



Comune di Cuneo
Settore Socio Educativo
Ufficio Ristorazione Scolastica

Gestione del servizio di ristorazione scolastica

Capitolato speciale di appalto

Il Dirigente del Settore
Rinaldi Giorgio
Documento firmato in originale

Il Responsabile del Procedimento
Biga Ivano
Documento firmato in originale

Sommario

PREMESSA	4
1. Oggetto dell'appalto.....	5
2. Condizioni generali.....	5
3. Condizioni particolari	5
4. Descrizione del servizio	6
<i>Numero dei pasti e tipologia utenti.....</i>	<i>6</i>
<i>Predisposizione e somministrazione dei pasti</i>	<i>7</i>
<i>Diete Speciali</i>	<i>8</i>
<i>Caratteristiche del Centro di Cottura</i>	<i>10</i>
<i>Trasporto e distribuzione dei pasti</i>	<i>11</i>
<i>Punti di distribuzione</i>	<i>12</i>
<i>Calendario del servizio e orario di distribuzione dei pasti</i>	<i>12</i>
<i>Igiene della produzione, confezione e deposito</i>	<i>13</i>
5. Durata dell'appalto.....	15
6. Sistema di autocontrollo igienico (Haccp)	16
7. Rintracciabilità – Etichettature.....	16
8. Documentazione fiscale e di qualità delle forniture.....	17
9. Garanzia definitiva	17
10. Domicilio e responsabilità	17
11. Norme di relazione.....	18
12. Osservanza delle leggi e dei regolamenti	18
13. Competenze e oneri a carico dell'appaltatore.....	18
14. Locali ed attrezzature.....	19
15. Pulizia delle mense scolastiche, gestione dei rifiuti e degli avanzi.....	20
16. Manutenzione delle attrezzature	22
18. Autorizzazioni, licenze e permessi.....	23
19. Vigilanza e controlli.....	24
20. Commissione mensa.....	24
21. Analisi e controlli	24
22. Controllo della qualità dei pasti e del servizio nel suo complesso	25
24. Garanzie e responsabilità.....	27
25. Danni e ammanchi	29
26. Penalità	29
27. Esecuzione d'ufficio	31

28.	Disposizioni generali relative al personale	32
29.	Subentro nei contratti di lavoro	33
30.	Personale impiegato nell'appalto	33
31.	Addestramento e formazione	34
32.	Igiene personale	35
33.	Controllo della salute e sicurezza del personale	35
34.	Assenze e sostituzione del personale	35
35.	Infortuni, danni e responsabilità	35
36.	Osservanza delle norme di C.C.N.L., previdenziali e assistenziali	35
37.	Norme per la gestione delle problematiche inerenti la sicurezza del lavoro	36
38.	Forma del contratto e spese contrattuali	37
39.	Ammontare del corrispettivo e modalità di pagamento	37
40.	Sospensione dei pagamenti	38
41.	Adeguamento ai prezzi	38
42.	Subappalto	38
43.	Risoluzione del contratto — Sostituzione del comune	39
44.	Fallimento, successione e cessione dell'impresa	39
45.	Recesso	40
46.	Divieti	41
47.	Avvio dell'appalto in pendenza della stipulazione del contratto	41
48.	Controversie	41
49.	Novazione soggettiva	42
50.	Inefficacia del contratto	42
51.	Varianti	42
52.	Riferimenti normativi	43
53.	Consegna e restituzione locali e attrezzature — Piano di sicurezza	43
54.	Tutela delle persone rispetto al trattamento dei dati personali	43
55.	Obbligo di riservatezza	43
56.	Tracciabilità dei flussi finanziari e lotta alla delinquenza mafiosa	43
57.	Obblighi in tema di “Legge Anticorruzione”	44
58.	Codice di comportamento	44
59.	Responsabile del procedimento e direttore dell'esecuzione	45

PREMESSA

Il servizio di ristorazione riveste una particolare importanza per l'estensione sul territorio, per il numero di pasti somministrati, per l'età degli utenti e per la finalità educativa insita nello stesso.

In particolare, con l'appalto di cui all'articolo 1, il Comune di Cuneo, in aderenza a quanto contenuto nelle «Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica» della Regione Piemonte, persegue l'obiettivo fondamentale di fornire un servizio che sia al tempo stesso risposta adeguata sotto il profilo nutrizionale e della qualità degli alimenti al bisogno di ristorazione scolastica e momento formativo e di socializzazione. Per questo motivo l'impresa appaltatrice, nell'espletamento del servizio, dovrà curare in modo particolare non solo la qualità del cibo, ma anche la componente relazionale, realizzando un ambiente refezione confortevole che permetta di vivere il pasto comunitario come momento piacevole della giornata.

Il personale che verrà impegnato nella distribuzione dei pasti dovrà garantire il rispetto degli utenti, della loro personalità, dei loro diritti e del patrimonio culturale, politico e religioso di ciascuno, la riservatezza, la valorizzazione della persona anche attraverso una particolare cura dell'aspetto fisico, dell'abbigliamento e del comportamento personale.

L'impresa dovrà inoltre garantire una costante flessibilità operativa, perseguendo — nelle strutture e nell'organizzazione — la qualità del servizio tale che le attività si conformino il più possibile ai ritmi, alle abitudini e alle esigenze degli utenti.

Nell'espletamento del servizio affidato l'impresa dovrà ispirare la propria presenza all'interno degli istituti scolastici a principi di collaborazione verso il personale docente e non docente e di discrezione e sensibilità nei confronti delle attività didattiche che in essi vengono svolte.

L'amministrazione Comunale inoltre, intende promuovere il servizio di ristorazione scolastica in un'ottica di una maggiore sostenibilità alimentare ed ambientale, attraverso:

- l'utilizzo di alimenti di produzione biologica, a lotta integrata, provenienti da colture locali (prodotti a "Km 0"), tipici e tradizionali;
- modalità di gestione indirizzate alla riduzione dello spreco alimentare e al recupero avanzi puliti non somministrati, da destinare ad associazioni e organizzazioni no profit che effettuino, a fine di beneficenza distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, secondo quanto previsto dalla Legge 19 agosto 2016, n.166 recante Disposizioni concernenti la donazione e la distribuzione di prodotti alimentari e farmaceutici a fini di solidarietà sociale e per la limitazione degli sprechi
- l'utilizzo di mezzi di trasporto ecologici per il trasporto delle derrate e dei pasti nei vari refettori, prodotti con packaging di volume limitato ed a ridotto impatto ambientale, l'uso di stoviglie multiuso e di prodotti di pulizia e sanificazione a basso impatto ambientale
- specifici programmi e/o progetti di informazione/educazione alimentare adeguati agli utenti

CAPITOLO I

NORME GENERALI

1. Oggetto dell'appalto

L'appalto ha per oggetto la gestione del servizio di ristorazione scolastica e di altri servizi di ristorazione del Comune di Cuneo.

Il presente capitolato disciplina la produzione, il trasporto e la somministrazione giornaliera di pasti pronti per il consumo preparati in «legame fresco—caldo», destinati al servizio di ristorazione d'interesse del Comune, con le modalità stabilite nei successivi articoli.

Il servizio è da considerarsi, a tutti gli effetti, «servizio pubblico» e quindi per nessuna ragione può essere sospeso o abbandonato

Ai fini dell'appalto di cui al presente capitolato, con le seguenti locuzioni si intende:

- preparazione dei pasti: le operazioni di preparazione, cottura ed eventuale conservazione dei piatti;
- confezionamento: l'introduzione degli alimenti negli appositi contenitori e la chiusura ermetica di questi;
- veicolazione: il trasporto, mediante utilizzo di veicoli idonei, degli alimenti dal centro di cottura ai punti di distribuzione;
- porzionamento: la preparazione nei singoli piatti delle razioni giornaliere dovute per ogni utente incrementandole del 5%;
- linea self-service se richiesto dall'amministrazione comunale;
- distribuzione: la consegna del piatto preparato direttamente sul tavolo ove è seduto l'alunno;
- consegna del pasto: la consegna a persona incaricata del ritiro degli alimenti confezionati.

2. Condizioni generali

L'appalto, oltre che dalle norme previste dal presente Capitolato, è disciplinato dal Bando di gara, dal disciplinare di gara, dall'offerta presentata dall'aggiudicatario, dal vigente Regolamento per la disciplina dei Contratti del Comune di Cuneo, dal Codice Civile, dal DPR 207/2010 dal Decreto legislativo 18 aprile 2016 n.50 e DM Ambiente 25 luglio 2011 Criteri Ambientali Minimi per il Servizio di Ristorazione Collettiva e la Fornitura di Derrate Alimentari.

Il seguente Capitolato d'Appalto è stato redatto tenendo conto degli indirizzi derivati dalla seguente normativa: Reg. CE 178/2002, Reg. CE 852, 853, 854/2004 (definito "Pacchetto Igiene"), Reg. CE 1935/04, Reg. CE n.10/2011, DM 21/03/1973 modificato da DM 176/2009 e DM. 258 del 21/12/2010, DM 4/04/1985 modificata da DM 1/02/2007, DGRT 1878/11, Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione scolastica 29 aprile 2010, Linee di indirizzo Regionali per la Ristorazione Scolastica.

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, le parti faranno riferimento alle leggi, regolamenti e disposizioni ministeriali, emanati od emanandi, nulla escluso o riservato, nonché, per quanto applicabili, alle norme del Codice Civile.

3. Condizioni particolari

La presentazione dell'offerta da parte delle imprese concorrenti equivale a dichiarazione di perfetta conoscenza della vigente normativa, del citato Regolamento e di incondizionata loro accettazione, nonché, di completa accettazione del presente Capitolato.

In particolare l'appaltatore con la firma del contratto accetta espressamente, a norma degli artt. 1341 e 1342 del C.C., tutte le clausole contenute nel presente capitolato, ivi comprese quelle degli allegati.

4. Descrizione del servizio

Numero dei pasti e tipologia utenti

Il servizio consiste nella preparazione, confezionamento, veicolazione, porzionamento e distribuzione o consegna di pasti in numero orientativo — nei giorni di maggiore afflusso — non superiore a presunte 2.500 unità giornaliere a favore di una pluralità potenziale di soggetti di seguito riepilogati e con le modalità a fianco indicate:

- alunni frequentanti le scuole d'infanzia, primarie e secondarie di I grado della Città: fornitura e distribuzione del pranzo. Al servizio possono accedere anche gli insegnanti che durante il pasto prestino attività di assistenza e vigilanza, secondo la normativa vigente e le disposizioni impartite dall'Ufficio comunale competente;
- bambini frequentanti i centri estivi comunali: fornitura e distribuzione del pasto di mezzogiorno. Al servizio può accedere anche il personale che durante il pasto presta attività di assistenza e vigilanza, secondo le disposizioni impartite dall'Ufficio comunale competente;

Il numero complessivo dei pasti caldi attualmente somministrati ammonta a circa 267.000 unità annue, di cui:

- n. 73.000 pasti circa per gli alunni delle scuole d'infanzia;
- n. 170.000 pasti circa per gli alunni delle scuole elementari;
- n. 7.000 pasti circa per gli alunni della scuola secondaria
- n. 17.000 pasti circa per il personale docente e non docente autorizzato;

Il numero dei pasti sopra indicato è puramente indicativo e non costituisce impegno per l'amministrazione comunale.

L'amministrazione comunale si riserva la facoltà — per tutta la durata dell'appalto — di apportare modifiche ai quantitativi ed alla tipologia dei pasti e ai menu, nonché quella di procedere all'accorpamento, alla variazione, all'aumento o alla diminuzione del numero dei punti di distribuzione (e quindi al numero di sedi da rifornire) in conseguenza di possibili modificazioni dell'assetto strutturale ed operativo del servizio di ristorazione scolastica, di una diversa distribuzione della rete scolastica o di cause di forza maggiore.

Occorrendo nel corso del servizio un aumento o una diminuzione dei pasti da produrre da parte della ditta, la medesima è obbligata ad assoggettarvisi fino alla concorrenza di un quinto del valore dell'appalto alle stesse condizioni del contratto.

L'amministrazione comunale può chiedere all'aggiudicatario di fornire pasti che comportano la sola produzione e veicolazione per utenti diversi dagli alunni della scuola, nel limite del 10% del numero dei pasti di cui sopra. Il costo per ogni singolo pasto, che verrà definito congiuntamente, non potrà in ogni caso essere superiore a quello offerto in sede di gara.

Qualità e tipologia delle derrate alimentari

È a carico della ditta l'acquisto e l'approvvigionamento delle derrate alimentari occorrenti per la preparazione dei pasti. Le stesse dovranno essere conformi a tutti i requisiti richiesti dalle vigenti leggi in materia e da quanto stabilito dall'autorità sanitaria, leggi e disposizioni che qui si intendono tutte richiamate, e alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui alla scheda "Allegato C - Caratteristiche generali dei prodotti alimentari".

È vietato utilizzare, confezionare o somministrare:

- carni al sangue;
- cibi fritti;
- fiocchi di patate;
- succo di limone confezionato;
- maionese;
- residui dei pasti dei giorni precedenti;
- dado da brodo o preparati contenenti glutammato;
- conservanti e additivi chimici nella preparazione dei pasti;
- verdure, carni, pesci e pane semilavorati e precotti;
- prodotti ottenuti da tecniche di manipolazione DNA con tecniche non convenzionali (OGM).

La ditta appaltatrice sarà, quindi, responsabile per i prodotti acquistati dai fornitori per l'approvvigionamento delle derrate in riferimento alla qualità e tempestività delle forniture, per il loro immagazzinamento e l'eventuale deterioramento.

Resta inteso che la tipologia delle derrate sopra indicate dovrà intendersi automaticamente variata in conseguenza delle previste modificazioni che la civica amministrazione intenderà attuare sul menu in uso.

La ditta appaltatrice deve giornalmente prelevare 150 g. di ogni prodotto somministrato, confezionarlo in idonei contenitori sterili ermeticamente chiusi e, previo abbattimento di temperatura per i prodotti cotti, riporlo immediatamente nella cella frigorifera per le 72 ore successive, al fine di poter esperire eventuali controlli. Ciascun contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno dell'inizio della conservazione, denominazione del prodotto, firma dell'operatore che provvede al campionamento.

Predisposizione e somministrazione dei pasti

La ditta appaltatrice deve predisporre i pasti secondo le tabelle dietetiche allegate al presente capitolato [allegati "A" e "B"].

I pasti, composti da alimenti freschi, caldi e freddi, comprensivi di pane, frutta fresca e dessert, devono essere preparati il giorno stesso della distribuzione e immessi nei contenitori termici non più di un'ora prima dalla distribuzione.

I pasti preparati devono rispondere a quanto richiesto dal decreto legislativo 6 novembre 2007, n. 193 s.m.i. "Attuazione della direttiva 2004/41/CE relativa ai controlli in materia di sicurezza alimentare e applicazione dei regolamenti comunitari nel medesimo settore" e dell'articolo 31 del D.P.R. 26 marzo 1980, n. 327 s.m.i. "Regolamento di esecuzione della L. 30 aprile 1962, n. 283, e successive modificazioni, in materia di disciplina igienica della produzione e della vendita delle sostanze alimentari e delle bevande".

I menu potranno, nel periodo contrattuale, subire tutte le variazioni che l'amministrazione comunale, anche su proposta dell'utenza e acquisita l'approvazione del competente Servizio igiene degli alimenti e della nutrizione [SIAN] dell'ASL, riterrà opportuno apportare. In questo caso la ditta appaltatrice dovrà garantire, alle stesse condizioni di prezzo, anche in presenza di variazioni qualitative e quantitative nell'approvvigionamento delle derrate, la predisposizione di menu diversi.

Sono consentite variazioni straordinarie dei menu, a richiesta della ditta, per le seguenti motivazioni:

- guasto improvviso e non prevedibile di uno o più impianti indispensabili per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea delle forniture elettriche e del gas;

— altri eventi dovuti a caso fortuito o forza maggiore non imputabili alla ditta.

La variazione può essere accordata dall'amministrazione comunale previa verifica della situazione di fatto venutasi a creare.

L'amministrazione comunale si riserva di richiedere, compresi nel prezzo di aggiudicazione, prodotti e preparazioni aggiuntive al pasto in occasioni di festività, eventi e manifestazioni particolari di interesse dalle scuole che usufruiscono del servizio in oggetto.

Ogni punto di distribuzione deve essere dotato di una bilancia elettronica, a disposizione del personale dell'aggiudicatario, dell'amministrazione comunale o dei rappresentanti degli organismi di controllo, per la verifica della grammatura delle porzioni da distribuire, al momento del consumo del pasto. Per il rispetto della grammatura minima, l'aggiudicatario può anche redigere tabelle di equivalenza utilizzando come misura strumenti graduati quali mestolo, cucchiaio, recipienti e similari.

Relativamente ai destinatari del servizio e in considerazione di fisiologiche fluttuazioni delle presenze nell'arco della settimana e nell'intero anno scolastico, l'aggiudicatario deve prevedere diversificazioni di menu in base alle giornate e alle fasce d'età degli utenti, in modo da evitare la proposta monotona delle stesse preparazioni e l'esclusione di alcune matrici alimentari per gli utenti che attuano due o più rientri settimanali. Per questa tipologia di utenti è indispensabile prevedere la elaborazione di menu a rotazione.

Non è giustificata la richiesta di eventuali "bis" di preparazioni particolarmente gradite. Per venire però incontro a eventuali e particolari necessità in alcune specifiche realtà, deve essere preventivata la possibilità di una percentuale di incremento della quantità giornalmente prevista di non più del 5%.

L'aggiudicatario deve garantire la variabilità e l'alternanza di almeno 4 tipologie diverse di frutta nella stessa settimana.

L'aggiudicatario deve garantire una idonea pubblicizzazione dei menu, anche in lingue diverse dall'italiano indicate dall'amministrazione comunale, con idonei supporti anche di tipo informatico.

Allo stesso incombe l'obbligo di affiggere, nei locali di consumo dei pasti, il menu del giorno, indicante l'elenco degli ingredienti e in particolare:

- le sostanze e i prodotti che provocano allergie e intolleranze (Reg.UE1169/2011);
- i prodotti del Commercio equo e solidale e di produzione biologica; i prodotti DOP e IGP e quelli a filiera corta; i marchi certificati.

Diete Speciali

L'aggiudicatario, inoltre, è tenuto altresì ad assicurare menu contenenti:

- diete in bianco per giorni limitati entro la settimana, in caso di indisposizione del bambino, che dovranno essere richieste il giorno precedente o massimo entro le ore 9 della prenotazione pasti;
- diete speciali con carattere permanente, che dovranno essere richieste prima dell'inizio di ciascun anno scolastico e/o al momento della diagnosi, previa presentazione del certificato medico;
- diete per alunni affetti da intolleranze e allergie, segnalate dai genitori sulla base di una certificazione medica;
- diete per alunni affetti da celiachia, preparate esclusivamente con prodotti riportanti in etichetta la dicitura "senza glutine". Gli alimenti destinati alla dieta priva di glutine devono essere mantenuti separati da tutti gli altri; i pasti devono essere preparati e confezionati in area dedicata,

— con appositi utensili, ed essere qualitativamente analoghi a quelli normali sotto il profilo dell'appetibilità. Il personale, sia di cucina che addetto alla distribuzione, deve frequentare corsi di formazione e di aggiornamento periodici annuali sulla materia;

Le preparazioni sostitutive previste nella dieta speciale devono essere il più possibile simili al menu giornaliero.

L'amministrazione comunale non prenderà in considerazione certificati medici in cui siano indicate le diete in modo generico senza la prescrizione dettagliata degli ingredienti da utilizzare o non utilizzare.

L'aggiudicatario, infine, è tenuto ad assicurare menu alternativi in riferimento a diete legate a particolari convinzioni religiose o culturali: la ditta si impegna a concordare il menu alternativo per l'intero anno scolastico, laddove da parte dei genitori degli alunni riceva richieste di sostituzione di alcune pietanze, giustificate da motivazione di ordine culturale-religioso (dieta priva di carne, dieta vegetariana).

Le diete speciali saranno predisposte per bambini e per adulti.

Le diete personalizzate devono essere confezionate in apposite vaschette monoporzione termosaldate, fornite dalla ditta appaltatrice, contrassegnate — esclusivamente mediante etichetta adesiva — con il cognome e nome dell'utente e il plesso scolastico di frequenza. Tali vaschette dovranno a loro volta essere trasportate mediante contenitori termici idonei a mantenere la temperatura prevista dalla vigente normativa per i cibi cotti.

Per le diete speciali e personalizzate, la ditta si impegna a garantire una congrua varietà del menu. Per casi urgenti di malore improvviso non ancora certificati, la ditta provvederà a fornire pasti sulla base di una dieta leggera.

La preparazione, fornitura e distribuzione delle predette diete speciali e personalizzate non comporta alcun costo aggiuntivo per il Comune.

Pranzo al sacco e altri menu

Potrà inoltre essere richiesta all'appaltatore, senza sovrapprezzo, la preparazione del "pranzo al sacco" per gli alunni delle scuole e per quelli frequentanti i centri estivi, qualora debbano effettuare gite di una giornata, previa prenotazione da effettuarsi almeno 24 ore prima.

Il pranzo al sacco da mettere a disposizione prima della partenza è costituito da:

- n. 1 panino con prosciutto cotto o crudo. Per le scuole dell'infanzia, il prosciutto deve essere solo cotto;
- n. 1 panino con formaggio o, in alternativa, pizza o focaccia farcita;
- 1 bottiglia da ½ litro di acqua;
- 1 pacchetto di cracker;
- 1 frutto fresco;
- 1 succo di frutta oppure 1 barra di cioccolato

Al termine dell'anno scolastico, possono essere richieste all'appaltatore, senza oneri aggiuntivi per l'amministrazione comunale, torte o pizze e succhi di frutta per eventuali feste organizzate nelle scuole.

A richiesta del Comune, in accordo con la scuola, l'impresa aggiudicataria deve consegnare la frutta, anziché con il pasto, entro le ore 10 della mattina presso ogni punto di distribuzione.

Caratteristiche del Centro di Cottura

Per l'espletamento del servizio oggetto del presente capitolato la ditta dovrà utilizzare un proprio centro di cottura di cui la stessa abbia piena disponibilità per tutto il periodo di durata dell'appalto.

Il centro di cottura dovrà essere ubicato in una località che consenta di raggiungere i punti di distribuzione richiesti al punto "Trasporto e distribuzione dei pasti" e munito dell'autorizzazione sanitaria prevista dalla normativa vigente, le cui caratteristiche tecniche e organizzative, illustrate e precisate nella relazione tecnica presentata in sede di gara, devono essere mantenute per tutto il periodo di durata del contratto, fatte salve eventuali variazioni conseguenti a una diversa organizzazione del centro, debitamente approvate dall'amministrazione comunale.

La cucina dovrà essere dotata di attrezzatura sufficiente e di una capacità produttiva tale da soddisfare il fabbisogno di pasti previsto.

I locali centro cottura devono:

- prevedere zone di stoccaggio degli alimenti separate in base alle diverse tipologie degli stessi, con il mantenimento delle seguenti temperature di conservazione:
 - verdura fresca T da +9° a +10° C;
 - formaggi freschi o stagionati T da 0° a +4° C;
 - salumi confezionati o sfusi T da 0° a +4° C;
 - uova pastorizzate intere e loro derivati (albumi o tuorli pastorizzati) T +5° C (ottimale a +4° C);
 - latte pastorizzato e latticini freschi T da da 0° a +4°C
 - carni suine e bovine fresche T da -1°+ 7° C;
 - carni avicunicole T da -1° a +4°C;
 - carni cotte refrigerate con abbattitore di T da 0° a 4° C;
 - carne macinata (bovino, suino) T da -1° a + 2° C;
 - prodotti surgelati T=a -18°C;
- essere strutturati al fine di consentire una facile ed adeguata pulizia;
- risultare sufficientemente ampi in modo da evitare l'affollamento del personale nonché garantire l'igienicità delle operazioni compiute (l'ampiezza dei locali deve essere commisurata al numero dei pasti preparati giornalmente ed alla varietà del menu adottato per le diverse tipologie di utenti e al numero delle diete speciali erogate);
- rispondere a requisiti capaci di garantire condizioni microclimatiche idonee alle lavorazioni previste (a titolo di esempio: illuminazione, estrazione fumi, condizionamento);
- essere dotati di sistemi atti a evitare la presenza di roditori, altri animali ed insetti; insetti volanti e/ o animali striscianti.

Per i requisiti specifici all'interno dei locali in cui i prodotti alimentari vengono preparati, lavorati o trasformati, si fa riferimento alla normativa vigente, emanata o emananda, in materia di ristorazione collettiva e igiene.

Al fine di ridurre il più possibile i rischi di contaminazione microbica nel centro cottura, deve essere prevista la separazione dei locali di stoccaggio da quelli della lavorazione e, all'interno di questi, la separazione, almeno funzionale, tra le diverse lavorazioni.

L'ingresso nei locali di stoccaggio, di preparazione e di trasformazione delle derrate alimentari è riservato solo al personale addetto. Deve essere impedito l'ingresso al personale non autorizzato.

Qualora la ditta intenda utilizzare il predetto centro per la preparazione di pasti a favore di utenti diversi dal Comune di Cuneo, la stessa dovrà:

- dare preventiva comunicazione al Comune, specificando le attività che si intendono svolgere e i destinatari dei pasti confezionati;
- riservare una linea lavorativa dedicata esclusivamente alla preparazione dei pasti per il Comune di Cuneo;
- evitare ogni possibile contaminazione di cibi tanto nell’immagazzinamento, quanto in fase di preparazione, confezionamento e veicolazione dei pasti;
- porre in essere ogni accorgimento organizzativo, tecnologico e logistico al fine di evitare contatti fra le derrate destinate alla ristorazione d’interesse del Comune e quelle destinate ad altri utenti e consentire l’immediata individuazione e controllo delle stesse da parte del Comune.

Trasporto e distribuzione dei pasti

Il trasporto e la distribuzione dei pasti sono a carico della ditta appaltatrice.

Le attrezzature e i mezzi per la veicolazione, il trasporto, la conservazione e la distribuzione dei pasti devono essere conformi alla normativa vigente, emanata o emananda, in materia di ristorazione collettiva e igiene; gli stessi devono garantire il mantenimento degli alimenti alla temperatura prevista dalla legge fino al completamento delle operazioni di distribuzione dei pasti. L’appaltatore deve in ogni caso utilizzare sistemi di mantenimento della temperatura coerenti con le possibilità offerte dalla tecnica.

La ditta appaltatrice dovrà acquisire e depositare presso la stazione appaltante il preventivo parere di idoneità dei mezzi di trasporto, intesi come veicoli, da parte della A.S.L. locale.

A mero titolo esemplificativo, fatte salve innovazioni tecnologiche che potranno subentrare nel corso degli anni:

- le attrezzature per la veicolazione, il trasporto e la conservazione dovranno essere conformi al DPR 327/1980 s.m.i. e al Regolamento (CE) 852/2004. In particolare si dovrà far uso di contenitori termici idonei al mantenimento delle temperature, dotati di coperchio a tenuta termica e muniti di guarnizioni, all’interno dei quali saranno allocati contenitori “gastronorm” in acciaio inox con coperchio a tenuta ermetica, muniti di guarnizioni, in grado di assicurare il mantenimento delle temperature previste dalla legge. Non sono consentiti contenitori isotermeici in polistirolo;
- i contenitori isotermeici devono rispondere alla norma UNI EN 12571 ed essere in grado di mantenere i pasti alle temperature previste dalla normativa vigente per oltre 90 minuti dall’ora della consegna;
- i contenitori non possono essere adibiti ad altro uso e devono essere mantenuti sempre perfettamente puliti e igienizzati giornalmente;
- i contenitori “gastronorm” in acciaio inox impiegati per il trasporto della pastasciutta devono avere un’altezza non superiore a cm. 10 per evitare fenomeni di impaccamento. Dovrà essere tenuta a disposizione del Comune la scheda tecnica nella quale sia evidenziata, fra l’altro, la perdita termica oraria;
- i contenitori “gastronorm” contenenti vegetali in foglia cotti devono essere dotati di supporti forati per consentire la scolatura dell’acqua residua;
- ogni contenitore riporterà, su apposita e visibile etichetta, la data di produzione/consegna dell’alimento, il numero di porzioni ivi contenute e il nome del plesso scolastico cui è destinato;
- i singoli componenti di ogni pasto devono essere confezionati in contenitori diversi (pasta, sugo, pietanze, contorni);
- il formaggio grattugiato deve essere trasportato in sacchetti di plastica per alimenti, posti all’interno dei contenitori termici;
- il pane deve essere trasportato in sacchi di carta adeguatamente resistenti e a loro volta inseriti in ceste di plastica per alimenti, idoneamente chiusi;

- la frutta deve essere trasportata in contenitori di plastica idonei all'uso alimentare muniti di coperchi;
- il personale addetto alla distribuzione seguirà costantemente tutte le prescrizioni di legge, emanate o emanande, in ordine alla garanzia assoluta di salvaguardia igienica delle procedure del servizio.

L'uso di stoviglie a perdere (piatti, bicchieri, posate monouso) — fatta eccezione per tovaglie e tovaglioli di carta che devono essere utilizzati ordinariamente — non è consentito alla ditta, salvo che in situazioni eccezionali, da valutarsi con l'amministrazione comunale in relazione prevalentemente alla possibilità di "doppi turni" nella fruizione dei refettori, laddove ciò si rendesse necessario. Tali stoviglie dovranno essere biodegradabili e compostabili secondo la norma UNI EN13432.

Il trasporto e la consegna dei pasti nei singoli punti di distribuzione devono essere effettuati secondo il piano presentato dalla ditta in sede di gara di appalto. Gli automezzi e il personale impiegati per il trasporto dei pasti devono essere in numero sufficiente affinché i tempi di percorrenza, intesi quale lasso temporale necessario per il trasporto dei pasti dal centro di cottura al punto di distribuzione, si riducano al minimo al fine di preservare le qualità organolettiche del prodotto.

Il quantitativo di pasti forniti in ogni punto di distribuzione dovrà essere accompagnato da un'apposita bolla di consegna sulla quale dovranno essere indicati la data, l'ora di partenza dalla cucina, l'ora di consegna e la tipologia dei pasti confezionati.

Ogni variazione al piano di cui sopra, che dovrà essere comunicata tempestivamente al Comune, potrà essere adottata esclusivamente qualora tenda a migliorare l'efficacia del servizio.

Le operazioni di distribuzione dovranno concludersi nel minor tempo possibile, limitando il fenomeno del raffreddamento delle vivande; in particolare nelle scuole in cui la ristorazione avviene su più turni per ragioni di capienza degli spazi, i contenitori devono restare il più possibile chiusi per non disperdere il calore.

Punti di distribuzione

I pasti dovranno essere distribuiti nei punti di distribuzione indicati nell'allegato "D" al presente capitolato.

Ogni estensione del servizio, nel limite di cui ai precedenti commi, con o senza apertura di ulteriori punti di distribuzione, dovrà essere comunicata per iscritto alla ditta appaltatrice con un preavviso di almeno 30 giorni.

Calendario del servizio e orario di distribuzione dei pasti

La distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti orari.

Dal lunedì al venerdì del calendario scolastico in orario non antecedente:

- ore 11,50 per i bambini delle scuole dell'infanzia,
- ore 12,30 per gli alunni delle scuole primarie
- ore 13,00 per gli alunni delle secondarie di I grado

Per motivi logistici gli orari indicati possono essere variati a seconda delle turnazioni stabilite in collaborazione con le direzioni scolastiche.

In caso di chiusura o interruzione parziale dell'attività scolastica per qualsiasi motivo verificatasi, anche per sciopero del personale insegnante, la ditta appaltatrice dovrà, comunque, garantire l'erogazione del servizio nelle altre sedi scolastiche e agli altri utenti.

In caso di necessità, l'amministrazione comunale si riserva la facoltà di istituire, presso i refettori che saranno individuati e comunicati alla ditta, doppi turni per la fruizione dei pasti. La ditta,

senza costi aggiuntivi a carico del Comune, dovrà garantire in questo caso le stesse condizioni di fornitura, fatta salva la possibilità di utilizzare stoviglie monouso e di gestire la distribuzione dei pasti tramite il sistema del self service.

L'eventuale minor durata dell'anno scolastico o la chiusura per motivi diversi delle scuole non comportano alcun diritto o titolo di rivalsa da parte della ditta appaltatrice.

L'entità giornaliera dei pasti sarà stabilita sulla base delle prenotazioni, che verranno acquisite dalla ditta aggiudicataria con modalità definite in sede di gara di appalto.

Igiene della produzione, confezione e deposito

La ditta dovrà uniformarsi all'obbligo di autocontrollo previsto dal Regolamento (CE) 852/2004, individuando nella sua attività i processi, le fasi o le operazioni che potrebbero rivelarsi a rischio per la salubrità e la sicurezza degli alimenti, garantendo che vengano applicate le opportune procedure di buona prassi igienica avvalendosi del principio dell'H.A.C.C. P (Analisi dei Rischi e Controllo dei Punti Critici)

Ferma restando la corretta applicazione di tale sistema di autocontrollo aziendale e di ogni norma vigente in materia di refezione, devono essere rispettati i seguenti principi igienici:

- il personale adibito alla preparazione di piatti, prima di iniziare qualsiasi operazione, deve:
 - togliere anelli e braccialetti;
 - lavarsi accuratamente le mani;
 - indossare camice bianco, cuffia e mascherina, guanti e idonei calzari;
- il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente, al fine di evitare rischi di inquinamento incrociato;
- l'organizzazione del personale, in ogni fase, deve essere tale da permettere una esatta identificazione delle responsabilità e delle mansioni e un regolare e rapido svolgimento delle operazioni di produzione e confezionamento. Le operazioni critiche devono essere condotte secondo procedure note e documentate (HACCP);
- le carni, le verdure, i salumi, i formaggi di confezione, nonché i prodotti surgelati e congelati dovranno essere conservati in celle o in frigoriferi distinti. Le carni rosse e bianche, qualora siano conservate nella stessa cella, devono essere partitamente confezionate e collocate separatamente;
- ogni qual volta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in un altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto a ossidazione e sul contenitore finale devono essere riportati la data di apertura del contenitore e i dati identificativi dell'etichetta originale, applicando, ove possibile, direttamente quest'ultima;
- i prodotti a lunga conservazione — quali pasta, riso, legumi, farina, ecc. — devono essere conservati in confezioni ben chiuse, al fine di evitare attacchi da parassiti. Se una confezione viene aperta e il contenuto non immediatamente consumato, l'etichetta originale deve essere conservata e, ove possibile, applicata sul contenitore;
- tutti i condimenti, gli aromi e le spezie dovranno essere riposti separatamente in contenitori di limitata capienza;
- le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i piatti freddi, dovranno essere trattati su piani di lavoro separati;
- tutte le verdure, fresche o secche, dovranno essere attentamente controllate prima della cottura per evidenziare lo stato di conservazione delle stesse e la presenza di eventuali corpi estranei;
- le uova dovranno essere sottoposte, prima dell'uso, a immersione istantanea in soluzione di acqua acidulata, con immediata successiva asciugatura;
- i prodotti surgelati, prima della loro cottura, devono essere scongelati esclusivamente in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0°C e 4°C ovvero mediante decongelatore o forno a microonde;

- la porzionatura delle carni crude destinate a cottura dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata o al massimo il giorno precedente il consumo; le porzioni così ricavate dovranno essere collocate in appositi contenitori muniti di coperchio e riportanti l'indicazione della data di preparazione;
- la carne tritata deve essere macinata nella giornata stessa in cui verrà consumata;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato nella giornata stessa in cui verrà consumato, avendo cura di rimuovere le croste;
- il lavaggio e il taglio della verdura dovranno essere effettuati nella giornata stessa in cui verrà consumata;
- le porzionature di prosciutto e formaggi devono essere effettuate nella giornata stessa in cui verranno consumati;
- tutte le vivande dovranno essere cotte nello stesso giorno in cui è prevista la distribuzione, tranne gli alimenti per i quali è espressamente ammessa la preparazione il giorno precedente [arrosto, bollito], purché dopo la prima cottura vengano raffreddati entro il tempo massimo di 90 minuti, con l'ausilio di abbattitori rapidi di temperatura, posti in recipienti idonei e conservati in celle frigorifere o frigoriferi a temperatura compresa tra un 0° c e 4°c per non più di 24 ore;
- per la cottura e la conservazione deve essere impiegato esclusivamente pentolame in acciaio inox o vetro. Non possono essere utilizzate pentole in alluminio. Il ragù e i sughi devono essere cotti nelle apposite brasiere;
- la pastasciutta deve essere condita al momento della distribuzione e il formaggio grattugiato andrà aggiunto dall'operatore addetto alla distribuzione; i sughi e i condimenti vari della pasta dovranno essere conservati a temperatura ottimale, in modo tale che il loro impiego non causi raffreddamenti alle pietanze;
- non è consentito utilizzare ortaggi in scatola eccetto i pomodori pelati e la passata di pomodoro;
- per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazione di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extra vergine d'oliva o burro, qualora previsto nel menu;
- non può essere effettuata la precottura dei cibi, avendo cura, altresì, di evitare la sovra cottura degli stessi, particolarmente per le minestre, minestrone e verdure, ecc.; nella cottura dei cibi in acqua, è opportuno curare il rapporto acqua/alimento affinché questo sia più basso possibile;
- è importante utilizzare l'acqua di cottura dei vegetali, ricca di sali minerali e vitamine, per la preparazione di minestre, risotti, ecc.;
- è fatto divieto di procedere alla frittura di ogni tipo di alimento;
- le carni avicole devono essere lavorate in locali separati, per evitare contaminazioni con le carni macinate;
- non è consentito il congelamento di derrate alimentari acquistate fresche;
- non devono essere ricongelate le materie prime scongelate, così come non può essere ricongelato il pane. Le derrate congelate devono essere scongelate secondo le procedure descritte in piano di autocontrollo aziendale;
- la preparazione delle derrate va effettuata prevalentemente nella stessa giornata del consumo;
- è vietata ogni forma di riciclo di cibi preparati e non consumati, fatte salve le successive disposizioni in merito agli interventi per la gestione dei rifiuti e la lotta agli sprechi;
- gli spinaci e le bietole devono essere ben strizzati e tagliati finemente e non devono contenere corpi estranei; le insalate miste devono corrispondere alla grammatura indicata nella lista giornaliera degli alimenti. Le foglie di insalata devono essere ben tagliate; i finocchi e le carote devono essere sempre filangé; i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili.

In ogni caso dovrà essere previsto il ritiro da parte dei fornitori delle scorte di alimenti che risultino non utilizzate alla fine del ciclo scolastico (pausa estiva) anche se non scaduto.

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico sanitaria, per far fronte a eventuali situazioni straordinarie di natura igienico sanitaria, prescrivessero particolari interventi relativi all'igiene della

produzione, all'igiene del personale o alle operazioni di pulizia, l'impresa vi deve provvedere immediatamente senza alcun maggiore onere per la stazione appaltante.

5. Durata dell'appalto

L'appalto avrà durata di anni **8 (otto)** a decorrere dalla data di sottoscrizione del contratto o di eventuale avvio dell'esecuzione del contratto in via d'urgenza.

Il Comune si riserva la facoltà di procedere al rinnovo del contratto per una durata massima pari a quella iniziale, qualora ne ricorrano i presupposti di legge e secondo le modalità e le condizioni che saranno previsti dalla normativa al momento vigente.

Alla scadenza, l'impresa appaltatrice è tuttavia tenuta alla prosecuzione del contratto, agli stessi patti e condizioni e nei limiti delle prestazioni richieste dall'amministrazione, per il tempo necessario alla conclusione delle procedure per l'individuazione di un nuovo contratto.

CAPITOLO II

OBBLIGHI A CARICO DELL'IMPRESA

6. Sistema di autocontrollo igienico (Haccp)

La ditta dovrà obbligatoriamente gestire — per ogni mensa servita — tutte le attività necessarie per l'attuazione e l'implementazione del sistema di autocontrollo igienico (Haccp) previsto dal D.Lgs 193/2007 s.m.i.

Dovranno essere svolte a cura della ditta le seguenti attività minime per ogni mensa servita:

- analisi dei rischi del processo produttivo;
- definizione e attuazione di un sistema di monitoraggio e controllo;
- identificazione dei punti critici;
- definizione dei limiti di accettabilità;
- definizione e attuazione degli interventi in caso di perdita del controllo dei punti critici;
- verifica del sistema di autocontrollo;
- definizione e realizzazione della documentazione di supporto (elaborazione e/o aggiornamento dei piani di autocontrollo igienico, fornitura di tutta la modulistica necessaria alla realizzazione di un sistema di registrazione che dimostri la costante applicazione del piano di autocontrollo adottato).

In relazione alle attività di cui sopra, la ditta dovrà designare prima dell'inizio dell'appalto un proprio rappresentante che assumerà — in nome e per conto della ditta medesima — la qualifica di “responsabile dell'industria alimentare” per tutte le mense comunali attivate, senza bisogno di ulteriore e specifica delega del Sindaco del Comune di Cuneo o di altro organo comunale.

Il responsabile dell'industria alimentare è tenuto ad adempiere a tutti gli obblighi previsti dalla legge in materia di autocontrollo e di igiene dei prodotti alimentari.

7. Rintracciabilità – Etichettature

Il concessionario deve predisporre procedure ai sensi del Regolamento CE n.178/2002 s.m.i relativo alla rintracciabilità dei prodotti agroalimentari e del regolamento CE n.1935/2004 s.m.i relativo ai materiali e oggetti destinati al contatto con gli alimenti. Il Concessionario deve disporre di un sistema efficiente di gestione dei flussi materiali e delle fasi di produzione, che consenta di risalire all'intero ciclo produttivo: utilizzo per la produzione dei pasti; collocazione e distribuzione dei prodotti finiti; identificazione delle derrate e dei materiali destinati al contatto con gli alimenti; registrazioni documentali, verificabili al momento del controllo.

Non sono ammesse etichettature incomplete o prive di traduzione in lingua italiana, con diciture poco chiare, poco leggibili, manomesse e comunque equivocabili.

Le confezioni non originali di frutta e verdura devono essere accompagnati dalla fotocopia dell'etichetta originale, escluse le confezioni contenenti verdure varie per minestrone, soffritti e fondi, le cui indicazioni, in alternativa, possono essere inserite nel documento di trasporto.

La ditta appaltatrice deve acquisire dai propri fornitori e rendere disponibile all'amministrazione comunale in qualsiasi momento ne faccia richiesta, idonea certificazione e/o documentazione nelle quali sia attestata o si desuma la conformità delle derrate alimentari alle caratteristiche merceologiche e qualitative di cui sopra.

Suddetta certificazione e documentazione deve essere idonea a:

- comprovare la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata dal produttore, dal fornitore della ditta e dalla ditta stessa e a quella prevista dal presente capitolato.
- comprovare la provenienza biologica, tipica o tradizionale del prodotto;
- consentire la rintracciabilità del prodotto (cioè ad individuare ed identificare tutte le fasi di produzione/lavorazione/distribuzione del prodotto dall'origine al momento della consegna della mensa terminale);
- dimostrare l'avvenuta applicazione del sistema di autocontrollo igienico in tutte le fasi del ciclo produttivo e distributivo fino al momento della consegna alla mensa scolastica terminale;
- evidenziare le caratteristiche organolettiche e nutrizionali, la modalità di conservazione e la validità del prodotto;
- verificare che le derrate alimentari fornite siano confezionate ed etichettate secondo le vigenti leggi.

8. Documentazione fiscale e di qualità delle forniture

L'impresa deve acquisire dai propri fornitori e rendere costantemente disponibile all'amministrazione comunale, in originale o copia conforme, la seguente documentazione per ogni prodotto consegnato al centro di cottura:

- la documentazione di cui al D.Lgs 193/2007 s.m.i.;
- una “scheda tecnica del prodotto” contenente, oltre a quanto previsto dalla normativa vigente in tema di prodotti alimentari, l'origine del prodotto, le sue caratteristiche qualitative/commerciali (peso e pezzatura, tipo di confezionamento, durabilità, tempo di stagionatura, ecc...), le modalità di consegna (frequenza, tipo di imballaggi, tipologia dell'automezzo, temperature durante il trasporto, ecc...), le caratteristiche nutrizionali, il profilo microbiologico e altre informazioni utili a qualificare il prodotto;
- la documentazione fiscale (a titolo di esempio: documento di trasporto, fattura).

9. Garanzia definitiva

In caso di aggiudicazione, l'impresa affidataria dell'appalto deve costituire una garanzia definitiva ai sensi dell'articolo 103, comma 1, del decreto legislativo 18 aprile 2016, n. 50 s.m.i. «*Codice dei contratti pubblici*» [in seguito “Codice”].

Alla garanzia definitiva si applicano le riduzioni previste dall'articolo 93, comma 7, del Codice per la garanzia provvisoria.

Detta garanzia fideiussoria deve essere conforme allo schema tipo di cui all'articolo 103, comma 9, del Codice.

La mancata costituzione della garanzia definitiva determina la decadenza dell'affidamento e l'acquisizione della cauzione provvisoria presentata in sede di offerta da parte della stazione appaltante, che aggiudica l'appalto o la concessione al concorrente che segue nella graduatoria.

La garanzia copre gli oneri per il mancato o inesatto adempimento e cessa di avere effetto solo successivamente alla verifica di conformità, espletata dal direttore dell'esecuzione del contratto, che accerta la regolare esecuzione delle prestazioni rispetto alle condizioni e ai termini stabiliti nel contratto.

10. Domicilio e responsabilità

L'appaltatore sarà sempre considerato come unico ed esclusivo responsabile verso l'amministrazione comunale e verso i terzi per qualunque danno arrecato alle proprietà e alle persone,

siano o meno addette all'appalto, in dipendenza degli obblighi derivanti dal contratto.

L'aggiudicatario deve eleggere domicilio in Cuneo; presso tale domicilio il Comune effettua tutte le comunicazioni e le notificazioni relative al presente appalto. Tale obbligo può essere soddisfatto dall'operatore economico anche autorizzando la stazione appaltante a inviare ogni comunicazione relativa all'appalto a un indirizzo di posta elettronica certificata [PEC].

11. Norme di relazione

L'aggiudicatario deve comunicare, al momento dell'affidamento dell'appalto, il nominativo del responsabile della commessa che ha il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo a eventuali problemi che dovessero sorgere relativamente all'espletamento del contratto.

L'aggiudicatario garantirà altresì la reperibilità di un suo supervisore: ogni segnalazione o contestazione che venga rivolta al responsabile del contratto si considera come effettuata all'appaltatore.

12. Osservanza delle leggi e dei regolamenti

È fatto obbligo all'impresa appaltatrice di osservare e far osservare al proprio personale, costantemente, tutte le leggi, i regolamenti, le ordinanze, emanate ed emanande, che abbiano attinenza con l'appalto assunto.

L'appaltatore è tenuto contrattualmente a:

- segnalare immediatamente al Comune tutte le circostanze e gli inconvenienti riscontrati nell'espletamento delle prestazioni in parola che, ad avviso della ditta medesima, possano costituire impedimento al regolare e puntuale funzionamento del servizio;
- dare tempestiva comunicazione alla civica amministrazione di qualsiasi interruzione o sospensione nella gestione del servizio, specificandone le ragioni e la durata.

In considerazione di quanto previsto dall'articolo 1, in caso di sciopero del proprio personale la ditta deve dare tempestiva comunicazione, con un anticipo di almeno tre giorni lavorativi, al Comune. L'impresa sarà comunque tenuta a garantire la continuità del servizio, rispondendo in difetto anche degli eventuali danni che potranno derivare all'amministrazione per la mancata prestazione.

L'impresa aggiudicataria, ove il Comune lo richieda, dovrà dimostrare di aver adempiuto alle disposizioni predette.

13. Competenze e oneri a carico dell'appaltatore

Sono posti a carico dell'impresa i seguenti oneri:

- acquisto, stoccaggio e corretta conservazione delle materie prime e di tutti gli altri prodotti da utilizzare per la preparazione dei pasti e per l'esecuzione del presente capitolato, nel quantitativo che consenta la perfetta conservazione delle stesse;
- preparazione, cottura e confezionamento dei pasti nel rispetto dei menu e delle tabelle dietetiche allegate al presente capitolato;
- veicolazione delle vivande calde, in appositi contenitori termici conformi alla normativa emanata ed emanata in materia, con mezzi e personale adeguati sino alle mense dove è attivato il servizio;
- porzionatura e distribuzione dei pasti nei refettori;
- allestimento dei tavoli con posa di idonee tovaglie, fornite dalla ditta, opportunamente fissate; preparazione dei coperti;
- lavaggio e stivaggio di pentolame, posateria e stoviglie;
- pulizia di locali, arredi in uso, attrezzature e apparecchiature utilizzate;
- raccolta differenziata dei rifiuti in sacchi e conferimento degli stessi negli appositi cassonetti;

- acquisto e stoccaggio in sicurezza dei prodotti di consumo per la pulizia e disinfezione di locali, apparecchiature e attrezzature nonché per il funzionamento del servizio (a titolo di esempio: detersivi per lavastoviglie, detersivi e detergenti vari, sacchi, strofinacci, tovaglie, tovagliette, tovaglioli);
- tenuta del registro giornaliero dei pasti erogati in ciascuna mensa scolastica;
- custodia dei locali, delle apparecchiature e delle attrezzature in uso, limitatamente al periodo di tempo in cui è in corso di svolgimento il servizio affidato alla ditta appaltatrice;
- fornitura della massa vestiaria e dei dispositivi di protezione individuale (D.P.I.) di cui al D. Lgs. n. 81/2008 s.m.i al personale impiegato nell’espletamento del servizio;
- realizzazione di tutte le proposte e progetti di servizi aggiuntivi contenuti nella relazione tecnica presentata in sede di offerta, approvata e concordata con l’amministrazione comunale;
- effettuazione delle analisi obbligatorie previste dal capitolato;
- gestione dei buoni—pasto individuali, acquisizione delle prenotazioni giornaliere, rilevazione delle presenze quotidiane e rendicontazione al Comune dei pasti somministrati;
- gestione integrale della procedura di riscossione delle tariffe con propri mezzi e proprio personale, avvalendosi di proprio sistema informatico, nel rispetto delle norme stabilite dalla stazione appaltante;
- distribuzione di una copia dei menu adottati per ciascun utente del servizio e per gli insegnanti coinvolti nell’attività di assistenza ai pasti;
- stampa e distribuzione di materiale informativo sull’organizzazione del servizio, secondo le modalità da concordarsi con il Comune;
- elaborazione di report riepilogativi, distinti per tipologia di utenza, relativi alla fruizione dei pasti, alle preferenze dei piatti, nonché ad altri dati che potranno essere richiesti dall’amministrazione comunale;
- collaborazione con il Comune nella realizzazione di indagini statistiche e conoscitive relative al servizio in appalto;
- attivazione di percorsi di educazione alimentare in collaborazione con il Comune, con l’obiettivo di veicolare una nuova attenzione alla cultura gastronomica, di promuovere la conoscenza di prodotti tipici e tradizionali e del mercato equo e solidale. Tali percorsi dovranno essere strutturati in modo tale da permettere la partecipazione a tutti i gruppi-classe interessati, di durata adeguata (e, comunque, non inferiore a 4 ore ciascuno) e a cadenza annuale;
- gestione completa, per ogni mensa servita, del sistema di autocontrollo igienico previsto dal D.Lgs 193/2007 s.m.i. (Haccp), nei termini di cui al successivo articolo 12;
- ogni altro onere che non sia espressamente posto a carico del Comune dal presente capitolato.

14. Locali e attrezzature

Il Comune mette a disposizione della ditta appaltatrice esclusivamente i locali “refettorio” e gli arredi attualmente in uso, tavoli e le sedie necessari alla somministrazione dei pasti.

All’impresa compete la fornitura, per ogni punto di refezione, di:

- stoviglie ed attrezzature per il loro lavaggio e sanificazione (1 lavastoviglie);
- 1 frigorifero;
- 2 tavoli neutri con ripiano;
- da 1 a 2 armadi a porte scorrevoli (di idonea dimensione);
- da 1 a 3 carrelli a due/tre ripiani;
- 1 carrello scaldavivande;
- da 1 a 3 carrelli a pianale basso per il ricevimento dei pasti;
- 1 armadietto con serratura dove riporre prodotti ed attrezzi per la pulizia;
- armadietti con serratura per gli abiti civili e da lavoro del personale (1 pro-capite);
- altre attrezzature per il consumo dei pasti;

- la fornitura di arredi, tavoli e sedie per refettori scolastici che dovessero risultare necessari, oltre quelli già messi a disposizione dal Comune di Cuneo, che al termine dell'appalto restano di proprietà del Comune, senza corresponsione di alcun indennizzo da parte di quest'ultimo.

I locali e il materiale messi a disposizione dal Comune dovranno essere gestiti ed utilizzati con la cura del buon padre di famiglia e restituiti, al termine della gestione, nelle medesime condizioni iniziali, fatta salva la naturale vetustà.

La ditta appaltatrice ha la responsabilità della conservazione e della custodia di tutti i beni concessi per tutta la durata del contratto. Il rischio di eventuali furti o sottrazioni, perdite o danneggiamenti, resta a totale carico della ditta.

Gli interventi di manutenzione ordinaria dei locali adibiti a punti di distribuzione sono a carico della ditta. Sono da intendersi interventi di manutenzione ordinaria:

- tinteggiatura ordinaria da effettuarsi per almeno 2 volte nell'arco temporale di durata contrattuale, secondo il cronoprogramma da concordarsi con il Comune;
- tinteggiatura straordinaria da effettuarsi in caso di necessità a seguito di insorgere di problematiche diverse;
- sostituzione rubinetterie e sanitari;
- interventi su corpi illuminanti;
- risistemazione della piastrellatura.

Ulteriori interventi strutturali di adeguamento e abbellimento dei locali, oltre che di insonorizzazione, presso i principali punti di distribuzione possono essere oggetto di proposte migliorative da parte della ditta offerente.

Le attrezzature e gli arredi dei refettori dovranno essere tenute in perfetto stato di pulizia da parte della ditta appaltatrice alla quale competerà pure il puntuale rispetto di tutte le norme in materia di prevenzione degli infortuni, di igiene e di sicurezza sul lavoro.

15. Pulizia delle mense scolastiche, gestione dei rifiuti e degli avanzi.

L'impresa si impegna ad adottare e applicare un programma di pulizie e sanificazione dei locali — di cucina, di refezione e di servizio — di ciascuna mensa scolastica e delle relative attrezzature e arredi non inferiore allo standard minimo di seguito individuato:

▪ *Dopo ogni uso*

Stoviglie, utensili, piani di lavoro, carrelli, scaldavivande, vassoi, taglieri, arredi vari del refettorio, contenitori utilizzati per il trasporto dei pasti, fornelli e simili.

▪ *Giornalmente*

Pavimenti, lavelli, lavandini, contenitori per i rifiuti, servizi igienici e spogliatoi utilizzati dal personale.

▪ *Settimanalmente*

Serramenti, cappe, frigoriferi e congelatori, davanzali, termosifoni.

▪ *Quindicinalmente*

Pareti lavabili, superfici finestrate, infissi, vetrate anche alte (lato interno ed esterno), sorgenti luminose.

▪ *Mensilmente*

Lavastoviglie, tapparelle, veneziane, tende di ogni tipo, zanzariere, altre pareti.

Tutte le operazioni di lavaggio, detersione, disinfezione e sanificazione debbono essere eseguiti con l'osservanza delle norme di sicurezza, di buona tecnica e della normativa vigente in materia. In particolare:

- i prodotti impiegati dovranno essere di idonea qualità, non corrosivi e tossici, non irritanti al contatto, di tipo “ecologico”, adatti specificatamente per le operazioni per le quali vengono utilizzati;
- i detersivi impiegati per il lavaggio delle stoviglie dovranno essere di tipo “ecologico” ed essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione alla concentrazione e alle temperature;
- tutto il materiale di sanificazione durante l'utilizzo deve essere riposto su un carrello adibito appositamente a tale funzione;
- i detersivi e gli altri prodotti di sanificazione dovranno essere sempre conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave ed essere contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta.

Durante le operazioni di preparazione, confezionamento, porzionamento e distribuzione dei cibi è assolutamente vietato detenere nelle zone di lavorazione materiali e attrezzature destinate alla pulizia.

Il personale che effettua pulizia o lavaggio deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati dagli addetti alla preparazione e alla distribuzione degli alimenti.

La ditta dovrà inoltre provvedere alla derattizzazione con esche chiuse in appositi contenitori e, qualora necessario, alla disinfezione dei locali.

La ditta è comunque tenuta ad adeguare il proprio programma di pulizia e sanificazione delle mense a quanto stabilito dal Comune e dall'Autorità sanitaria e dovrà sempre tenere conto della situazione concreta dei locali e delle attrezzature delle sedi di servizio.

Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e tovagliette a perdere.

La ditta si impegna a rispettare le norme e le regole dettate dal Comune in materia di raccolta differenziata dei rifiuti solidi urbani.

I rifiuti solidi urbani dovranno essere raccolti in sacchetti differenziati — a seconda della natura degli stessi — e depositati, al termine del pasto, negli appositi contenitori della raccolta. E' tassativamente vietato scaricare qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari (a titolo di esempio: lavandino, canaline di scarico). Qualora si verificassero otturazioni o altri malfunzionamenti degli scarichi causati da presenza di rifiuti, imputabili al servizio di ristorazione, i costi per il ripristino degli scarichi saranno totalmente a carico della ditta.

La ditta si impegna a gestire il servizio improntandolo ad una logica di essenzialità nella produzione di rifiuti dovuti ad imballaggi ingombranti.

Le eccedenze di cibo non distribuito o non porzionato, provenienti dal Centro cottura e dai refettori ubicati nelle scuole primarie del concentrico (corso G. Ferraris, corso Soleri, viale Angeli, 82) devono essere utilizzate a fini solidaristici in favore di organizzazioni riconosciute come organizzazioni non lucrative di utilità sociale, ai sensi dell'articolo 10 del decreto legislativo 4 dicembre 1997, n. 460 s.m.i., che effettuano, a fini di beneficenza, distribuzione gratuita agli indigenti di prodotti alimentari, in applicazione della legge 16 luglio 2003, n. 155 s.m.i. (legge del “buon Samaritano”).

E' fatto obbligo alla ditta di prevedere un piano di trasporto e distribuzione di tali eccedenze agli organismi aventi diritto presenti sul territorio cittadino, da individuare in accordo con il Comune. Il trasporto deve essere garantito con mezzi idonei.

La ditta, in sede di offerta, può segnalare altre misure che intende adottare per ridurre l'impatto ambientale e la produzione di rifiuti.

16. Manutenzione delle attrezzature

L'impresa dovrà provvedere alla manutenzione ordinaria delle attrezzature esistenti tanto nel centro di cottura quanto nei punti di refezione, secondo le modalità e i termini indicati nel «Programma di manutenzione» che dovrà essere formulato dalla ditta in sede di gara.

In caso di malfunzionamento delle attrezzature dovrà provvedere a ripristinarne la funzionalità immediatamente e comunque entro le 12 ore successive al verificarsi dell'anomalia.

Qualora l'attrezzatura in avaria non sia riparabile o sia riparabile in tempi superiori alle 24 ore, l'impresa è tenuta alla immediata sostituzione della stessa, al fine di garantire il corretto svolgimento del servizio.

Al termine di ogni intervento manutentivo la ditta appaltatrice dovrà trasmettere al Comune copia della relazione di intervento, rilasciata dall'impresa incaricata della manutenzione.

17. Gestione delle iscrizioni, presenze, rendicontazione, riscossione

L'impresa si impegna a fornire idonei applicativi informatici per la gestione dei processi relativi al servizio, in particolare iscrizione utenti, gestione e variazione anagrafica, rilevazione giornaliera delle presenze al servizio di refezione, riscossione su conto dedicato dell'amministrazione comunale, sollecito di pagamento, recupero del credito insoluto.

Compete alla ditta farsi carico dei canoni di manutenzione e di hosting, di aggiornamento software, di assistenza e di tutto l'hardware necessario al funzionamento del sistema.

Il sistema informatico deve altresì garantire:

- la fornitura di report e/o statistiche, con finalità di supporto e controllo (elenchi nominativi degli utenti suddivisi per scuola, fascia di reddito ISEE, tariffa attribuita, totale importo tariffe da incassare mensilmente, elenco dei pasti erogati divisi per ogni singolo giorno e totale mensile suddiviso per plessi, elenchi dei pagamenti effettuati per data e per tipologia di pagamento, report sul gradimento del servizio, diete speciali fornite, altri dati richiesti dal Comune;
- la rendicontazione periodica dei pasti somministrati suddivisa tra pasti-alunni e pasti adulti;
- la gestione dei dati inerenti le morosità;
- il caricamento delle esenzioni attribuite dai Servizi sociali e dall'amministrazione comunale in casi specifici.

L'affidatario è tenuto a:

- garantire un accesso di lettura privilegiato al Comune riguardo alla banca dati di cui al presente articolo per le verifiche di rito e l'elaborazione dei dati statistici;
- fornire ai servizi comunali competenti, su richiesta, i tracciati record relativi alla banca dati;
- consegnare all'amministrazione comunale, al termine dell'appalto e senza alcun onere, la banca dati aggiornata degli iscritti, in libera proprietà e disponibilità.

L'affidatario si impegna ad attivare un portale web connesso al sistema informatizzato utilizzato, accessibile in modalità protetta dagli utenti, compatibilmente e nei limiti imposti dalla vigente normativa sulla privacy e sulla riservatezza dei dati e in particolare che consenta almeno la conoscenza circa le modalità di accesso al servizio e al suo funzionamento, con inserimento di modulistica on-line.

Tale portale web deve almeno consentire:

- l'iscrizione on-line da parte dell'utente al servizio e le successive variazioni;
- la richiesta di agevolazioni tariffarie;

- la visualizzazione dei pasti contabilizzati e quello dei pagamenti effettuati, oltre che del debito maturato;
- l’invio di segnalazioni e/o comunicazione in genere con l’appaltatore e con i servizi comunali competenti;
- l’effettuazione dei pagamenti in modalità on-line.

18. Autorizzazioni, licenze e permessi

Il servizio dovrà essere svolto dall’appaltatore con i propri mezzi tecnici, con proprio personale, attrezzi e macchine, mediante l’organizzazione dell’appaltatore e a suo rischio.

La ditta aggiudicataria dovrà dotarsi di tutte le necessarie autorizzazioni, licenze, e permessi che il servizio oggetto del presente capitolato e le normative vigenti contemplano.

L’appaltatore dovrà comunicare per iscritto, prima dell’inizio del servizio e con la massima celerità, il numero di recapito telefonico (telefonia fissa e/o mobile) ove l’amministrazione comunale possa comunicare sollecitamente, in caso di emergenza, con un responsabile della ditta stessa.

CAPITOLO III

RAPPORTI FRA IMPRESA APPALTATRICE E AMMINISTRAZIONE COMUNALE

19. Vigilanza e controlli

L'esecuzione dei contratti aventi a oggetto lavori, servizi, forniture, è diretta dal responsabile unico del procedimento, che controlla i livelli di qualità delle prestazioni. Il responsabile unico del procedimento, nella fase dell'esecuzione, si avvale del direttore dell'esecuzione del contratto o del direttore dei lavori, del coordinatore in materia di salute e di sicurezza durante l'esecuzione previsto dal decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 s.m.i., nonché del collaudatore ovvero della commissione di collaudo o del verificatore della conformità e accerta il corretto ed effettivo svolgimento delle funzioni ad ognuno affidate.

Il direttore dell'esecuzione del contratto di servizi o di forniture, designato dalla stazione appaltante provvede al coordinamento, alla direzione e al controllo tecnico-contabile dell'esecuzione del contratto stipulato dalla stazione appaltante assicurando la regolare esecuzione da parte dell'esecutore, in conformità ai documenti contrattuali.

L'impresa appaltatrice è tenuta a fornire agli incaricati del Comune la propria incondizionata collaborazione, consentendo, in ogni momento, il libero accesso alle strutture e disponendo, altresì, che il personale preposto all'appalto fornisca ogni chiarimento, notizia o documentazione che gli venisse richiesta in merito al contratto assunto.

20. Commissione mensa

Il Comune istituisce, per ogni struttura scolastica, una commissione mensa, composta da genitori e amministratori o personale comunale, con le seguenti finalità e funzioni:

- vigilare sul buon andamento del servizio prestato e sulla rispondenza dello stesso ai bisogni degli utenti;
- segnalare eventuali problemi e disfunzioni del servizio;
- suggerire al Comune soluzioni innovative per una più funzionale realizzazione del servizio.

I membri della Commissione, il cui elenco è depositato presso il competente Ufficio scuola del Comune, sono autorizzati ad effettuare gratuitamente e quotidianamente, e comunque in numero non superiore a due per ogni punto di distribuzione, l'assaggio dei cibi distribuiti.

La ditta appaltatrice si impegna ad organizzare almeno un corso di formazione all'anno per i componenti della Commissione Mensa, della durata minima di 4 ore, in materia di igiene alimentare e HACCP.

21. Analisi e controlli

Il Comune potrà attivare — nel corso dell'appalto — forme di collaborazione con istituti, associazioni o enti per la realizzazione — a proprie spese — di analisi e controlli sulla qualità delle derrate alimentari acquistate e dei pasti somministrati.

Nell'ipotesi di cui sopra la ditta, previa comunicazione formale da parte del Comune, dovrà prestare la più ampia collaborazione, mettendo a disposizione degli incaricati tutta la documentazione in suo possesso relativa ai prodotti acquistati, alle attrezzature utilizzate e ai pasti confezionati.

22. Controllo della qualità dei pasti e del servizio nel suo complesso

Il Comune vigilerà sul servizio per tutta la durata del contratto con le modalità discrezionalmente ritenute più idonee, senza che l'impresa aggiudicataria possa sollevare eccezioni di sorta.

La vigilanza, i controlli e le verifiche saranno eseguiti sia mediante personale comunale o soggetti incaricati, sia mediante gli organi degli enti preposti ai servizi sanitari competenti per territorio, congiuntamente e disgiuntamente, allo scopo di accertare l'osservanza di quanto previsto nel presente capitolato.

I pasti rifiutati in occasione delle verifiche per non conformità con il capitolato dovranno essere sostituiti a cura e spese della ditta.

In particolare si prevedono tre tipi di controllo:

a. controllo tecnico ispettivo

Svolto dai dipendenti comunali o dai soggetti a ciò incaricati e in rapporto di collaborazione con il Comune di Cuneo e comprendente:

- la corrispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate e dei pasti consegnati rispetto a quanto previsto dal presente capitolato e dai menu adottati;
- il rispetto delle norme igieniche in tutte le fasi del servizio;
- il rispetto dei tempi e delle modalità stabilite per la preparazione, il confezionamento, la veicolazione, la porzionatura e la distribuzione dei pasti;
- il controllo dell'etichettatura e della data di scadenza dei prodotti;
- le modalità di sanificazione di ambienti ed attrezzature;
- il controllo dello stato igienico-sanitario, dell'abbigliamento, della professionalità e del comportamento degli addetti alla produzione, consegna e ritiro dei pasti;
- il controllo dell'applicazione delle prescrizioni in materia di sicurezza e igiene del lavoro.

b. controllo igienico-sanitario

Svolto dalla competente autorità sanitaria relativamente al rispetto della normativa igienico sanitaria, al controllo dei pasti e delle derrate fornite e all'idoneità delle strutture e dei mezzi utilizzati dall'impresa.

c. controllo sull'andamento complessivo del servizio

Assicurato dai componenti della «Commissione mensa» presso ogni singola struttura scolastica servita e presso il centro di cottura. I rappresentanti della commissione potranno effettuare controlli sulla conformità dei pasti e delle derrate al menu di cui al presente capitolato e su altri elementi connessi al cibo somministrato quali aspetto, temperatura, gusto, sulle modalità di espletamento del servizio di confezionamento e distribuzione dei pasti e in generale sull'andamento complessivo del servizio.

I rappresentanti della commissione mensa potranno richiedere l'intervento del Comune per qualsiasi rilievo o problema, che gli stessi provvederanno a segnalare in maniera tempestiva, precisa e circostanziata, al fine di consentire interventi efficaci.

Ai fini del controllo igienico—sanitario e dei residui chimici esistenti sulle derrate alimentari, la ditta appaltatrice dovrà obbligatoriamente effettuare, a propria cura e spese per l'intera durata del contratto e con la frequenza di seguito indicata, presso un laboratorio, accreditato SINAL, individuato dal Comune, le seguenti analisi:

Tipologia di analisi	Frequenza	Tipologia di analisi
Campionatura su carne	Mensile	Microbiologica
	Quadrimestrale	Chimica
Campionatura su prodotti ittici	Mensile	Microbiologica
	Quadrimestrale	Chimica
Campionatura su formaggio	Mensile	Microbiologica
Campionatura su prosciutto	Mensile	Microbiologica
Campionatura su frutta e verdura	Quadrimestrale	Chimica
Tampone su attrezzature e superfici di lavoro, debitamente sanificate (tampone superficiale per testare l'efficacia delle operazioni di sanificazione delle suindicate superfici)	Quindicinale	Microbiologica

La campionatura verrà definita congiuntamente tra la ditta e un rappresentante del Comune, al quale competerà la scelta del prodotto da analizzare. Il campione verrà confezionato in due distinti contenitori sterili ermeticamente chiusi, di cui uno verrà immediatamente inviato al laboratorio e uno verrà riposto nella cella frigorifera per eventuali controanalisi successive. Ciascun contenitore deve riportare un'etichetta con le seguenti indicazioni: ora e giorno del prelievo, denominazione del prodotto, firma dei soggetti che effettuano il campionamento.

Per quanto concerne i parametri microbiologici, si farà riferimento ai limiti e valori guida indicati nell'allegato 8 delle «Linee guida per la ristorazione collettiva scolastica» della Regione Piemonte.

Per quanto riguarda i limiti di residui chimici presenti nelle derrate, si farà riferimento alla normativa nazionale al momento vigente.

Il referto di ogni analisi effettuata dovrà essere inviato, a cura del laboratorio prescelto, direttamente al Comune, il quale provvederà a comunicare all'impresa i risultati non appena disponibili.

Qualora i risultati delle analisi di cui sopra evidenzino il superamento dei limiti indicati, il Comune, ferma restando l'applicazione delle penalità previste dal presente capitolato e l'eventuale richiesta di risarcimento dei maggiori danni, valutata la gravità del caso, potrà disporre anche la sospensione del servizio fino all'accertamento della completa negatività del risultato, imputando all'impresa i costi sostenuti per lo svolgimento del servizio da parte di altra ditta.

Nei casi particolarmente gravi il Comune si riserva la facoltà di risolvere il contratto.

Le disposizioni impartite dalle autorità sanitarie in merito alla profilassi e le prescrizioni dettate per evitare la diffusione delle malattie infettive e tossinfezioni andranno immediatamente applicate dall'impresa aggiudicataria. Dall'inosservanza di dette disposizioni e prescrizioni deriverà all'amministrazione comunale la facoltà di rescindere il contratto nonché di applicare le penalità previste nel successivo articolo 39, salvo il diritto al risarcimento dei maggiori danni.

Rimane ferma e impregiudicata la facoltà del Comune di procedere all'effettuazione autonoma di indagini microbiologiche e di analisi dei residui chimici sui pasti forniti dalla ditta, con riserva di adottare tutte le iniziative e i provvedimenti conseguenti e necessari in caso di superamento dei limiti sopra indicati.

23. Procedura nei casi di non conformità

Le condizioni di non conformità delle derrate alimentari consegnate al centro di cottura si distinguono in:

a. non conformità non grave

Non impongono necessariamente il rifiuto della derrata ma la declassano qualitativamente rispetto ai requisiti del capitolato e corrispondono al mancato rispetto degli stessi nonché al mancato rispetto di quanto preordinato in termini di quantità o tipologia e degli orari di consegna.

b. non conformità grave

Impongono di rifiutare l'alimento in quanto non idoneo al consumo, sia sotto il profilo igienico—sanitario, sia sotto l'aspetto organolettico.

Le condizioni di non conformità grave corrispondono esemplificativamente a:

- presenza nelle derrate consegnate di corpi estranei, insetti, etc.;
- consegna di derrate visivamente alterate o con odori palesemente anomali;
- consegna di prodotti per i quali al momento della consegna sia già superato il termine minimo di conservazione—data di scadenza;
- consegna di prodotti in confezioni originali non integre.

Se a seguito di verifica effettuata dal Comune si rilevasse una non conformità delle derrate immagazzinate presso il centro di cottura, il magazziniere provvederà ad accantonare la merce non conforme, che rimarrà provvisoriamente a disposizione del fornitore per l'eventuale ritiro.

Costituisce sempre titolo per l'applicazione delle penalità previste dal capitolato la fornitura di merce caratterizzata da non conformità grave; la fornitura di derrate caratterizzate da non conformità non grave non dà luogo ad applicazione di penalità nel caso in cui le misure messe in atto dall'impresa appaltatrice per sostituire le stesse o completare la fornitura siano adottate in tempo utile per consentire la preparazione del pasto secondo il menu del giorno.

Nel caso in cui per accertate cause di forza maggiore non fossero eccezionalmente disponibili per la consegna le derrate previste dal menu e dal capitolato, la ditta dovrà informare preventivamente il Comune indicando le merci che non è possibile fornire, le cause della mancata fornitura, la merce proposta in sostituzione e la durata presunta dell'impossibilità della fornitura.

In tali casi eccezionali il Comune potrà pretendere che l'impresa provveda all'acquisto da altro fornitore e alla consegna delle merci con le caratteristiche e i requisiti previsti dal presente capitolato e relativi allegati ovvero potrà autorizzare la temporanea sostituzione delle merci con quelle proposte dalla ditta nel caso in cui i prodotti sostitutivi presentino caratteristiche e requisiti analoghi o molto simili a quelli dei prodotti sostituiti.

24. Garanzie e responsabilità

L'impresa aggiudicataria è la sola responsabile, senza riserve ed eccezioni, nei confronti dell'amministrazione comunale relativamente alla gestione dell'appalto reso con il proprio personale impiegato ed è responsabile dei danni a chiunque causati, personale, utenti o terzi, in relazione all'espletamento delle prestazioni assunte o a cause a esso connesse.

Sono da ritenersi a carico dell'appaltatore gli oneri e i rischi derivanti dall'utilizzo di attrezzature, materiali e quant'altro necessario per lo svolgimento dell'appalto affidato.

È a carico dell'impresa aggiudicataria l'onere della stipula di apposite polizze assicurative di Responsabilità Civile verso Terzi (R.C.T.) e verso Prestatori di Lavoro (R.C.O) contro tutti i rischi inerenti ogni fase della gestione dell'appalto.

L'impresa è tenuta, entro quindici giorni dalla sottoscrizione del contratto, a pena di risoluzione dello stesso, a stipulare apposite assicurazioni a copertura dei danni che potrebbero derivare alle cose, al personale, agli utenti o a terzi nell'espletamento dell'appalto affidato. È ammessa, in sostituzione, la presentazione di polizze assicurative in corso di validità, debitamente integrate con specifica appendice di inclusione dei rischi derivanti dall'esecuzione delle prestazioni previste da questo capitolato.

In caso di aggiudicazione del presente appalto a un R.T.I. o a un consorzio, viene ammessa la stipula di contratti di assicurazione (R.C.T. e R.C.O.) che prevedano quale contraente il concessionario mandatario o il consorzio, che agirà per sé e per conto delle imprese mandanti.

Il contratto assicurativo dovrà prevedere:

- a. l'inclusione della Condizione aggiuntiva «Mense» dello stampato R.C.D. (testo A.N.I.A.);
- b. l'inclusione della responsabilità personale degli addetti (dipendenti e/o collaboratori) al servizio e nell'esercizio delle attività svolte per conto della ditta appaltatrice;
- c. l'inclusione della responsabilità derivante alla ditta appaltatrice e agli addetti della medesima (responsabilità civile personale) per l'attività di pulizia dei locali adibiti a refettori compresi i danni provocati ai locali e alle cose di proprietà dell'amministrazione comunale o di terzi ivi esistenti e che la ditta appaltatrice abbia in consegna e/o gestione;
- d. che nella definizione di "terzi" ai fini dell'assicurazione stessa siano compresi gli alunni, gli insegnanti, gli amministratori del Comune di Cuneo e gli altri soggetti che possono avere accesso ai refettori o al centro di cottura o effettuare gli assaggi previsti dal precedente articolo 22;
- e. l'estensione ai danni derivanti al Comune di Cuneo o a terzi da incendio di cose della ditta appaltatrice o dalla stessa detenute.

Il massimale della R.C.T. non potrà essere inferiore a € 5.000.000,00 per sinistro, a € 1.000.000,00 per danni ad ogni persona e a € 500.000,00 per danni a cose e/o animali.

Nella garanzia di R.C.O. si dovranno comprendere anche i lavoratori parasubordinati e interinali eventualmente utilizzati dalla ditta appaltatrice.

Il testo da adottare dovrà comprendere il «danno biologico».

La garanzia dovrà comprendere anche l'estensione alle malattie professionali.

Il massimale della R.C.O. non potrà essere inferiore a € 1.000.000,00 per ogni "dipendente" infortunato.

La polizza dovrà coprire, altresì, i danni accertati nei tre mesi successivi alla scadenza del contratto.

L'impresa si impegna a presentare all'amministrazione comunale copia delle polizze e presentare, a ogni scadenza annuale delle stesse, la dichiarazione da parte della compagnia assicurativa circa il regolare pagamento del premio.

L'amministrazione comunale è manlevata da qualsiasi responsabilità per danni o incidenti che, anche in itinere, dovessero verificarsi nell'espletamento delle prestazioni oggetto di questo capitolato.

L'impresa aggiudicataria solleva il Comune di Cuneo da qualsiasi pretesa, azione o molestia che possa derivargli da terzi per mancato adempimento degli obblighi contrattuali ricadenti su di esso. Le spese che il Comune dovesse eventualmente sostenere a tale titolo saranno dedotte dai crediti dell'appaltatore e, in ogni caso, da questo rimborsate.

25. Danni e ammanchi

La ditta appaltatrice sarà responsabile di ammanchi di qualsiasi genere e di tutti i danni a beni pubblici e privati che l'amministrazione riscontrasse esistenti nei luoghi oggetto del servizio; la ditta stessa potrà ottenere l'esonero da tale responsabilità qualora provi che tali ammanchi e/o danni siano del tutto estranei all'attività dei propri dipendenti.

26. Penalità

Ove siano accertati fatti, comportamenti od omissioni che costituiscano violazione del presente capitolato o violazione di norme o di regolamenti che possano condurre a ritardo della fornitura o disservizio, la stazione appaltante contesterà gli addebiti prefissando un termine massimo di 5 giorni per eventuali giustificazioni.

Qualora l'impresa appaltatrice non provveda ovvero le giustificazioni non risultino sufficientemente valide, il responsabile, valutate la natura e la gravità dell'inadempimento, le circostanze di fatto e le controdeduzioni eventualmente presentate dall'impresa, può irrogare — con atto motivato — una penalità.

Le penalità per le infrazioni agli obblighi contrattuali sono irrogate in misura variabile tra € 5,00 ed € 5.000,00 a seconda della gravità di ciascuna inadempienza, fatto salvo il risarcimento di eventuali maggiori danni.

In caso di recidiva nell'arco di sessanta giorni la penalità già applicata può essere aumentata fino al raddoppio.

All'impresa è applicata una penalità fissa di € 5.000,00 per interruzione, anche parziale, dell'appalto, per qualsivoglia motivo determinatasi, anche in conseguenza di eventuali scioperi del personale adibito. In tale caso è fatto comunque salvo il risarcimento degli eventuali maggiori danni.

Dopo n. 3 [tre] contestazioni di inadempimenti di ordinaria gravità avvenuti nel corso di n. 1 [uno] anni di gestione dell'appalto, o a seguito della contestazione di n. 1 [uno] inadempimento/i di straordinaria gravità, il Comune ha la facoltà di risolvere il contratto stipulato con l'impresa, fatto salvo il diritto dell'ente stesso al risarcimento dell'ulteriore danno.

Costituisce inadempimento di straordinaria gravità, con facoltà di risoluzione del contratto, il mancato o ritardato svolgimento delle prestazioni affidate, addebitabili alla responsabilità dell'impresa, tali da ingenerare dubbi sul corretto adempimento del contratto. In caso di risoluzione del contratto, all'appaltatore è corrisposto il compenso dovuto per quanto eseguito sino al momento della contestazione dell'inadempimento, salvo quanto oggetto di contestazione.

Il pagamento delle penalità non libera l'impresa aggiudicataria dalla eventuale responsabilità per ulteriori danni causati.

Gli importi addebitati a titolo di penale o di risarcimento danni saranno recuperati mediante ritenuta diretta sui corrispettivi maturati ovvero sul deposito cauzionale.

La stazione appaltante può comminare sanzioni pecuniarie per le seguenti infrazioni:

Infrazione	Penalità
Per ogni derrata non conforme alle specifiche tecniche riportate nelle tabelle merceologiche degli alimenti	€ 500,00
Confezionamento di prodotti alimentari e di pasti non conforme alla vigente normativa in materia o a quanto previsto nel presente Capitolato	€ 500,00
Etichettatura mancante	€ 500,00
Etichettatura non conforme alla vigente normativa e a quanto previsto nel presente Capitolato	€ 500,00
Per ogni prodotto preparato non conformemente alle buone tecniche di cottura (sovra/sotto cottura, sovra/sotto sapidità, procedure ed attrezzature inadeguate, ecc.)	€ 500,00
Non corrispondenza del numero dei pasti pronti veicolati al numero dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione	€ 50 per ciascun pasto non consegnato
Totale mancata consegna dei pasti ordinati nella singola sede di ristorazione	€ 5.000,00
Parziale mancata consegna di una delle due portate principali (primo e secondo piatto) nella singola sede di ristorazione	€ 1.000,00
Parziale mancata consegna di pane e/o frutta nella singola sede di ristorazione	€500,00
Mancato rispetto delle grammature delle pietanze, riportate nelle apposite tabelle del capitolato, previste per ciascuna categoria di utenti. La verifica delle grammature viene effettuata su tre pesate della stessa preparazione.	€ 500,00
Totale mancata consegna dei pasti destinati alle diete personalizzate nella singola sede di ristorazione.	€ 1.000,00
Dieta speciale per patologia preparata con tecniche o alimenti inadeguati alle prescrizioni sanitarie	€ 5.000,00
Errata somministrazione di ogni dieta sanitaria per patologia grave	€ 5.000,00
Totale o parziale mancata consegna delle portate destinate alle diete personalizzate nella singola sede di ristorazione	€ 500,00
Per ogni mancata comunicazione preventiva della non reperibilità del prodotto a filiera (DOP, IGP, BIO, ecc.) e sua sostituzione con prodotto convenzionale	€ 500,00
Per ogni variazione del menu giornaliero previsto (primo piatto, secondo piatto, contorno, frutta, pane, e se attivato servizio merenda), nella singola sede di ristorazione, non motivata e/o non concordata con il Comune	€ 500,00
Per ogni verifica microbiologica non conforme a quanto previsto dalle specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e non alimentari, e di ogni preparazione gastronomica	€ 1.500,00

Fornitura di pasti o derrate chimicamente contaminate, tali da essere inadatti all'alimentazione umana	€ 1.500,00
Rinvenimento di corpi estranei organici ed inorganici nei pasti pronti veicolati consegnati nelle singole sedi di ristorazione	€ 500,00
Uso di contenitori inadatti/usurati per la veicolazione e/o difformi da quanto presentato in offerta	€ 500,00
Mancato rispetto degli orari di consegna del pasto	€ 5,00 a pasto
Nel caso in cui tali violazioni o altre non espressamente citate risultassero gravi, ovvero ripetute, la Stazione appaltante si riserva di applicare ulteriori penali, in relazione alla loro gravità, fino a un massimo del 10% del corrispettivo mensile.	

27. Esecuzione d'ufficio

In caso di interruzione totale o parziale delle prestazioni di cui al presente capitolato, qualsiasi ne sia la causa, anche di forza maggiore e ivi compreso lo sciopero delle maestranze, il Comune ha facoltà di provvedere, direttamente o indirettamente, alla gestione dell'appalto, a rischio e spese dell'impresa appaltatrice, avvalendosi eventualmente anche dell'organizzazione dell'impresa, sino a quando saranno cessate le cause che hanno determinato la sospensione.

L'esecuzione d'ufficio non manleva l'impresa dalla responsabilità per l'avvenuta interruzione del contratto.

CAPITOLO IV

PERSONALE

28. Disposizioni generali relative al personale

L'impresa aggiudicataria per l'esecuzione del servizio oggetto dell'appalto deve:

- a. disporre di idonee e adeguate risorse umane, in numero e professionalità, atte a garantire l'esecuzione delle attività a perfetta regola d'arte, per il conseguimento dei risultati richiesti dal Comune. Tutto il personale deve essere professionalmente qualificato e costantemente aggiornato sulle tecniche di manipolazione, sull'igiene, sulla sicurezza e sulla prevenzione, nel rispetto di quanto previsto dal C.C.N.L. e dalla normativa di riferimento;
- b. osservare scrupolosamente tutte le norme derivanti dalle vigenti disposizioni in materia di prevenzione degli infortuni sul lavoro, di uso appropriato delle attrezzature, di igiene sul lavoro, di assicurazione contro gli infortuni sul lavoro, di previdenze per disoccupazione, invalidità e vecchiaia ed ogni altra malattia professionale, nonché ogni altra disposizione in vigore o che potrà intervenire durante l'intero appalto per la tutela dei lavoratori, assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri;
- c. dimostrare, in ogni momento e a semplice richiesta dell'amministrazione comunale, di avere provveduto ai suddetti adempimenti;
- d. applicare, laddove possibile, le norme relative all'assunzione dei soggetti iscritti a categorie protette e/o liste speciali;
- e. impiegare, nello svolgimento del servizio, esclusivamente il personale per le mansioni proprie della qualifica rivestita.

La ditta aggiudicataria è tenuta, per tutta la durata del contratto, a mantenere tutte le figure professionali previste dal contratto, in riferimento alle entità numeriche, alle posizioni funzionali e di organigramma e il monte ore complessivo di lavoro. Il responsabile del servizio deve mantenere un contatto continuo con gli addetti segnalati dall'Amministrazione comunale per il controllo dell'andamento del servizio. Il suddetto è altresì responsabile delle procedure interne dell'autocontrollo (HACCP). In caso di assenza o inadempimento o inadempimento del responsabile (a titolo di esempio: ferie, permessi, malattia), la ditta aggiudicataria deve garantire la sua sostituzione con altri in possesso degli stessi requisiti professionali.

La direzione del servizio deve essere affidata ad un responsabile con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione e in possesso di adeguata esperienza nella posizione di direttore di un servizio nel settore della ristorazione collettiva. L'ufficio di direzione deve essere localizzato presso il centro di cottura.

La ditta garantisce al proprio personale la dotazione di indumenti da lavoro uniformi ed in buono stato d'uso, oltretutto cuffie, guanti e quant'altro dovesse risultare opportuno o essere reso obbligatorio da leggi o regolamenti vigenti in materia di igiene. Tali indumenti e accessori devono essere indossati durante le ore di servizio, così come i dispositivi di protezione individuale previsti a seguito della valutazione dei rischi.

Gli indumenti devono essere provvisti di cartellino di identificazione riportante il nome della ditta ed il nome del dipendente e dovranno essere distinti per il personale addetto alla preparazione dei pasti, alla distribuzione degli alimenti ed ai lavori di pulizia.

L'impresa deve inoltre fornire camici monouso, mascherine e cuffie al personale incaricato o autorizzato dal Comune ad effettuare sopralluoghi presso il centro di cottura o i singoli refettori.

29. Subentro nei contratti di lavoro

L'affidatario dell'appalto ha l'obbligo di assorbire e utilizzare prioritariamente nell'espletamento della commessa affidata, qualora disponibili, i lavoratori che già vi erano adibiti quali soci lavoratori o dipendenti del precedente aggiudicatario; in ogni caso il loro numero e la loro qualifica devono armonizzarsi con l'organizzazione d'impresa dell'operatore economico subentrante.

30. Personale impiegato nell'appalto

Per l'esecuzione dell'appalto il soggetto aggiudicatario mette a disposizione del Comune il gruppo di lavoro dettagliatamente indicato in sede di offerta nei seguenti termini: numero, qualifica, tempi di impiego.

Il soggetto aggiudicatario non potrà apportare modifiche alle professionalità dichiarate al momento della presentazione dell'offerta. L'eventuale defezione di una o più professionalità dovrà essere adeguatamente sostituita con una di equivalente valore e competenza o più qualificata rispetto a quella sostituita, fermo restando che la sostituzione dovrà essere comunque preventivamente valutata e autorizzata per iscritto dall'amministrazione comunale.

Tutte le spese di personale sono a completo carico dell'impresa e i rapporti tra le due parti dovranno essere conformi ai contratti di lavoro vigenti.

Resta comunque inteso che dell'operato del personale sarà totalmente responsabile l'impresa.

In caso di sciopero sarà compito dell'impresa preavvertire per tempo l'amministrazione secondo le regole di correttezza e diligenza e nel rispetto della normativa in materia di preavviso di sciopero.

L'organico deve prevedere in ogni caso le seguenti figure professionali:

- n. 1 responsabile del servizio, con il compito di coordinare le singole operazioni costituenti il servizio in appalto e sovrintendere alla puntuale esecuzione degli adempimenti di cui al presente capitolato;
- n. 1 esperto con funzioni di responsabile degli aspetti dietetico-nutrizionali del servizio e con il compito di sovrintendere alla preparazione dei pasti, dotato di idoneo diploma di laurea ed adeguata esperienza; tale figura professionale dovrà svolgere attività di assistenza, formazione, verifica circa l'efficienza del servizio svolto e dovrà rendersi disponibile almeno un giorno alla settimana per ricevimento utenti.
- n. 1 responsabile del servizio di produzione presso il centro cottura, referente per gli utenti, gli operatori e il responsabile comunale del servizio, per i problemi di ordinaria gestione. Tale figura è altresì incaricata della tenuta della documentazione che norme e contratto prevedano dover essere reperibile presso il centro cottura;
- n. 1 magazziniere, con il compito di ritirare, verificare e sistemare rapidamente le derrate alimentari e ogni altro materiale consegnato dai fornitori;
- n. 1 responsabile del servizio di veicolazione e distribuzione dei pasti nei diversi punti di erogazione;
- n. 1 responsabile della piattaforma digitale di informatizzazione del servizio.

Per ogni singolo refettorio, il rapporto tra il personale adibito alla distribuzione dei pasti e i fruitori non dovrà essere inferiore a 1 operatore ogni 40 utenti (1:40).

Tutto il personale impiegato nel servizio svolto per conto del Comune di Cuneo in qualsiasi livello inquadrato, deve essere formato e sottoposto a costante aggiornamento: di tutte le iniziative,

dei relativi contenuti e dei risultati deve essere fornita informazione e documentazione all'Amministrazione Comunale.

Tutto il personale impiegato nello svolgimento delle operazioni previste dal presente capitolato presso i locali di refezione dovrà essere presente sul posto nei seguenti orari minimi e per il seguente monte-ore:

Attività	Tempi	Monte—ore giornaliero
Allestimento dei tavoli e preparazione dei coperti; preparazione e distribuzione del pane (per i bambini delle scuole d'infanzia); accoglienza degli utenti; ricevimento dei pasti.	<ul style="list-style-type: none"> - dalle ore 11,10 per i refettori delle scuole d'infanzia; - dalle ore 11,50 per i refettori delle scuole primarie; - dalle ore 12,20 per i refettori delle scuole inferiori di I grado 	40'
Porzionamento e distribuzione dei pasti; preparazione e distribuzione della frutta tagliata in pezzetti (per i bambini delle scuole d'infanzia e primo anno della primaria)	<ul style="list-style-type: none"> - dalle ore 11,50 per i refettori delle scuole d'infanzia; - dalle ore 12,30 per i refettori delle scuole primarie; - dalle ore 13,00 per i refettori delle scuole inferiori di I grado 	60'
Spreparazione dei tavoli; ritiro e lavaggio delle stoviglie e delle attrezzature utilizzate; pulizia, sanificazione e riordino dei locali	<ul style="list-style-type: none"> - dalle ore 12,50 per i refettori delle scuole d'infanzia; - dalle ore 13,30 per i refettori delle scuole primarie; - dalle ore 14,00 per i refettori delle scuole inferiori di I grado 	60'

Qualora in una stessa giornata vengano attivati più turni di refezione presso uno stesso punto di distribuzione, gli standard relativi al rapporto personale/utenti e al monte—ore per le operazioni di porzionamento e distribuzione dei pasti di cui sopra dovranno essere garantiti per ciascun turno.

31. Addestramento e formazione

La formazione del personale addetto alla produzione e distribuzione dei pasti dovrà trattare dei seguenti temi:

- Alimentazione e dietetica
- Autocontrollo igienico sanitario nella ristorazione collettiva
- Igiene e microbiologia degli alimenti
- Merceologia degli alimenti
- Conservazione degli alimenti etichettatura nazionale e sanitaria delle derrate alimentari
- Salute e sicurezza del lavoro
- Comportamenti e norme igieniche da osservare durante il lavoro
- Pulizia, detersione e disinfezione di locali, attrezzature e materiali
- Metodologia del lavoro di gruppo e comunicazione con l'utenza
- Addestramento all'uso di macchine ed attrezzature.

L'elenco degli argomenti è puramente esemplificativo e non esaustivo.

32. Igiene personale

Il personale addetto alla manipolazione, preparazione, confezionamento, trasporto e distribuzione dei pasti deve scrupolosamente curare l'igiene personale, evitando l'utilizzo di smalti sulle unghie o di indossare braccialetti e anelli durante il servizio.

Prima di accedere ai locali di produzione e di distribuzione, il personale deve aver indossato, nei locali adibiti all'uso, gli idonei indumenti da lavoro. Il copricapo devono raccogliere completamente la capigliatura

Prima dell'inizio dell'attività lavorativa, della produzione, della distribuzione, nel trasferimento da una manipolazione all'altra e ogni qualvolta se ne presenti la necessità, il personale dovrà lavarsi accuratamente le mani con acqua e sapone.

33. Controllo della salute e sicurezza del personale

L'impresa deve garantire all'amministrazione comunale che il personale impegnato nell'esecuzione del servizio di refezione sia in possesso di tutti i requisiti previsti dalle normative igienico sanitarie vigenti.

L'impresa deve predisporre un Piano Sanitario specifico al fine di ottemperare alle norme previste dal Testo Unico della Sicurezza (D. Lgs.81/2008) e successive modificazioni ed integrazioni.

34. Assenze e sostituzione del personale

L'aggiudicatario si impegna a garantire la sostituzione puntuale del personale assente per malattia, ferie, permesso o altro in modo tale da garantire in ogni caso la continuità delle prestazioni alle condizioni previste dal presente capitolato. Qualora il numero delle assenze dovesse superare il 10% del monte—ore complessivo dell'organico standard di cui al precedente articolo 30, l'impresa dovrà provvedere immediatamente al reintegro del personale mancante.

L'amministrazione comunale si riserva il diritto di chiedere per iscritto all'impresa la sostituzione del personale impiegato, qualora ritenuto non idoneo all'appalto o inadatto anche sotto il profilo del corretto rapporto con i partner del progetto.

In tal caso l'impresa provvederà a quanto richiesto, entro il termine massimo di tre giorni, senza che ciò possa costituire un maggior onere.

35. Infortuni, danni e responsabilità

L'impresa risponde direttamente dei danni alle persone e alle cose, qualunque ne sia la causa o la natura, derivanti dalla propria attività, restando inteso che rimane a suo carico il completo risarcimento dei danni arrecati, senza diritto a compenso alcuno, sollevando l'amministrazione comunale da ogni responsabilità civile e penale.

36. Osservanza delle norme di C.C.N.L., previdenziali e assistenziali

L'impresa è tenuta all'osservanza di tutte le norme contenute nei contratti collettivi di lavoro, oltre che nelle leggi e nei regolamenti in materia di assicurazioni sociali e previdenziali, prevenzione infortuni, tutela dei lavoratori, igiene del lavoro e, in generale, di tutte le norme in materia di personale

vigenti o che saranno emanate nel corso dell'appalto, restando fin d'ora l'amministrazione comunale esonerata da ogni responsabilità al riguardo.

L'impresa aggiudicataria è pertanto obbligata ad applicare, nei confronti dei propri dipendenti soci, condizioni contrattuali e retributive, derivanti dall'applicazione integrale del CCNL sottoscritto dalle parti più rappresentative a livello nazionale, corrispondenti ai profili degli operatori impiegati, compresi eventuali integrativi territoriali, come da tabelle emanate dal Ministero del lavoro e della Previdenza Sociale, o, in loro assenza, sottoscritte dalle Organizzazioni Sindacali e Datoriali firmatarie dello stesso.

I suddetti obblighi vincolano l'impresa appaltatrice anche nel caso in cui non aderisca alle associazioni stipulanti o receda da esse, e ciò indipendentemente dalla natura industriale o artigiana dell'impresa, dalla struttura, dalla dimensione e da ogni altra qualificazione giuridica, economica o sindacale della stessa.

L'impresa appaltatrice è responsabile in solido, nei confronti della stazione appaltante, dell'osservanza delle norme anzidette da parte degli eventuali subappaltatori nei confronti dei loro dipendenti.

37. Norme per la gestione delle problematiche inerenti la sicurezza del lavoro

L'appaltatore è tenuto all'osservanza delle norme previste dal decreto legislativo decreto legislativo 9 aprile 2008, n. 81 s.m.i. «Attuazione dell'articolo 1 della legge 3 agosto 2007, n. 123, in materia di tutela della salute e della sicurezza nei luoghi di lavoro». L'impresa dovrà ottemperare alle norme sulla prevenzione degli infortuni, dotando il personale di indumenti e mezzi atti a garantire la massima sicurezza in relazione alle prestazioni affidate.

L'impresa dovrà comunicare, al momento della stipula del contratto, il nominativo del responsabile aziendale del Servizio di prevenzione e protezione.

Il committente provvederà alla verifica dell'idoneità tecnico professionale dell'appaltatore, ai sensi dell'articolo 26 — comma 1, lettera a) — del citato testo unico.

Ove specificatamente previsto, verrà predisposto il documento di valutazione dei rischi da interferenza.

CAPITOLO V

NORME RELATIVE AL CONTRATTO

38. Forma del contratto e spese contrattuali

Il contratto verrà stipulato, a pena di nullità, con atto pubblico notarile informatico, ovvero, in modalità elettronica secondo le norme vigenti per ciascuna stazione appaltante, in forma pubblica amministrativa a cura dell'Ufficiale rogante della stazione appaltante¹.

Le spese di registro, i diritti e ogni altra spesa accessoria sono a carico dell'aggiudicatario, che dovrà effettuare per esse un congruo deposito all'atto della firma dello stesso. La liquidazione delle spese è fatta, in base alle tariffe vigenti, dal dirigente dell'ufficio Contratti e appalti.

Il soggetto che sottoscriverà il contratto di appalto dovrà essere munito di firma digitale.

Ai sensi dell'articolo 105 — comma 1 — del Codice, il contratto non può essere ceduto, a pena di nullità, fatto salvo quanto previsto al successivo articolo 106, comma 1, lettera d).

39. Ammontare del corrispettivo e modalità di pagamento

Per ogni pasto fornito e somministrato, il Comune corrisponde all'impresa aggiudicataria l'importo di € 5,40 [al lordo del ribasso praticato in sede di gara] oltre all'Iva nella misura di legge, comprensivi degli oneri connessi alla sicurezza non soggetti a ribasso² determinati complessivamente in € 4.000,00 per ciascun anno.

L'importo dell'appalto, per l'intero periodo contrattuale (8 anni), è stimato in € 11.534.400,00 [di cui € 32.000,00 per oneri connessi alla sicurezza non soggetti a ribasso³], oltre alla corrispondente Iva nella misura di legge, determinato prendendo a riferimento circa 2.500 pasti giornalieri presunti e così per ogni anno n. 267.000 pasti.

Il corrispettivo è subordinato all'accertamento — da parte del direttore dell'esecuzione, confermato dal responsabile del procedimento — della rispondenza del servizio effettuato alle prescrizioni previste in questo capitolato.

In caso di esito positivo, il direttore dell'esecuzione emetterà l'attestazione di regolare esecuzione del contratto.

A seguito di tale attestazione, l'appaltatore può emettere regolare fattura elettronica.

I pagamenti saranno effettuati entro 30 [trenta] giorni in conformità al decreto legislativo 9 novembre 2012, n. 192 «*Modifiche al decreto legislativo 9 ottobre 2002, n. 231, per l'integrale recepimento della direttiva 2011/7/UE relativa alla lotta contro i ritardi di pagamento nelle transazioni commerciali, a norma dell'articolo 10 — comma 1 — della Legge 11 novembre 2011, n. 180*», dalla data di ricezione della stessa al protocollo comunale.

Il pagamento sarà comunque subordinato al rispetto delle prescrizioni normative in vigore [acquisizione del Documento Unico di Regolarità Contributiva – D.U.R.C. e tracciabilità dei flussi finanziari].

Il dirigente del settore, oltre a predisporre la liquidazione dei compensi, provvede pure, in caso di necessità, all'irrogazione alla ditta delle eventuali sanzioni, trattenendone l'importo dai pagamenti,

¹ Articolo 32, comma 14, del Codice.

² Articolo 23, comma 15, del Codice.

³ Articolo 23, comma 15, del Codice.

in alternativa al recupero a mezzo della cauzione versata.

Mensilmente la ditta, entro il 5° giorno lavorativo di ogni mese per il mese precedente, provvederà a rendicontare dettagliatamente al Comune le somme incassate a titolo di ricarica del conto a scalare o di pagamento dei buoni—pasto.

Con il pagamento del compenso si intendono interamente compensate dal Comune tutte le spese, principali e accessorie, dirette e indirette, necessarie per la perfetta esecuzione del contratto, oltre che ogni altro onere, anche non espresso in questo capitolato, inerente o conseguente all'appalto.

40. Sospensione dei pagamenti

L'amministrazione comunale, al fine di garantirsi in modo efficace e diretto sulla puntuale osservanza delle prescrizioni dettate per la conduzione dell'appalto e per le prestazioni dei servizi che ne sono oggetto, ha facoltà di sospendere — in tutto o in parte — i pagamenti all'impresa appaltatrice cui siano state contestate inadempienze fino a quando la stessa non si sarà adeguata agli obblighi assunti, ferma restando l'applicazione di eventuali penalità e delle più gravi sanzioni previste dalla legge, dal presente capitolato e dal contratto.

41. Adeguamento ai prezzi

L'adeguamento dei prezzi avverrà con le modalità di cui all'articolo 106 del Codice.

I prezzi indicati in offerta sono comprensivi di ogni spesa. I prezzi contrattuali si intenderanno fissi ed invariabili per tutta la durata del servizio anche se dovessero verificarsi variazioni nei prezzi delle materie prime e di ogni altro elemento, fatta salva la revisione periodica del prezzo. A decorrere dal terzo anno il prezzo del singolo pasto, così come determinato in sede di gara, potrà essere aggiornato, a richiesta di parte, nella misura del 75% della variazione assoluta in aumento dell'indice ISTAT dei prezzi al consumo per le famiglie di operai e degli impiegati, calcolato alla quarta cifra decimale sul periodo annuale con riferimento alla media dei valori mensili del periodo dal 1° agosto al 31 luglio precedente.

42. Subappalto

Il subappalto sarà ammesso nei limiti e con le modalità stabiliti dall'articolo 105 del Codice.

Il subappalto non può superare la quota del 30% dell'importo complessivo del contratto⁴.

La stazione appaltante corrisponde direttamente al subappaltatore, al cottimista, al prestatore di servizi e al fornitore di beni o lavori, l'importo dovuto per le prestazioni dagli stessi eseguite nei seguenti casi:

- quando il subappaltatore o il cottimista è una micro impresa o una piccola impresa;
- in caso di inadempimento da parte dell'appaltatore;
- su richiesta del subappaltatore e se la natura del contratto lo consente.

L'affidatario deposita il contratto di subappalto presso la stazione appaltante almeno 20 giorni prima della data di effettivo inizio dell'esecuzione delle relative prestazioni. Al momento del deposito del contratto di subappalto presso la stazione appaltante, l'affidatario trasmette altresì la certificazione attestante il possesso da parte del subappaltatore dei requisiti di qualificazione prescritti dal Codice in relazione alla prestazione subappaltata e la dichiarazione del subappaltatore attestante l'assenza in capo ai subappaltatori dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del Codice.

L'affidatario deve provvedere a sostituire i subappaltatori relativamente ai quali apposta

⁴ Articolo 105, comma 2, del Codice.

verifica abbia dimostrato la sussistenza dei motivi di esclusione di cui all'articolo 80 del Codice.

Il contraente principale è responsabile in via esclusiva nei confronti della stazione appaltante inoltre l'aggiudicatario è responsabile in solido con il subappaltatore per gli obblighi retributivi e contributivi.

L'esecuzione delle prestazioni affidate in subappalto non può formare oggetto di ulteriore subappalto.

43. Risoluzione del contratto — Sostituzione del comune

Il contratto è risolto nei casi e con le modalità indicate dall'articolo 108 del Codice.

Il Comune ha inoltre facoltà di risolvere il contratto, ai sensi dell'articolo 1456 c.c. e fatto salvo l'eventuale risarcimento dei danni, nei seguenti casi:

- abituale deficienza e negligenza nell'espletamento dell'appalto, allorché la gravità e la frequenza delle infrazioni commesse, debitamente accertate e notificate, compromettano – in tutto o in parte – il regolare svolgimento delle prestazioni affidate;
- eventi di frode accertate dalla competente autorità giudiziaria;
- apertura di una procedura concorsuale a carico dell'impresa aggiudicataria o di un'impresa facente parte del raggruppamento temporaneo;
- inadempienza alle norme di legge sulla prevenzione degli infortuni, la sicurezza sul lavoro e le assicurazioni obbligatorie del personale nonché alle norme previdenziali;
- sospensione o interruzione dell'appalto, per qualsiasi causa, esclusa la forza maggiore, per almeno 2 giorni;
- messa in liquidazione o altri casi di cessazione di attività del soggetto aggiudicatario;
- mancato pagamento dei premi assicurativi della polizza R.C.T./R.C.O.
- applicazione di almeno quattro penalità riferite ad altrettante infrazioni commesse in 3 mesi.

La facoltà di risoluzione è esercitata dal Comune con il semplice preavviso scritto di trenta giorni, senza che l'impresa abbia nulla a pretendere all'infuori del pagamento dei corrispettivi dovuti per le prestazioni e i servizi regolarmente effettuati fino il giorno della risoluzione.

Con la risoluzione del contratto sorge per il Comune il diritto di affidare a terzi l'appalto in danno dell'appaltatore.

La risoluzione per inadempimento e l'esecuzione in danno non pregiudicano il diritto del Comune al risarcimento dei maggiori danni subiti e non esimono l'impresa dalle responsabilità civili e penali in cui la stessa è eventualmente incorsa, a norma di legge, per i fatti che hanno determinato la risoluzione.

Verificandosi l'ipotesi di cui al comma precedente, l'amministrazione si riserva la facoltà, qualora la normativa al momento vigente non lo vieti, di procedere all'aggiudicazione al secondo classificato, fermo restando il diritto all'integrale risarcimento di tutti i danni, con eventuale rivalsa sulla cauzione definitiva prestata.

L'appalto può altresì essere revocato per esigenze di pubblico interesse, nel qual caso il Comune è tenuto a corrispondere all'appaltatore un indennizzo, secondo i criteri di cui all'articolo 24 del testo unico delle leggi sull'assunzione diretta dei pubblici servizi da parte dei Comuni e delle Province, approvato con Regio Decreto 15 ottobre 1925, n. 2578 s.m.i.

44. Fallimento, successione e cessione dell'impresa

In caso di fallimento, di liquidazione coatta e concordato preventivo, ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione dell'appaltatore, o di risoluzione del contratto ai sensi dell'articolo 108 del Codice ovvero di recesso dal contratto ai sensi dell'articolo 88, comma 4-ter, del

decreto legislativo 6 settembre 2011, n. 159, ovvero in caso di dichiarazione giudiziale di inefficacia del contratto, questa stazione appaltante interpellerà progressivamente i soggetti che hanno partecipato all'originaria procedura di gara, risultanti dalla relativa graduatoria, al fine di stipulare un nuovo contratto per l'affidamento dell'esecuzione o del completamento dei lavori, servizi o forniture.

L'affidamento avverrà alle medesime condizioni già proposte dall'originario aggiudicatario in sede in offerta.

Nei raggruppamenti temporanei di imprese, fatto salvo quanto previsto dall'articolo 110 — comma 5 — del Codice, in caso di fallimento, liquidazione coatta amministrativa, amministrazione controllata, amministrazione straordinaria, concordato preventivo ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione del mandatario ovvero, qualora si tratti di imprenditore individuale, in caso di morte, interdizione, inabilitazione o fallimento del medesimo ovvero in caso di perdita, in corso di esecuzione, dei requisiti di cui all'articolo 80, ovvero nei casi previsti dalla normativa antimafia, la stazione appaltante può proseguire il rapporto di appalto con altro operatore economico che sia costituito mandatario nei modi previsti dal codice vigente, purché abbia i requisiti di qualificazione adeguati all'appalto ancora da eseguire; non sussistendo tali condizioni la stazione appaltante deve recedere dal contratto.

Nei raggruppamenti temporanei di imprese, salvo quanto previsto dall'articolo 110 — comma 5 — del Codice, in caso di fallimento, liquidazione coatta amministrativa, amministrazione controllata, amministrazione straordinaria, concordato preventivo ovvero procedura di insolvenza concorsuale o di liquidazione di uno dei mandanti ovvero, qualora si tratti di imprenditore individuale, in caso di morte, interdizione, inabilitazione o fallimento del medesimo ovvero in caso di perdita, in corso di esecuzione, dei requisiti di cui all'articolo 80, ovvero nei casi previsti dalla normativa antimafia, il mandatario, ove non indichi altro operatore economico subentrante che sia in possesso dei prescritti requisiti di idoneità, è tenuto alla esecuzione, direttamente o a mezzo degli altri mandanti, purché questi abbiano i requisiti di qualificazione adeguati ai lavori o servizi o forniture ancora da eseguire.

La previsione di cui ai due periodi precedenti trovano applicazione anche con riferimento ai soggetti di cui all'articolo 45 — comma 2, lettere b), c) ed e) — del Codice.

45. Recesso

La sospensione, la risoluzione, il recesso e la modifica di contratti durante il periodo di efficacia avverrà nei termini e nelle modalità di cui agli articoli 106, 107, 108 e 109 del Codice.

Nei raggruppamenti temporanei di imprese è ammesso, già in fase di gara⁵, il recesso di una o più imprese raggruppate, anche qualora il raggruppamento si riduca a un unico soggetto, esclusivamente per esigenze organizzative del raggruppamento e sempre che le imprese rimanenti abbiano i requisiti di qualificazione adeguati all'appalto ancora da eseguire. In ogni caso la modifica soggettiva di cui sopra non è ammessa se finalizzata a eludere la mancanza di un requisito di partecipazione alla gara.⁶

La previsione di cui al periodo precedente trova applicazione anche con riferimento ai soggetti di cui all'articolo 45 — comma 2, lettere b), c) ed e) — del Codice⁷.

⁵ Articolo 19 ter del Codice.

⁶ Articolo 48, comma 19, del Codice.

⁷ Rientrano nella definizione di operatori economici i seguenti soggetti:

b) i consorzi fra società cooperative di produzione e lavoro costituiti a norma della legge 25 giugno 1909, n. 422, e del decreto legislativo del Capo provvisorio dello Stato 14 dicembre 1947, n. 1577, e successive modificazioni, e i consorzi tra imprese artigiane di cui alla legge 8 agosto 1985, n. 443;

Ai sensi dell'articolo 21-sexies della legge 7 agosto 1990, n. 241 s.m.i., la stazione appaltante può recedere dal contratto:

- per sopravvenute esigenze di interesse pubblico;
- laddove l'aggiudicatario, pur dando corso all'esecuzione dell'appalto, dimostri di non essere in condizioni di poter idoneamente eseguire le obbligazioni discendenti dal contratto.

Qualora i contenuti imposti da eventuali provvedimenti normativi o regolamentari ovvero di pubbliche autorità che esercitano il controllo sulle prestazioni oggetto di questo capitolato non siano suscettibili di inserimento automatico nel contratto, ovvero qualora per effetto di provvedimenti di pubbliche autorità o altri eventi a essi conseguenti vengano meno o risultino modificati i presupposti considerati dalle parti per la determinazione delle condizioni tecnico – economiche contrattualmente pattuite in modo da incidere sostanzialmente sull'equilibrio delle rispettive prestazioni, le parti provvederanno di comune accordo a formulare le clausole integrative o modificative, sul presupposto di un equo temperamento dei relativi interessi, al fine di ottemperare ai provvedimenti di cui sopra entro 60 (sessanta) giorni dalla richiesta di una parte all'altra; in difetto di accordo entro tale termine, la parte che vi abbia interesse può recedere.

Il recesso è comunicato da parte della stazione appaltante all'affidatario dell'appalto — per le ipotesi previste al comma 1 — e dalla parte che vi abbia interesse — per l'ipotesi prevista al comma 2 — con un preavviso di almeno 30 (trenta) giorni solari consecutivi.

In caso di recesso, all'appaltatore non spetta alcun risarcimento, indennizzo, rimborso o ristoro, anche in deroga a quanto previsto dall'articolo 1671 del codice civile.

Il recesso di cui al comma 1, lettera b), determina l'escussione integrale della cauzione definitiva.

46. Divieti

È fatto tassativo divieto all'impresa aggiudicataria e agli operatori in servizio di richiedere agli utenti somme di denaro o compensi per le prestazioni oggetto del presente capitolato oltre le tariffe determinate dall'amministrazione comunale.

47. Avvio dell'appalto in pendenza della stipulazione del contratto

Il Comune si riserva, nei casi di urgenza e/o necessità, di dare avvio alla prestazione contrattuale mediante adozione di apposito provvedimento dirigenziale, anche in pendenza della stipulazione del contratto, previa costituzione della garanzia definitiva di cui all'articolo 103 del Codice.

48. Controversie

Tutte le controversie derivanti dall'esecuzione del contratto saranno devolute al Giudice Ordinario — Foro di Cuneo.

Il contratto non conterrà la clausola compromissoria⁸.

c) i consorzi stabili, costituiti anche in forma di società consortili ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile, tra imprenditori individuali, anche artigiani, società commerciali, società cooperative di produzione e lavoro. I consorzi stabili sono formati da non meno di tre consorziati che, con decisione assunta dai rispettivi organi deliberativi, abbiano stabilito di operare in modo congiunto nel settore dei contratti pubblici di lavori, servizi e forniture per un periodo di tempo non inferiore a cinque anni, istituendo a tal fine una comune struttura di impresa.

e) i consorzi ordinari di concorrenti di cui all'articolo 2602 del codice civile, costituiti tra i soggetti di cui alle lettere a), b) e c) del presente comma, anche in forma di società ai sensi dell'articolo 2615-ter del codice civile;

⁸ Articolo 209, comma 2, del Codice.

49. Novazione soggettiva

Non è ammessa alcuna novazione soggettiva delle parti del contratto cui il presente capitolato è riferito.

50. Inefficacia del contratto

Il contratto si considererà inefficace tra le parti esclusivamente a seguito di pronuncia del giudice amministrativo, ai sensi e per gli effetti di cui agli articoli 121 e 122 del decreto legislativo 2 luglio 2010, n. 104 s.m.i. «Attuazione dell'articolo 44 della legge 18 giugno 2009, n. 69, recante delega al governo per il riordino del processo amministrativo».

51. Varianti

Le offerte migliorative eventualmente formulate in sede di gara costituiscono variante ammessa alle condizioni stabilite dal presente capitolato.

Sono altresì ammesse le varianti al contratto nei termini e con le modalità previsti dall'articolo 106 del Codice.

CAPITOLO VI

NORME FINALI

52. Riferimenti normativi

Per quanto non espressamente previsto nel presente capitolato, le parti faranno riferimento alle leggi, regolamenti e disposizioni ministeriali, emanati od emanandi, nulla escluso o riservato, nonché, per quanto applicabili, alle norme del Codice Civile.

53. Consegna e restituzione locali e attrezzature — Piano di sicurezza

Prima dell'inizio del servizio sarà redatto un verbale in contraddittorio relativo allo stato dei locali e delle attrezzature delle singole mense scolastiche presso le quali i pasti saranno distribuiti. Detto verbale farà parte integrante e sostanziale dei documenti contrattuali.

Nella medesima occasione verranno date alla ditta le informazioni di cui al D.Lgs n. 81/2008 e s.m.i e la ditta sottoscriverà la relativa dichiarazione di avvenuta informativa.

La ditta appaltatrice si impegna a produrre entro la data di avvio del servizio il piano per la sicurezza del lavoro in ciascuna delle mense dove verrà impiegato personale dalla stessa dipendente.

Sulla base dei documenti di cui sopra, le parti si impegnano a redigere, approvare e applicare entro il primo mese di avvio del servizio un piano di cooperazione e coordinamento delle misure di prevenzione e protezione dei rischi, compresi quelli derivanti dalla gestione delle emergenze e dalla presenza di rischi interferenziali, come previsto dal citato D. Lgs. n. 81/2008, per tutti i luoghi interessati dal servizio oggetto del presente capitolato.

Al termine del servizio la ditta appaltatrice dovrà riconsegnare i locali e le attrezzature in buono stato di conservazione, salvo il normale deterioramento. Dell'atto di riconsegna verrà redatto apposito verbale in contraddittorio, nel quale l'ente appaltante farà risultare eventuali contestazioni sullo stato manutentivo dei locali e attrezzature.

54. Tutela delle persone rispetto al trattamento dei dati personali

Ai sensi dell'articolo 13 del Regolamento (UE) 2016/679 (di seguito "GDPR 2016/679"), recante disposizioni a tutela delle persone e di altri soggetti relativamente al trattamento dei dati personali, si informa che i dati personali forniti saranno trattati nel rispetto della normativa richiamata e degli obblighi di riservatezza cui è tenuto il Comune di Cuneo. L'informativa specifica inerente il trattamento dei suoi dati riguardo al presente procedimento può essere visionata sul sito internet alla pagina www.comune.cuneo.it/privacy.html, dove sono presenti i link alle varie attività.

55. Obbligo di riservatezza

Le notizie relative all'attività oggetto del presente capitolato, comunque venute a conoscenza del personale dell'impresa aggiudicataria nell'espletamento delle prestazioni affidate, sono coperte dall'obbligo di riservatezza e non devono, in alcuna forma, essere comunicate o divulgate a terzi, né possono essere utilizzate, da parte dell'impresa o da parte dei collaboratori dalla stessa per fini diversi da quelli previsti nel presente capitolato.

56. Tracciabilità dei flussi finanziari e lotta alla delinquenza mafiosa

L'appaltatore assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 s.m.i. In particolare si impegna a comunicare all'ente, nei termini

di legge, gli estremi identificativi del conto corrente dedicato alla commessa pubblica di cui all'oggetto, da utilizzare per l'effettuazione di tutti i movimenti finanziari relativi ai lavori, servizi e forniture connessi all'affidamento in oggetto. A tal fine l'impresa affidataria si obbliga a effettuare i pagamenti esclusivamente tramite lo strumento del bonifico bancario o postale, salvo le eccezioni previste dallo stesso articolo 3 della legge 13 agosto 2010, n. 136 s.m.i., purché siano effettuati con strumenti idonei a garantire la piena tracciabilità delle operazioni per l'intero importo dovuto.

L'appaltatore s'impegna a dare immediata comunicazione alla stazione appaltante e alla Prefettura - Ufficio Territoriale del Governo della provincia di Cuneo — della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Qualora l'appaltatore non assolva gli obblighi previsti dall'articolo 3 della legge n. 136/2010 s.m.i. per la tracciabilità dei flussi finanziari relativi all'appalto, il contratto si risolve di diritto ai sensi del comma 8 del medesimo articolo 3.

L'amministrazione comunale verifica, in occasione di ogni pagamento all'appaltatore e con interventi di controllo ulteriori, l'assolvimento, da parte dello stesso, degli obblighi relativi alla tracciabilità dei flussi finanziari.

L'aggiudicazione e l'esecuzione dell'appalto in oggetto è soggetta alla normativa vigente in materia di lotta alla delinquenza mafiosa.

57. Obblighi in tema di “Legge Anticorruzione”

In sede di sottoscrizione del contratto l'appaltatore deve dichiarare, ai sensi dell'articolo 53 — comma 16-ter — del decreto legislativo 30 marzo 2001, n. 165 s.m.i. «*Norme generali sull'ordinamento del lavoro alle dipendenze delle amministrazioni pubbliche*», di non aver concluso contratti di lavoro subordinato o autonomo e comunque di non aver attribuito incarichi a ex dipendenti del Comune di Cuneo che abbiano esercitato poteri autoritativi o negoziali per conto del Comune stesso, nei confronti dell'appaltatore, nel triennio successivo alla cessazione del rapporto di pubblico impiego. Si specifica che l'ambito di applicazione della predetta norma ricomprende, oltre che i soggetti di cui all'articolo 21 del decreto legislativo 8 aprile 2013, n. 39 e s.m.i. «*Disposizioni in materia di inconfiribilità e incompatibilità di incarichi presso le pubbliche amministrazioni e presso gli enti privati in controllo pubblico, a norma dell'articolo 1, commi 49 e 50, della legge 6 novembre 2012, n. 190*», anche i soggetti che, pur non esercitando concretamente ed effettivamente poteri autoritativi o negoziali per conto del Comune, hanno elaborato atti endoprocedimentali obbligatori relativi al provvedimento di aggiudicazione definitiva, così come previsto dall'Autorità Nazionale Anticorruzione [A.N.A.C.] con Orientamento n. 24 del 21 ottobre 2015.

L'appaltatore deve inoltre dichiarare di essere a conoscenza che, in caso di accertamento della violazione del suddetto obbligo, dovrà restituire i compensi percepiti e non potrà contrattare con le Pubbliche Amministrazioni per i successivi tre anni.

58. Codice di comportamento

L'appaltatore si obbliga a estendere, nei confronti dei propri collaboratori a qualsiasi titolo, per quanto compatibili, gli obblighi di condotta previsti dal «*Regolamento recante Codice di Comportamento dei dipendenti pubblici, a norma dell'articolo 54 del D.Lgs. 30 marzo 2001 n. 165*» di cui al D.P.R. 16 aprile 2013 n. 62.

Questo contratto è automaticamente risolto in caso di violazione accertata dei predetti obblighi, ai sensi dell'articolo 2 — comma 3 del citato Codice.

59. Responsabile del procedimento e direttore dell'esecuzione

Il responsabile unico del procedimento [RUP]⁹ è il signor Biga Ivano — istruttore direttivo del settore Personale, Socio educativo e Appalti — tel. 0171 444446 — e-mail socioeducativo@comune.cuneo.it .

Il direttore dell'esecuzione¹⁰ è la signora Rigoni Raffaella, istruttore direttivo del settore Personale, Socio educativo e Appalti — tel. 0171 444450 — e-mail socioeducativo@comune.cuneo.it .

⁹ Articolo 31 del Codice.

¹⁰ Articolo 101, comma 1, del Codice.