

COMUNE DI SCIOLZE

Città Metropolitana di Torino

C.F:82500570013 P.IVA 02131660017

PEC: protocollo@pec.comunedisciolze.it

Tel.011/9603712

PROCEDURA NEGOZIATA SENZA PUBBLICAZIONE DI BANCO PER L’AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI MENSA SCOLASTICA E DIPENDENTI COMUNALI

periodo settembre 2025 / agosto 2028

(oltre eventuale rinnovo per il periodo settembre 2028 / agosto 2030)

CPV: 55524000-9

D.LGS 36/2023 ART. 50 C. 1 LETTERA e)

CAPITOLATO SPECIALE D’APPALTO

Art. 1 – Definizioni

Il servizio di mensa scolastica e per i dipendenti comunali oggetto del presente appalto prevede:

- a) la gestione del centro cottura comunale situato presso la scuola primaria statale Nelson Mandela piano inferiore-Piazzetta Piemonte – Sciolze;
- b) la fornitura e lo scodellamento di pasti per la scuola primaria “Nelson Mandela” nel locale adiacente al centro cottura dal lunedì al venerdì da settembre a giugno;
- c) la fornitura, il trasporto e lo scodellamento dei pasti per la scuola dell’infanzia “De Bernochi” sita in centro paese – Via Roma 9 – Sciolze dal lunedì al venerdì da settembre a giugno;
- d) la fornitura ed il trasporto di pasti per i dipendenti comunali presso il Palazzo Comunale – Via Roma 2 – Sciolze dal lunedì al venerdì per tutto l’anno;
- e) la preparazione di pasti completi per servizio mensa a favore degli alunni frequentanti le attività del doposcuola presente presso la scuola primaria Nelson Mandela per infanzia, primaria e secondaria di primo grado nei giorni di martedì e venerdì, salvo eventuali modifiche alla calendarizzazione dei giorni, da somministrarsi nel locale adiacente al centro cottura da settembre a giugno;
- f) la fornitura e lo scodellamento di pasti, nel locale adiacente al centro cottura, per i partecipanti ai centri estivi eventualmente organizzati dal Comune o da associazioni in collaborazione con il Comune;
- g) l’approvvigionamento delle materie prime per il centro cottura costituite da:
 - derrate alimentari per la preparazione dei pasti secondo i menù che saranno adottati dall’amministrazione, come da tabelle merceologiche allegate;

- tutto il rimanente materiale necessario all'espletamento del servizio, in particolare per l'igiene e la pulizia, secondo le tabelle merceologiche allegate.

Art. 2 – Durata ed importo dell'appalto

Il presente appalto avrà durata per tre anni dal 01/09/2025 al 31/08/2028, con possibilità di rinnovo di altri due alle medesime condizioni in essere.

L'Amministrazione appaltante si riserva la facoltà di disporre l'avvio dell'esecuzione del contratto in via d'urgenza, subito dopo la formale aggiudicazione e prima della stipula del contratto.

L'Amministrazione appaltante si riserva, in ogni caso, la facoltà di prorogare il termine del contratto, alla naturale scadenza, per 6 mesi, qualora non fosse riuscita a completare la procedura del nuovo affidamento. La ditta è tenuta ad accettare tale eventuale proroga alle stesse condizioni giuridiche ed economiche, nessuna esclusa, previste dal contratto e dal capitolato.

Il valore dell'affidamento del servizio, relativo al periodo oggetto del contratto, è di **€ 339.869,50** IVA esclusa

Tale valore è stato così calcolato:

a) Importo a base di gara al netto degli oneri di sicurezza (€ 5,89/pasto x 34.563 pasti)	€ 203.576,07
di cui costo della manodopera non soggetto a ribasso (Ministero del lavoro e delle politiche sociali – costo orario del lavoro per i dipendenti da aziende dei settori pubblici esercizi, ristorazione collettiva e commerciale e turismo - dicembre 2021)	€ 95.893,80
b) Oneri della sicurezza non soggetti a ribasso (0,01 €/pasto x 34.563 pasti)	€ 345,63
Importo complessivo a base di gara (a+b)	€ 203.921,70

L'importo unitario a base di gara per singolo pasto è pari ad € 5,89 al netto degli oneri di sicurezza non soggetti a ribasso, (€ 0,01) oltre iva 4%.

Il valore globale stimato dell'appalto ex art. 14 c.4 del D.lgs. 36/2023 è pari ad € 339.869,50 di cui € 576,05 oneri della sicurezza non soggetti a ribasso.

Ai sensi dell'art. 26 del D.lgs. 81/2008 è stato redatto apposito DUVRI e i costi per l'eliminazione di rischi interferenziali, non soggetti a ribasso, sono stati quantificati in complessivi € 345,63.

L'importo complessivo è al netto dell'IVA.

L'appalto è finanziato con fondi di bilancio comunale

Art. 3 – Locali ed attrezzature

La preparazione e la cottura dei pasti da somministrare devono avvenire obbligatoriamente in loco nel centro cottura indicato nell'art. 1.

Il locale sede della cucina sopraindicato, gli impianti, le attrezzature, gli arredi, le stoviglie e tutto quanto ivi contenuto sono di proprietà del Comune di Sciolze, che ne garantisce l'efficienza e la conformità alle disposizioni vigenti in materia di igiene e sicurezza.

Gli immobili interessati al servizio, sono quelli indicati nell'allegato al presente Capitolato, contenente le planimetrie dei locali, compresi i servizi igienici, corridoi, disimpegni, ecc. I dati relativi agli arredi ed alle attrezzature utilizzate per il servizio sono indicati nell'allegato.

La cucina è dotata di ogni altro materiale per il funzionamento in misura adeguata all'entità dell'utenza (quali stoviglie, piatti, bicchieri e tutti gli utensili utilizzati per la preparazione e distribuzione dei pasti).

Quanto indicato nei commi precedenti viene messo a disposizione dell'Impresa aggiudicataria

gratuitamente, la quale si impegna ad utilizzarlo per le attività indicate nel presente Capitolato con la massima diligenza e con l'obbligo di restituirlo al termine dell'appalto funzionante e in buone condizioni fatta salva la normale usura.

L'aggiudicatario è responsabile della custodia di tali beni, nonché di quella di tutti i prodotti che ivi verranno conservati. Esso è pienamente responsabile, con obbligo di risarcimento al Comune, dei danni causati alla struttura per negligenza, uso improprio e dolo del proprio personale dipendente. L'aggiudicatario può integrare l'attrezzatura esistente con altra di sua proprietà e che sia conforme alla normativa sulla sicurezza, qualora lo ritenga necessario per migliorare il livello di espletamento del servizio, senza alcun onere a carico dell'ente. Alla fine dell'appalto tali migliorie resteranno di proprietà comunale.

Il reintegro delle attrezzature danneggiate per causa non imputabile alla ditta è a cura dell'ente, salvo diverso accordo tra le parti di volta in volta in relazione all'attrezzatura da sostituire e all'urgenza di provvedere, e fatto salvo quanto offerto in sede di gara sotto il profilo del miglioramento della qualità del servizio.

Dei locali e delle attrezzature esistenti la ditta deve prendere visione prima della formulazione dell'offerta e dichiarare espressamente nella medesima di aver effettuato apposito sopralluogo, accettando le condizioni dell'appalto e tutte le circostanze generali e particolari che possono influire sull'espletamento del servizio.

L'Amministrazione comunale e l'impresa aggiudicataria, prima dell'inizio del servizio, redigono e sottoscrivono apposito inventario degli immobili, impianti, attrezzature, utensili e arredi esistenti. La ditta aggiudicataria deve indicare un proprio centro di cottura, distante non più di 30 km dal Comune di Sciolze o dichiarare di disporre di una cucina mobile adeguatamente attrezzata e proporzionata ai pasti da preparare, da utilizzarsi in sostituzione del centro cottura comunale in situazioni di assoluta emergenza, e deve essere in possesso di idonei mezzi e contenitori a norma di legge per la veicolazione dei pasti.

Art. 4 – Tipologia e dimensioni dell'utenza

L'utenza è composta prevalentemente dagli alunni ed insegnanti della scuola dell'infanzia, alunni scuola primaria e assistenti, e dagli alunni che frequentano il doposcuola (primaria e secondaria), dai dipendenti comunali, oltre che dal personale ausiliario o altri soggetti aventi diritto o autorizzati dal Comune.

Il servizio di assistenza durante la refezione scolastica per la scuola primaria è a carico del comune, che ha stipulato una apposita convenzione con un'associazione operante sul territorio con personale qualificato per la fornitura di diversi servizi (assistenza, accompagnatore per scuolabus, pre e post scuola) e risulta anche di sostegno al personale della ditta appaltatrice; pertanto, per tali operatori il pasto dovrà essere fornito gratuitamente dalla ditta appaltatrice. A livello indicativo, ma non esaustivo, il lunedì, il mercoledì ed il giovedì sono presenti due operatori, il martedì ed il venerdì uno.

Il servizio di refezione scolastica è strettamente correlato al normale calendario scolastico approvato dalla Regione Piemonte e deve essere fornito nei giorni di effettivo funzionamento della mensa scolastica, dal lunedì al venerdì, con interruzioni conformi al calendario medesimo; l'inizio e il termine del servizio di ciascun anno scolastico viene stabilito dal Comune sentito il Dirigente scolastico ed è comunicato dal responsabile del Servizio con congruo anticipo.

Il servizio di refezione scolastica non deve in ogni caso essere svolto nei giorni in cui non è attiva la mensa, fatti salvi esclusivamente i giorni immediatamente precedenti e susseguenti rispettivamente all'inizio e alla fine dell'anno scolastico, onde garantire la predisposizione ed il riordino dei locali.

Il servizio di refezione per i dipendenti comunali dovrà essere svolto tutti i giorni lavorativi dell'anno.

Il numero di pasti stimati per anno scolastico è il seguente:

	Alunni e Personale scolastico (3/4 unità per plesso/giorno)	Dipendenti comunali	Doposcuola	N. pasti annui	N. pasti 3 anni	N. pasti Eventuale proroga 2 anni
Primaria "Nelson Mandela"	5609		440	6.049	18.147	12.098
Infanzia "De Bernochi"	4752			4.752	14.256	9.504
Palazzo Comunale		720		720	2.160	1.440
Totale				11.521	34.563	23.042
TOTALE COMPLESSIVO PRESUNTO (3 + 2)				57.605		

I numeri dei pasti indicati nel presente articolo non impegnano il Comune, potendo variare in più o in meno in relazione alle presenze degli utenti o a qualsiasi altra causa.

Il numero dei pasti riportati nella tabella sopra indicata è stimato sulle fatture del servizio del 2024 (gennaio/giugno-settembre/dicembre). I prezzi di aggiudicazione non sono soggetti ad alcuna variazione per oscillazioni inferiori al 20% annuo, in caso contrario la variazione deve essere concordata tra le parti.

Art. 5 – Oneri dell'impresa aggiudicataria

Sono a carico dell'Impresa aggiudicataria i seguenti oneri:

- a) la fornitura di tutte le derrate/prodotti, secondo l'allegato A);
- b) la fornitura di tutti i materiali occorrenti per l'esecuzione del servizio, sia per il servizio di mensa vero e proprio (per es. tovaglioli di carta, stuzzicadenti, ecc), sia i prodotti necessari alla corretta pulizia degli ambienti (per es. scope, stracci, detersivi) e per uso e consumo del personale ivi addetto (carta igienica, carta asciugamani, contenitori di sapone liquido lavamani ecc.) e più in generale di tutto ciò che possa servire per il corretto espletamento del servizio.
- c) la fornitura del materiale a perdere necessario alla somministrazione dei pasti (compresi piatti, posate e bicchieri monouso) nel caso di guasto temporaneo alla lavastoviglie in dotazione, di interruzione del servizio di acquedotto e eventi similari.
- d) la disponibilità della ditta in caso di calamità, emergenze, eventi straordinari anche in giorni festivi a cucinare presso il centro cottura i pasti necessari per le squadre di soccorritori, forze dell'ordine, protezione civile, volontari ecc. Il costo del pasto dovrà essere quello offerto in sede di gara;
- e) la pulizia delle aree esterne di pertinenza del centro cottura;

- f) l'attivazione, su richiesta dell'amministrazione, di iniziative idonee per la distribuzione dei prodotti alimentari avanzati a fini di solidarietà sociale e per la riduzione **nella misura massima possibile** dei rifiuti prodotti (utilizzando **solo se assolutamente indispensabile** materiale a perdere), nonché per la riduzione degli impatti ambientali e dei consumi energetici connessi all'attività di ristorazione scolastica;
- g) la gestione dei rifiuti attraverso il sistema della raccolta differenziata, conferendo gli stessi negli appositi cassonetti negli spazi previsti nei giorni fissati per la raccolta, segnalando anche le mancate raccolte al comune;
- h) la manutenzione ordinaria e straordinaria delle attrezzature, degli impianti tecnologici, degli elettrodomestici e degli arredi in dotazione, nonché alle eventuali sostituzioni ed integrazioni;
- i) **la fornitura gratuita, durante il periodo di vigenza del contratto, su specifica richiesta dell'Amministrazione Comunale, per ogni anno, di uno o più servizi di catering (pasto completo o rinfresco) per un numero massimo complessivo di 250 utenti;**
- j) l'attivazione, ove l'amministrazione comunale lo ritenga opportuno, di un servizio di preparazione e consegna di pasti da asporto per indigenti e anziani. Per questo ulteriore servizio la stazione appaltante riconoscerà alla ditta un aumento dell'1% sul costo pasto offerto in sede di gara.
- k) l'attivazione, ove l'amministrazione comunale lo ritenga opportuno, del servizio di mensa, utilizzando per la preparazione dei cibi il centro cottura di Str. Marentino 10, con trasporto, scodellamento, e pulizia pre e post servizio anche per eventuale asilo nido, sezione primavera o baby parking attualmente non presenti sul territorio allo stesso costo pasto offerto in sede di gara; A livello conoscitivo si sta valutando la possibilità di condividere gli spazi della scuola dell'infanzia sita in centro paese (1km dal centro cottura)
- l) la fornitura della seguente attrezzatura con presentazione di idonea documentazione dalla quale si evince che tali strumenti sono nuovi e non usati:
- **NUOVO FRIGORIFERO PROFESSIONALE PER CARNI** in sostituzione dell'attuale presente nel centro cottura perché vetusto. **DA FORNIRE CON L'INIZIO DEL SERVIZIO**
Il frigorifero dovrà avere le seguenti caratteristiche:
 - volume 670 lt
 - temperatura 0/10°C
 - dimensioni (L x P x A) 710 x 837 x 2050 mm
 - porta cieca, struttura interna ed esterna in acciaio inox ASSI 430,
 - controllo digitale con visualizzazione e impostazione temperatura,
 - attivazione manuale del ciclo di sbrinamento.
 - controllo HACCP con allarmi visivi, a norma CE.
 - **TRITACARNE PROFESSIONALE NUOVO** (attualmente non presente) **DA FORNIRE ENTRO IL 31/12/2025** con le seguenti caratteristiche:
 - bocca di ingresso carne ø mm 52
 - alte prestazioni,
 - resistente e robusto
 - carcassa e tramoggia realizzate in acciaio inox;
 - gruppo di macinazione in acciaio inox AISI 304,
 - ventola di raffreddamento e riduttore con ingranaggi a bagno d'olio;
 - incluso sistema enterprise con Piastra Inox (fori da mm 6) e Coltello Inox auto affilante.
 - a norma CE

- TERMOSIGILLATRICE NUOVA (attualmente non presente) per sigillazione di piatti monoporzione per diete speciali e dipendenti comunali DA FORNIRE ENTRO IL 31/12/2025 con le seguenti caratteristiche:
 - in acciaio INOX AISI 304;

L'Impresa comunque dovrà provvedere, anche se non prevista dall'inventario, ad ogni attrezzatura necessaria per il corretto funzionamento della cucina e del servizio di distribuzione dei pasti, come ad esempio tavoli e sedie del refettorio, banchi termici, carrelli termici, scola vassoi, abbattitori, bilance, stoviglie a perdere;

L'utilizzo del centro cottura da parte della ditta vincitrice per altri enti sarà possibile previa comunicazione all'amministrazione comunale ed esclusivamente se tale attività non compromette la prioritaria ed imprescindibile piena tutela e garanzia dei servizi oggetto del presente disciplinare e il buon decoro dell'amministrazione comunale. Per ogni pasto prodotto per altri enti presso il centro di cottura comunale di Str. Marentino 10 la ditta dovrà versare al Comune di Sciolze, a cadenza trimestrale, la somma di € 0,50, secondo quanto previsto nel punto precedente.

Il limite massimo giornaliero autorizzato per la produzione dei pasti del centro cottura di Sciolze è pari a circa 280 pasti.

Il Comune di Sciolze si riserva la facoltà di utilizzare gratuitamente le attrezzature esistenti presso il centro cottura per manifestazioni organizzate o autorizzate dal comune, solo ed esclusivamente nel mese di agosto, previo accordo con la ditta anche per evitare disguidi e danneggiamenti.

Si evidenzia che:

per il plesso NELSON MANDELA SEDE DEL CENTRO COTTURA

si dovrà provvedere all'organizzazione dei fattori produttivi, beni-attrezzature-personale nonché supervisione e coordinamento del servizio e, in particolare:

- a. **raccolta dei buoni mensa cartacei, rilevazione su apposite schede predisposte dal committente, classe per classe, all'inizio dell'orario scolastico, delle presenze giornaliere a mensa di alunni (con o senza buono) e personale scolastico, e comunicazione al Comune.**

I locali della Scuola primaria sono situati nello stesso edificio in cui c'è il centro cottura, al piano superiore.

Il controllo e il recupero degli insoluti saranno a carico del Comune.

- b. esecuzione del servizio di preparazione pasti con proprio personale professionalmente qualificato secondo le tabelle dietetiche/ menù stagionali adottati dall'ente
- c. applicazione delle procedure e del piano di controllo per la tutela e garanzia della igiene e qualità dei cibi, prescritto dalla vigente normativa in materia di igiene degli alimenti (Pacchetto Igiene Regolamenti CE 852/2004 – 853/2004 e 854/2004) secondo il sistema HACCP adottato dalla ditta che si aggiudica l'appalto;
- d. garanzia dell'igiene dei locali, delle attrezzature e del personale con il massimo rispetto delle norme di sicurezza e d'igiene;
- e. adempimenti in materia di sicurezza sul lavoro in ordine al proprio personale, ivi compresa fornitura di divisa con cartellino di riconoscimento e di tutti i dispositivi di sicurezza necessari al corretto espletamento del servizio;
- f. predisposizione e attuazione di un adeguato piano di aggiornamento del personale addetto al servizio di mensa sulla base della vigente normativa in materia;
- g. trattamento economico dovuto al personale da essa dipendente, alle condizioni

- retributive, normative e assicurative previste dai contratti collettivi di lavoro;
- h. esecuzione del servizio di scodellamento dei pasti, con proprio personale professionalmente qualificato, riordino e pulizia di tutti i locali (centro cottura, sala ristorazione, tavoli, sedie, bagni, corridoi, vetri, porte interne e esterne)

per il plesso SCUOLA INFANZIA DE BERNOCHI

esecuzione del servizio di trasporto dal centro cottura, scodellamento pasti con proprio personale professionalmente qualificato secondo le tabelle dietetiche/ menù stagionali adottati dall'ente, riordino e pulizia di tutti i locali (sala ristorazione, pavimenti, tavoli, sedie e locali cucina d'appoggio)

per i dipendenti comunali

esecuzione del servizio di trasporto con proprio personale professionalmente qualificato dal centro cottura al palazzo comunale in Via Roma 2. Visto il numero esiguo dei dipendenti comunali (5/6), che potrebbe rendere non economicamente conveniente per la Ditta aggiudicataria mantenere aperto il centro cottura nei periodi delle chiusure scolastiche (es festività natalizie, pasquali, estive, ecc.) o nel caso di altri eventi che impediscano l'erogazione del servizio di refezione ai dipendenti, in alternativa alla fornitura del pasto, la ditta potrà richiedere, in via residuale, l'autorizzazione alla fornitura di buoni pasto sostitutivi della mensa - di valore economico pari all'importo di aggiudicazione per ogni giorno lavorativo.

Art. 6 – Caratteristiche dei prodotti alimentari – Criteri Ambientali Minimi – Trasporto

La ditta aggiudicataria in ordine alle caratteristiche dei prodotti alimentari e non, alle tabelle merceologiche e al trasporto, per quanto non specificato nel presente capitolato, prende a riferimento quanto disposto nelle Linee guida della Regione Piemonte in materia di ristorazione scolastica, che qui si intendono integralmente recepite e al rispetto del Decreto 10/03/2020 C.A.M.

Nella scelta degli alimenti è importante porre attenzione ad una sostenibile valorizzazione di prodotti rispettosi dell'ambiente e di altri valori di sistema, direttamente ed indirettamente correlati con le politiche alimentari quali, agricoltura sostenibile, sicurezza del lavoratore, benessere animale, tradizioni locali e tipicità.

Tutti i prodotti oggetto di fornitura devono essere di provenienza nazionale ed avere requisiti che diano assoluta garanzia alimentare e igienico-sanitaria; non devono presentare segni di deterioramento e le relative confezioni devono essere in perfetto stato di conservazione.

Le caratteristiche merceologiche specifiche dei prodotti oggetto di fornitura sono indicate nell'allegato A.

Gli alimenti devono avere obbligatoriamente l'etichettatura prevista dalle leggi vigenti in materia.

Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

I prodotti alimentari devono essere di prima qualità sia dal punto di vista igienico-sanitario che merceologico e commerciale ed è vietato l'utilizzo di prodotti geneticamente modificati. L'impresa aggiudicataria deve avvalersi esclusivamente di ditte fornitrici di prodotti alimentari in regola con la normativa in materia di igiene e sicurezza alimentare.

All'avvio del servizio, l'impresa deve inviare all'Amministrazione Comunale l'elenco dei prodotti, alimentari e non, conformi alle specifiche di cui all'allegato A che intende utilizzare nel servizio (comprensivo dei relativi marchi, nominativi delle aziende fornitrici, nomi commerciali dei prodotti utilizzati, schede tecniche, ecc.).

Ogni modifica e/o aggiornamento dell'elenco, anche se relativo ad un solo componente, deve essere tempestivamente comunicata e deve riportare la data e la firma del Responsabile del servizio dell'impresa appaltatrice.

LE PERCENTUALI DI ALIMENTI BIOLOGICI DA NORMATIVA CAM DOVRANNO ESSERE:

100% uova (incluse quelle pastorizzate liquide o con guscio)

100% latte, anche in polvere per asili nido e yogurt

100% succhi di frutta o nettari di frutta (senza zuccheri aggiunti)

50% frutta, ortaggi. Legumi, cereali

50% carne bovina

30% salumi e formaggi

40% olio extravergine di oliva

33% pelati, polpa e passata di pomodoro

10% carne suina

20% carne avicola

100% carne omogenizzata negli asili nido (attualmente non presente sul territorio) ma non da escludere nel corso temporale dell'appalto.

Tutti i prodotti devono giungere sul posto di lavoro (centro cottura) in automezzi conformi alle vigenti disposizioni sanitarie e fiscali ed accompagnati da distinta giornaliera indicante i nominativi delle aziende fornitrici, il nome commerciale dei prodotti utilizzati e la quantità consegnata. Copia della distinta deve essere disponibile presso la cucina per i controlli, nonché messa tempestivamente a disposizione dell'ufficio comunale preferibilmente in formato elettronico.

Art. 7 – Rintracciabilità degli alimenti

È a carico della Ditta appaltatrice l'onere del rispetto della normativa relativa alla rintracciabilità degli alimenti (Reg. CEE 178/2002 e ss.mm. e ii.), per cui deve essere in grado di individuare chi gli abbia fornito un alimento o qualsiasi sostanza destinata a far parte di un alimento (rintracciabilità sia a monte sia a valle). A tal fine deve disporre di sistemi o di procedure che consentano di mettere a disposizione delle Autorità Competenti, che le richiedano, le informazioni richieste.

Art. 8 – Menù, composizione e comunicazione dei pasti

I menù sono articolati in otto settimane per il menù invernale e quattro settimane per il menù estivo e dovrà essere presentato dalla ditta aggiudicataria al committente con vidimazione ASL.

Il menù invernale entrerà in vigore preferibilmente dal 15 ottobre di ogni anno ed il menù estivo, preferibilmente, dal 15 aprile di ogni anno, salvo eventuali specifiche variazioni richieste dall'Amministrazione e tenuto conto anche della situazione climatica del momento.

Dovrà essere garantito un menù aziendale per i dipendenti comunali estivo e invernale, diverso da quello scolastico, precisando che i dipendenti sono in numero limitato (5/6).

Il menu dovrà essere articolato in questo modo:

un primo piatto, un secondo piatto con contorno, pane, acqua, frutta o yogurt o budino.

Ai dipendenti comunali dovrà essere fornito 1 litro di acqua pro-capite.

I piatti proposti giornalmente dovranno corrispondere alle porzioni indicative dei principali gruppi alimentari fornite dal Servizio di Igiene della Nutrizione dell'ASL TO4.

È consentita, in via temporanea, una variazione nei seguenti casi:

- guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- interruzione temporanea della produzione per cause quali sciopero, incidenti, interruzioni dell'energia elettrica ecc.;
- avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- blocco delle derrate in seguito ai risultati delle analisi preventive eseguite.

Qualsiasi variazione al menu dovrà essere sempre concordata preventivamente con l'Amministrazione

e tempestivamente comunicata in forma scritta.

L'Impresa dovrà inoltre fornire, qualora l'Amministrazione intenda sviluppare progetti di educazione alimentare con gli alunni, i piatti inseriti nel menù creato durante tali attività.

Durante lo svolgimento del servizio, l'Amministrazione potrà richiedere modifiche sostanziali del menù a seguito del grado di soddisfazione dell'utenza e, in ogni caso, previo parere favorevole del servizio competente dell'ASL.

Le variazioni del menù non comporteranno nessuna modifica al costo-pasto.

Il Comune si riserva la facoltà di introdurre, in via sperimentale, nuove preparazioni gastronomiche, concordando con la ditta ingredienti e grammature, di intesa con la competente ASL.

Anche per gli alunni del doposcuola i pasti sono completi e seguono il menù delle scuole.

Nella preparazione del pasto il personale addetto alla cucina dipendente dalla ditta aggiudicataria si attiene al menu adottato dall'amministrazione, compreso il rigoroso rispetto della rotazione settimanale e della stagionalità, adeguando le forniture settimanali allo stesso.

Le materie prime devono essere fornite ed i pasti preparati in quantità adeguata all'utenza servita, deducibile dalle linee guida regionali in materia di ristorazione scolastica. Per quanto concerne i pasti degli alunni del doposcuola e degli adulti deve farsi riferimento ai menù previsti per i bambini della scuola primaria con una grammatura maggiorata (con naturali oscillazioni a seconda dei prodotti) rispetto a quella prevista per gli stessi.

La ditta dovrà prevedere comunque qualche razione completa in più per ogni ordine di scuola e adulti, onde soddisfare richieste di bis, nella misura del 10% rispetto al numero di presenza quotidiane effettive.

La consegna dei pasti alle Scuole dovrà essere fatta quotidianamente, secondo il calendario scolastico ufficiale e le disposizioni del competente ufficio ed in particolare:

- entro le ore 11.45 per la scuola dell'infanzia – Via Roma 9
- entro le ore 12,20 per la scuola primaria – Str. Marentino stesso plesso del locale cucina
- entro le ore 12.30 dipendenti comunali – Via Roma 2 c/o palazzo comunale

Tali orari dovranno essere rispettati in modo tassativo

Nessun ritardo, per qualsiasi motivo dovuto, è ammesso, salvi casi documentati e di forza maggiore.

Il numero dei pasti da consegnare per l'infanzia e dipendenti viene comunicato giornalmente all'Impresa sulla base delle presenze effettive, da parte del comune di Sciolze.

Art. 9 – Diete speciali

Per tutti i plessi l'impresa garantisce senza ulteriori oneri aggiuntivi la predisposizione di:

- Diete speciali per motivi di salute
- Diete speciali a carattere etico-religioso.
- Diete speciali leggere

Diete speciali per motivi di salute

Gli utenti affetti da allergie e/o da intolleranze alimentari o da patologie di tipo cronico e/o a carattere transitorio o causate da malattie metaboliche, che necessitano a scopo terapeutico dell'esclusione di particolari alimenti, devono necessariamente esibire adeguata certificazione medica al Comune, il quale ne cura il tempestivo inoltro all'impresa aggiudicataria.

L'Impresa per tutti i plessi deve tempestivamente redigere i menù e le ricette e fornire qualsiasi derrata necessaria per approntare le diete speciali per motivi di salute.

L'impresa inoltre dispone che il proprio personale di cucina ponga scrupolosa attenzione a tutte le prescrizioni dettate per la preparazione delle stesse; in particolare in caso di intolleranza al glutine la preparazione dei pasti deve utilizzare flussi produttivi e attrezzature separate (per conservazione, preparazione e distribuzione dei pasti), si rinvia a tal proposito al Prontuario dell'Associazione Italiana di Celiachia.

Le diete speciali devono garantire lo stesso grado di variabilità e lo stesso valore nutrizionale dei menù ordinari;

Diete speciali a carattere etico-religioso

Gli utenti possono richiedere al Comune diete speciali per motivazioni etiche o religiose; all'interno di tale categoria rientrano altresì le diete speciali per vegetariani. La richiesta va presentata per iscritto al Comune, che ne cura il tempestivo inoltramento all'impresa aggiudicataria.

L'Impresa per entrambi i plessi deve tempestivamente redigere i menù e le ricette e fornire le derrate necessarie a garantire la predisposizione delle diete speciali a carattere etico-religioso.

L'impresa deve inoltre disporre che il proprio personale di cucina ponga scrupolosa attenzione a tutte le prescrizioni dettate per la preparazione delle stesse.

Diete speciali leggere

Il personale di cucina deve garantire la preparazione di diete leggere, qualora ne venga fatta richiesta entro le ore 9.00 dello stesso giorno da parte dei genitori per il tramite degli insegnanti. Le diete speciali leggere possono avere la durata massima di 3 giorni consecutivi e non necessitano di certificato medico.

Le diete speciali leggere sono costituite da: pasta o riso in bianco, carne bianca o pesce cotti al vapore, lessati e simili, patata/carota lessata, mela.

Nel caso in cui la dieta speciale leggera fosse reiterata per un numero di giorni superiore a 3 o con una frequenza tale da configurarsi come anomala, la relativa richiesta deve essere suffragata da certificazione medica e, in questa circostanza, la dieta stessa è trattata come dieta speciale per motivi di salute.

Tutte le diete speciali elaborate dall'impresa per qualsiasi motivo:

- devono garantire lo stesso grado di variabilità e lo stesso valore nutrizionale dei menu ordinari;
- devono essere trasmesse al Comune, il quale si riserva la facoltà di sottoporle all'Asl competente per verifiche ed eventuali modifiche o integrazioni.
- devono essere personalizzate, in modo tale da essere inequivocabilmente riconducibili al destinatario, nel rispetto delle normative vigenti in materia di privacy.

Tutte le certificazioni relative a diete speciali devono essere tenute a disposizione del personale di cucina presso la mensa scolastica interessata.

La presenza giornaliera degli utenti con dieta speciale è segnalata con le stesse modalità degli utenti con menù ordinario.

Art. 10 – Menù collegati a particolari progettualità a contenuto didattico-educativo

L'Impresa, senza alcun onere aggiuntivo, garantisce la fornitura di materie prime e/o realizzazione di menù speciali collegati a particolari eventi. Il Comune richiede menù a tema compresi nel prezzo di aggiudicazione.

Tali menù potranno riguardare a titolo meramente esemplificativo:

- a) eventi o ricorrenze particolari, quali ad esempio: inizio e fine anno scolastico, Natale, Carnevale, Pasqua, ecc.
- b) menù a tema: regionali, con ricette e prodotti tipici del territorio, vegetariano, d'integrazione culturale, per insegnamento dell'educazione sensoriale, ecc.

In occasione di gite scolastiche, previo avviso da parte del personale insegnante, l'Impresa - a seconda del plesso considerato - deve fornire le materie prime ovvero predisporre merende e/o pasti freddi o cestini equivalenti per valore e qualità a quelli del normale servizio.

Art. 11 – Continuità del servizio

Il servizio viene richiesto secondo il calendario scolastico dell'istituto di riferimento del comune. Di norma non sono consentite interruzioni del servizio sia di fornitura delle derrate che di preparazione dei pasti.

Se per cause di forza maggiore presso uno dei plessi non è possibile fornire le materie prime ovvero predisporre le pietanze previste nel giorno specifico della settimana, la ditta concorda con l'amministrazione, la miglior soluzione per garantire il pasto all'utenza. In ogni caso le variazioni devono garantire il medesimo valore nutrizionale ed economico dei menu ordinari.

Per forza maggiore si intende qualunque fatto eccezionale, imprevedibile ed al di fuori del controllo delle parti che non possa essere evitato con l'esercizio di ordinaria diligenza, previdenza e perizia.

Per esempio, sono cause di forza maggiore che consentono, in via temporanea e/o straordinaria, variazioni del menù:

- lo sciopero del personale scolastico o della ditta;
- il guasto di uno o più impianti da utilizzare per la realizzazione del piatto previsto;
- l'avaria delle strutture di conservazione dei prodotti deperibili;
- l'interruzione temporanea dell'energia elettrica o del flusso idrico;
- il ritardo nella consegna dei prodotti, dovuto a cause non imputabili all'aggiudicatario;
- l'allerta alimentare, incidenti e interruzioni non imputabili alle parti.

In caso di sciopero programmato dal personale della scuola, l'Aggiudicatario è preavvertito dalla stazione appaltante possibilmente almeno 24 ore prima, compatibilmente con le comunicazioni in tal senso provenienti dall'autorità scolastica.

Per scioperi del personale dipendente dell'Aggiudicatario, lo stesso deve darne comunicazione al Comune con un preavviso di almeno 24 ore, impegnandosi a proporre soluzioni alternative al Comune.

In casi di improvvisi inconvenienti tecnici (interruzione di energia elettrica, erogazione del gas o gravi guasti ecc.) tali da impedire la produzione di pasti caldi, l'Aggiudicatario può fornire in sostituzione piatti freddi nei limiti delle contingenti possibilità in accordo con il Comune.

Le interruzioni del servizio mensa per cause di forza maggiore non danno luogo a responsabilità alcuna per entrambe le parti.

Art. 12 – Ordinativi delle derrate e consegna

Gli ordini e le consegne sono sotto la diretta responsabilità della ditta aggiudicataria e le consegne non devono interferire con la consumazione del pasto degli alunni.

Art. 13 – Espletamento del servizio di preparazione e distribuzione pasti

Gli adempimenti previsti dal presente articolo e dagli articoli dal 14 al 28 afferiscono in via generale al servizio.

L'impresa deve essere in possesso di tutte le prescritte autorizzazioni, nullaosta e benestare rilasciati dalle Autorità preposte necessari per l'espletamento di quanto richiesto dal presente C.S.A. secondo le normative vigenti.

L'impresa aggiudicataria deve eseguire il servizio di preparazione pasti con personale

professionalmente qualificato come indicato al successivo art. 23.

Tale personale in particolare deve farsi carico dei seguenti adempimenti:

- a) corretto e costante approvvigionamento di tutte le derrate alimentari e dei prodotti necessari per la gestione del servizio di refezione;
- b) stoccaggio dei generi alimentari e di quanto necessario per l'assolvimento del servizio;
- c) lavaggio e mondatura derrate fresche;
- d) preparazione e cottura dei pasti secondo menù in uso;
- e) predisposizione del refettorio;
- f) porzionamento delle pietanze secondo le grammature consigliate in ragione della tipologia di utenza;
- g) distribuzione dei pasti.

Il servizio di preparazione dei pasti deve essere espletato mediante produzione dei pasti, nel centro di produzione del Comune che deve essere obbligatoriamente utilizzato dalla ditta aggiudicataria. I pasti devono essere erogati con l'osservanza delle norme generali di igiene dei prodotti alimentari.

La predisposizione dei tavoli nel refettorio deve essere in misura adeguata ai commensali.

Art. 14 – Operazioni preliminari, tecnologie di manipolazione e cottura dei pasti

La produzione del pasto deve rispettare gli standard igienici previsti dalle normative vigenti. Tutte le operazioni di manipolazione e cottura degli alimenti devono mirare ad ottenere standard elevati di qualità igienica, nutrizionale e sensoriale ed essere eseguite nel rispetto del Piano HACCP adottato dalla ditta aggiudicataria ai sensi della normativa vigente. Gli ambienti, le celle ed i frigoriferi devono essere tenuti in perfetto stato igienico e in buon ordine.

La preparazione e cottura dei pasti deve avvenire con i sistemi tradizionali e di conseguenza è esclusa la somministrazione di cibi e alimenti precotti e sottovuoto. Tutte le preparazioni gastronomiche servite devono essere approntate in giornata. È vietata la somministrazione di residui dei pasti dei giorni precedenti. Il cibo non consumato dagli utenti deve essere completamente eliminato in giornata.

Le operazioni di preparazione, cottura e somministrazione dei pasti devono essere eseguite secondo le modalità di seguito descritte:

- tutti i prodotti congelati e/o surgelati, prima di essere cucinati, devono essere sottoposti a scongelamento in celle frigorifere a temperatura compresa tra 0° e 4°C, secondo le indicazioni del produttore o le procedure aziendali;
- tutte le vivande devono essere di norma cotte in giornata;
- è da evitare la precottura e l'eccessiva cottura (minestre, minestrone, verdura, pasta)
- devono essere tassativamente evitati ripetuti raffreddamenti e riscaldamenti di alimenti già cotti;
- la preparazione dei piatti freddi deve avvenire con l'ausilio di mascherine e guanti monouso;
- durante tutte le operazioni di produzione l'impianto di aspirazione deve essere in funzione;
- i contenitori delle derrate deperibili e non deperibili non devono mai essere appoggiati a terra;
- i prodotti sfusi non devono essere a diretto contatto con l'aria, sia negli ambienti di deposito, sia nelle celle, sia nei frigoriferi; le carni, le verdure, i salumi, i formaggi, i prodotti surgelati, devono essere conservati in celle frigorifere distinte;
- i prodotti a lunga conservazione come pasta, riso, farina ecc. devono essere conservati in

confezioni ben chiuse

- ogni qualvolta viene aperto un contenitore in banda stagnata e il contenuto non viene immediatamente consumato, deve essere travasato in altro contenitore di vetro o acciaio inox o altro materiale non soggetto ad ossidazione.
- il lavaggio ed il taglio della verdura devono essere effettuati nelle ore immediatamente antecedenti al consumo;
- le verdure da consumare crude devono essere perfettamente lavate, pronte all'uso e condite al momento della distribuzione
- il purè deve essere preparato con patate fresche lessate in giornata (le patate devono essere sbucciate e lavate nella stessa giornata dell'utilizzo, indipendentemente dal tipo di cottura previsto);
- per limitare la perdita di nutrienti si deve evitare l'eccessiva spezzettatura dei vegetali, limitare la quantità d'acqua utilizzata in cottura, contenere i tempi di cottura, ricorrendo di preferenza alla cottura a vapore o al forno;
- le operazioni di impanatura devono essere fatte nelle ore immediatamente antecedenti la cottura;
- le frittiture tradizionali per immersione in olio non devono essere effettuate;
- ogni cottura analoga alla frittura, deve essere realizzata in forno (frittate, cotolette, polpette, ecc.);
- i soffritti sono da sostituire con la semplice tostatura in poca acqua o brodo.
- la carne trita deve essere macinata nella giornata di consumazione;
- la porzionatura di salumi e formaggi deve essere effettuata nelle ore immediatamente antecedenti la distribuzione;
- la porzionatura delle carni crude deve essere effettuata nella stessa giornata in cui viene consumata;
- la razione di carne e pesce va servita possibilmente in un'unica porzione (per esempio una scaloppina, una coscia di pollo, una sogliola, ecc.)
- per la preparazione di alimenti crudi e cotti, per carni bianche e rosse, devono essere utilizzati piani e locali distinti e il personale non deve effettuare più operazioni contemporaneamente al fine di evitare rischi di contaminazioni crociate;
- i legumi secchi devono stare in ammollo secondo le indicazioni del produttore o le procedure aziendali;
- la frutta deve essere consegnata lavata e a temperatura ambiente.
- frutta e verdura, carne, salumi, latte, latticini e formaggi, uova devono essere preparati per la somministrazione all'utenza nei giorni immediatamente successivi alla fornitura;
- i condimenti vanno aggiunti possibilmente a crudo;
- il formaggio grattugiato deve essere preparato in giornata in alternativa può essere impiegato un prodotto confezionato sottovuoto e recante il bollo DOP;
- presso ciascun refettorio devono essere sempre disponibili olio extravergine di oliva, aceto di vino e limone;
- il pane deve essere somministrato all'utenza lo stesso giorno della fornitura.
- non devono essere utilizzati: le carni al sangue; dado da brodo contenente glutammato; conservanti e additivi chimici nella preparazione dei cibi.

Clausola generale, valida per tutti gli alimenti, deve essere la non rilevabilità analitica o la presenza entro i limiti consentiti, quando previsti, di tutte quelle sostanze considerate nocive o quanto meno indesiderabili (es.: metalli pesanti, aflatossine, sulfamidici, antibiotici, ormoni, pesticidi, additivi, ecc.). Per quanto attiene i parametri microbiologici si farà riferimento alle circolari e normative ministeriali o regionali in materia.

Art. 15 – Procedure di controllo e campionatura rappresentativa del pasto

L'impresa aggiudicataria, ai sensi e per gli effetti della vigente normativa in materia HACCP (Pacchetto Igiene Reg. CE 852/2004 – 853/2004 – 854/2004), deve garantire la salubrità e la sicurezza dei prodotti alimentari.

A tal fine l'impresa, attraverso il proprio personale, è responsabile della applicazione delle procedure di tutela e garanzia dell'igiene e qualità del prodotto finito prescritte dal Piano Haccp adottato dalla ditta aggiudicataria.

In particolare, nell'ambito delle procedure di autocontrollo adottate dall'ente, devono essere: esaminati tutti i processi di approvvigionamento, preparazione e distribuzione dei pasti nei locali mensa; individuate tutte le fasi potenzialmente critiche per la sicurezza degli alimenti; applicate le adeguate procedure di sicurezza secondo i principi del Sistema HACCP; mantenute aggiornate le schede o gli altri strumenti.

L'Impresa, quale responsabile dell'applicazione delle procedure di autocontrollo prescritte dalla normativa vigente, deve mettere a disposizione della competente autorità di controllo tutta la documentazione di cui è in possesso per la dovuta informazione sulla natura, la frequenza ed i risultati delle procedure di autocontrollo.

L'impresa è garante del rispetto della salubrità e sicurezza dei prodotti alimentari anche da parte dei propri fornitori; pertanto, da questi acquisisce e rende disponibili, a richiesta dell'Amministrazione comunale, idonee certificazioni di qualità o dichiarazioni di conformità alle vigenti leggi in materia.

La ditta aggiudicataria al fine di individuare più celermente le cause di eventuali intossicazioni o tossinfezioni alimentari è tenuta a conservare un campione rappresentativo del pasto completo del giorno così come del pasto sostitutivo del menù di base, qualora fossero intervenute delle variazioni, presso il centro di 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 in frigorifero a temperatura di 0°C, +4°C per 72 ore, con un cartello riportante la dizione "Campionatura rappresentativa del pasto per eventuale verifica data di produzione". I campioni prelevati al venerdì devono essere conservati, secondo le modalità sopra indicate, sino al martedì della settimana successiva.

Art. 16 – Norme igienico-sanitarie

Il servizio di preparazione del pasto deve essere attuato con la più scrupolosa osservanza delle norme igieniche e profilattiche atte ad evitare che si possano avere inconvenienti di sorta e ciò in relazione a: qualità, conservazione, confezione e somministrazione di cibi ed ingredienti; a pulizia dei locali di cucina e di deposito, dei mezzi di trasporto, delle stoviglie e suppellettili da tavola e da cucina; ai requisiti del personale da utilizzare.

In sede di offerta la ditta deve relazionare su come intende garantire il contenimento del rischio microbiologico, nonché la pulizia e l'igiene della cucina e degli ambienti utilizzati per il servizio di refezione.

La ditta si impegna al rispetto di tutte le disposizioni in materia igienico – sanitarie dettate dal competente servizio dell'ASL.

Il personale addetto alla manipolazione, alla preparazione ed alla distribuzione delle pietanze, non deve avere smalto sulle unghie, né indossare anelli e bracciali durante il servizio, al fine di favorire una contaminazione delle pietanze in lavorazione e/o in distribuzione. Prima di accedere ai locali di produzione il personale deve indossare gli idonei indumenti da lavoro esclusivamente negli spogliatoi appositamente approntati per il personale. Gli indumenti da lavoro sono il copricapo, il camice o grembiule o giacca, pantaloni e scarpe. Prima dell'inizio dell'attività lavorativa (produzione, distribuzione, lavaggio) esso deve curare il lavaggio e la disinfezione delle mani. Per la pulizia delle mani devono essere impiegati sapone disinfettante e asciugamani a perdere. Nei servizi igienici destinati agli addetti devono essere impiegati distributore di sapone disinfettante, distributore di tovagliette a perdere e carta igienica a bobina coperta, materiali tutti che l'impresa provvederà a fornire.

L'impresa aggiudicataria deve dotare, con oneri a proprio carico il personale da essa dipendente degli appositi indumenti e dispositivi (ad es. mascherine, guanti monouso e non, detergenti ecc) indicati dalla legislazione vigente sanitaria, oltre ai dispositivi di protezione (DPI) di cui al successivo art. 27 del presente capitolato.

Art. 17 – Controlli

La vigilanza sui servizi compete al Comune e ai competenti servizi dell'Azienda USL per tutto il periodo di affidamento, con la più ampia facoltà e nei modi ritenuti più idonei.

I controlli possono essere effettuati dal personale dell'Amministrazione e/o dal personale dalla stessa incaricato, in qualsiasi momento, purché senza interferenze nello svolgimento delle operazioni inerenti al servizio.

I controlli sono: a) a vista; b) analitici.

I controlli a vista del servizio saranno articolati principalmente nel seguente modo:

- controllo sulla quantità delle derrate in relazione a tabelle dietetiche e relative grammature;
- controllo sulla quantità di derrate giornaliere necessarie per il pranzo;
- controllo della qualità di tutte le derrate e della loro conformità alle prescrizioni del presente Capitolato e suoi allegati tecnici;
- controllo modalità di trasporto delle derrate; conformità dei mezzi di trasporto alle normative e alle prescrizioni del presente Capitolato;
- modalità di stoccaggio nelle celle, temperatura dei frigoriferi e dei congelatori;
- controllo data scadenza prodotti;
- modalità di manipolazione e lavorazione delle derrate; cottura; e distribuzione;
- verifica corretto uso impianti;
- controllo registro pulizia e disinfestazioni;
- lavaggio e impiego sanificanti; loro caratteristiche; modalità di sanificazione;
- stato igienico delle attrezzature dell'ambiente, dei servizi;
- stato igienico sanitario del personale;
- organizzazione del personale; professionalità addetti; controllo organico; abbigliamento di servizio;
- controllo sulle modalità di gestione dei rifiuti e della raccolta differenziata.

L'Amministrazione si riserva, altresì, la facoltà di:

- effettuare controlli sulla provenienza delle derrate impiegate, con particolare riferimento alle carni e all'utilizzo dei mangimi usati negli allevamenti, al fine della verifica dell'assenza di OGM;

- effettuare controlli presso tutti i soggetti produttori coinvolti nella filiera dei prodotti somministrati.

Art. 18 – Servizio di pulizia dei locali, degli impianti, degli arredi e delle attrezzature

I locali, gli impianti, gli arredi e le attrezzature del centro cottura ove presta la propria attività il personale dipendente dall'impresa aggiudicataria, devono essere mantenuti, a cura dell'impresa medesima, perfettamente puliti e sanificati mediante operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia.

Le operazioni di pulizia dei locali devono interessare tutti i locali censiti e riportati nei documenti allegati, secondo un piano di sanificazione che preveda almeno gli adempimenti minimi sotto descritti, potendo l'Impresa prevedere articolazioni più capillari.

Operazioni di pulizia ordinaria.

L'impresa aggiudicataria deve farsi carico delle seguenti attività:

- lavaggio delle stoviglie ed utensili utilizzate nei refettori e nella cucina;
- riordino e pulizia degli arredi, delle attrezzature e dei locali di cucina;
- riordino e pulizia del bagno e dello spogliatoio del personale di cucina.

Tutte le operazioni di pulizia sia dei locali che delle stoviglie (piatti, posate, teglie, pentole, bacinelle, coltelli e utensili ecc.), delle superfici di lavoro, cestelli, piastre e taglieri, tavoli e piani d'appoggio, e di tutte le altre attrezzature utilizzate nelle aree di preparazione, cottura, lavaggio, distribuzione e consumo devono essere eseguite secondo quanto previsto nel "Piano di Autocontrollo Igienico Sanitario della mensa scolastica del Comune" (HACCP), depositato presso i locali della mensa scolastica.

Il servizio di pulizia deve essere realizzato in base a criteri che garantiscano pienamente la totale conservazione sia dei locali che di tutti gli arredi, e di quanto in essi contenuti

Il lavaggio di stoviglie, piatti e suppellettili vari deve avvenire giornalmente mediante uso delle attrezzature esistenti, così come l'asciugatura delle stoviglie e di tutto quanto utilizzato; le stoviglie vanno riordinate negli appositi armadi. Le attrezzature presenti presso le cucine devono essere deterse e disinfettate alla fine di ogni ciclo produttivo. I panni spugna, i panni abrasivi, le pagliette e quant'altro usato per la sanificazione e pulizia degli impianti, macchine, arredi, attrezzature e utensili devono essere sostituiti all'occorrenza, e comunque almeno una volta ogni 15 giorni. Durante le operazioni di lavaggio delle attrezzature è fatto divieto di impiegare getti d'acqua diretti sui quadri elettrici. Prima di procedere alle operazioni di pulizia di impianti ed attrezzature gli stessi devono essere scollegati dalla rete elettrica.

Nei giorni di funzionamento del servizio devono inoltre essere svolte le seguenti attività:

- spazzatura e successivo lavaggio dei pavimenti della cucina, refettorio, tavoli, sedie;
- pulizia e disinfezione dei servizi igienici e relativi sanitari, annessi alla cucina, ad uso del personale addetto e degli alunni, in particolare per la scuola primaria
- nulla è richiesto per il servizio fornito ai dipendenti, solo trasporto e materiale;

Lo svolgimento delle operazioni di pulizia deve quotidianamente avvenire al termine della somministrazione e della consumazione dei pasti, e comunque in orari e con modalità tali da non interferire con l'attività di somministrazione dei pasti, né essere causa di contaminazione degli alimenti.

L'impresa aggiudicataria deve altresì farsi carico con il proprio personale delle operazioni presso il refettorio. Esse consistono in apparecchiare i tavoli prima che gli utenti prendano posto a tavola, sparecchiare i tavoli a fine pranzo; lavare e disinfettare tavoli, lavare gli utensili utilizzati per la distribuzione e capovolgere le sedie sui tavoli, lavare i pavimenti del refettorio, porte interne, i vetri interni ed esterni dei locali, i bagni usati dagli utenti, in particolare adiacenti il refettorio della scuola primaria;

Settimanalmente e comunque all'occorrenza anche con frequenza inferiore alla settimana il personale deve garantire:

- una pulizia generale di tutti i locali adibiti al servizio, nonché dei relativi arredi, attrezzature, vetrate, ingressi, lampade, davanzali, elementi di riscaldamento, oggetti di arredo ecc.
- il controllo ed eventuale ricambio di sapone, salviette e carta igienica a corredo dei servizi igienici.

Operazioni di pulizia straordinaria

- All'inizio di ciascun anno scolastico la ditta curerà l'effettuazione di una pulizia straordinaria dei locali e di tutte le attrezzature al fine di garantire la regolare partenza del servizio di refezione in ambiente sanificato e igienizzato; egualmente provvederà alla conclusione di ciascun anno scolastico al fine di permettere la perfetta conservazione degli ambienti e delle attrezzature nel periodo di pausa estiva.
- Qualora si procedesse all'esecuzione di lavori di ristrutturazione o manutenzione ordinaria o straordinaria, nel caso in cui l'Amministrazione committente non ritenga di sospendere il servizio per il periodo in cui vengono eseguiti tali lavori, l'impresa appaltatrice, al termine dei lavori stessi, deve provvedere alla pulizia a fondo dei locali interessati senza pretendere ulteriori compensi.

Tutte le operazioni di pulizia giornaliere, settimanali, ordinarie e straordinarie devono risultare da apposite registrazioni da esibire a richiesta agli incaricati del controllo.

Art. 19 – Modalità di utilizzo dei detersivi e loro stoccaggio

È a carico della ditta aggiudicataria la fornitura di tutti i detersivi necessari per il corretto funzionamento del servizio. I detersivi devono essere utilizzati dal personale secondo le indicazioni fornite dalle case produttrici, con particolare attenzione a quanto concerne le concentrazioni e le temperature indicate sulle confezioni.

I detersivi e gli altri prodotti di sanificazione devono essere sempre contenuti nelle confezioni originali, con la relativa etichetta e conservati in locale apposito o in armadi chiusi a chiave.

Durante le operazioni di preparazione e cottura dei pasti è assolutamente vietato tenere nelle zone preparazione e cottura e nella cucina in generale, detersivi, scope e strofinacci di qualsiasi genere e tipo.

Art. 20 – Indicazioni per il personale addetto alle operazioni di pulizia e sanificazione

Il personale che effettua il servizio di pulizia, lavaggio e sanificazione deve indossare indumenti diversi da quelli indossati durante la preparazione degli alimenti e le operazioni di distribuzione dei pasti. Gli indumenti degli addetti devono essere sempre riposti negli appositi armadietti situati nel locale apposito.

Il personale addetto alle operazioni di sanificazione deve obbligatoriamente fare uso di

mascherine e guanti, quando l'utilizzo di tali indumenti è previsto dalle schede di sicurezza.

Art. 21 – Rifiuti

L'appaltatore è obbligato al complesso delle attività che riguardano lo smaltimento dei rifiuti raccolti durante le operazioni di pulizia e quelli derivanti dai residui di cucina e dalla somministrazione dei pasti.

L'impresa deve adottare tutte le misure opportune per ridurre al minimo il volume degli imballaggi e dei contenitori prediligendo l'utilizzo di imballaggi riciclabili.

Il complesso dei materiali deve essere raccolto mediante l'utilizzo di idonei sacchi e suddiviso per tipologia di rifiuto secondo quanto prescritto dalle vigenti disposizioni previste dal comune in tema di raccolta differenziata di rifiuti, per poi essere depositati diligentemente nel relativo luogo di raccolta.

È tassativamente vietato introdurre qualsiasi tipo di rifiuto negli scarichi fognari. Le spese per il servizio di ritiro e smaltimento dei rifiuti sono a carico del Comune.

Art. 22 – Direzione del servizio, Responsabile e sistema di valutazione del servizio

Il servizio deve essere eseguito sotto la direzione di un responsabile al fine di assicurare la migliore organizzazione dei fattori produttivi, il rispetto delle tabelle dietetiche e diete speciali adottate, l'esecuzione dei piani di controllo sulla qualità dei cibi, la corretta esecuzione dei piani di sanificazione ed igiene dei locali e delle attrezzature; l'osservanza di tutti gli adempimenti per la tutela della sicurezza sui luoghi di lavoro, la costante formazione e aggiornamento del personale impiegato e quant'altro necessario all'ottimizzazione del servizio in esecuzione delle disposizioni del presente capitolato.

Il responsabile deve relazionarsi costantemente con il responsabile comunale preposto al controllo dell'andamento del servizio.

Art. 23 – Personale addetto al servizio

L'esecuzione del servizio deve essere svolta da personale alle dipendenze dell'Impresa regolarmente autorizzato, da destinare stabilmente al servizio.

Il personale dipendente dedicato al servizio deve essere sufficiente, per numero e capacità, alle esigenze del servizio.

Il personale addetto al servizio deve essere in possesso della qualifica professionale prevista dalla normativa statale e regionale per l'esercizio del servizio di refezione scolastica, del libretto di idoneità sanitaria in corso di validità, di esperienza acquisita e comprovata e deve conoscere le norme di igiene della produzione e le norme di sicurezza e prevenzione degli infortuni sul lavoro.

Il personale deve essere 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.

Prima dell'inizio del servizio, l'aggiudicatario deve comunicare il nominativo dei lavoratori addetti all'esecuzione dell'appalto, il curriculum nonché il numero delle ore lavorative complessive e il turno giornaliero e settimanale. Ogni variazione del personale impiegato, deve essere comunicata al

Comune prima che il personale sia avviato all'espletamento del servizio.

L'impresa inoltre comunica il nominativo, il recapito telefonico e le fasce orarie di reperibilità del responsabile di cui all'art. 22 che avrà il compito di intervenire, decidere, rispondere direttamente riguardo ai problemi che dovessero sorgere nella gestione del servizio.

Il personale addetto al servizio deve essere a conoscenza delle modalità di espletamento dello stesso e deve essere consapevole dell'ambiente in cui è tenuto ad operare; esso è tenuto a mantenere un contegno decoroso ed irreprensibile, riservato, corretto al fine di svolgere adeguatamente le mansioni affidategli senza ostacolare l'andamento regolare del lavoro degli altri operatori presenti nei locali (ausiliari, insegnanti ecc.) nonché disponibile alla collaborazione con gli altri operatori ed in particolare nei riguardi dell'utenza.

Esso deve altresì

- segnalare tempestivamente al proprio responsabile del servizio ogni eventuale anomalia rilevata durante lo svolgimento delle proprie mansioni.
- ricevere disposizioni esclusivamente dai soggetti ed organi competenti.
- mantenere il segreto e la totale riservatezza sui fatti e circostanze di cui sia venuto a conoscenza nell'espletamento del servizio.

Lo stesso personale deve essere sempre identificabile e portare in modo visibile, un distintivo con su scritto il nome della ditta e quello dello stesso dipendente.

In caso di malattia od impedimento del personale normalmente assegnato al servizio, l'impresa deve garantirne la tempestiva sostituzione con altro dotato di pari requisiti.

L'amministrazione si riserva il diritto di richiedere al gestore di predisporre provvedimenti nei confronti del personale da questo dipendente per il quale siano stati rilevati comportamenti non conformi al servizio richiesto, in contraddittorio tra le parti.

Per il personale impiegato che non abbia i requisiti, le capacità o un comportamento corretto, come su indicato, può essere richiesta la sostituzione senza riserva alcuna da parte dell'impresa appaltatrice. L'impresa è tenuta alla sostituzione del personale senza che ciò possa costituire motivo di maggiore onere per l'Amministrazione. Tale sostituzione deve avvenire entro cinque giorni dalla richiesta scritta.

L'appaltatore assume piena ed integrale responsabilità gestionale in ordine all'efficacia ed efficienza dell'operato dell'intero staff di servizio, nonché al rispetto, da parte dello stesso, della normativa di cui agli articoli precedenti e degli standard di servizio previsti dal presente capitolato. L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà, nel rispetto delle disposizioni sulla privacy, di richiedere all'impresa aggiudicataria di sottoporre i propri addetti ad analisi cliniche per la ricerca di portatori di enterobatteri patogeni e stafilococchi enterotossici. I soggetti che risultassero positivi devono essere allontanati per tutto il periodo di bonifica. Il personale che rifiutasse di sottoporsi a tale controllo medico deve essere immediatamente allontanato dal servizio.

Art. 24 – Personale comunale di supporto

Non è previsto personale comunale di supporto.

Art. 25 – Obblighi dell'impresa nei confronti del personale addetto al servizio

L'impresa deve attuare l'osservanza delle norme, che si intendono tutte richiamate, derivanti dalle vigenti leggi relative 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 o che può intervenire in corso di esercizio per la tutela dei lavoratori e deve, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione, dimostrare di avere provveduto a tali adempimenti.

L'impresa deve predisporre nei confronti del personale i controlli sanitari richiesti dalla normativa vigente. Il comune ha facoltà di verificare in ogni momento la sussistenza delle condizioni sanitarie necessarie per l'espletamento del servizio.

L'impresa aggiudicataria si obbliga ad applicare nei confronti dei lavoratori dipendenti e, se cooperative, nei confronti dei soci lavoratori, condizioni contrattuali, normative e retributive non inferiori a quelle risultanti dai contratti collettivi nazionali di lavoro e dagli accordi integrativi territoriali, sottoscritti dalle organizzazioni imprenditoriali e dei lavoratori, maggiormente rappresentative, nonché a rispettare le norme e le procedure previste dalla legge, alla data dell'offerta e per tutta la durata dell'appalto. L'obbligo permane anche dopo la scadenza dei su indicati contratti collettivi e fino alla loro sostituzione. I suddetti obblighi vincolano la ditta aggiudicataria anche nel caso che non sia aderente alle associazioni stipulanti o receda da esse ed indipendentemente dalla natura artigiana o industriale dalla struttura o dimensione della società/impresa stessa e da ogni altra sua qualificazione giuridica, economica o sindacale, ivi compresa la forma cooperativa.

L'impresa aggiudicataria è tenuta inoltre all'osservanza ed all'applicazione di tutte le norme relative alle assicurazioni obbligatorie previdenziali ed assistenziali, nei confronti del proprio personale dipendente e dei soci lavoratori nei casi di cooperative. assumendo a proprio carico tutti i relativi oneri, in ogni momento, a semplice richiesta dell'Amministrazione, dimostrando di avere provveduto ai suddetti adempimenti.

Su richiesta dell'Amministrazione, deve esibire tutta la documentazione comprovante il regolare trattamento retributivo, contributivo e previdenziale dei propri dipendenti impiegati nelle attività richieste.

Nel caso di inottemperanza agli obblighi di cui al presente articolo, o qualora siano riscontrate irregolarità, oltre all'applicazione delle penali, l'Amministrazione segnalerà la situazione al competente Ispettorato del lavoro.

Ai sensi della vigente normativa l'amministrazione acquisisce d'ufficio il DURC (documento unico di regolarità contributiva) nei confronti dell'aggiudicatario, al momento dell'aggiudicazione, della stipula del contratto e prima di effettuare i pagamenti. Qualora l'impresa non risulti in regola con tali obblighi, il Comune procederà alla sospensione del pagamento delle fatture e/o alla revoca dell'aggiudicazione secondo la normativa vigente. Per tale sospensione di pagamento la società non può opporre eccezioni, né avrà titolo a risarcimento dei danni.

L'impresa deve tenere indenne l'Amministrazione da ogni e qualsiasi rivendicazione dei lavoratori in ordine al servizio in oggetto, restando l'Amministrazione stessa estranea al rapporto di lavoro intercorrente tra lo stesso appaltatore e i suoi dipendenti.

Art. 26 – Formazione e aggiornamento del personale

Oltre alla formazione obbligatoria prevista dalle vigenti normative, l'Aggiudicatario deve assicurare la formazione e aggiornamento del personale addetto al servizio mensa, nel corso di tutto l'appalto, al fine di garantire il rispetto degli standard di qualità previsti nel presente C.S.A, attraverso la

predisposizione di appositi Piani di Formazione e Aggiornamento.

La formazione e l'aggiornamento dei lavoratori impiegati nel servizio deve prevedere incontri specifici così come stabilito dalle vigenti normative (D.Lgs. 81/2008 e s.m.i., e Regolamento CE 852/2004).

Art. 27 – Disposizioni in materia di sicurezza

L'appaltatore assume piena e diretta responsabilità in ordine alla garanzia della sicurezza sui luoghi di lavoro, nel rigoroso rispetto di ogni adempimento prescritto della disciplina di cui al D.lgs. 29 aprile 2008, n. 81 e norme collegate.

Prima dell'inizio del servizio, l'Appaltatore deve presentare la propria valutazione dei rischi specifici con relativo piano di sicurezza, ai sensi del D. Lgs. n. 81/2008 e s.m.i., nonché provvedere agli ulteriori adempimenti ivi previsti, ivi compresa la comunicazione del nominativo del proprio responsabile del Servizio Prevenzione e Protezione. Inoltre, trasmette all'Autorità Scolastica la comunicazione dell'avvenuto deposito presso il luogo di lavoro (centro di cottura) del DVR.

L'impresa aggiudicataria deve ottemperare alle norme relative alla prevenzione degli infortuni dotando il proprio personale di indumenti e di mezzi e dispositivi di protezione individuali (DPI) ed a uso promiscuo atti a garantire la massima sicurezza in relazione ai servizi da svolgere (per es. calzature antinfortunistiche), previsti a seguito della valutazione dei rischi, di cui al DVR e al DUVRI. Così come provvedere a curare la formazione e l'aggiornamento del proprio personale in materia di sicurezza sui luoghi di lavoro, secondo le normative vigenti.

Il costo per tali ultimi oneri di sicurezza è stimato in complessivi € 576,05 iva esclusa come calcolato nel DUVRI.

L'Appaltatore si fa carico di adottare opportuni accorgimenti tecnici, pratici ed organizzativi volti a garantire la sicurezza sul lavoro dei propri addetti nonché di coloro che dovessero collaborare, a qualsiasi titolo, con gli stessi.

Art. 28 – Rispetto accordo in materia salvaguardia occupazione

L'impresa aggiudicataria si impegna al rispetto ed all'osservanza delle norme contrattuali vigenti in materia di salvaguardia dell'occupazione relativamente al personale impiegato in forza alla gestione uscente secondo i vincoli e le modalità previste dalle leggi vigenti e gli Accordi Nazionali di categoria in vigore.

Si fa presente che l'attuale organico del centro cottura di Sciolze del gestore uscente è composto da:

N.	MANSIONE	LIVELLO	MONTE ORE SETTIMANALI	TIPO CONTRATTO
1	CUOCO	4	26 ore	Turismo-Parte P.E.
1	ADDETTO SERVIZI MENSA	6	12,5 ore	Turismo-Parte P.E.

Art. 29 – Tipologia del servizio Oneri a carico del Comune

In relazione al presente Capitolato Speciale d'Appalto, il Comune si impegna:

- a) al pagamento delle utenze per la fornitura di gas, acqua, energia elettrica, riscaldamento del

centro cottura sito in Str. Marentino 10

b) al pagamento dei corrispettivi di cui all'art. 34.

Art. 30 – Responsabilità e danni verso terzi – Polizze assicurative

L'appaltatore assume piena e diretta responsabilità gestionale dei servizi affidati, liberando a pari titolo l'Amministrazione comunale.

Egli garantisce il perfetto andamento e svolgimento dei servizi assunti, l'operato dei propri dipendenti, nonché la cura di tutto il materiale avuto in consegna da parte dell'amministrazione, impegnandosi ad eseguire ogni prestazione "a regola d'arte" nel rispetto delle prescrizioni del presente capitolato, di ogni normativa vigente in materia e di quanto specificamente indicato nella relazione tecnica in sede di gara, mediante propria autonoma organizzazione imprenditoriale.

L'appaltatore è in tutti i casi responsabile dei danni ed infortuni discendenti dall'esecuzione del servizio, ivi compresi quelli causati dall'imperizia o dalla negligenza del proprio personale, nonché dalla malafede o frode nella somministrazione. Lo stesso si assume altresì ogni responsabilità in ordine alla fornitura delle derrate alimentari e di ogni altro materiale di cui cura la fornitura ai sensi del presente capitolato d'appalto, rispondendo per i danni dovuti anche a vizio originario del prodotto. L'amministrazione ha la facoltà di ordinare l'allontanamento dal servizio di coloro che ritenesse necessario, motivandone le ragioni e nel rispetto delle norme vigenti.

L'appaltatore risponderà direttamente, penalmente e civilmente, dei danni alle cose o alle persone

- siano esse addette ai servizi ovvero terzi - che saranno comunque da esso provocati nell'esecuzione del servizio, restando a suo completo ed esclusivo carico qualsiasi risarcimento, senza diritto di rivalsa o di compensi da parte del Comune. In particolare, l'appaltatore si assume tutte le responsabilità per avvelenamento e/o intossicazione derivante dal consumo, da parte degli utenti, di cibi avariati o contaminati, comprese quelle conseguenti alla preparazione di diete speciali.

Conseguentemente, l'appaltatore esonera l'Amministrazione appaltante ed il servizio comunale competente, che riveste esclusivamente funzioni tecnico-amministrative, da qualsiasi molestia ed azione, nessuna esclusa, che eventualmente potessero contro i medesimi venire intentate.

L'Amministrazione inoltre è esonerata da ogni responsabilità per danni, infortuni, o altro che dovessero accadere al personale dell'impresa aggiudicataria durante l'esecuzione del servizio.

L'appaltatore deve stipulare, a beneficio dell'Amministrazione e dei terzi e per l'intera durata del contratto, apposite polizze assicurative contro i rischi inerenti alla gestione affidata, per le tipologie ed i massimali di importo non inferiore a quelli di seguito indicati, per ciascun anno assicurativo:

1) R.C.T. (Responsabilità Civile verso terzi) Euro 2.500.000,00 per sinistro con estensione di garanzia per:

danni da incendio

danni a cose in consegna e custodia

Euro 2.000.000,00 per persona

Euro 1.500.000,00 per danni a cose

2) R.C.O. (Responsabilità Civile verso prestatori di lavoro)

Euro 2.500.000,00 per sinistro

Euro 2.000.000,00 per persona.

In tali polizze l'Amministrazione è considerata "terza" a tutti gli effetti.

L'esistenza di tali polizze non libera l'appaltatore dalle proprie responsabilità, avendo le stesse esclusivamente lo scopo di ulteriore garanzia.

Le polizze suddette, debitamente quietanzate, devono essere presentate dall'appaltatore all'Amministrazione comunale prima della stipulazione del contratto, ovvero dell'avvio del servizio in caso di richiesta di avvio anticipato del servizio in pendenza della stipula del contratto. Le quietanze relative alle annualità successive devono essere prodotte all'Amministrazione alle relative scadenze.

La mancata presentazione delle polizze comporta la revoca dell'aggiudicazione.

Art. 31 – Deposito cauzionale provvisorio e definitivo

L'offerta deve essere accompagnata dalla costituzione del deposito cauzionale provvisorio che viene stabilito nella misura del 2% dell'importo complessivo a base d'asta, con le modalità indicate dall'art. 106 del D.lgs. 36/2023. Ai non aggiudicatari la cauzione è restituita successivamente all'aggiudicazione definitiva. All'impresa aggiudicataria il deposito cauzionale provvisorio è svincolato al momento della sottoscrizione del contratto, in conformità alle norme di legge vigenti.

L'impresa aggiudicataria, al momento della stipula del contratto, deve costituire nei modi previsti dall'art. 117 del D.lgs. 36/2023 e ss. mm. e ii. una cauzione a favore del Comune pari al 10% dell'importo contrattuale. Nel caso di richiesta di avvio anticipato del servizio in pendenza di stipula del contratto, la cauzione va costituita prima dell'avvio del servizio stesso.

Tale cauzione è prestata a garanzia di ogni adempimento degli obblighi contrattuali assunti dall'impresa con la sottoscrizione del contratto, con facoltà di rivalsa del Comune per ogni e qualsiasi spesa e danno di qualsiasi natura che dovesse subire per l'inadempienza da parte dell'impresa.

Il comune può altresì avvalersi della cauzione prestata, fatti salvi i maggiori danni, per i seguenti motivi:

- pagamento delle penali fissate dal presente capitolato,
- risoluzione ai sensi del presente capitolato,
- risarcimento danni;
- copertura delle spese conseguenti al ricorso d'ufficio o di terzi, necessario per limitare i negativi effetti dell'inadempienza dell'impresa;

Nel caso in cui la cauzione subisse riduzioni a seguito di incameramento parziale di somme da parte del Comune, l'impresa deve provvedere al reintegro entro 30 giorni.

Nel caso di costituzione della cauzione mediante polizza fideiussoria, essa deve contenere le seguenti condizioni particolari:

- a. per qualsiasi inadempimento contrattuale l'impresa autorizza il Comune a disporre della cauzione stessa nel modo più ampio, con rinuncia espressa ad ogni opposizione giudiziale e stragiudiziale e con l'esonero da ogni responsabilità a qualunque titolo ai pagamenti o prelievi che il Comune andrà a fare;

b. rinuncia da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale al beneficio della preventiva escussione di cui all'art. 1944 del c.c.;

c. impegno da parte dell'obbligato in solido con il debitore principale a versare l'importo totale e parziale della cauzione a semplice richiesta del Comune, entro e non oltre 15 giorni dalla comunicazione scritta del Comune medesimo, ed in ogni caso senza opporre eccezione alcuna in merito alla validità, efficacia ed alle vicende del rapporto principale;

d. svincolo dagli obblighi della cauzione solo a mezzo di consegna dell'originale della polizza, restituita dall'Assicurato (Comune) con espressa annotazione di svincolo, oppure dichiarazione rilasciata dall'Assicurato (Comune) che liberi la ditta da ogni responsabilità in ordine alla garanzia prestata.

e. progressivo svincolo della garanzia nel limite massimo dell'80%, così come previsto dell'art. 117 del D.lgs. 36/2023.

La cauzione resterà vincolata fino al completo soddisfacimento degli obblighi contrattuali.

Art. 32 – Stipula del contratto

L'aggiudicatario è convocato, a mezzo raccomandata A.R. o P.E.C., nel giorno, ora e sede indicata, per la stipulazione del contratto.

La stipula del contratto è subordinata:

- alla prova documentale di tutti i requisiti previsti per l'accesso alla gara e precedentemente autocertificati;
- alla costituzione della cauzione definitiva come specificato nell'articolo precedente;
- al versamento delle spese contrattuali, bolli, imposte e tasse e registrazione del contratto di affidamento del servizio;
- alla presentazione di tutte le autorizzazioni sanitarie dell'impresa aggiudicataria necessarie per l'esecuzione del contratto di cui al presente capitolato;
- alla presentazione delle polizze assicurative e relative quietanze come specificato nel presente capitolato;

In caso di mancata presentazione ovvero rifiuto alla stipulazione del contratto entro 30 giorni dall'invito alla stipulazione, la Ditta aggiudicataria decade dall'aggiudicazione dell'appalto, fatti salvi, comunque, ogni diritto e azione dell'Amministrazione Comunale, ivi compreso il risarcimento dei danni causati e le ulteriori spese che dovesse affrontare per la stipulazione con altro contraente. L'Amministrazione Comunale in tal caso procederà, comunque, ad incamerare la cauzione provvisoria.

Tutte le spese, compresi gli oneri fiscali conseguenti alla stipulazione del contratto, sono a carico della Ditta aggiudicataria senza diritto di rivalsa nei confronti del Comune.

Costituiscono parti integranti del contratto:

- l'offerta dell'impresa e la relativa documentazione tecnica, anche se non materialmente unite

allo stesso;

- il presente capitolato ed inerenti allegati, firmati per accettazione, anche se non materialmente uniti allo stesso.

L'Amministrazione comunale si riserva la facoltà di chiedere l'avvio del servizio dopo l'aggiudicazione della gara, anche prima della stipula del contratto, previo l'accertamento dei requisiti di legge.

Art. 33 – Subappalto

Fatto salvo quanto previsto dall'articolo 120, comma 1, lettera d), del D.lgs. 36/2023 la cessione del contratto è nulla. È ammesso il subappalto secondo le disposizioni dell'art. 119 del D.lgs. 36/2023.

Art. 34 – Corrispettivi e revisione prezzi

Spetta all'impresa aggiudicataria, a compenso degli oneri che assume con il presente capitolato, un corrispettivo calcolato moltiplicando il prezzo unitario del pasto risultanti dall'aggiudicazione per il numero dei pasti effettivamente forniti.

L'impresa deve emettere fattura, riferita al mese precedente, con allegata la scheda, debitamente firmata, contenente il dettaglio del numero dei pasti forniti nello stesso periodo alle singole strutture o servizi.

Il corrispettivo è liquidato entro 30 giorni dalla presentazione della suddetta fattura, la quale si intende ricevuta alla data di protocollo del Comune; il pagamento è subordinato alla previa verifica della regolarità contributiva da parte del responsabile del servizio e si intende effettuato alla data del mandato.

Dal pagamento del corrispettivo è detratto l'importo di eventuali spese per esecuzioni d'ufficio, le penalità a carico della ditta e quant'altro dalla stessa dovuto.

Eventuali interessi per ritardato pagamento saranno calcolati al tasso legale vigente, sempre che non siano pervenute segnalazioni o non sia stata constatata l'irregolarità o l'insufficienza del servizio.

Dopo il primo anno scolastico completo, ai sensi dell'art. 60 del D.lgs. 36/2023, entro il mese di ottobre di ciascun anno scolastico è ammessa la revisione del prezzo, su espressa richiesta della ditta aggiudicataria, nella misura corrispondente alla variazione annuale accertata dall'ISTAT dell'indice dei prezzi al consumo per le famiglie di operai ed impiegati prendendo a riferimento il mese di settembre precedente.

Art. 35 – Tracciabilità dei flussi finanziari

L'Impresa aggiudicataria assume tutti gli obblighi di tracciabilità dei flussi finanziari di cui all'art. 3 della Legge n. 136/2010 e successive modifiche.

In particolare, si impegna a trasmettere alla stazione appaltante, entro 7 (sette) giorni all'accensione del/i conto/i dedicato/i al contratto o, se già esistenti, dalla loro prima utilizzazione in operazioni connesse al contratto, gli estremi del/i conto/i, nonché le generalità e il codice fiscale delle persone delegate alle operazioni sullo/gli stesso/i.

L'Impresa aggiudicataria si impegna, inoltre, a comunicare alla stazione appaltante ogni vicenda modificativa che riguardi il conto in questione, entro 7 giorni dal verificarsi della stessa.

Ai sensi dell'art. 3 comma 8 della Legge n. 136/2010 il contratto è risolto di diritto in tutti i casi in cui le transazioni sono state eseguite senza avvalersi di banche o della società Poste Italiane S.p.A. ovvero di altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni; il contratto è inoltre risolto allorché l'appaltatore, il subappaltatore o il subcontraente ha notizie dell'inadempimento della propria controparte agli obblighi di tracciabilità finanziaria di cui al citato art. 3.

In tale caso l'aggiudicatario si impegna a dare immediata comunicazione alla Stazione appaltante e alla Prefettura-Ufficio territoriale del Governo della Provincia in cui ha sede l'impresa della notizia dell'inadempimento della propria controparte (subappaltatore/subcontraente) agli obblighi di tracciabilità finanziaria.

Art. 36 – Prevenzione della delinquenza mafiosa

La documentazione antimafia, relativa all'impresa aggiudicataria, verrà acquisita ai sensi degli art. 82 e segg. del D.lgs. n.159 del 6 settembre 2011 prima della stipula del contratto.

Fino all'acquisizione della suddetta documentazione, ogni atto di aggiudicazione è da ritenersi del tutto provvisorio.

Qualora emergesse la sussistenza delle cause di decadenza, sospensione o divieto di cui all'art. 67 o di un tentativo di infiltrazione mafiosa ai sensi dell'art. 84, comma 4 e dell'art. 91, comma 7 del citato decreto legislativo, non si procederà alla stipula del contratto e si applicheranno le disposizioni di cui all'art. 94 del decreto.

Qualora l'impresa aggiudicataria risultasse nelle condizioni di cui sopra, di esclusione dalla possibilità di contrattare con la stazione appaltante, quest'ultima si riserva di aggiudicare al concorrente che si sia qualificato con il punteggio immediatamente più basso ovvero di indire una nuova gara.

Art. 37 – Inadempienze e penalità

Qualora, durante lo svolgimento del servizio, l'impresa violi gli obblighi previsti dal contratto, dal presente capitolato nonché della normativa dagli stessi richiamata, l'Amministrazione comunale, previa contestazione delle inadempienze, applicherà a suo insindacabile giudizio penali da un minimo di € 300,00, ad un massimo di € 4.000,00.

La penale verrà, di volta in volta, determinata nell'entità ad insindacabile giudizio dell'amministrazione in relazione all'importanza e gravità della violazione, al danno arrecato al normale funzionamento del servizio nonché al danno all'immagine del servizio e, quindi, del Comune. Oltre a quelle di carattere generale, le manchevolezze che determinano l'applicazione delle penali sono a titolo esemplificativo:

- a) distribuzione dei pasti o di parte di essi con ritardi superiori a 30 minuti: € 300,00
- b) grammature dei pasti inferiori a quelle previste nel presente capitolato ovvero distribuzione di un numero di pasti insufficiente rispetto a quello richiesto: € 900,00
- c) fornitura di derrate alimentari di qualità inferiore o comunque difforme rispetto alle caratteristiche merceologiche ed organolettiche richieste o non rispondenti per stato fisico, batteriologico, bromatologico e parassitologico: € 500,00
- d) rinvenimento di giacenze di produzione pasti, non distrutte nel giorno stesso ovvero accertato riciclo di prodotti non consumati in precedenza: €600,00
- e) somministrazione di pasti difformi dalle previsioni tipologiche dei menù, senza preavviso: € 300,00
- f) ritrovamento di corpi estranei nei cibi, preparazione di pasti con cariche microbiche elevate, accertamenti ispettivi e di laboratorio che documentino la non accettabilità del prodotto: € 600,00
- g) mancato o carente rispetto delle norme igienico-sanitarie in ogni fase del processo produttivo: stoccaggio, manipolazione, preparazione, somministrazione: € 300,00
- h) interruzione del servizio, senza giustificato motivo, anche per un solo giorno: € 1.000,00
- i) mancato rispetto di: orario di servizio, monte ore settimanale, composizione "standard" dello staff di servizio indicata e garantita in sede di gara: € 300,00
- j) mancata sostituzione del personale non idoneo allo svolgimento delle proprie mansioni: € 500,00
- k) mancato o carente rispetto degli obblighi di pulizia e sanificazione: € 300,00

- l) mancato o carente rispetto delle norme in materia di controllo di qualità: € 400,00
- m) mancato o carente rispetto della normativa in materia di sicurezza: D.lgs. 81/2008 e s.m.: € 300,00
- n) errata somministrazione di diete speciali: € 600,00

Determina l'applicazione delle penali ogni altra insufficiente prestazione dei servizi previsti dal presente capitolato rilevata dagli organi di controllo, anche se non espressamente indicata nel presente articolo. L'applicazione delle penali è preceduta da regolare contestazione dell'inadempienza a cura del Responsabile del Servizio, e dall'esame delle controdeduzioni presentate dall'appaltatore, che devono pervenire entro e non oltre dieci giorni dalla notifica del provvedimento.

L'Ente appaltante provvederà al recupero delle penali mediante ritenuta diretta sul corrispettivo del mese nel quale è stato assunto il relativo provvedimento.

L'applicazione delle penali non preclude eventuali ulteriori azioni per maggiori danni o per eventuali altre violazioni contrattuali.

Art. 38 – Risoluzione del contratto

Il Comune ha la facoltà di risolvere il contratto, se dopo aver richiamato tre volte in un anno scolastico l'Impresa, mediante la contestazione scritta di cui all'articolo precedente, questa ricada nuovamente in irregolarità. In tal caso l'Impresa è tenuta a corrispondere, a titolo di rimborso per il disservizio provocato, una penality pari al doppio del corrispettivo pattuito, rapportata alla durata del disservizio. Il Comune ha la facoltà di promuovere, senza pregiudizio di ogni altra azione per rivalsa di danni, la risoluzione del contratto anche nei casi seguenti:

- mancata attivazione del servizio alla data stabilita;
- abbandono del servizio;
- accertata tossinfezione alimentare determinata da condotta colposa e/o dolosa;
- cessione totale o parziale del contratto;
- fallimento, messa in liquidazione od apertura di altra procedura concorsuale;
- perdita, durante la durata del contratto, del possesso dei requisiti prescritti dalla vigente normativa;
- contegno abituale scorretto verso gli utenti da parte del personale della Ditta;
- inosservanza del CCNL di riferimento, mancato pagamento delle spettanze economiche al personale dipendente, mancato rispetto degli obblighi assicurativi, previdenziali ed assistenziali nei confronti del personale dipendente;
- accertata colpevolezza per reati di evasione fiscale o frode;
- mancato utilizzo del bonifico bancario o postale ovvero degli altri strumenti idonei a consentire la piena tracciabilità delle operazioni ai sensi della legge n. 136/2010;
- ogni altra inadempienza o fatto, qui non contemplati, che rendano impossibile la prosecuzione del contratto.

In tutti i casi su descritti l'amministrazione comunale ha facoltà di risolvere il contratto comunicando di volersi avvalere della clausola risolutiva espressa contestualmente alla contestazione dell'inadempienza. La Ditta appaltatrice ha facoltà di presentare le proprie controdeduzioni entro 10 giorni dalla data di ricevimento della lettera di addebito, ferma restando la facoltà dell'Ente appaltante, in caso di gravi violazioni, di sospendere immediatamente il servizio. Qualora le inadempienze, anche se non reiterate, rivestano carattere di particolare gravità tale da comportare il pregiudizio della salute e sicurezza degli utenti e dei lavoratori addetti al servizio, esse costituiscono causa di risoluzione immediata del contratto.

In caso di risoluzione il servizio verrà affidato al concorrente che segue nella graduatoria e si procederà all'incameramento della cauzione definitiva prestata, salvo il risarcimento di eventuali maggiori danni.

Art. 39 – Trattamento dei dati

In osservanza delle norme di cui al D. Lgs. 30 giugno 2003, n. 196 e al Regolamento UE n. 679/2016 GDPR in materia di protezione dei dati, si attesta che i dati personali forniti dalle imprese concorrenti saranno raccolti e conservati presso il Comune e, successivamente, presso l'archivio comunale. Il trattamento dei dati personali (registrazione, organizzazione, conservazione), svolto con trattamenti informatici e/o cartacei, idoneo a garantire la sicurezza e la riservatezza dei dati stessi, può avvenire sia per finalità correlate alla scelta del contraente e all'instaurazione del rapporto contrattuale che per finalità inerenti alla gestione del rapporto medesimo.

Il conferimento dei dati è obbligatorio ai fini della partecipazione alla procedura di gara, pena l'esclusione; con riferimento al vincitore, il conferimento è altresì obbligatorio ai fini della stipulazione del contratto e dell'adempimento di tutti gli obblighi ad esso conseguenti ai sensi di legge.

In relazione al trattamento dei dati conferiti, l'interessato gode dei diritti di cui al D.lgs. 196/2003 e al Regolamento UE n. 679/2016 GDPR, tra i quali il diritto di accesso ai dati che lo riguardano, il diritto di fare rettificare, aggiornare, contemplare i dati erronei, incompleti o inoltrati in termini non conformi alla legge, nonché il diritto di opporsi al loro trattamento per motivi illegittimi.

Art. 40 – Spese, imposte e tasse

Sono a carico dell'Impresa tutte le spese, imposte e tasse, scritturazione, bolli e registrazione del contratto nessuna eccettuata, inerenti e conseguenti alla gara e alla stipulazione, ivi comprese le relative variazioni nel corso della sua esecuzione, nonché quelle relative inerenti e conseguenti all'appalto.

Art. 41 – I.V.A.

L'I.V.A. è a carico dell'amministrazione comunale nella misura prevista dalla legge (split payment).

Art. 42 – Controversie

Per tutte le controversie che dovessero insorgere per l'esecuzione del contratto di cui al presente capitolato, è competente il foro di Torino.

Art. 43 – Normativa di rinvio

Per tutto quanto non espressamente citato nel presente capitolato, è fatto rinvio al Codice Civile, al D. Lgs. n. 36/2023 e ss. mm. e ii., nonché a tutte le disposizioni di legge e regolamentari vigenti nelle materie oggetto dell'appalto.

L'impresa ha l'obbligo di osservare e di fare osservare tutte le disposizioni derivanti dalle Leggi e Regolamenti in vigore sia a livello nazionale che regionale o che potessero eventualmente venire emanate nel corso del periodo contrattuale.

Art. 44 – Allegati al capitolato

Sono allegati al presente capitolato di cui costituiscono parte integrante i seguenti allegati tecnici:

Allegato A: dettaglio qualità di prodotti;

Allegato B: planimetrie dei locali interessati al servizio;

Allegato C: arredi e attrezzature utilizzati per il servizio;

Allegato D: codice del comportamento del Comune di Sciolze

Allegato E: patto d'integrità del Comune di Sciolze

Allegato F: proposte operative per la ristorazione scolastica della Regione Piemonte

Allegato G: DUVRI

