca o intermediario finanziario) o in forma di copia digitale di documento analogico corredata da copia del documento di identità del soggetto emittente. Tale cauzione dovrà avere validità per almeno 180 giorni dalla data di presentazione dell'offerta e dovrà essere corredata dall'impegno incondizionato del fideiussore a rilasciare la cauzione definitiva, qualora l'offerente risultasse aggiudicatario, salvo quanto previsto dall'art. 106 del D.lgs. 36/2023.

2. La garanzia deve altresì prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 c.c. nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

3. La garanzia potrà essere prestata mediante fidejussione bancaria o assicurativa, o rilasciata dagli intermediari finanziari iscritti nell'elenco speciale di cui all'art. 106 del D.lgs. 01/09/1993 n. 385, che svolgono in via esclusiva o prevalente attività di rilascio di garanzie, e che sono sottoposti a revisione contabile da parte di una società di revisione iscritta nell'albo previsto dall'art. 161 del D.lgs. 24/02/1998 n. 58. Eventuali vizi di legittimazione dei soggetti abilitati al rilascio della cauzione non potranno gravare sulla stazione appaltante.

4. Si precisa che, a pena di esclusione, non si accetteranno altre forme di prestazione della cauzione ovvero cauzioni rilasciate da soggetti diversi da quelli sopra indicati.

5. Ai sensi dell'art. 106 del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. la cauzione può essere costituita presso l'istituto incaricato del servizio di tesoreria o presso le aziende autorizzate, a titolo di pegno a favore dell'amministrazione aggiudicatrice, con bonifico o con altri strumenti e canali di pagamento elettronici previsti dall'ordinamento vigente, da effettuarsi sul conto di Tesoreria Comunale, con la precisazione che la quietanza dell'avvenuto deposito dovrà essere caricata a sistema nello spazio riservato alla cauzione. Per tale modalità di presentazione di cauzione, l'impegno certo ed incondizionato al rilascio della garanzia definitiva con le modalità e nella misura prevista dall'art. 117 del D.Lgs. n. 36/2023 dovrà essere assunto, direttamente dal concorrente o da un fidejussore, salvo quanto previsto dall'art. 106,

secondo periodo, del D.lgs. 36/2023.

6. Le imprese che si trovino nelle condizioni previste all'art. 106 del D.Lgs. n. 36/2023 potranno beneficiare delle riduzioni dell'importo della cauzione provvisoria ivi previste: a tal fine dovranno caricare a sistema, nell'apposito spazio, una dichiarazione sottoscritta dal legale rappresentante, attestante di essere in possesso della certificazione/condizione che dà titolo alla riduzione indicandone gli estremi che consentano di identificarla e verificarla in maniera inequivocabile ovvero, in sostituzione di detta dichiarazione, potrà essere caricata a sistema copia della/e certificazione/i medesima/e.

7. In caso di partecipazione in forma associata, la riduzione del 50% per il possesso della certificazione del sistema di qualità di cui all'articolo 106, si ottiene:

a. per i soggetti di cui all'articolo 65, lettere d), e), f), g), del Codice solo se tutte le imprese che costituiscono il raggruppamento, consorzio ordinario o GEIE, o tutte le imprese retiste che partecipano alla gara siano in possesso della predetta certificazione;

b. per i consorzi di cui all'articolo 65, lettere b) e c) del Codice, se il Consorzio ha dichiarato in fase di offerta che intende eseguire con risorse proprie, sole se il Consorzio possiede la predetta certificazione; se il Consorzio ha indicato in fase di offerta che intende assegnare parte delle prestazioni a una o più consorziate individuate nell'offerta, solo se sia il Consorzio sia la consorziata designata posseggono la predetta certificazione, o in alternativa se il solo Consorzio possiede la predetta certificazione e l'ambito di certificazione del suo sistema gestionale include la verifica che l'erogazione della prestazione da parte della consorziata rispetti gli standard fissati dalla certificazione.

8. Le altre riduzioni previste dall'articolo 106, del Codice si ottengono nel caso di possesso da parte di una sola associata oppure, per i consorzi di cui all'articolo 65, lettere b) e c) del Codice, da parte del consorzio e/o delle consorziate

9. La cauzione in argomento copre la mancata sottoscrizione del contratto dopo l'aggiudicazione dovuta ad ogni fatto riconducibile all'affidatario o all'adozione di informazione antimafia interdittiva emessa ai sensi degli articoli 84 e 91 del D.lgs. 159/2011. La garanzia è svincolata automaticamente al momento della sottoscrizione del contratto.

Art. 29 - Garanzia definitiva

1. L'operatore economico affidatario dovrà presentare una garanzia definitiva a garanzia del corretto adempimento delle prestazioni ricomprese contratto di appalto, nella misura prevista dall'art. 117 del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., salvo quanto previsto dall'art. 106, del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i.

2. La garanzia opera per tutta la durata del contratto di appalto, sino alla sua completa esecuzione.

3. La garanzia fideiussoria, prevista con le modalità di cui all'art. 106, del D.Lgs. 36/2023 e s.m.i. dovrà prevedere espressamente la rinuncia al beneficio della preventiva escussione del debitore principale, la rinuncia all'eccezione di cui all'art. 1957, comma 2 c.c. nonché l'operatività della garanzia medesima entro 15 giorni a semplice richiesta scritta della stazione appaltante.

4. Qualora l'operatore economico affidatario sia in possesso dei requisiti di cui all'art. 106, del D.Lgs. n. 36/2023 e s.m.i., potrà beneficiare delle riduzioni ivi previste.

5. La garanzia copre gli oneri per il mancato od inesatto adempimento del contratto di appalto e cessa di avere effetto solo alla data di emissione del certificato di regolare esecuzione/verifica di conformità del servizio.

6. Si precisa che, a pena di esclusione, non saranno accettate altre modalità di costituzione della cauzione ovvero cauzioni rilasciate da soggetti diversi da quelli sopra indicati.

Art. 30 - Pagamento dei corrispettivi e tracciabilità dei flussi finanziari

1. L'individuazione degli aventi titolo alla fruizione del servizio di refezione scolastica, la determinazione delle tariffe, delle eventuali esenzioni e riduzioni e, in genere, la definizione delle politiche e del regime tariffario, nonché la riscossione dei corrispettivi stessi nei confronti degli utenti, rimane onere dell'Amministrazione.
2. Il pagamento dei corrispettivi da parte dell'Amministrazione nei confronti dell'Appaltatore avverrà sulla base delle singole fatture elettroniche a cadenza mensile che saranno emesse dalla Ditta Appaltatrice per il numero dei pasti effettivamente somministrati.
3. La fattura dovrà essere allegata la documentazione atta a consentire la verifica della corrispondenza del numero dei pasti prodotti, con riferimento alle diverse fasce di utenza.
4. Le fatture emesse dalla Ditta saranno pagate previa verifica della regolare esecuzione del servizio, entro 30 giorni dall'emissione delle stesse.
5. Il pagamento delle fatture è subordinato all'accertamento da parte dell'Amministrazione della regolarità contributiva e previdenziale dell'impresa aggiudicataria mediante acquisizione del relativo D.U.R.C.
6. L'aggiudicatario assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, a norma della legge 13.8.2010 n. 136, sia nei rapporti verso il committente, che nei rapporti con gli eventuali subappaltatori o subcontraenti.
7. Il contratto si intende risolto, senza necessità di notifica di formale diffida, nel caso in cui l'aggiudicatario venga meno al rispetto degli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari, di cui alla normativa suddetta.

Art. 31 - Penalità contrattuali

1. Il committente, a tutela della qualità del servizio e della sua scrupolosa conformità alle norme di legge e contrattuali, si riserva di applicare sanzioni pecuniarie in ogni caso di verificata violazione di tali norme, secondo il principio della progressione.
2. La sanzione sarà applicata dopo la formale contestazione (prioritariamente via posta elettronica certificata) ed esame delle eventuali controdeduzioni della Ditta aggiudicataria, le quali devono pervenire entro 10 giorni dalla data della contestazione.
3. Le "Non Conformità" elevate hanno valore di contestazione formale, prevedendo la possibilità da parte della Ditta aggiudicataria, di far rilevare immediatamente le proprie osservazioni, di valore equivalente alle controdeduzioni, ferma restando, in ogni caso, la possibilità di contro dedurre secondo la procedura ordinaria.
4. Qualora la violazione riscontrata risulti di lieve entità e non abbia provocato alcuna conseguenza, potrà essere comminata una semplice ammonizione.
5. L'applicazione della penalità di cui sopra è indipendente dai diritti spettanti all'amministrazione comunale per le eventuali violazioni contrattuali verificatesi.
6. Le penalità, e ogni altro genere di provvedimento del committente, sono notificate all'Impresa per mezzo di PEC.
7. Il committente, a tutela delle norme contenute nel presente contratto, si riserva di applicare le seguenti penalità:
 1. **Standard merceologici**
 - 1.1 Mancato rispetto degli standard previsti dalle Caratteristiche merceologiche: € 400,00

- 1.2 Mancato utilizzo di prodotti certificati: € 1.000,00
- 1.3 Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alla vigente normativa in materia: € 400,00
- 1.4 Etichettatura non conforme alla vigente normativa e a quanto dettato dal presente Capitolato/Etichettatura mancante: € 400,00
- 1.5 Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie: € 1.500,00

2. Quantità

- 2.1 Non corrispondenza del numero dei pasti consegnati al numero dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione: € 600,00
- 2.2 Totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione: € 3.000,00
- 2.3 Mancato rispetto delle grammature verificate su 20 (venti) pesate della stessa preparazione, nella singola sede di ristorazione/Porzionatura non corretta da parte delle addette alla distribuzione: € 300,00
- 2.4 Mancata manutenzione o sostituzione di carrelli termici: € 600,00

3. Rispetto dei menu base e dietetici

- 3.1 Mancato rispetto del menù previsto, senza preavviso/Mancato rispetto della procedura di rintracciabilità dei prodotti utilizzati: € 300,00

4. Parametri igienico - sanitari

- 4.1 Mancato rispetto del Piano di Autocontrollo Aziendale: € 300,00
- 4.2 Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione/Rinvenimento di parassiti nei pasti distribuiti nelle singole sedi di ristorazione /Rinvenimento di prodotti alimentari scaduti nelle singole sedi di ristorazione: € 300,00
- 4.3 Riciclaggio non autorizzato di derrate: € 600,00
- 4.4 Promiscuità di merci nelle celle frigorifere/Inadeguata igiene delle attrezzature ed utensili nelle sedi di ristorazione/Mancato rispetto del piano di sanificazione e pulizia nelle sedi di ristorazione gestite dall'I.A.: € 300,00
- 4.5 Conservazione delle derrate non conforme alle normative vigenti/Temperatura dei pasti non conforme alle normative vigenti: € 300,00
- 4.6 Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto al trasporto derrate e pasti/ Mancato rispetto delle norme igienico-sanitarie da parte del personale addetto alla distribuzione, scodellamento dei pasti e rigoverno dei locali di ristorazione/ Mancato o non corretto prelievo del pasto campione: € 300,00
- 4.7 Uso di contenitori per la veicolazione non corrispondenti a quanto previsto dal Capitolato: € 300,00
- 4.8 Attrezzature non conformi o non sostituite: € 1.000,00
- 4.9 Mancata apposizione del cartello identificativo su prodotti in fase di accertamento: € 600,00

5. Tempistica

- 5.1 Mancato rispetto degli orari di consumazione del pasto per un ritardo superiore a 15 minuti dall'orario previsto: € 300,00

6. Personale

- 6.1 Mancato rispetto delle norme relative al personale: € 300,00
- 6.2 Assenza superiore a tre giorni del direttore del servizio o di altro personale, la cui assenza incida sul regolare svolgimento del servizio, senza intervenuta sostituzione € 300.000
- 6.3 Errata somministrazione di diete speciali: € 300,00.

8. Le inadempienze sopra descritte non precludono al committente il diritto di sanzionare eventuali casi non espressamente compresi nella stessa ma comunque rilevanti rispetto alla corretta erogazione del servizio.

9. Qualora l'inadempienza riguardi l'intera fornitura del servizio, si applicherà una penalità pari all'intero costo dei piatti forniti quel giorno in quella scuola. Conformemente all'enunciato principio della progressione, la seconda penalità comminata per un'inadempienza commessa in una scuola diversa dalla prima sarà di importo doppio al dovuto, la terza il triplo e così via.

10. Si procederà al recupero della penalità mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale sarà assunto il provvedimento. Il committente può altresì procedere alla determinazione dei danni sofferti rivalendosi, nei confronti dell'Impresa, con l'incameramento della garanzia e, ove ciò non bastasse, agendo nel pieno risarcimento dei danni subiti.

11. Dopo la comminazione di 3 sanzioni pecuniarie superiori a € 400,00 nel medesimo anno scolastico, ovvero dopo 4 di importo anche inferiore nel medesimo arco temporale, si potrà addivenire alla risoluzione del contratto.

Art. 32 - Avvio della prestazione in pendenza di stipulazione del contratto

1. Dopo la verifica dei requisiti dell'aggiudicatario, la stazione appaltante può procedere all'esecuzione anticipata del contratto in pendenza della formale stipulazione del contratto, ai sensi di quanto previsto dall'art. 50, comma 6, e dall'art. 17, commi 8 e 9, del D.lgs. 36/2023, nei casi in cui la mancata esecuzione immediata della prestazione determinerebbe un grave danno all'interesse pubblico.

2. La Ditta aggiudicataria deve iniziare il servizio alla data comunicata dal committente.

3. La mancata attivazione parziale o totale del servizio non dà diritto alla Ditta aggiudicataria di richiedere alcun indennizzo o risarcimento. Analogamente non potranno essere avanzate richieste nel caso di variazioni dell'organizzazione del servizio dipendenti da esigenze comunicate dall'Autorità scolastica.

Art. 33 - Risoluzione del contratto

1. Le Parti convengono che, oltre a quanto previsto dall'art. 1453 C.C. per i casi d'inadempimento delle obbligazioni contrattuali e dall'art. 122 del codice dei contratti pubblici (D.lgs. 36/2023), costituiscono motivo per la risoluzione del contratto ai sensi dell'art. 1456 C.C. e senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, le seguenti ipotesi:

- a) grave inadempimento contrattuale, che comporti il rischio di pregiudizio per la salute degli utenti e/o dei lavoratori addetti al servizio;
- b) interruzione ingiustificata del servizio, salvo che ciò non sia stato determinato da cause estranee alla sfera di controllo dell'Appaltatore;
- c) comprovata e ripetuta inosservanza delle norme igienico sanitarie nel servizio;
- d) casi d'intossicazione e tossinfezione alimentare ove venisse comprovata una chiara negligenza dell'Appaltatore;
- e) inosservanza delle norme di legge relative al personale dipendente e alla mancata applicazione dei contratti collettivi;
- f) ripetuti danni prodotti alle attrezzature e agli impianti di proprietà dell'Amministrazione Comunale;
- g) comportamento dell'Appaltatore gravemente pregiudizievole per l'immagine ed il decoro dell'Amministrazione Comunale e dell'interesse pubblico;

2. Nei casi di cui al presente articolo, l'Amministrazione potrà risolvere di diritto il contratto, previa comunicazione di avvio del procedimento trasmessa a mezzo pec.

3. Ai sensi dell'art. 123 del codice dei contratti la Stazione Appaltante può recedere dal contratto, anche se è stata iniziata la prestazione, purché tenga indenne l'Appaltatore delle spese sostenute, del servizio eseguito e del corrispettivo dovuto per il decimo dei servizi non eseguiti.

Art. 34 - Spese contrattuali

1. Le spese inerenti alla stipulazione del contratto saranno a carico dell'aggiudicatario, ivi compresi i diritti di segreteria e le spese di registrazione del contratto.
2. L'Appaltatore si obbliga a stipulare il contratto nella forma dell'atto pubblico amministrativo, previa presentazione della seguente documentazione:
 - a) Cauzione definitiva;
 - b) Polizze assicurative;
 - c) Ricevute del pagamento delle spese di contratto, registrazione e bolli;
 - d) Tutta la restante documentazione prevista nel capitolato e negli allegati che costituiscono parte integrante del bando di gara.

Art. 35 - Subappalto

1. In ragione della peculiarità del servizio, non è consentito il subappalto nemmeno parziale del servizio di ristorazione. È consentito il solo subappalto, previa autorizzazione del Comune, dei seguenti servizi accessori: trasporto dei pasti, derattizzazione, disinfestazione, sanificazione, pulizie, manutenzione ordinaria e straordinaria dei locali e delle attrezzature. Tali prestazioni, pur subappaltabili, non possono formare oggetto di ulteriore subappalto ai sensi dell'art. 119, comma 17 del D. Lgs. 36/2023. Il concorrente indica le prestazioni che intende subappaltare in sede di presentazione dell'offerta. In caso di mancata indicazione, il subappalto è vietato. Il Comune provvederà al pagamento diretto del subappaltatore nei casi indicati nell'art. 119, comma 11 del D.Lgs. 36/2023.

Art. 36 - Divieto di cessione del contratto e del credito

1. È vietata la cessione del contratto, sia totale che parziale. Fermo il divieto di cedere il contratto, non sono considerate cessioni ai fini del presente appalto le modifiche di sola denominazione sociale o di ragione sociale o i cambiamenti di sede, purché il nuovo soggetto espressamente venga indicato subentrante nel contratto in essere con il Comune, è comunque fatto salvo quanto previsto dall'articolo 120, comma 1, lettera d) del Codice.
2. È vietata la cessione del credito nel corso di esecuzione del presente contratto in violazione dell'art.120 comma 12 del D.Lgs. n. 36/2023.

Art. 37 - Fallimento dell'appaltatore o morte del titolare

1. In applicazione dell'art. 124 del D.Lgs. n. 36/2023 e fatto salvo quanto previsto dai commi 4 e 5 del medesimo art. 124 del Codice, nel caso di fallimento dell'esecutore l'Amministrazione si avvarrà, senza pregiudizio per ogni altro diritto e azione a tutela dei propri interessi, della procedura di risoluzione prevista dall'art. 122 del D.Lgs. 31 marzo 2023 n. 36. In questo caso, tuttavia, la semplice constatazione del fallimento costituisce motivo sufficiente per procedere alla risoluzione senza la necessità di ulteriori motivazioni. L'appalto, dopo la risoluzione di cui sopra, verrà affidato ad altra ditta con i procedimenti previsti dall'art. 124 del medesimo D.Lgs. n. 36/2023, secondo quanto ulteriormente specificato al precedente art. 77.
2. Qualora il prestatore di servizio sia una ditta individuale, nel caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, è facoltà dell'Amministrazione proseguire il contratto con i suoi eredi o aventi causa ovvero recedere dal contratto.
3. Qualora il prestatore di servizio sia un Raggruppamento di Imprese, in caso di liquidazione giudiziale dell'impresa mandataria o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'Amministrazione ha la facoltà di proseguire il contratto

con altra impresa del gruppo o altra, in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, entrata nel gruppo in dipendenza di una delle cause predette, che sia designata mandataria ovvero di recedere dal contratto. In caso di liquidazione giudiziale di un'impresa mandante o, se trattasi di impresa individuale, in caso di morte, interdizione o inabilitazione del titolare, l'impresa mandataria, qualora non indichi altra impresa subentrante in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuta all'esecuzione del servizio direttamente o a mezzo delle altre imprese mandanti.

Art. 38 - Controversie

1. Per tutte le controversie che dovessero sorgere tra il Committente e l'Appaltatore in ordine all'esecuzione del presente contratto, non definibili in accordo tra le parti, competente a giudicare sarà il Foro di Ivrea.

Art. 39 - Informativa sul trattamento dei dati personali

1. Ai sensi del Regolamento (Ue) 2016/679 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 27 aprile 2016 i dati forniti dalle imprese saranno trattati esclusivamente per le finalità connesse alla gestione del procedimento di gara nonché alla stipula e gestione del contratto. Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), è improntato ai principi di liceità, correttezza e trasparenza, limitazione della finalità, minimizzazione dei dati, esattezza, limitazione della conservazione, integrità e riservatezza, responsabilizzazione ed è svolto con strumenti informatici e/o cartacei idonei a garantire la sicurezza e riservatezza dei dati stessi, potrà avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo. Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge. I dati saranno comunicati a soggetti pubblici nell'adempimento dei compiti di legge. In relazione al trattamento dei dati conferiti, l'interessato gode dei diritti di cui agli articoli 15-16- 17 e 18 del citato Regolamento, tra i quali figura il diritto di accesso a dati che lo riguardano, il diritto di far rettificare, aggiornare, contemplare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi legittimi. Il titolare del trattamento dei dati è il Comune di San Giorgio Canavese, il Responsabile del Trattamento è il Responsabile Unico del Progetto.

Art. 40 - Allegati tecnici

1. Sono allegati al presente capitolato, divenendone parte integrante e sostanziale, i seguenti documenti tecnici:

- Allegato A – Inventario beni e attrezzature presenti nei locali
- Allegato B - Elenco del personale impiegato nel servizio
- Allegato C - D.U.V.R.I