

CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

PROCEDURA APERTA SUDDIVISA IN LOTTI SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA PER LA GESTIONE DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA DI CHIUSI DELLA VERNA E COREZZO PER GLI AA. SS. 2018-2019 (da gennaio), 2019-2020 E 2020-2021 CIG _____

ART. 1 OGGETTO, LUOGO DI ESECUZIONE E AMMONTARE DELL'APPALTO

Premessa: il presente appalto richiama il DECRETO 25 luglio 2011 Adozione dei criteri minimi ambientali da inserire nei bandi di gara della Pubblica amministrazione per l'acquisto di prodotti e servizi nei settori della ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari e serramenti esterni. (11A12078) - (GU n. 220 del 21-9-2011). I CAM di riferimento per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari come riportati nell'allegato 1) al PAN GPP adottato con decreto interministeriale del 11 aprile 2008 e pubblicato sulla GU n.107 del 8 maggio 2008. Il presente appalto è in linea con l'art. 144 del D. Lgs. 50/2016.

Nella stesura di questo e degli altri documenti di gara i termini stazione appaltante, SA, Comune, Amministrazione e Amministrazione comunale sono considerati sinonimi.

L'appalto, suddiviso in due lotti, ha per oggetto il servizio di refezione per le scuole di Chiusi della Verna e Corezzo (incluso nido d'infanzia) con consumazione del pasto alle ore 12,30 o in diverso orario comunque stabilito in accordo tra l'autorità scolastica ed il Comune.

Il servizio sarà reso presso le scuole di Chiusi della Verna (lotto 1) e di Corezzo (lotto 2).

Il servizio di refezione oggetto dell'appalto comprende:

- acquisizione diretta di generi alimentari adeguati a quantità e qualità attenendosi strettamente alle tabelle dietetiche approvate dall'A. S. L.
- controllo sull'integrità e data di scadenza e adeguata conservazione dei medesimi generi alimentari;
- nel rispetto del menu adottato, preparazione, cottura dei pasti giornalieri presso il centro cottura del locale di ristorazione appartenente all'affidatario o altro centro cottura dichiarato, ferme restando le condizioni di fornitura;
- somministrazione e sporzionamento: previsti solo per la scuola di Chiusi della Verna; ogni riferimento ad apparecchiatura tavoli, somministrazione, sporzionamento, manutenzione, pulizia refettorio, riguarda soltanto il LOTTO 1 - CHIUSI DELLA VERNA;
- trasporto delle derrate;
- apparecchiatura dei tavoli prima dei pasti, nonché pulizia e riordino degli stessi al termine dei pasti ove previsti sporzionamento e somministrazione;
- pulizia delle stoviglie, del centro cottura e delle attrezzature esistenti, nonché dei locali e degli arredi ove viene eseguita la sporzionatura e la somministrazione dei pasti;
- sanificazione completa e straordinaria dei locali all'inizio e al termine dell'anno scolastico, nonché prima della riapertura delle scuole al termine delle vacanze natalizie ove previsti sporzionamento e somministrazione;
- gestione dei rifiuti;
- procedure HACCP e rintracciabilità;
- formazione del personale;

- partecipazione referenti della Ditta alla Commissione Mensa;
- gli oneri di cui agli artt. 4 (**QUANTITATIVI E CONDIZIONI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO**) e 5 (**CENTRI COTTURA E REFETTORI**) relativamente al Centro Cottura;
- tutto ciò che è specificato all'interno del presente capitolato d'appalto e negli atti di gara;
- coordinamento e organizzazione complessiva del servizio.
- Gestione delle emergenze e degli imprevisti con disponibilità di un centro cottura alternativo qualificato.
- Rendicontazione del servizio prestato, per consentire all'ente la bollettazione verso gli utenti (art. 19).

L'importo totale dell'appalto è di **€ 358.110,00** oltre IVA nei termini di legge, così ripartiti:

LOTTO 1 CHIUSI DELLA VERNA

- **€ 85.680,00** oltre IVA nei termini di legge **a base di gara soggetti a ribasso corrispondenti a n. 11.900 pasti ipotizzati.**
- **€ 85.680,00** oltre IVA nei termini di legge corrispondente a 11.900 pasti ipotizzati in caso di attivazione del **rinnovo** del contratto da parte dell'Amministrazione, ai sensi dell'art. 63 comma 5 del D.Lgs. 50/2016, per un massimo di ulteriori **2 anni scolastici e 6 mesi** successivi alla scadenza del contratto.
- **€ 7.200,00** oltre IVA nei termini di legge per un'eventuale proroga tecnica di massimo 4 mesi corrispondente a 1000 pasti ipotizzati.

Il valore sopra indicato è stato calcolato sulla base di un prezzo soggetto a ribasso a singolo pasto pari a € 7,20 oltre IVA nei termini di legge.

LOTTO 2 COREZZO

- **€ 85.050,00** oltre IVA nei termini di legge **a base di gara soggetti a ribasso corrispondenti a 13.500 pasti ipotizzati.**
- **€ 85.050,00** oltre IVA nei termini di legge corrispondente a 13.500 pasti ipotizzati in caso di attivazione del **rinnovo** del contratto da parte dell'Amministrazione, ai sensi dell'art. 63 comma 5 del D.Lgs. 50/2016, per un massimo di ulteriori **2 anni scolastici e 6 mesi** successivi alla scadenza del contratto.
- **€ 9.450,00** oltre IVA nei termini di legge per un'eventuale proroga tecnica di massimo 4 mesi corrispondente a 1500 pasti ipotizzati.

Il valore sopra indicato è stato calcolato sulla base di un prezzo soggetto a ribasso a singolo pasto pari a € 6,30 oltre IVA nei termini di legge.

Per entrambi i lotti non si ravvisano rischi di interferenze per cui non si ritiene necessario quantificare oneri per la sicurezza e redigere il DUVRI relativo.

Qualora la preparazione dei pasti avvenga presso un centro cottura comunale situato nella stessa o in altra scuola del territorio, il singolo costo pasto netto di aggiudicazione sarà ridotto di Euro 0,40 per

l'intero pasto oppure 0,20 per il pasto parziale, forfetariamente corrispondente ai costi energia e uso impianti/ attrezzature.

ART. 2 NORMATIVA DI RIFERIMENTO

I prodotti/servizi oggetto del presente appalto sono disciplinati in particolare dalla seguente normativa di riferimento:

- Regolamento (CE) N. 834/2007 del Consiglio del 28 giugno 2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e che abroga il regolamento (CEE) n. 2092/91
- Regolamento (CE) N. 889/2008 della Commissione del 5 settembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici, per quanto riguarda la produzione biologica, l'etichettatura e i controlli. Come modificato da ultimo dal Reg. (CE) n. 710/2009
- Regolamento (CE) N. 1235/2008 della Commissione dell'8 dicembre 2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda il regime di importazione di prodotti biologici dai paesi terzi;
- Regolamento (CE) N. 710/2009 della Commissione del 5 agosto 2009 che modifica il regolamento (CE) n. 889/2008 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 834/2007 del Consiglio per quanto riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica
- Decreto Ministeriale 18354 del 27/11/2009 recante "Disposizioni per l'attuazione dei regolamenti (CE) n. 834/2007, n. 889/2008 e n. 1235/2008 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici"
- Regolamento (CE) n. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari
- L. 23 dicembre 1999, n. 488 art. 59, comma 4 e s. m. i. recante "Sviluppo dell'agricoltura biologica e di qualità"
- Decreto del Ministro delle Politiche Agricole dell' 8 settembre 1999, n.350 recante "norme per l'individuazione dei prodotti tradizionali di cui all'articolo 8, comma 1, del decreto legislativo 30 aprile 1998, n. 173"
- Direttiva 98/58/CE del Consiglio del 20 luglio 1998 riguardante la protezione degli animali negli allevamenti
- Decreto Legislativo 29 luglio 2003, n.267 Attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/4/CE, per la protezione delle galline ovaiole e la registrazione dei relativi stabilimenti di allevamento
- Direttiva 2007/43/CE del Consiglio del 28 giugno 2007 che stabilisce le norme minime per la protezione dei polli allevati per la produzione di carne
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.534 Attuazione della direttiva 91/630/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei suini
- Decreto Legislativo 30 dicembre 1992, n.533 Attuazione della direttiva 91/629/CEE che stabilisce le norme minime per la protezione dei vitelli
- Decreto Legislativo 1° settembre 1998, n.331 Attuazione della direttiva 97/2/CE relativa alla protezione dei vitelli. Pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale 25 settembre 1998 n.224
- Regolamento comunale;

ART. 3 DURATA DEL SERVIZIO

Il servizio oggetto del presente capitolato si riferisce agli anni scolastici **2018/2019 (da gennaio 2019), e per gli interi anni 2019/2020 e 2020/2021** per gli interi periodi scolastici. Il servizio di refezione scolastica sarà effettuato secondo il calendario scolastico ministeriale, nei mesi e nei giorni di effettivo funzionamento delle scuole. Gli orari definitivi d'inizio refezione e le loro eventuali modifiche saranno stabiliti dalle competenti autorità scolastiche.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di procedere al rinnovo dell'appalto ai sensi del co. 5 dell'art. 63 del Codice previo avviso da comunicarsi per iscritto all'aggiudicatario, almeno trenta giorni prima della scadenza del contratto. L'Impresa aggiudicatario è impegnata ad accettare tale eventuale rinnovo alle condizioni del contratto originario, nessuna esclusa.

L'aggiudicatario si impegna sin da ora, su richiesta dell'Amministrazione, a prorogare l'espletamento del servizio in oggetto agli stessi patti e condizioni per un periodo ulteriore di massimo quattro mesi successivi alla scadenza del contratto, nelle more dell'espletamento della successiva procedura di gara per l'individuazione del nuovo affidatario.

ART. 4 QUANTITATIVI E CONDIZIONI DI ESECUZIONE DEL SERVIZIO

La ditta appaltatrice dovrà rendere il servizio come delineato nel presente capitolato.

Per la scuola di Chiusi della Verna sono ipotizzati n. 11.900 pasti (4300 ad intero anno) mentre per quella di Corezzo n. 13.500 (5000 ad intero anno);

Le quantità, riferite al periodo **gennaio 2019 - giugno 2021**, sono puramente indicative in quanto subordinate ad eventualità e circostanze non prevedibili (numero iscrizioni, assenze degli alunni, numero dei rientri pomeridiani, esigenze e progettualità educative delle scuole, variazioni nell'organizzazione didattica dovute alla Riforma Scolastica e andamento scolastico), e potranno variare in più o in meno senza che la ditta possa reclamare indennizzi di sorta o aver titolo di richiedere modifiche delle condizioni di aggiudicazione e del prezzo stabilito, rientrando nell'alea contrattuale.

ART. 5 CENTRI COTTURA E REFETTORI

Il Comune mette a disposizione della ditta appaltatrice la mensa di cui dispone nello stato di fatto in cui si trova, al fine del solo smistamento dei pasti, i quali dovranno essere preparati nei centri di cottura messi a disposizione dalla stessa ditta appaltatrice (ditte nel caso in cui i due lotti vengano aggiudicati a due operatori economici diversi).

L'appaltatore dovrà mettere a disposizione un centro cottura a non oltre 20 chilometri di distanza dal plesso scolastico interessato dal servizio, per rispondere a quanto richiesto dalle "Linee di indirizzo regionali per la ristorazione scolastica, Aggiornamento D.G.R. n. 1127/2010", approvate con Delibera n. 898 del 13/09/2016.

Sarà possibile concordare con il Comune l'uso del centro cottura della scuola alle condizioni economiche di cui all'art. 1 ultimo comma e ferme restando le altre condizioni purché compatibili con tale scelta. In tal caso verrà elaborato, prima dell'attivazione del servizio, apposito inventario dei materiali e attrezzature.

ART. 6 ONERI A CARICO DELL'APPALTATORE

Sono a carico del Comune gli oneri per energia elettrica, acqua e riscaldamento relativi al luogo di sporzionamento e consumazione del pasto ed eventuale preparazione con riferimento all'art. 4.

Sono a carico della ditta gli oneri riguardanti il proprio centro cottura ed inoltre:

1. manutenzione ordinaria di tutte le attrezzature e arredi presenti nel centro cottura e nei refettori, secondo le modalità precisate nell'articolo successivo (cfr. "Registro Manutenzioni");
2. completamento o rimpiazzo delle stoviglie, pentole, e utensileria di cucina; la ditta deve essere sempre e comunque pronta a mettere a disposizione, nella quantità necessaria, piatti, posate e bicchieri a perdere; la ditta dovrà fornire tale materiale in condizioni e numero sempre adeguato al servizio: ciò significa che la sostituzione per usura, il reintegro in caso di rottura, l'acquisto per un aumento dell'utenza sono a carico della ditta appaltatrice e il materiale acquistato dovrà avere almeno le stesse caratteristiche di qualità e funzionalità di quello attualmente presente;
3. fornitura nei refettori di tovaglie a cera telata da porre sui tavoli dove saranno consumati i pasti;
4. fornitura tovaglie di carta formato standard 40x50 monouso e tovaglioli di carta monouso;
5. utensili e prodotti per la pulizia delle stoviglie, pentole, utensileria da cucina e per la pulizia del centro cottura eventualmente usato luoghi di sporzionamento e dei refettori.
6. tutto quanto ritenuto necessario per mantenere funzionante e in buono stato il refettorio e il centro cottura come indicato al punto precedente.

Quando si parla di sporzionamento, somministrazione e refettorio si fa riferimento soltanto al Lotto 1 - Chiusi della Verna.

In relazione al punto n. 2, per la cottura deve essere impiegato solo pentolame in acciaio inox o vetro. Tegami, padelle, teglie e in generale ogni recipiente per la cottura con rivestimento "antiaderente" devono essere sostituiti quando l'interno presenta graffi, per evitare il rischio di cessione di sostanze chimiche nocive agli alimenti in esso cucinati.

L'aggiudicatario dovrà disporre, per l'intera durata dell'appalto, di idoneo centro cottura alternativo conforme ai requisiti di legge in relazione alla preparazione dei pasti distante non oltre 20 km dal luogo di consumazione dei pasti.

ART. 7 MANUTENZIONI E REGISTRO MANUTENZIONI

Sono a carico dell'aggiudicatario tutti gli interventi di manutenzione ordinaria relativi alle attrezzature e a tutte le dotazioni presenti presso il centro cottura di propria appartenenza o comunale eventualmente usato e il refettorio qualora previsti sporzionamento e somministrazione. La manutenzione dovrà essere fatta con periodicità e tutte le attrezzature dovranno essere dotate ciascuna di un proprio registro di manutenzione su cui la ditta appaltatrice riporterà puntualmente e rigorosamente tutti gli interventi di manutenzione effettuati. Gli interventi dovranno essere documentati con copie delle bolle-fatture emesse dalle singole ditte di manutenzione, da esibire su richiesta dell'Amministrazione.

Nel registro dovranno essere riportati:

1. Data dell'intervento;
2. Oggetto dell'intervento, con indicazione precisa circa la parte dell'attrezzatura sottoposta a verifica, manutenzione, riparazione o sostituzione;
3. Motivo dell'intervento, vale a dire specifiche circa il guasto, anomalia o rottura riscontrata o manutenzione ordinaria;
4. Modalità dell'intervento;
5. Eventuali garanzie e collaudo.

Tale registro dovrà essere messo a disposizione dell'Amministrazione su supporto informatico in una versione non modificabile dei dati trasmessi (esempio: Adobe Pdf).

Ogni reintegro che si rendesse necessario per eventuali rotture delle attrezzature di cui sopra sarà a totale carico della ditta aggiudicataria e dovrà essere effettuato nel più breve tempo possibile.

La Ditta dovrà provvedere, a sua cura e spese e sotto la sua esclusiva responsabilità, con le attrezzature esistenti, con quelle che saranno eventualmente conferite dal Comune e quelle eventualmente integrate per propria scelta all'organizzazione, a tutto quanto è necessario al funzionamento del servizio, che si considera sin d'ora sua responsabilità.

Qualora il guasto ad un'attrezzatura comporti la necessità e l'urgenza di modificare il menù giornaliero, l'aggiudicataria ne deve dare tempestiva comunicazione all'Amministrazione Comunale.

ART. 8 TRASPORTO

Il trasporto dei pasti deve essere effettuato nei luoghi indicati in tempo utile per consentire la somministrazione secondo gli orari prefissati dall'autorità scolastica e nel rispetto delle seguenti prescrizioni:

- i pasti caldi dovranno essere trasportati entro 30 minuti dalla cottura mantenendo la temperatura di almeno 65 gradi utilizzando contenitori termici posti in veicoli coibentati; i contenitori termici dovranno essere aperti soltanto al momento della distribuzione;
- gli alimenti destinati ad essere consumati freddi (formaggi, affettati etc) dovranno mantenere temperature basse, al di sotto di 10 gradi, utilizzando contenitori termici;
- il trasporto del pane e delle frutta dovrà essere effettuato nel pieno rispetto delle norme igieniche.

L'aggiudicatario dovrà organizzare la produzione e il trasporto dei pasti in modo che il tempo intercorrente tra il momento finale della loro produzione nel centro di cottura e quello del loro consumo sia il più possibile ridotto rispetto all'intervallo massimo già indicato e tale comunque da garantire sempre il mantenimento delle temperature di legge e l'appetibilità del cibo.

I pasti delle diete speciali dovranno essere elaborati e trasportati senza rischio di contaminazione, confezionati in confezioni monoporzione ben riconoscibili, idonee a mantenere le temperature di legge. Le derrate crude dovranno essere confezionate nel rispetto delle norme igieniche.

L'aggiudicatario assume a proprio carico la gestione del servizio con esclusiva propria responsabilità e organizzazione autonoma dei mezzi e personale accollandosi i rischi imprenditoriali connessi.

L'aggiudicatario deve utilizzare mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali:

- Veicoli, almeno euro 4
- Veicoli elettrici
- Vetture ibride

L'offerente deve fornire una Scheda dei Mezzi di Trasporto Utilizzati per le Merci, sottoscritta dal legale rappresentante, che riporti le seguenti indicazioni: la tipologia dei mezzi di trasporto delle merci e il numero dei mezzi di trasporto utilizzati; la targa dei mezzi di trasporto e copia delle carte di circolazione, se già disponibili.

ART. 9 STRUTTURA DEI MENU'

I menù devono essere articolati in base alla stagionalità dei prodotti, autunno, inverno e primavera, strutturati su 4 per garantire la variabilità del menù stesso. Per prodotti di stagione si intendono i prodotti coltivati in pieno campo.

I menù verranno trasmessi alla ditta che dovrà esporli presso il centro cottura.

La struttura base dei singoli menù è la seguente, salvo quanto eventualmente previsto dal dietologo della competente A.S.L.:

- Pasto: Un primo piatto - Un secondo piatto - Un contorno – Pane - Frutta di stagione.

ART. 10 PRODOTTI BIOLOGICI e DOP / IGP

Devono provenire da coltivazioni biologiche almeno il 40 % espresso in percentuale di peso sul totale dei seguenti prodotti:

- frutta, verdura, ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio evo.

La carne deve provenire da produzione biologica per almeno il 15 % espresso in percentuale di peso sul totale dei prodotti.

Il pesce deve provenire da produzione biologica per almeno il 20 % espresso in percentuale di peso sul totale dei prodotti. Se si tratta di pesce surgelato non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

La ditta è tenuta a comunicare preventivamente per ciascun giorno, all'Amministrazione l'elenco dei prodotti di cui non sia stato possibile approvvigionarsi.

I prodotti biologici dovranno essere conformi al Regolamento 834/2007/CE. Per quanto riguarda il pesce biologico, oltre al Regolamento (CE) n. 834/07 si applicano anche gli specifici regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti)

È fatto obbligo alla Ditta:

1. di utilizzare prodotti biologici provvisti di etichetta recante il marchio che identifica il prodotto ed il nome dell'Ente Certificatore, con relativo numero di riconoscimento.
2. di utilizzare prodotti biologici che presentino caratteristiche (qualità organolettica, resa, praticità d'uso, ecc.) della prima qualità, ed un profilo merceologico pari a quello definito per i prodotti convenzionali.

Devono essere prodotti da "sistemi di produzione integrata" (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell'Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d'origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e

tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350:

- almeno il 20 % espresso in percentuale di peso sul totale - frutta, verdura, ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio evo;
- almeno il 25 % - carne

Per quanto riguarda le uova, la quota non proveniente da allevamenti biologici, deve provenire da allevamenti all'aperto di cui al codice 1 del Regolamento 589/2008 della Commissione Europea in applicazione del Regolamento 1234/2007 relativo alla commercializzazione ed etichettatura delle uova.

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.834/2007 e (CE) N. 889/2008 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Per la pesca sostenibile occorre essere in possesso di certificati di catena di custodia MSC (Marine Stewardship Council) o equivalenti.

Tutti i prodotti da produzione integrata devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dalla norma UNI 11233:2009.

Tutti i prodotti DOP IGP e STG devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai regolamenti (CE) N.510/2006, (CE) N. 1898/2006 e (CE) N. 509/2006, con successive modificazioni e devono, quindi, essere assoggettati a uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

Tutti i prodotti da produzione agroalimentare tradizionale devono provenire da fornitori di prodotti iscritti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali istituito presso il Ministero per le politiche agricole previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

Per Fornitore si intende ogni Azienda che consegna direttamente o tramite vettore il prodotto alimentare nei centri refezionali, la cui ragione sociale è presente nel documento di trasporto che accompagna le derrate.

L'aggiudicatario prima dell'avvio del servizio dovrà consegnare all'Amministrazione gli attestati di assoggettamento alle disposizioni sopra richiamate; gli attestati verranno conservati in originale nei propri Uffici ed in copia nei centri refezionali.

I prodotti devono essere certificati da organismi di certificazione conformi ai sensi dell'articolo 2 del regolamento (CE) n. 882/2004 ed alla norma europea EN 45011 o alla guida ISO/CEI 65 (Requisiti generali relativi agli organismi che gestiscono sistemi di certificazione dei prodotti) e accreditati in conformità delle stesse.

ART. 11 ACQUA E BEVANDE

Non è ammesso l'utilizzo di acqua e bevande confezionate se non per specifiche e documentate esigenze tecniche (logistiche e igienico-sanitarie).

La SA dovrà pertanto individuare la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse: distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali.

La ditta che effettua il servizio di microfiltrazione e distribuzione delle bevande si deve attenere al rispetto di procedure certificate e della normativa vigente in materia e dovrà utilizzare attrezzature che rispondano agli standard di efficienza energetica previsti nel presente documento.

Dovrà inoltre dichiarare in sede di gara la soluzione che si impegna ad adottare per evitare il confezionamento.

ART. 12 DIETE SPECIALI

La S.A. dispone di proprio regolamento comunale sul servizio di ristorazione scolastica;

L'aggiudicatario s'impegna alla predisposizione e fornitura delle seguenti diete speciali:

- dieta per indisposizione temporanea (dieta in bianco);
- dieta per intolleranze alimentari di varia natura (latticini, frutta secca ecc...);
- dieta per celiachia;
- diete per motivi etico/religiosi Il Comune trasmetterà l'elenco dei soggetti che per motivazioni religiose o per intolleranze alimentari certificate potranno usufruire delle diete speciali.

L'aggiudicatario s'impegna alla fornitura di dieta in bianco qualora sia fatta richiesta scritta dai genitori e comunicata entro le ore **10,30** relativamente allo stesso giorno, trascorso il quale, sarà necessaria la presentazione di un certificato medico che attesti eventuali ulteriori indisposizioni.

La preparazione e somministrazione delle diete speciali riguardanti intolleranze alimentari (quali la celiachia) deve essere affidata a personale titolare di adeguate competenze, certificate da appositi attestati. Per la scelta dei prodotti nell'intolleranza al glutine deve essere utilizzato il Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia. Per la preparazione dei pasti per i celiaci si devono utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti). Le derrate necessarie per le diete speciali (ad esempio: prodotti senza glutine) dovranno essere fornite dalla ditta senza oneri aggiuntivi per l'Amministrazione.

In caso di diete speciali e personalizzate per gli utenti affetti da allergie o da intolleranze alimentari, gli addetti al servizio della ditta nel rispetto della normativa in materia di tutela della riservatezza prevista dal D. Lgs. 196/2003 e s.m.i, assumono le funzioni di incaricati del trattamento dei dati, come da art. 4 del citato D. Lgs. 196/03.

La fornitura di diete speciali non comporta per l'aggiudicatario il riconoscimento ad un incremento economico del prezzo e rientra tra l'oggetto del servizio in affidamento.

ART. 13 VARIAZIONI DEL MENU'

I menù potranno subire variazioni su espressa richiesta dell'A.S.L. competente o in caso di preventiva segnalazione della Commissione Mensa, in caso di costante non gradimento dei piatti da parte dell'utenza (in tale secondo caso è comunque necessaria l'approvazione dell'A.S.L. competente).

In tal caso l'aggiudicatario sarà tenuto ad adottare la variazione concordata senza che ciò comporti un incremento economico del prezzo offerto.

Nel caso in cui gli organi di vigilanza igienico - sanitaria, per far fronte a particolari eventi straordinari, prescrivessero l'esclusione di particolari prodotti alimentari, l'Impresa deve proporre all'Amministrazione i prodotti con i quali intende effettuare la sostituzione, di pari valore economico e nutrizionale. Tale sostituzione deve essere necessariamente approvata dall'A.S.L. competente.

In ogni caso le variazioni devono conformarsi al regolamento comunale vigente;

ART. 14 ETICHETTATURA DELLE DERRATE

L'aggiudicatario dovrà sempre garantire l'identificazione delle materie prime utilizzate per la produzione dei pasti.

Le derrate devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle vigenti leggi; non sono ammesse etichettature incomplete con diciture poco chiare e poco leggibili e prive di traduzione in lingua italiana.

Non sono ammesse derrate alimentari sfuse e le confezioni parzialmente utilizzate dovranno mantenere leggibile l'etichetta.

Prima dell'avvio dei servizi oggetto del presente appalto l'aggiudicatario dovrà fornire le schede tecniche di tutti i prodotti utilizzati che devono corrispondere tassativamente a quanto previsto dalle tabelle merceologiche.

Dovrà essere rispettato il Regolamento (UE) n. 1169/2011 relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori.

Dovrà inoltre essere rispettato il D.lgs. n° 114 del 08.02.2006 che prevede l'obbligo di indicare in etichetta gli alimenti allergenici.

È necessario prevedere la separazione tra i vari alimenti e rispettare le opportune temperature di conservazione per:

Verdura fresca T° inferiore a +9°/+10°C

Salumi e formaggi stagionati T° inferiore a +6°/7° C

Uova T° inferiore a +4°C

Latte pastorizzato T° inferiore a +4°C

Latticini freschi T° inferiore a +4°C

Carni bovine, suine, ecc. T° inferiore a +4°C

Pollame, conigli T° inferiore a +4°C

Carni già cotte T° inferiore a +4°C

Carne macinata T° inferiore a +2°C

Pesce surgelato T° inferiore a -18°C

Lo stoccaggio del materiale non alimentare deve essere separato da quello delle derrate alimentari.

ART. 15 GRAMMATURE E CARATTERISTICHE DELLE DERRATE

Le derrate alimentari dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia, che qui si intendono tutte richiamate, alle tabelle merceologiche disposte dalle Linee guida della Regione Toscana - e ai limiti di contaminazione microbica previsti dalla normativa.

È tassativamente vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici.

Le consegne delle derrate per la preparazione dei pasti dovranno avvenire, tenendo in considerazione i menù, le grammature, le capacità ricettive della cucina e l'organizzazione della stessa.

Le principali categorie merceologiche e grammature sono quelle indicate dalle Linee Guida Regione Toscana per la refezione scolastica – Deliberazione G. R. 1127/2010 - come aggiornate dal gruppo di lavoro dei nutrizionisti delle aziende USL risultanti dalla revisione 2015 approvata con delibera n° 898 del 13 settembre 2016.

I quantitativi delle derrate fornite saranno determinati in base ai menù, alle presenze comunicate per ciascun ordine di scuola e alle tabelle dietetiche allegate e relative grammature.

Le grammature, indicate nelle tabelle dietetiche, sono previste al netto di eventuali scarti, pertanto nei quantitativi da fornire bisognerà comprendere un aumento stimabile tra il 10 e il 20% di quegli alimenti che producono scarto nel processo di preparazione.

La consegna delle derrate deve essere effettuata in tempo utile per la preparazione dei pasti presso il centro cottura nel rispetto degli ordini inoltrati.

ART. 16 REQUISITI DEI PRODOTTI IN CARTA-TESSUTO

Nel caso di utilizzo di prodotti in carta – riconducibili al gruppo di prodotti «tessuto-carta», comprendente fogli o rotoli di tessuto-carta idoneo all'uso per l'igiene personale, l'assorbimento di liquidi e/o la pulitura di superfici – l'aggiudicatario deve utilizzare prodotti che rispettano i criteri ecologici previsti dall'articolo 2 e relativo allegato della Decisione della Commissione del 9 luglio 2009 (2009/568/CE).

L'offerente deve dichiarare che nella fase di esecuzione del contratto renderà disponibile nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare. Su richiesta dell'amministrazione aggiudicatrice dovrà essere presentato, per i prodotti non in possesso dell'etichetta EU Eco-label 2009/568 CE che sono presunti conformi, qualsiasi altro mezzo di prova appropriato, quale una documentazione tecnica del fabbricante o una relazione di prova di un organismo riconosciuto

ART. 17 PULIZIE DEI LOCALI

L'aggiudicatario deve utilizzare prodotti detergenti conformi alla vigente normativa sui detergenti (Reg. CE 648/2004 e D.P.R. 6 febbraio 2009 n.21) e, nel caso di prodotti disinfettanti o disinfestanti, conformi al D.lgs. 25 febbraio 2000 n. 174 sui biocidi e al D.P.R. 6 ottobre 1998 n. 392 sui presidi medico-chirurgici

I prodotti utilizzati dovranno anche essere conformi a quanto previsto dai Criteri Ambientali Minimi per l'affidamento del servizio di pulizia e per la fornitura dei prodotti per l'igiene (Allegato del D.M.24 maggio 2012, G.U. n. 142 del 20 giugno 2012)

In particolare, i prodotti utilizzati per le pulizie si dividono in:

- A) **Prodotti DETERGENTI MULTIUSO, PER FINESTRE E PER SERVIZI SANITARI:** devono essere in possesso dell'etichetta ambientale Ecolabel Europeo. Per i prodotti non in possesso dell'Ecolabel Europeo, si presumono conformi al presente requisito i prodotti dotati dell'etichetta Ecolabel. Per i prodotti non in possesso dell'etichetta Ecolabel, dovrà essere presentata la documentazione attestante il rispetto della suddetta normativa sulla base dei dati acquisiti dai produttori dei detersivi e/o riportati nelle etichette, nelle schede tecniche o di sicurezza dei prodotti.
- B) **DISINFETTANTI:** devono essere autorizzati dal Ministero della salute, come presidi medico-chirurgici, ai sensi del DPR n. 392/1998 (devono riportare in etichetta le seguenti diciture: "Presidio medico-chirurgico" e "Registrazione del Ministero della salute n. ..."), oppure come prodotti biocidi, ai sensi del D.Lgs. n. 174/2000 (devono riportare in etichetta le seguenti diciture: "Prodotto biocida" e "Autorizzazione/Registrazione del Ministero della salute n. ...").
- C) **Prodotti diversi da quelli di cui ai punti precedenti,** utilizzati per le pulizie periodiche o straordinarie quali, in via esemplificativa, cere, deceranti, decappanti, deteresolventi, cere metallizzate smacchiatori di inchiostri, pennarelli, graffiti, nonché i prodotti classificati superconcentrati.

L'offerente deve dichiarare che nella fase di esecuzione del contratto renderà disponibile nome commerciale e marca dei prodotti che si impegna ad utilizzare, compilando i modelli messi a disposizione dall'Amministrazione e che dovranno essere inseriti all'interno della propria offerta tecnica affinché quest'ultima possa effettuare una valutazione di conformità di quanto offerto rispetto a quanto previsto al presente articolo.

Il personale che effettua la pulizia, a conclusione completa della distribuzione e consumazione dei pasti, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la distribuzione dei pasti.

ART. 18 INFORMAZIONE AGLI UTENTI

L'aggiudicatario dovrà garantire un'informazione agli utenti relativamente a:

- Alimentazione, salute e ambiente, affrontando, tra gli altri, il tema dell'opportunità di ridurre i consumi di carne anche per gli impatti ambientali causati dalle pratiche correnti di allevamento di animali
- Provenienza territoriale degli alimenti
- Stagionalità degli alimenti
- Corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti

Il fornitore deve produrre, all'interno della propria offerta tecnica, un Piano di Informazione agli Utenti, che indichi chiaramente: i materiali di comunicazione che verranno realizzati; i supporti che verranno utilizzati; i temi ed i contenuti della comunicazione; gli skills professionali degli esperti di comunicazione coinvolti.

L'attività potrà essere effettuata in accordo con il Comune eventualmente coordinandosi con altre scuole e gestori.

ART. 19 PRENOTAZIONE DEI PASTI

La prenotazione da parte del personale autorizzato dall'Autorità scolastica deve essere effettuata entro le ore 10,00 comunicando il numero dei pasti e specificando eventuali diete in bianco e/o speciali.

L'aggiudicatario dovrà trasmettere la lista dei pasti distribuiti all'Amministrazione con cadenza mensile, dettagliando il plesso luogo della prestazione, la scuola interessata (infanzia, primaria etc..) il quantitativo, e il consumatore (adulto/studente). Tutto ciò al fine di fornire una corretta rendicontazione all'ente e consentire la relativa bollettazione del servizio agli utenti.

L'adempimento è assolto con la registrazione quotidiana sul portale web messo a disposizione dal Comune.

ART. 20 PREPARAZIONE E COTTURA DEGLI ALIMENTI

Per quanto concerne la preparazione e la cottura degli alimenti, si precisa quanto segue:

- la verdura deve essere prevalentemente fresca e pulita lo stesso giorno del consumo; il lavaggio e il taglio della verdura dovrà essere effettuato nelle ore immediatamente antecedenti al consumo; il penultimo lavaggio delle verdure da consumare crude dovrà essere effettuato con soluzione disinfettante.
- tutti gli alimenti deperibili (carne, pesce) non devono soggiornare a temperatura ambiente oltre il tempo necessario alla loro manipolazione e preparazione.
- tutti gli alimenti devono essere preparati lo stesso giorno del consumo.
- la porzionatura e battitura delle carni crude dovrà essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata; la carne trita deve essere macinata in giornata (è vietato effettuare la macinazione delle carni presso il Centro Cottura).
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata o il giorno precedente il consumo;
- è vietata ogni forma di utilizzo di avanzi;
- tutti gli alimenti vanno riposti protetti opportunamente e conservati in contenitori idonei a seconda della loro deperibilità. Di tutti gli alimenti conservati in frigorifero, dopo l'apertura, deve essere conservata l'etichetta originale e predisposto un apposito cartellino indicante la data di confezionamento.
- evitare la promiscuità fra le derrate;
- curare il rifornimento e la rotazione delle materie prime in modo da garantire sempre la freschezza soprattutto dei vegetali a foglia, frutta, latte, yogurt ecc.
- non detenere e non usare i prodotti posteriormente alla data indicata come termine minimo di conservazione;
- non ricongelare le materie prime congelate;
- non congelare le materie prime acquistate fresche;
- non congelare il pane;
- effettuare lo scongelamento dei prodotti in frigorifero a +2°/+4° salvo che per i prodotti che possono essere impiegati tal quali;

- non scongelare le derrate con aria o sotto l'acqua corrente;
- mantenere le temperature di preparazione e sistemazione degli alimenti crudi, quali carne e pesce, su placche da forno al di sotto dei 10°C;
- non utilizzare preparati per purè o prodotti simili. Quale addensante è consentita solo la farina o la fecola di patate;
- utilizzare guanti monouso in fase di preparazione, e posate monouso per gli assaggi;
- le uova pastorizzate, una volta aperte, vanno consumate in giornata.
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura; le operazioni di impanatura a base di latte-uova-(farina) e pangrattato non devono protrarsi per più di un'ora ed essere effettuate unicamente con uova pastorizzate. Qualora i tempi dovessero protrarsi oltre l'ora è necessario sostituire le uova ed il pan grattato, nonché sanificare o cambiare i contenitori utilizzati per la lavorazione;
- aggiungere i condimenti unicamente a fine cottura;
- non utilizzare "fondi di cottura" ottenuti dalla prolungata soffrittura degli ingredienti quali basi per la preparazione di vivande;
- le porzionature di salumi e di formaggio devono essere effettuate nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- legumi secchi: a mollo per 24 ore con due ricambi di acqua;
- sono assolutamente vietati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti dei prodotti già cotti;
- per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzate superfici distinte;
- per gli arrostiti, brasati, roast beef ed in generale per tutte le cotture di carni in pezzo intero, non dovranno essere utilizzati pezzi superiori a Kg. 2/2,5.
- il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni incrociate.

L'Amministrazione si riserva di ordinare, qualora sia richiesto dall'A.S.L. per far fronte a straordinarie necessità di natura igienico sanitaria, particolari interventi per il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli o l'eventuale sostituzione dei prodotti previsti dalla tabella dietetica.

ART. 21 CONDIMENTI

Le verdure cotte e/o crude dovranno essere condite con olio extra vergine d'oliva.

La pasta dovrà essere condita al momento della distribuzione.

È vietato l'uso di formaggi non tutelati dalla denominazione di origine in conformità alla Legge n. 125/1954 e D.P.R. 667/55 e successive modificazioni e integrazioni.

Per i condimenti a crudo delle pietanze e per il condimento di sughi, pietanze cotte e preparazioni di salse si dovrà utilizzare esclusivamente olio extravergine di oliva.

L'olio di oliva è da utilizzarsi solo per ungere i contenitori utilizzati per la cottura.

Pasta e riso in bianco saranno conditi in cucina.

La salsa di pomodoro, comprensiva di odori, deve essere preparata senza soffritto.

Nel refettorio devono essere disponibili sale, olio, aceto o limone per l'integrazione del condimento dei contorni.

ART. 22 DISTRIBUZIONE DEI PASTI

L'aggiudicatario dovrà garantire la somministrazione dei pasti a tutti gli utenti secondo le quantità prefissate nelle tabelle dietetiche.

Ferme restando tutte le disposizioni di legge in materia, da qualsiasi autorità emanate, la distribuzione dei pasti dovrà avvenire nel rispetto dei seguenti principi: mantenere caratteristiche organolettiche accettabili, prevenire ogni rischio di contaminazione durante tutte le fasi del servizio, prevenire ogni rischio di contaminazione microbica.

L'aggiudicatario deve dotare il centro cottura di termometro ad infissione per il controllo della temperatura degli alimenti, che dovranno essere "tarati" secondo la normativa vigente.

Le rilevazioni periodiche devono essere effettuate, verbalizzate e sottoscritte alla presenza di un testimone non afferente all'aggiudicatario che a sua volta è tenuto a sottoscrivere, mediante firma, la veridicità delle rilevazioni o a contestarle facendolo risultare a verbale.

Per la distribuzione al tavolo dovranno essere rispettate le seguenti prescrizioni:

- imbandire i tavoli con tovaglie monouso, posate, tovagliolo di carta, bicchiere, pane, caraffe di acqua;
- la distribuzione deve iniziare quando gli alunni sono seduti a tavola;
- eseguire la distribuzione mediante carrello su cui non vi sia altro che i piatti e il contenitore;
- aprire i contenitori solo al momento in cui inizia la distribuzione;
- utilizzare utensili adeguati per la distribuzione.

L'aggiudicatario provvederà ad allestire uno o più tavoli di servizio dove collocare olio, sale, limone, stoviglie e tovagliato di riserva e quant' altro necessario per la consumazione del pasto.

La quantità da distribuire deve essere quella predefinita, in relazione alle indicazioni ricevute dal centro cottura.

Qualora il servizio di refezione sia organizzato in più turni. Tra i turni di distribuzione il personale dell'aggiudicatario provvede a rimuovere i residui e a ripristinare una situazione igienicamente adeguata al turno successivo.

Le pietanze devono essere servite con la necessaria cura, attenzione e gentilezza, ponendo la massima attenzione alle diete speciali.

Durante la distribuzione il personale addetto deve indossare idonea divisa di colore chiaro, che deve essere pulita e utilizzata esclusivamente per il servizio, copricapo con capelli raccolti, non deve indossare anelli e bracciali e/o altro.

La somministrazione dei pasti deve avvenire negli orari concordati con le autorità scolastiche e definiti all'inizio dell'anno. Il tempo massimo di distribuzione non dovrà essere superiore a 45 minuti.

ART. 23 RIASSETTO E SMALTIMENTO RIFIUTI

I trattamenti di pulizia da eseguire presso i refettori, relativamente ai tavoli, stoviglie, suppellettili da tavolo e da cucina e dei locali cucina, devono essere eseguiti a cura e a carico dell'aggiudicatario

qualora allo stesso non sia affidato anche lo sporzionamento tali interventi si limiteranno al centro cottura.

Tali interventi devono rientrare nel manuale di autocontrollo secondo i principi dell'HACCP che l'aggiudicatario dovrà elaborare e consegnare all'Amministrazione prima dell'attivazione del servizio.

La ditta inoltre dovrà attivarsi per ottenere la relativa visione da parte dell'Azienda USL competente del piano suddetto.

Dovranno essere utilizzati prodotti specificatamente atossici, con provata azione antibatterica e provvisti sia di numero di registrazione presso il Ministero della Sanità che di marchio CE nel rispetto del CAM approvato con decreto 25/07/2011 del Ministero dell'ambiente, punto 5.3.5.

Durante le operazioni di distribuzione dei pasti è assolutamente vietato collocare nella zona di distribuzione detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere.

Il personale che effettua la pulizia, a conclusione completa della distribuzione e consumazione dei pasti, deve indossare indumenti di colore visibilmente diverso da quelli indossati durante la distribuzione dei pasti.

I servizi igienici annessi al centro cottura devono essere tenuti costantemente puliti e gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti forniti dalla ditta stessa. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e salviettine a perdere.

Il cibo non consumato dagli utenti non potrà essere riportato al centro cottura, ma deve essere eliminato in loco.

L'aggiudicataria si impegna a garantire una corretta gestione della raccolta differenziata dei rifiuti, coerente con le modalità di raccolta individuate dall'amministrazione comunale sul cui territorio il servizio di mensa insiste (punto 5.3.7 dei CAM approvati con decreto 25/07/2011 del Ministero dell'ambiente), come risultante da dichiarazione del legale rappresentante che sarà inserita nel contratto.

La fornitura dei sacchi e di quanto necessario sarà a cura dell'aggiudicatario.

La raccolta e lo smaltimento dei rifiuti dovrà essere effettuata con modalità atte a garantire la salvaguardia da contaminazione ed il rispetto delle norme igieniche.

In corso di esecuzione contrattuale, l'amministrazione effettuerà verifiche circa il rispetto della normativa sulla gestione dei rifiuti così come dichiarato dal legale rappresentante in sede di sottoscrizione del contratto.

ART. 24 IGIENE

L'aggiudicatario deve garantire che l'uso dei locali, degli impianti e delle attrezzature del Centro Cottura e, qualora inclusi nell'affidamento, del luogo di sporzionamento e somministrazione, siano conformi alle norme igienico sanitarie vigenti.

L'igiene degli alimenti deve rispettare gli standard previsti dalle leggi vigenti e dalla normativa della Regione Toscana (delibera n. 528 del 25/5/1988 e successive modifiche ed integrazioni). Le linee di processo dovranno essere predisposte in modo tale da evitare contaminazioni crociate.

ART. 25 APPLICAZIONE DEL SISTEMA HACCP E AUTOCONTROLLO

L'aggiudicatario è responsabile del pieno rispetto delle normative previste dal "Pacchetto igiene" (Reg. CE 852/04, 853/04, 854/04 e 882/04) in tutte le fasi operative del servizio; tali normative puntualizzano il sistema della sicurezza alimentare e definiscono implementazioni al sistema HACCP.

Con riferimento a quanto previsto dalla normativa vigente in tema d'igiene e sicurezza alimentare, l'aggiudicatario dovrà mettere a punto il sistema HACCP, vale a dire:

1. Definire le fasi – punti critici del processo produttivo da tenere sotto controllo;
2. Definire con precisione le procedure per controllare i punti critici (definire i limiti e gli standard da rispettare, che dovranno essere conformi al capitolato);
3. Definire le azioni correttive: cioè la procedura da seguire quando si verifichi uno scostamento rispetto ai limiti e standard definiti.

L'autocontrollo dovrà comprendere anche una procedura che garantisca la rintracciabilità del pasto prodotto e di tutti gli alimenti costituenti le singole preparazioni realizzate per l'utenza, incluse le preparazioni per le diete speciali.

La messa a punto e stesura dell'HACCP sarà effettuata dal Responsabile gestione della qualità dell'aggiudicatario: il manuale di autocontrollo predisposto secondo i principi dell'HACCP deve essere presentato all'Ufficio dell'Amministrazione competente entro 10 giorni dall'aggiudicazione e comunque prima dell'avvio del servizio.

L'applicazione dell'HACCP, l'autocontrollo, all'interno del centro cottura sarà compito e responsabilità del coordinatore indicato dall'aggiudicatario, che dovrà essere adeguatamente formato e istruito in merito. L'autocontrollo dovrà essere documentato e documentabile attraverso schede, checklist, ecc. semplici e chiare. La compilazione dovrà essere rigorosa e puntuale.

L'applicazione dell'HACCP comprenderà anche il prelievo e controllo periodico di almeno 3 campioni ad anno, dei prodotti finiti, un tampone dei piani di lavoro e una volta all'anno dell'acqua potabile da sottoporre, a spese dell'aggiudicatario, ad analisi microbiologica da parte di struttura in possesso dei necessari requisiti. Tutta la documentazione inerente al sistema HACCP (messa a punto e applicazione) dovrà essere sempre a disposizione dell'A.S.L. competente e del Comune per verifiche e controlli.

Il Responsabile della gestione qualità dell'aggiudicatario dovrà fare un controllo ispettivo con cadenza almeno mensile per verificare la funzionalità, l'efficacia e l'affidabilità del sistema HACCP.

ART. 26 PREVENZIONE DEI RISCHI - APPLICAZIONE DEL D.LGS. 81/2008

L'aggiudicatario s'impegnerà sotto la propria responsabilità ad attuare tutti i provvedimenti necessari alla scrupolosa osservanza delle norme in materia di igiene e sicurezza del lavoro, assumendosi ogni responsabilità per qualsiasi infortunio e/o danno che sul lavoro dovessero subire i propri dipendenti e che dovessero comunque derivare a terzi.

L'Amministrazione resterà pertanto estranea ad ogni responsabilità da lavoro svolto dalla ditta e verrà sollevata da ogni domanda giudiziaria o richiesta risarcitoria avanzata nei suoi confronti con

riguardo ai lavori effettuati dalla ditta, la quale avrà l'obbligo sulla base delle conoscenze degli impianti, delle attrezzature e delle macchine presenti negli ambienti di lavoro di realizzare in tempi brevi il documento di valutazione dei rischi. Il documento dovrà essere sempre aggiornato e le procedure di prevenzione descritte dovranno essere sempre applicate. Il personale dovrà essere formato in merito e i moduli d'aggiornamento in tema di sicurezza dovranno essere almeno semestrali.

Per quant'altro non previsto dal presente articolo si fa riferimento agli obblighi di legge di cui al D. Lgs. 9/4/2008 n. 81. L'aggiudicatario deve altresì attuare l'osservanza delle norme, che s'intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti Leggi e Decreti relativi alla prevenzione infortuni sul lavoro, all'igiene del lavoro, alle assicurazioni contro gli infortuni sul lavoro, alle malattie professionali ed ogni altra disposizione in vigore che potrà intervenire in corso di esercizio per la tutela materiale dei lavoratori.

ART. 27 VERIFICHE E CONTROLLI

È facoltà dell'Amministrazione effettuare in qualsiasi momento, senza preavviso e con le modalità che riterrà opportune, controlli per verificare la rispondenza del servizio fornito dall'aggiudicatario alle prescrizioni contrattuali.

Si prevedono tre tipi di controllo:

1. Controllo Igienico-sanitario e Nutrizionale a carico dell'Azienda ASL di competenza che sarà esercitato nei modi previsti dalla vigente normativa;
2. Controllo Tecnico-ispettivo da parte dei competenti Uffici dell'Amministrazione, al fine di verificare eventuali irregolarità o non conformità in relazione alle disposizioni del presente Capitolato o all'offerta presentata in sede di gara, nonché al fine di controllare la piena efficienza delle dotazioni a disposizione della ditta;
3. Controllo sul servizio di refezione scolastica da parte della Commissione Mensa. Nomina, compiti e funzioni della Commissione Mensa sono disciplinati dal relativo Regolamento Comunale, disponibile agli atti del Comune. I soggetti suddetti compiranno, anche individualmente, nell'orario di refezione il controllo sull'appetibilità del cibo e sul suo gradimento, sulla sua conformità al menù, sulla sua presentazione ed in generale sul corretto funzionamento del servizio.

Il controllo avverrà nel rispetto delle norme igienico sanitarie.

I membri delle Commissioni Mensa potranno segnalare disservizi e irregolarità riscontrate all'Amministrazione Comunale o all'azienda ASL per quanto di competenza.

Gli Uffici dell'Amministrazione provvederanno a comunicare all'aggiudicatario il nominativo delle persone autorizzate ad effettuare i controlli.

Qualora le verifiche in corso di esecuzione evidenzino carenze che, a giudizio dell'Amministrazione siano rimediabili senza pregiudizio alcuno per il servizio, l'aggiudicatario verrà informata per iscritto delle modifiche e degli interventi da eseguire che andranno immediatamente effettuati senza onere aggiuntivo per l'ente.

Qualora le carenze fossero gravi e irrimediabili in quanto incidenti sul servizio in modo pregiudizievole, l'Amministrazione si riserva la facoltà di applicare le penali previste nel presente capitolato e/o di risolvere il contratto.

L'aggiudicatario è tenuto a fornire al personale incaricato della vigilanza tutta la collaborazione necessaria consentendo, in ogni momento, il libero accesso ai locali, fornendo altresì tutti i chiarimenti necessari e la relativa documentazione.

ART. 28 CAMPIONATURA RAPPRESENTATIVA DEL PASTO

L'aggiudicatario anche in conformità al piano HACCP è tenuto a conservare, per il tempo previsto, un campione rappresentativo del pasto completo del giorno, presso il centro cottura. Tali campioni vanno posti singolarmente in idonei contenitori, chiusi, muniti dell'etichetta recante la data del prelievo, il nome del cuoco responsabile della preparazione e conservati a temperatura 0°C, + 4°C, con un cartello riportante la dicitura "campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica" e la data di produzione.

ART. 29 SOSPENSIONE DEL SERVIZIO AGLI UTENTI

Nel caso in cui l'Ufficio dell'Amministrazione competente dovesse procedere per ragioni amministrative alla sospensione del servizio in relazione a singoli utenti, si provvederà tempestivamente a comunicarlo all'aggiudicatario, che dovrà provvedere in merito secondo le indicazioni fornite.

In tal caso gli addetti al servizio dell'aggiudicatario sono tenuti a mantenere il più stretto riserbo e, nel rispetto della normativa in materia di tutela della riservatezza prevista dal D. Lgs. 196/2003 e s.m.i., assumono le funzioni di incaricati del trattamento dei dati, come da art. 4 del citato D. Lgs. 196/03.

ART. 30 ORGANICO

Il servizio oggetto del presente capitolato sarà svolto esclusivamente da personale alle dipendenze dell'aggiudicatario.

Tutto il personale impiegato per il servizio deve possedere adeguata professionalità e deve conoscere le norme di igiene della somministrazione pasti e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro. Il personale addetto alla produzione e allo sporzionamento dei pasti dovrà, prima dell'inizio del servizio, essere in possesso di corsi di formazione abilitanti la funzione attinente (corsi HACCP – Celiachia – L.R.T. n° 24/2003 – Regolamenti C.E. n° 852/2004 – n° 853/2004).

L'impiego del personale dovrà essere sempre adeguato sia per numero che per qualifica, affinché il servizio risulti svolto in maniera efficace, rapida e razionale.

L'aggiudicatario nella figura del suo legale rappresentante, è responsabile del comportamento del proprio personale operante sia presso il centro cottura sia presso i refettori, e di quanto attiene ai rapporti di collaborazione tra il suo personale, quello comunale e quello scolastico coinvolto con il servizio di refezione.

L'Amministrazione si riserva, inoltre, il diritto di chiedere all'aggiudicatario la sostituzione del personale addetto alla preparazione dei pasti ritenuto non idoneo al servizio o inadatto anche sotto

gli aspetti di un corretto rapporto e della disponibilità con gli utenti della refezione. In tal caso l'aggiudicatario provvederà a quanto richiesto entro il termine massimo di tre giorni, senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere.

L'aggiudicatario deve dichiarare l'organico necessario per tutta la durata del contratto, precisando numero, mansioni e livello monte-ore. È ritenuta indispensabile per lo svolgimento del servizio la presenza di almeno una figura (per ogni centro cottura) con esperienza documentata in possesso di diploma o attestato di scuola alberghiera, o un cuoco **o titolare di propria attività di ristorazione**, a cui spettano le mansioni organizzative della produzione, ivi compresa la gestione degli ordini e del personale dipendente della ditta aggiudicataria. L'aggiudicatario dovrà individuare altresì una persona che sostituisca l'unità lavorativa sopra indicata in caso di assenza di questi. .

In caso di riduzione o variazioni dell'organico standard presentato in fase di offerta, l'aggiudicatario deve, entro 2 (due) giorni, provvedere al reintegro con personale di pari qualifica e pari monte ore.

L'aggiudicatario è tenuto ad informare l'Amministrazione su eventuali variazioni di personale in ordine ai nominativi, al numero degli addetti e relative qualifiche, fatta eccezione per le sostituzioni ordinarie (ferie, malattie etc.) per brevi periodi, comunque non superiori ai 15 gg. lavorativi.

ART. 31 DIREZIONE TECNICA DEL SERVIZIO

L'aggiudicatario **potrà svolgere direttamente se in possesso dei requisiti di cui all'art. 30 o** affidare la direzione del servizio a un coordinatore con una qualifica professionale idonea a svolgere tale funzione (preferibilmente diploma universitario o laurea in tecnologie alimentari) o in possesso di esperienza documentabile nella posizione di direttore di un servizio di ristorazione scolastica. Il direttore responsabile del servizio sarà la persona deputata dal gestore a sovrintendere il servizio nella sua interezza e a mantenere i rapporti con il Committente, l'ASL, la Commissione Mensa e, all'occorrenza, anche con il Dirigente scolastico. Il direttore responsabile, in collaborazione con le strutture preposte dall'aggiudicatario, dovrà offrire supporto tecnico-qualitativo, se richiesto, circa l'autocontrollo igienico, per quanto concerne la relativa gestione ed eventuali integrazioni e modifiche si rendessero necessarie.

Il direttore deve mantenere un contatto continuo con gli uffici preposti dall'Amministrazione per il controllo dell'andamento del servizio e dovrà essere sempre reperibile. Le comunicazioni e le eventuali contestazioni di inadempienza fatte dalla committente al rappresentante designato dall'aggiudicatario, si intendono come presentate direttamente a quest'ultimo.

In caso di assenza del direttore (ferie, malattie, cessazione del rapporto), l'aggiudicatario deve provvedere alla sua sostituzione con altra figura dotata delle medesime caratteristiche professionali.

Qualora la SA non provveda direttamente L'aggiudicatario può mettere a disposizione anche un dietista qualificato che può eventualmente affiancare il Direttore tecnico e la Commissione Mensa al fine di elaborare le proposte dei menù.

ART. 32 FORMAZIONE E INFORMAZIONE

L'aggiudicatario deve garantire lo svolgimento di corsi di addestramento a tutto il personale impiegato per lo svolgimento del servizio oggetto dell'appalto, al fine di renderlo edotto circa le circostanze, le modalità, gli standard di qualità previsti nel presente capitolato e le modalità con le quali l'impresa intende applicarli. Tali corsi devono essere finalizzati all'ottemperanza di quanto previsto dal D. Lgs. 81/2008 sulla sicurezza del lavoro e dal C.d. "Pacchetto Igiene" e s.m.i. sull'igiene delle produzioni alimentari.

La formazione e l'informazione ai lavoratori impiegati nel servizio devono prevedere incontri specifici sulla sicurezza e igiene del lavoro, sui rischi presenti, sulle misure e sulle procedure adottate per il loro contenimento.

In ottemperanza a quanto previsto dai CAM, l'aggiudicatario deve inoltre garantire che siano affrontate le seguenti tematiche nell'ambito delle attività di formazione previste nel proprio sistema di gestione ambientale:

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

I corsi d'aggiornamento e formazione saranno regolarmente retribuiti dall'aggiudicatario.

In particolare, tutto il personale addetto alla preparazione e distribuzione dei pasti dovrà essere costantemente formato ed aggiornato in materia di alimentazione e dietetica, di intolleranze alimentari, di igiene e microbiologia, nonché seguito e sensibilizzato rispetto alle responsabilità del proprio ruolo, ciascuno in rapporto alle specifiche competenze.

ART. 33 APPLICAZIONI CONTRATTUALI

L'aggiudicatario deve attuare, nei confronti dei lavoratori dipendenti, occupati nelle mansioni costituenti oggetto del presente capitolato, le condizioni normative e retributive non inferiori a quelle previste dai contratti collettivi di lavoro applicabili, alla data di stipula del contratto, alla categoria e nella località in cui si svolge il servizio, nonché condizioni risultanti da successive modifiche e integrazioni, in genere, da ogni altro contratto collettivo, successivamente stipulato per la categoria applicabile nella provincia di Arezzo. **Qualora l'aggiudicatario non sia titolare di attività di ristorazione ed operi direttamente nel centro cottura**, al fine di svolgere il servizio, sarà condizione necessaria la presenza in organico di **una figura abilitata come descritta all'art. 30** ogni centro cottura (minimo: livello 4° CCNL Turismo – Pubblici Esercizi o equipollenti in relazione alle mansioni da svolgere e di ulteriori ausiliari del servizio (minimo: livello 6° CCNL Turismo – Pubblici Esercizi o equipollenti in relazione alle mansioni da svolgere), per i quali è necessario almeno garantire giornalmente un rapporto idoneo (alla regolare erogazione del servizio) tra il personale ausiliario e

gli alunni (presenti contemporaneamente e intesi quali: alunni, personale scolastico, dipendenti comunali) o in modo più dettagliato, secondo quanto offerto in sede di gara. I citati livelli minimi devono intendersi inderogabili: ciò fatta salva l'applicazione di un contratto collettivo diverso, la cui dimostrazione di equipollenza è onere dell'offerente, che dovrà darne evidenza in sede di giustificazione dei prezzi offerti (indicando anche i contestuali riferimenti normativi). L'offerta deve tener conto degli aumenti del costo del lavoro che possono verificarsi nel periodo contrattuale: ciò rientra nelle valutazioni dell'impresa insite nella formulazione dell'offerta.

L'aggiudicatario è tenuto altresì a continuare ad applicare i suddetti contratti collettivi anche dopo la scadenza, fino alla loro sostituzione o rinnovo. I suddetti obblighi vincolano l'aggiudicatario anche nel caso in cui lo stesso non aderisca ad associazioni sindacali di categoria o abbia da esse receduto. L'aggiudicatario dovrà tenere indenne l'Amministrazione da ogni rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando il Comune estraneo al rapporto di lavoro intercorrente fra lo stesso appaltatore e i suoi dipendenti.

ART. 34 SCIOPERI E INTERRUZIONI DEL SERVIZIO

Il servizio di refezione deve essere garantito anche in caso di sciopero del personale dell'aggiudicatario, in quanto trattasi di servizio pubblico essenziale ai sensi della legge 146/90 e successive modifiche ed integrazioni.

Al verificarsi di questa evenienza potranno essere concordate con l'Amministrazione e con almeno 4 (quattro) giorni di anticipo, in via straordinaria, particolari situazioni gestionali ed organizzative.

Le interruzioni totali del servizio per causa di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti. Per forza maggiore s'intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo dell'Amministrazione e dell'aggiudicatario, che quest'ultimo non possa evitare con l'esercizio della diligenza richiesta dal presente capitolato e dalle norme del codice civile.

ART. 35 COMUNICAZIONI OBBLIGATORIE

L'aggiudicataria dovrà inoltrare all'Amministrazione:

a) almeno dieci giorni prima dell'avvio del servizio e in ogni caso prima della stipula del contratto, il nominativo e le qualifiche del personale da impiegare nell'esecuzione del servizio, così come previsto al precedente articolo 27;

b) prima della stipula del contratto: tutti i documenti e le attestazioni richiesti con la nota di comunicazione dell'avvenuta aggiudicazione e necessari per la stipulazione del contratto;

c) in sede di stipula del contratto e in ogni caso prima dell'avvio del servizio:

- copia del piano di autocontrollo, copia del Piano di Rintracciabilità e tutti i relativi allegati. L'aggiudicataria dovrà dare comunicazione di ogni eventuale cambiamento dei suddetti piani sia derivanti da organizzazioni del servizio diverse che da modifiche normative;

- schede tecniche dei prodotti alimentari da fornire, in conformità con la propria offerta tecnica e con le disposizioni del presente capitolato e relativi allegati;

- elenco dei prodotti di deterzione e disinfezione comprensivo delle schede tecniche e di sicurezza, in coerenza con quanto previsto nella propria offerta tecnica;

- polizza assicurativa, debitamente quietanzata e tutte le garanzie richieste;

d) periodicamente:

- esito delle analisi previste dalle procedure di autocontrollo HACCP (il cui piano dovrà essere presentato al Comune) effettuate da laboratorio riconosciuto e autorizzato dal Ministero della Sanità ai sensi di legge sia sugli alimenti che sulle attrezzature;

- annualmente, relazione dalla quale emergano eventuali problematiche relative alla conduzione del servizio nell'anno scolastico precedente al fine di concordare, nel rispetto del Capitolato, eventuali azioni correttive da attivare nel corso dell'anno scolastico successivo

- rilevazioni del sistema di qualità almeno una volta all'anno.

e) semestralmente, in base a quanto previsto dai CAM al punto 5.5.1:

- elenco della tipologia e della quantità dei prodotti alimentari, dei metodi di produzione e origine dei prodotti acquistati per la commessa, allegando documentazione appropriata (per l'origine, ad esempio, le certificazioni relative allo standard internazionale sui sistemi di gestione della rintracciabilità di filiera ISO 22005:2007). L'aggiudicatario dovrà dichiarare inoltre la quantità approssimativa di prodotti alimentari non consumati nel corso del periodo e le misure intraprese per produrre tali quantità.

L'inoltro della documentazione di cui ai punti precedenti dovrà avvenire a mezzo PEC, oppure attraverso diverso strumento di comunicazione se comunicato dall'Amministrazione in corso di esecuzione contrattuale.

ART. 36 PERMESSI E AUTORIZZAZIONI

L'aggiudicatario è tenuto a procurarsi ogni licenza, permesso o autorizzazione necessaria per il regolare svolgimento dell'attività oggetto del presente capitolato e a farne pervenire copia all'Amministrazione prima possibile, ma comunque prima dell'avvio del servizio.

Oltre all'osservanza di tutte le norme specificate nel presente Capitolato l'aggiudicatario ha l'obbligo di osservare e di far osservare tutte le disposizioni derivanti dalle Leggi e dai Regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale o che possono venire eventualmente emanate durante il corso del contratto.

ART. 37 RESPONSABILITA' E ASSICURAZIONI

L'aggiudicatario è direttamente responsabile nei riguardi dell'Amministrazione e di terzi di ogni evento comunque connesso ai servizi oggetto del presente Capitolato, restando a suo completo ed esclusivo carico ogni eventuale risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte dell'Amministrazione. L'Amministrazione è da considerarsi come terzo.

Per tutta la durata del servizio l'aggiudicatario è tenuto a stipulare una polizza assicurativa, con primario istituto assicurativo a copertura del rischio da responsabilità civile, RCT/O, in ordine allo svolgimento di tutte le attività di cui al contratto, per qualsiasi danno che possa arrecare all'Amministrazione, ai dipendenti e collaboratori, nonché ai terzi, anche con riferimento ai relativi prodotti e/o servizi forniti, inclusi i danni da intossicazione, tossinfezione alimentare, inquinamento, trattamento dei dati personali, ecc.

Tale polizza dovrà provvedere almeno il massimale di € 5.000.000,00 per danni alle persone ed alle cose.

La suddetta polizza assicurativa dovrà inoltre prevedere alcune specifiche estensioni di copertura per i rischi derivanti dall'attività in oggetto indicati nel paragrafo successivo.

La polizza dovrà espressamente prevedere la copertura di danni a terzi per la preparazione, distribuzione e somministrazione di cibi e bevande.

Nel caso la polizza presenti franchigie o scoperti per sinistro, in nessun modo queste potranno essere opposte all'Amministrazione o al terzo danneggiato e dovranno esclusivamente rimanere a carico dell'aggiudicatario.

La polizza dovrà coprire la Responsabilità civile personale di tutte le persone fisiche di cui l'aggiudicatario si avvarrà, per i danni a terzi verificatisi durante le attività e le mansioni svolte e

prevedere la rinuncia alla rivalsa nei confronti dell'Amministrazione, dei suoi Amministratori e dipendenti.

La polizza dovrà prevedere il risarcimento per danni a locali e interruzione e sospensione del servizio.

La polizza deve coprire anche i danni alle cose di terzi consegnate e non e a quelle sulle quali si eseguono i lavori.

Copia della polizza dovrà essere prodotta all'Amministrazione prima dell'attivazione del servizio.

ART. 38 RESPONSABILITA' NEI CONFRONTI DEI FORNITORI

L'aggiudicatario è l'unico responsabile nei confronti dei fornitori, per gli impegni finanziari assunti al fine di assicurare il servizio oggetto del presente capitolato.

ART. 39 SPESE A CARICO DELL'AGGIUDICATARIO

Sono a carico dell'aggiudicatario tutte le spese relative alla gestione e alle necessità ausiliarie della stessa. Sono altresì a suo carico tutte le spese relative a imposte o tasse connesse all'esercizio dei servizi previsti nel presente capitolato, senza diritto di rivalsa.

ART. 40 REVISIONE PREZZI

Il prezzo di aggiudicazione resterà invariato per l'intero periodo contrattuale.

ART. 41 – TRATTAMENTO DEI DATI PERSONALI

Il Comune informa che, ai sensi del D.lgs. 196/2003 e successive modificazioni e ai sensi del Regolamento UE 2016/679, tratterà i dati acquisiti per la partecipazione alla gara d'appalto e per la gestione del conseguente contratto, esclusivamente per lo svolgimento di attività e per l'assolvimento di obblighi previsti dalle leggi e dai regolamenti in materie di appalti pubblici di servizi.

In ordine al procedimento per l'appalto cui si riferisce il presente capitolato, si informa che:

– le finalità cui sono destinati i dati raccolti ineriscono alla necessità di provvedere a valutazioni sulla base dei dati medesimi;

- il conferimento dei dati si configura come onere del concorrente per partecipare alla gara;

- la conseguenza di un eventuale rifiuto di rispondere consiste nell'esclusione dalla gara o nella decadenza dall'aggiudicazione;

- i soggetti o le categorie di soggetti a cui i dati possono essere comunicati sono: il personale dell'Amministrazione coinvolto nel procedimento; i concorrenti che partecipano alla gara; ogni altro soggetto che abbia interesse ai sensi della Legge n.241/90;

– i diritti spettanti dell'interessato sono quelli di cui all'art. 7 del D.lgs. 196/2003;

– il titolare del trattamento è il Comune.

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, il Comune, titolare del trattamento dei dati personali e dei dati particolari relativi ai minori utenti e alle rispettive famiglie, designa l'Appaltatore quale responsabile del trattamento dei dati che, in ragione dello svolgimento del servizio, necessariamente acquisirà.

L'Appaltatore procederà al trattamento dei dati attenendosi alle istruzioni impartite dal Comune. In particolare l'appaltatore: dovrà trattare i dati in suo possesso esclusivamente ai fini dell'espletamento del servizio oggetto del presente Capitolato; non potrà procedere alla raccolta di dati presso le famiglie dei minori utenti (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare); non potrà comunicare a terzi (salvo casi eccezionali che riguardino l'incolumità o la sicurezza dei minori, previa autorizzazione del titolare) e

diffondere i dati in suo possesso, né conservarli successivamente alla scadenza dell'appalto; dovrà adottare opportune misure atte a garantire la sicurezza dei dati in suo possesso.

Ai sensi del D.lgs. 196/2003, oltre alle ipotesi di responsabilità penale ivi contemplate, l'Appaltatore è comunque obbligato in solido con il titolare per danni provocati agli interessati in violazione della legge medesima.

Chiusi della Verna, lì

Il Responsabile del Procedimento

Dott. Giuseppe del Pianta

Firmato digitalmente ai sensi dell'art. 24 del d.lgs. 7
marzo 2005 n. 82 *"Codice dell'amministrazione digitale"*